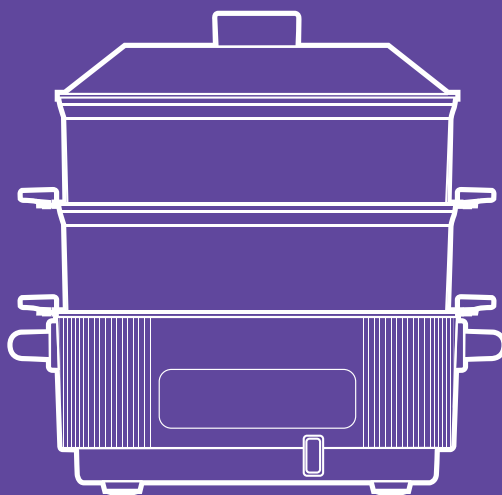


Задам пару!



**Пароварка
КТ-6506**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство пароварки.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	8
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

С помощью пароварки КТ-6506 вы сможете приготовить вкусные и питательные блюда, сохранив все полезные витамины и микроэлементы, содержащиеся в продуктах. Приготовленные в пароварке продукты получаются нежными, мягкими и сочными. Пароварка станет надежным помощником для всех, кто питается диетическими блюдами и придерживается правильного питания.

Пароварка оснащена двумя паровыми отсеками и крышкой с ручкой. У прибора также есть два основания, одно из которых можно установить между паровым отсеком и пароваркой, а второе — между двумя паровыми отсеками. За счет разделения паровых отсеков вы можете готовить в них разные продукты одновременно. Одно из основных преимуществ пароварки — это возможность готовить сразу несколько типов продуктов, например, гарнир и мясо, что уменьшает время, проведенное на кухне.

В пароварке можно легко приготовить мясо, рыбу и овощи. Достаточно нарезать продукты, уложить их в пароварку и выбрать нужную температуру приготовления (до 180 градусов). Все остальное пароварка сделает за вас.

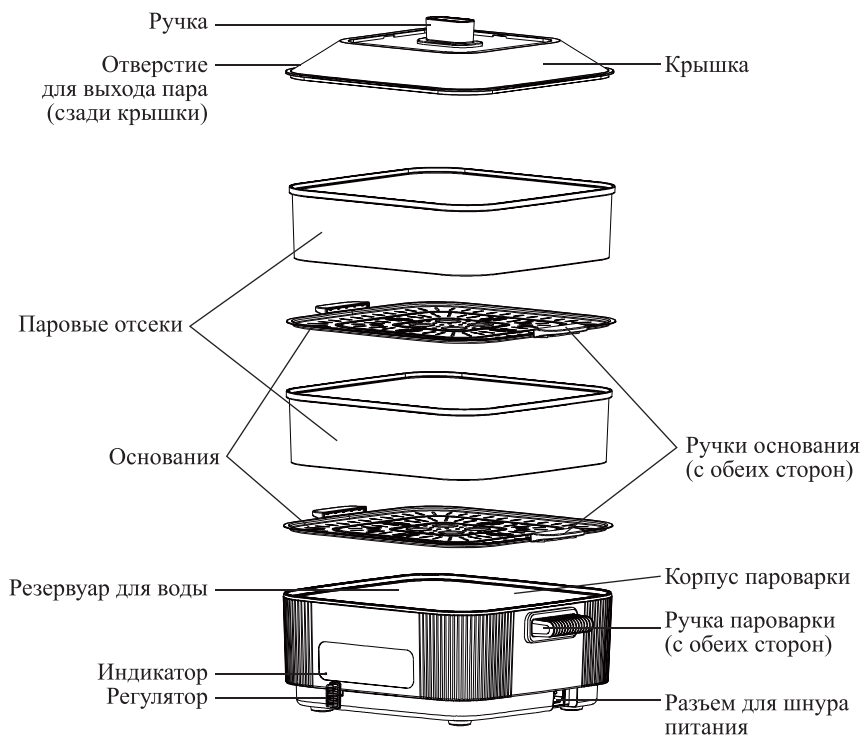
С пароваркой КТ-6506 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Паровой отсек — 2 шт.
3. Крышка с ручкой — 1 шт.
4. Основание — 2 шт.
5. Шнур питания — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пароварки



В **корпусе пароварки** находится **резервуар для воды**.

На корпус пароварки устанавливается **основание**. Сверху на основании располагается **паровой отсек**. Вы также можете установить второе основание на паровой отсек, а затем накрыть вторым паровым отсеком — так у пароварки будет два уровня для приготовления различных продуктов. Верхний паровой отсек следует всегда закрывать **крышкой**, в которой предусмотрено **отверстие для выхода пара**.

В основаниях есть углубления для яиц, что делает приготовление яиц более удобным.

С помощью **регулятора** вы можете настроить температуру приготовления. Для увеличения температуры сдвигайте регулятор вправо, для уменьшения — влево. Чтобы выключить устройство, сдвиньте регулятор влево до упора в положение «ВЫКЛ». Температура настраивается до 180 градусов.

Индикатор загорается при подключении устройства к сети.

В пароварке также можно дезинфицировать посуду, уложив ее в паровые отсеки.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием разберите пароварку и промойте крышку, паровые отсеки и основания в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, жесткие губки и абразивные чистящие средства. Протрите корпус пароварки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура питания, на панель управления и на шнур питания. Не погружайте шнур питания и корпус пароварки в воду или любые другие жидкости.

После мытья тщательно высушите все части прибора.

Использование

1. Установите корпус пароварки на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола.
2. Оставьте свободное место сверху для беспрепятственного и безопасного открывания крышки. Имейте в виду, что при приготовлении из отверстия в крышке вверх будет выходить пар, поэтому располагайте устройство так, чтобы пар не был направлен на другие бытовые приборы и поверхности, которые он может повредить.
3. Размотайте шнур питания и вставьте его в разъем для шнура питания. Проследите, чтобы шнур питания не касался корпуса прибора.
4. Заполните резервуар для воды. Минимальное количество воды — 1,7 л, максимальное — 4 л.

Внимание! Заполняйте пароварку чистой фильтрованной кипяченой водой. При использовании некипяченой нефильтрованной воды могут образоваться органические отложения в резервуаре для воды. Не заливайте в резервуар для воды иные жидкости кроме воды.

5. Установите основание на пароварку, выложите продукты и накройте паровым отсеком, а затем крышкой. Если вы хотите готовить продукты на двух уровнях, то после установки основания и парового отсека на пароварку установите второе основание, положите на него продукты, установите второй паровой отсек и сверху накройте крышкой. Продукты должны быть выложены так, чтобы некоторые отверстия в основании оставались открытыми.

Примечания. Крупные продукты или продукты, требующие больше времени для приготовления, рекомендуется помещать в паровой отсек, который будет находиться ближе к резервуару для воды, потому что в нем будет больше пара.

При готовке продуктов на двух уровнях может увеличиться время приготовления. Если вы хотите приготовить много продуктов одного типа, распределите их между двумя основаниями, чтобы между продуктами оставалось свободное пространство. Это необходимо для корректной работы прибора.

Перед началом готовки тщательно проверяйте, чтобы продукты не мешали установке отсеков и оснований. Если будут щели, то продукты могут не приготовиться. Если паровой отсек или основание неустойчивы, это может привести к их падению.

6. Подключите пароварку к сети питания, загорится индикатор.

7. С помощью регулятора настройте температуру приготовления. Для увеличения температуры сдвигайте регулятор вправо, для уменьшения — влево.
8. Контролируйте количество воды в пароварке. При необходимости доливая воды выключите прибор, с помощью кухонных рукавиц снимите крышку, паровые отсеки, основания и установите их на поверхность, устойчивую к высоким температурам. Затем залейте воду в резервуар и включите устройство снова. Если в пароварке закончится вода, то сработает защита от перегрева, и прибор автоматически остановит нагрев. Однако не допускайте срабатывания защиты от перегрева и контролируйте количество воды в резервуаре. При срабатывании защиты от перегрева отключите пароварку от сети питания, дайте ей немного остыть, залейте воду и включите прибор снова.

Внимание! После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в кухонных рукавицах. Пар очень горячий!

9. Продукты, которые касаются стенок, могут приготовиться не до конца. Для перемешивания ингредиентов используйте лопатку на длинной ручке и держите ее в кухонных рукавицах, чтобы не получить ожог. Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, который вы можете пролить на себя или на корпус прибора.

Внимание! Горячий пар выходит через отверстие в крышке, поэтому ее необходимо брать только за ручку и использовать рукавицу, чтобы не получить ожог. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, вы можете получить ожог!

10. Чтобы выключить прибор, передвиньте регулятор в положение «ВЫКЛ».
11. Отключите прибор от сети питания, индикатор погаснет.
12. Снимите крышку, основания и паровые отсеки, дождавшись их полного остывания.
13. Сливайте воду из пароварки только после остывания воды и устройства, избегая попадания воды внутрь корпуса прибора, в разъем для шнура питания и область органов управления.

Не допускается попадание пищи, жира или иных загрязнений в резервуар для воды. Это может привести к выходу пароварки из строя. При попадании загрязнений в резервуар для воды, сдвиньте регулятор в положение «ВЫКЛ», отключите прибор от сети питания, слейте воду и очистите резервуар для воды, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Советы

Для того чтобы продукты лучше готовились, между продуктами должно оставаться пространство для циркуляции пара. Старайтесь укладывать продукты так, чтобы некоторые отверстия на основаниях оставались открыты. По возможности располагайте продукты в один слой. Кусочки продуктов должны быть одинакового размера для равномерного приготовления.

Продукты, которые касаются стенок, могут приготовиться не до конца, поскольку стенки паровых отсеков с внешней стороны охлаждаются воздухом комнатной температуры. Для того чтобы этого избежать, вы можете в процессе приготовления 1–2 раза перемешать продукты.

Внимание! Снимайте крышку только за ручку, переносите основания только за ручки. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.

При готовке мясных продуктов, например, котлет из мяса птицы, выкладывайте продукты на основания так, чтобы они не касались друг друга и стенок парового основания. Имейте в виду, что сок, выделяющийся во время готовки, будет стекать вниз, поэтому рекомендуется сделать лодочки из фольги для кусочков мяса, чтобы сок не попал в резервуар для воды или в нижний паровой отсек.

Во время готовки разных продуктов в пароварке их запахи могут смешиваться.

Крупные продукты или продукты, требующие больше времени для приготовления, рекомендуется помещать в паровой отсек ближе к резервуару для воды: в него попадет больше пара. Соответственно, продукты, которые готовятся быстрее, следует помещать в отсек под крышкой.

Если вы готовите замороженные продукты, то сначала полностью разморозьте их, а потом начинайте приготовление в пароварке.

Пароварку можно использовать для подогрева пищи и стерилизации детской посуды.

Внимание! Если сок или кусочки продуктов попадут в резервуар для воды и на нагреватель, то пароварка может выйти из строя.

Не рекомендуется использовать водопроводную воду. При использовании некипяченой нефilterованной воды могут образоваться органические отложения в резервуаре для воды.

Варка яиц

Приготовление вареных яиц в пароварке имеет преимущество: яйца не плавают в воде — они не побьются и не потрескаются во время кипения.

Установите яйца вертикально в углубления в основании. Вы можете установить в одно основание от 1 до 5 яиц.

Передвиньте регулятор вправо до упора (чтобы он указывал на надпись «МАКС»). Время приготовления может меняться в зависимости от количества яиц и их категории.

Осторожно, яйца горячие. Вы можете извлечь яйца кулинарными щипцами или аккуратно переложить их в кастрюлю с холодной водой для последующей очистки.

Рецепты

Куриное филе по-итальянски с травами и картофелем

На 1–2 порций

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

Куриное филе — 200 г

Томатный кетчуп — 2 ст. л.

Репчатый лук (средний) — 1 шт.

Картофель — 400 г

Соль и травы — по вкусу

Приготовление:

Нарежьте куриное филе крупными кусками, посолите, посыпьте травами и специями по вкусу. Перемешайте. Сделайте из кусочков фольги небольшие лодочки под каждый кусок курицы и уложите в них мясо, чтобы сок из мяса не стекал вниз. Залейте филе томатным кетчупом. Сверху выложите колечки лука. Следите, чтобы края лодочек были прочными, и мясной сок не протек во время приготовления. Выложите лодочки и картофель, нарезанный кубиками или ломтиками на основания.

Голени куриные в соусе

На 3 порции

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты:

Голень куриная (некрупная) — 6 шт.

Майонез — 3 ст. л.

Соус по-грузински или аджика — 2 ст. л.

Соль/перец — по вкусу

Приготовление:

Смешайте майонез и соус по-грузински в пропорции 1:1. Каждую голень посолите и поперчите по вкусу. Обмажьте каждую голень смесью и заверните в фольгу, оставьте открытым верх. Должно получиться так, что каждая куриная голень лежит как бы в лодочке. Можете полить голени оставшейся смесью. Загрузите в пароварку на 40–50 минут.

Если вы хотите одновременно приготовить овощи, положите их на еще одно основание, предварительно установив его на паровой отсек, через 15–20 минут после начала приготовления куриной голени. Это можно сделать, не прерывая приготовления. Обязательно используйте для установки основания рукавицы, чтобы не обжечься.

Шоколадный пудинг

На 4 порции

Время приготовления: 1 час

Ингредиенты для теста:

Масло сливочное размягченное — 100 г

Сахар (можно взять коричневый) — 2/3 стакана

Яйца (крупные) — 2 шт.

Мука блинная (классическая, не на дрожжах) — 180 г

Какао-порошок — 2 ст. л.

Ингредиенты для глазури:

Темный шоколад — 200 г

Сахар — 1 ст. л.

Сливки (жирные) — 5 ст. л.

Грецкие орехи — 1/2 стакана

Приготовление:

Растопите в миске шоколад, добавьте сахар, сливки, орехи и перемешайте. Смажьте маслом форму для пудинга и влейте полученную глазурь. Форма для пудинга не идет в комплекте с пароваркой.

Взбейте миксером сливочное масло с сахаром, добавьте желтки и взбейте повторно. Просейте муку, смешайте с какао и замесите тесто, постепенно добавляя муку во взбитое масло с белками. Доведите до однородного состояния. Взбейте в пену белки и осторожно добавьте их в тесто так, чтобы пена не осела. Выложите тесто в форму с глазурью. Поместите форму на основание. Установите паровой отсек и готовьте 60–90 минут. Следите за уровнем воды в пароварке, при необходимости долийте воду.

Груши в шоколаде

На 4 порции

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

Спелые груши — 4 шт.

Лимон — 1 кружок

Темный шоколад — 80 г

Сливки 10% — 60 мл

Бадьян (звездочки) — 2 шт.

Ваниль (стручки) — 2 шт.

Приготовление:

Очистите груши и натрите их лимоном. Выложите на основание и положите рядом с грушами бадьян и ваниль. Установите паровой отсек на основание. Готовьте на пару 20–30 минут.

Разломайте шоколад на кусочки и положите в термостойкую миску. Добавьте сливки, накройте пленкой и варите на пару. Можете положить миску с шоколадом и сливками в пароварку за 10–15 минут до готовности груш. По окончании приготовления выложите груши на блюдо. Перемешайте до однородного состояния соус и полейте им груши.

Примечание. Шоколад можно брать темный. В случае если шоколад до конца не тает, можете перемешать его со сливками ложкой. Груши лучше брать мягкие. Дополнительно вы можете посыпать груши в шоколаде кедровыми орехами. Таким же образом вы можете приготовить яблоки или другие фрукты.

Внимание! Время приготовления, указанное в рецептах, может варьироваться в зависимости от размера, расположения и свежести продуктов.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием пароварки не забудьте отключить устройство от сети электропитания. Достаньте шнур питания из разъема на корпусе. Если прибор ис-

пользовался недавно, дождитесь его полного остывания. Затем снимите крышку, основания, паровые отсеки и промойте их теплой водой при помощи мягкой губки с моющим средством для посуды. Не используйте для мытья агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Просушите все части прибора после очистки.

Крышку, паровые отсеки и основания следует мыть сразу после использования. Не давайте остаткам пищи засохнуть на них: это может повлечь за собой появление пятен, которые будет труднее очистить. Периодически промывайте резервуар для воды теплой водой с неабразивным моющим средством.

После каждого использования пароварки сливайте воду из резервуара для воды. Не допускайте, чтобы вода попадала внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура питания, на панель управления и на шнур питания. Корпус пароварки протирайте влажной, а затем сухой тканью. Не погружайте пароварку и шнур питания в воду или другие жидкости. Тщательно высушите корпус и все составные части пароварки.

После нескольких кипячений на резервуаре для воды внутри пароварки может появиться налет ржавчины или белесый налет накипи — это результат использования воды с высоким содержанием железа и минералов. Во избежание появления ржавчины и минералов следует использовать фильтрованную кипяченую воду. Отложения ржавчины и минералов можно очистить с помощью лимонной кислоты. После необходимо дать пароварке хорошо просохнуть перед следующим использованием.

Для того чтобы очистить от накипи или осадков железа резервуар для воды с помощью лимонной кислоты, сделайте следующее:

1. Залейте в пароварку 3 литра воды.
2. Засыпьте в резервуар для воды 2–3 чайных ложки лимонной кислоты.
3. Установите основание и паровой отсек, а затем крышку.
4. Установите регулятор в положение «МАКС».
5. Устройство начнет нагрев, дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты. Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения.
6. Сдвиньте регулятор в положение «ВЫКЛ», отключите пароварку от сети и аккуратно слейте воду. Дождитесь, когда прибор остынет. Сполосните резервуар для воды в корпусе пароварки. Помойте в теплой воде крышку, паровой отсек и основание. Не погружайте пароварку и шнур питания в воду или другие жидкости.
7. Тщательно высушите пароварку.

Уход и хранение

Храните пароварку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Если устройство не используется длительное время, разберите его, очистите, высушите и уберите в коробку или пакет для защиты от пыли и грязи.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на пароварку.

Устранение неполадок

Пароварка не включается, индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Шнур питания неплотно установлен в разъеме для шнура питания на корпусе устройства	Проверьте соединение шнура питания с устройством и розеткой

Вода не нагревается, пар не идет

Возможная причина	Решение
Недостаточное количество воды	Добавьте воду в пароварку
Образование накипи на нагревательном элементе	Очистите нагревательный элемент, как указано в разделе «Чистка и обслуживание»
В резервуаре для воды закончилась вода, сработала защита от перегрева	Отключите пароварку от сети, дайте ей немного остыть, затем добавьте воду и попробуйте включить снова. Если это не помогло, обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Температура: до 180 °C
5. Емкость резервуара для воды: 5 л
6. Емкость парового отсека: 6 л
7. Размер парового отсека: 285 × 285 × 87 мм
8. Длина шнура: 0,8 м
9. Размер устройства: 373 × 318 × 355 мм
10. Размер упаковки: 400 × 340 × 385 мм
11. Вес нетто: 3,3 кг
12. Вес брутто: 4,2 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Мэйсу Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. 1 оф дэ 3 Флорс, Билдинг Е, №66, Хэтун Роуд, Хэпин Вилидж, Дунфэн Таун, Чжуншань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортёр: ООО «Аэро–Трейд». 197022, г. Санкт–Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро–Трейд». 197022, г. Санкт–Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8–800–775–56–87 (пн–пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура питания, на панель управления и на шнур питания не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение устройства при несоблюдении правил использования не является гарантийным случаем.

Окрашивание крышки, паровых отсеков, оснований, корпуса и других частей пароварки, соприкасающихся с продуктами, не считается гарантийным случаем.

Повреждение прибора вследствие образования накипи в резервуаре для воды не является гарантийным случаем. Во избежание этого используйте фильтрованную кипяченую воду и регулярно проводите очистку прибора, как написано в главе «Чистка и обслуживание».

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу пароварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающую пароварку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
12. Храните устройство в недоступных детям местах.
13. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
14. Шнур пароварки не должен висеть над горячей поверхностью или соприкасаться с ней. Располагайте шнур в таком положении, при котором он не будет мешать вашему свободному передвижению, иначе вы можете задеть шнур и перевернуть пароварку.
15. Устанавливайте прибор вдали от греющих источников.
16. Используйте прибор по назначению.

17. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
18. Не двигайте пароварку во время работы и до полного остывания прибора, неосторожные движения могут привести к ожогам.
19. Следите, чтобы уровень воды в пароварке не превышал 4 л и не опускался ниже 1,7 л. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.
20. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
21. Устанавливайте корпус пароварки на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Оставьте свободное место сверху для беспрепятственного и безопасного открывания крышки. Имейте в виду, что при приготовлении из отверстия в крышке вверх будет выходить пар, поэтому располагайте устройство так, чтобы пар не был направлен на другие бытовые приборы и поверхности, которые он может повредить.
22. Используйте только чистую воду. Заполнение пароварки другими жидкостями может привести к ее повреждению.
23. Не добавляйте в воду соль, приправы и маринады. Это может привести к повреждению прибора.
24. Не допускается попадание пищи, жира или иных загрязнений в резервуар для воды. Это может привести к выходу пароварки из строя. При попадании загрязнений в резервуар для воды отключите прибор из сети питания, слейте воду и удалите остатки загрязнений.
25. После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в рукавицах. Пар очень горячий!
26. Горячий пар выходит через отверстие в крышке, поэтому ее необходимо брать только за ручку, используя рукавицу, чтобы не получить ожог. Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, который вы можете пролить на себя или на поверхность прибора.
27. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.
28. Корпус прибора, крышка, основания и паровые отсеки могут сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
29. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
30. Сливайте воду из пароварки осторожно, используя рукавицы. Рекомендуется перед сливом дождаться остывания пароварки.
31. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
32. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
33. Не допускайте попадания воды, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура питания, на панель управления и на шнур питания.



Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87