

**Быстро,
вкусно,
для тебя!**



**Пароварка
КТ-4082**

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.....	7
Рецепты	12
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Пароварка КТ-4082 приготовит вам вкусные и питательные блюда, сохранив все полезные витамины и микроэлементы, содержащиеся в продуктах. Продукты, приготовленные в пароварке, получаются нежными, мягкими и сочными. Пароварка станет надежным помощником для всех, кто питается диетическими блюдами и просто беспокоится о правильности своего питания.

Пароварка оснащена тремя паровыми корзинами, что позволит приготовить обед или ужин из нескольких блюд сразу на всю семью. При этом пароварка достаточно компактная и не займет много места на кухонном столе.

В пароварке можно легко готовить мясо, рыбу и овощи. Достаточно нарезать продукты, уложить их в корзины и выбрать нужное время приготовления. Все остальное пароварка сделает за вас. В специальной чаше для риса (корзина без перфорации) вы сможете готовить каши, супы, пудинги и йогурты.

Конструкция пароварки позволяет начать приготовление примерно через 1 минуту после включения. Также прибор оснащен функцией отложенного старта, что позволяет запускать пароварку в удобное для вас время. Например, вы можете подготовить продукты вечером, а на утро получить готовое блюдо. Дисплей на панели управления устройства поможет вам следить за временем приготовления. Одно из основных преимуществ пароварки — это возможность готовить сразу несколько типов продуктов, например, гарнир и мясо, что уменьшает время, проведенное на кухне. С пароваркой КТ-4082 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

Пароварка имеет встроенную защиту от перегрева. В случае, если вы забыли долить воды или вся вода выпарилась, а вы этого не заметили — сработает защита, которая не позволит температуре в пароварке превысить безопасное значение.

Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Поддон с цилиндром для пара — 1 шт.
3. Паровая корзина — 3 шт.
4. Основание паровой корзины — 3 шт.
5. Чаша для риса — 1 шт.
6. Крышка — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пароварки



Паровые корзины и чаша для риса выполнены из пластика. Корпус пароварки выполнен из сочетания пластика и нержавеющей стали. В корпус пароварки установлен трубчатый нагревательный элемент (ТЭН), выполненный из алюминия.

Поддон пароварки имеет цилиндр для пара. Цилиндр для пара нужен, чтобы нагревать небольшой объем воды, находящийся в нем, что приводит к более интенсивному парообразованию. Через отверстие в нижней части цилиндра вода автоматически подается к нагревателю методом сообщающихся сосудов. Подача пара начинается в течение 1 минуты после начала работы устройства. Резервуар емкостью 1,5 литра позволяет готовить продукты на пару до 60 минут без дополнительного добавления воды.

Для удобства использования пароварка оснащена мерной шкалой с отметками минимального и максимального уровня заполнения водой.

Поддон препятствует попаданию конденсата и пищевых соков в резервуар для воды. Также в поддоне с обеих сторон сделаны отверстия для подачи воды, что позволяет доливать воду во время работы без отключения прибора.

Внимание! Будьте осторожны при наливании воды через отверстия для подачи воды в поддоне, не допускайте попадания воды на корпус и шнур питания. Для добавления воды рекомендуется использовать посуду с узким носиком.



Внимание! Следите, чтобы уровень воды в пароварке не превышал максимальный и не опускался ниже минимального. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.

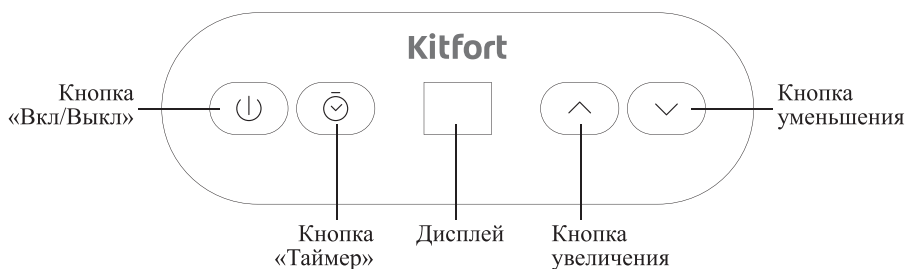
К каждой паровой корзине снизу крепится основание паровой корзины, которое позволяет ставить паровые корзины друг на друга.

На дне пароварки предусмотрен отсек для хранения шнура.

Пароварка имеет встроенную защиту от перегрева. Если в пароварке нет воды, сработает защита, и система не позволит температуре в пароварке превысить безопасное значение.

Сборка и разборка прибора занимает примерно минуту.

Панель управления



На панели управления расположены дисплей, кнопка «Вкл/Выкл», кнопка «Таймер» и кнопки настройки времени работы. Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Дисплей показывает время до окончания работы.

Кнопка «Вкл/Выкл» запускает и останавливает работу устройства, а также устанавливает время работы пароварки.

Кнопка «Таймер» устанавливает отложенный старт. После нажатия этой кнопки вы сможете выбрать время, через которое прибор начнет работу.

Кнопки уменьшения и увеличения регулируют время приготовления и время отложенного старта.

Режим ожидания

1. После включения пароварки в сеть прибор переходит в режим ожидания. Во время нахождения в режиме ожидания пароварка отключится автоматически, если в течение 1 минуты не было совершено никаких действий с панелью управления. При автоматическом отключении прибора вы также услышите два звуковых сигнала. Также прибор переходит в режим ожидания после завершения готовки.
2. Для включения пароварки после автоматического отключения прибора необходимо нажать на кнопку «Вкл/Выкл», вы услышите один звуковой сигнал. Пароварка перейдет в режим ожидания.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием разберите пароварку и промойте все съемные детали и емкости в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Это устранил следы пыли от хранения и следы производственной смазки. Не используйте для мытья посудомоечную машину. После мытья тщательно высушите все элементы прибора.

Примечание. Чтобы отделить паровые корзины от оснований, переверните паровую корзину с основанием вверх дном, потяните стороны основания в противоположные направления от стенок корзины так, чтобы выступы на основании вышли из пазов корзины. Затем потяните основание паровой корзины вверх.

Протрите корпус пароварки влажной, а затем сухой тканью и тщательно высушите перед включением. Не погружайте шнур питания и пароварку в воду или любые другие жидкости.

Сборка

1. Перед сборкой убедитесь, что пароварка отключена от сети электропитания.
2. Установите корпус пароварки на ровную поверхность.
3. Установите поддон на корпус пароварки так, чтобы цилиндр для пара попал на нагревательный элемент, расположенный внутри корпуса пароварки.
4. Наденьте основания паровых корзин на паровые корзины. Для этого переверните корзину вверх дном и поместите на нее основание стороной с углублением вверх. Далее надавите на основание так, чтобы выступы на основании зашли в пазы корзины до щелчков.

Внимание! Убедитесь, что основания хорошо закреплены на паровых корзинах, иначе корзины будут не устойчивы. Это может привести к падению корзин во время работы.

5. Установите корзины друг на друга.
6. Закройте верхнюю корзину крышкой.

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 беспрепятственной и безопасной работы прибора. Это необходимо, так как при работе пароварки высвобождается большое количество горячего пара. Пар выходит из специального отверстия для пара в крышке прибора и идет вертикально вверх. Контакт мебели или других приборов с паром может привести к их повреждению.
3. Заполните пароварку водой до максимального уровня. Этого количества воды хватит на 60 минут работы прибора.

Внимание! Заполняйте пароварку чистой фильтрованной кипяченой водой. Заполнение пароварки другими жидкостями может привести к ее повреждению.

Внимание! Не добавляйте в воду соль, приправы и маринады. Это может привести к повреждению прибора. Рекомендуется добавлять приправы, в том числе соль, в продукты после приготовления. Если вы приправите продукты перед приготовлением, приправы стекут в поддон вместе с образующимся в



процессе работы конденсатом. Если вовремя не опустошать поддон, часть воды может попадать обратно в резервуар для воды. Попадание приправ в резервуар для воды может привести к повреждению прибора.

4. Заполните паровые корзины продуктами. Во время приготовления вы можете использовать как одну корзину, так и все три одновременно. Крышка подходит для всех корзин.

Примечания. Крупные продукты или продукты требующие больше времени для приготовления рекомендуется помещать в нижнюю паровую корзину. Нижняя корзина получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов.

С увеличением количества используемых корзин увеличивается и время приготовления.

5. Установите на пароварку поддон, а затем паровые корзины в желаемом порядке. Накройте верхнюю корзину крышкой.

Внимание! Убедитесь, что основания хорошо закреплены на паровых корзинах, иначе корзины будут не устойчивы. Это может привести к падению корзин во время работы.

6. Если вы хотите сварить крупы или суп, вставьте чашу для риса в одну из пустых паровых корзин. Затем установите корзину на поддон или другую корзину.

7. Чтобы включить пароварку, подключите ее к сети питания, при этом устройство раздаст 2 звуковых сигнала, на дисплее будет отображаться две горизонтальные линии «--». Прибор находится в режиме ожидания.

8. Чтобы установить время работы пароварки, когда прибор находится в режиме ожидания (на дисплее отображены две горизонтальные линии «--»), нажмите кнопку «Вкл/Выкл». По умолчанию установлено время 40 минут, поэтому после нажатия кнопки «Вкл/Выкл» на дисплее вы увидите цифру 40. Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления, нажимайте кнопку увеличения или уменьшения соответственно. Каждое нажатие изменяет время готовки на 5 минут. Чтобы изменять время с шагом в 1 минуту, нажмите и удерживайте кнопку увеличения или уменьшения. Когда на дисплее появится нужное значение, отпустите кнопку. Максимальное время работы составляет 90 минут.

Примечания. Также вы можете вывести пароварку из режима ожидания, нажав на кнопку увеличения или уменьшения и сразу начать установку времени работы.

Время регулируется циклически в обе стороны. Например, чтобы установить время приготовления 90 минут, удобнее нажимать на кнопку уменьшения.

9. После установки необходимого времени приготовления, нажмите кнопку «Вкл/Выкл», прозвучит звуковой сигнал. Дисплей перестанет мигать, на нем будет показано выбранное время. Пароварка начнет работу.

Примечание. Если во время работы пароварки вы хотите увеличить или уменьшить время готовки, нажмите на кнопку увеличения или уменьшения соответственно. После снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Если вы не нажмете на кнопку «Вкл/Выкл», прибор останется в режиме ожидания.

10. При необходимости установите отложенный старт (смотрите пункт «Отложенный старт»).

11. Контролируйте количество воды в пароварке с помощью мерной шкалы. Когда уровень воды становится меньше минимального, долейте воду через отверстия для подачи воды в поддоне. Уровень воды в пароварке уменьшается на половину приблизительно через 30–40 минут работы.

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

Внимание! Следите, чтобы уровень воды в пароварке не превышал максимальный и не опускался ниже минимального. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.

12. При необходимости вы можете снять крышку с паровой корзины. Если нужно что-то перемешать, используйте лопатку на длинной ручке и держите ее в перчатках, чтобы не получить ожог. Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, который вы можете пролить на себя или на поверхность прибора.

Внимание! Горячий пар выходит через отверстие в крышке, поэтому крышку 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!

13. Во время работы пароварки в поддоне скапливается конденсат и соки от продуктов. Нельзя допускать попадание содержимого поддона в резервуар для воды, это может привести к повреждению прибора. Воду с поддона необходимо сливать. Для этого аккуратно по очереди снимите паровые корзины и поставьте их на поверхность, устойчивую к температурам. Осторожно возьмите поддон и слейте воду. Затем верните поддон и паровые корзины на место. Выполняйте все действия в рукавицах, чтобы не обжечься.

Внимание! Во время снятия поддона с пароварки цилиндр для пара может задеть корпус, поэтому поднимайте поддон выше во избежание пролива воды. Несите поддон аккуратно, так как в нем собирается много воды и ее легко пролить. Рекомендуется рядом с пароваркой поставить емкость для слива воды, это минимизирует риск пролить горячую воду с поддона.

14. По окончании работы прибор перейдет в режим ожидания. Вы услышите один звуковой сигнал. Чтобы отключить пароварку, нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на 3 секунды до появления двух звуковых сигналов.

Примечания. Во время нахождения в режиме ожидания пароварка отключится автоматически, если в течение 1 минуты не было совершено никаких действий с панелью управления.

Для того, чтобы прервать работу пароварки, нажмите кнопку «Вкл/Выкл».

15. Снимите паровые корзины, используя рукавицы, или дождитесь их остывания.
16. Рекомендуется сливать воду из поддона и пароварки только после их остывания. Отключите прибор от сети и перенесите пароварку вместе с поддоном к раковине. Так вы снизите риск проливания воды при сливе воды с поддона.

Примечание. При сливе воды наклоните корпус пароварки на угол 45 градусов и затем доведите в течение 3–5 секунд этот угол до 90 градусов, то есть слейте воду единым потоком.

Внимание! Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки или в корпус.

Внимание! 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 от сети питания, слейте воду и удалите остатки загрязнений из резервуара для воды, используя рукавицы.

Внимание! Нагревательный элемент пароварки остывает продолжительное время после отключения прибора. Не трогайте его руками, пока нагреватель не остынет.

Отложенный старт

1. Чтобы задать время, через которое пароварка должна начать работу, после установки времени приготовления, нажмите на кнопку «Таймер». На дисплее появятся две горизонтальные линии «--». После этого нажимайте на кнопки увеличения или уменьшения, чтобы установить нужное время в диапазоне от 1 до 12 часов. Время изменяется с шагом в 1 час.

Примечание. Время регулируется циклически в обе стороны. Например, чтобы установить время запуска через 11 часов, удобнее нажимать на кнопку уменьшения.

2. После выбора нужного времени нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы задать выбранные параметры. На дисплее отобразится время, через которое начнется работа. По истечении этого времени вы услышите звуковой сигнал, а изображение на дисплее сменится на установленное время приготовления.
3. После окончания приготовления вы услышите звуковой сигнал, который будет означать, что прибор перешел в режим ожидания. Если не будет выполнено никаких действий, через минуту прибор отключится, и вы услышите двойной сигнал.

Примечание. После завершения работы все настройки возвращаются к параметрам по умолчанию.

Советы

Для того, чтобы продукты лучше готовились, между продуктами должно оставаться пространство для циркуляции пара. Старайтесь укладывать продукты так, чтобы отверстия на дне паровых корзин 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 стенка корзины с внешней стороны охлаждается воздухом комнатной температуры. Для того, чтобы этого избежать, вы можете в процессе приготовления 1–2 раза перемешать продукты.

Внимание! Открывайте крышку только за ручку. 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, при возможности, выкладывайте продукты в сетчатые корзины так, чтобы они не касались друг друга и стенок корзин. Имейте в виду, что сок выделяющийся во время готовки будет стекать вниз, поэтому рекомендуется готовить мясо в нижнем поддоне. Также можно делать лодочки из фольги для кусочков мяса, чтобы сок не стекал вниз.

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

Рекомендуется добавлять приправы, в том числе соль, в продукты после приготовления. Если вы приправите продукты перед приготовлением, приправы стекут в поддон вместе с образующимся в процессе работы конденсатом. Если вовремя не опорожнять поддон, часть воды может попадать обратно в резервуар для воды. Попадание приправ в емкость для воды может привести к повреждению прибора.

Крупные продукты или продукты, требующие больше времени для приготовления, рекомендуется помещать в нижнюю паровую корзину. Нижняя корзина получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов. Соответственно, продукты, которые готовятся быстрее, следует помещать в верхнюю паровую корзину.

После закипания пар распределяется и прогревает продукты в пароварке достаточно длительное время: 1–10 минут в зависимости от количества корзин с про-

дуктами, их заполнения и температуры продуктов.

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

Пароварку можно использовать для подогрева пищи и стерилизации детской посуды.

Время заполнения поддона конденсатом зависит от количества используемых паровых корзин, количества и типа продуктов. При использовании одной корзины поддон заполняется через 30–40 минут. При увеличении количества корзин время заполнения уменьшается.

Жидкость, которая собирается на поддоне в процессе работы, содержит соки приготовляемых продуктов, ее можно использовать для приготовления супов и соусов. Крупы, которые готовятся в чаше для риса, можно ставить под корзину с мясом, чтобы готовая крупа напиталась соком.

Внимание! При готовке в чаше для риса устанавливайте ее в пустую паровую корзину.

Устанавливайте паровые корзины только на поддон. Иначе сок или кусочки продуктов попадут в резервуар для воды и на нагреватель, и пароварка может испортиться. Также пароварка будет работать не корректно при отсутствии поддона, так как поддон имеет цилиндр для пара.

Использование одновременно трех корзин может увеличить время приготовления.

Перед началом готовки тщательно проверяйте, чтобы продукты не мешали корзинам полностью ложиться в пазы. Если будут щели, то продукты могут не приготовиться. Если корзины неустойчивы, это может привести к их падению.

Не рекомендуется использовать водопроводную воду. При использовании водопроводной воды на нагревательном элементе может оседать накипь и парообразование снизится. Рекомендуется использовать фильтрованную кипяченую воду. При использовании некипяченой нефильТРованной воды могут образоваться органические отложения в емкости для воды.

Варка яиц

Приготовление вареных яиц в пароварке имеет несколько преимуществ. Во-первых, яйца не плавают в воде – они не побьются и не потрескаются во время кипения. Во-вторых, наличие таймера позволяет точно задать время приготовления, а звуковой индикатор готовности оповестит вас о завершении приготовления.

Установите яйца вертикально в углубления в паровые корзины. Вы можете установить в каждую корзину от 1 до 8 яиц.

Задайте время приготовления:

- Вкрутую: 12–15 минут
- Всмятку: 9–11 минут

Примечание. Время приготовления может меняться в зависимости от количества яиц, температуры, категории и количества установленных корзин.

По истечении времени приготовления пароварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. Осторожно, яйца горячие. Вы можете извлечь яйца кулинарными щипцами или аккуратно переложить их в кастрюлю с холодной водой для последующей очистки.

Рецепты

Омлет на пару

Для 1–2 человек

Время приготовления: 20–25 минут

Ингредиенты:

Яйцо — 2 шт.

Молоко — 50 мл

Соль — щепотка

Травы — по вкусу

Примечание. Вы можете изменить рецепт на большее количество порций из расчета 50 мл молока и 2 яйца — 1 порция.

Приготовление:

Взбейте молоко с яйцами в течение 3–5 минут. Добавьте соль и травы по вкусу. Перемешайте. Влейте смесь в чашу для риса. Установите чашу для риса в паровую корзину, закройте крышкой и установите время приготовления 20–25 минут. Также, вы можете приготовить омлет в другой посуде, которая помещается в паровую корзину. Влейте омлет в посуду и установите ее в паровую корзину, накройте паровую корзину крышкой. Следите, чтобы по бокам между посудой и стенками корзины оставалось расстояние как минимум 0,5 мм для свободной циркуляции пара.

Омлет хорошо поднимается, поэтому не рекомендуется заполнять смесью чашу для риса или другую посуду более чем на 1/3 по высоте.

Куриное филе по итальянски с травами и картофелем

Для 1–2 человек

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

Куриное филе — 200 г

Томатный кетчуп — 2 ст. л.

Репчатый лук (средний) — 1 шт.

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 мясо для того, чтобы сок из мяса не стекал. Залейте филе томатным кетчупом. Сверху выложите колечки лука. Следите, чтобы края лодочек были прочными и мясной сок не протек во время приготовления. Выложите лодочки в паровые корзины. В нижнюю корзину можете выложить подсоленный картофель, нарезанный кубиками или ломтиками.

Голень куриная в соусе

Для 3 человек

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты:

Голень куриная (не крупная) — 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 к 1. Каждую голень посолите и поперчите по вкусу. Обмажьте каждую голень смесью и заверните в фольгу, оставьте открытым верх. У вас 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, вы можете это сделать. Для этого загрузите их в пустые корзины через 15–20 минут приготовления куриной голени. Это можно сделать, не прерывая приготовления. Обязательно используйте для установки корзин рукавицы, чтобы не обжечься.

Шоколадный пудинг

Для 4 человек

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) — 3/4 стакана и 2 ст. л.

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 в тесто так, чтобы пена не осела. Выложите тесто в форму с глазурью. Поместите форму в паровую корзину, готовьте 60–90 минут. Следите за уровнем воды в пароварке, при необходимости долийте воду.

Груши в шоколаде

Для 4 человек

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

Спелые ароматные 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 в паровую корзину. Добавьте рядом с грушами бадьян и ваниль. 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. Сливки подойдут обычные 10%. 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 колотыми орехами или кедровыми орехами. Таким же образом вы можете приготовить яблоки или другие фрукты.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием пароварки не забудьте отключить устройство от сети электропитания. Если прибор использовался недавно, дождитесь его полного остывания. Затем снимите паровые корзины и поддон и промойте их теплой водой с моющим средством для посуды и мягкой губкой. Не используйте для мытья агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Просушите все части прибора после очистки.

Паровые корзины и крышку следует мыть сразу после использования. Не давайте остаткам пищи засохнуть на паровых корзинах или крышке, это может повлечь за собой появление пятен, царапин и коррозии.

После каждого использования пароварки сливайте воду. При сливе воды наклоните корпус пароварки под углом 45 градусов и затем доведите в течение 3–5 секунд этот угол до 90 градусов, то есть слейте воду единым потоком. Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки или в сам корпус. В случае попадания воды быстро вытрите корпус сухой тканью или бумажным полотенцем. Корпус пароварки протирайте влажной, а затем сухой тканью. Периодически промывайте резервуар для воды теплой водой с неабразивным моющим средством. Не погружайте пароварку и шнур питания в воду или другие жидкости. Тщательно высушите корпус пароварки и все части пароварки.

Не допускается попадание пищи или иных загрязнений в резервуар для воды. Это может привести к выходу пароварки из строя. При попадании загрязнений в резервуар для воды, отключите прибор от сети питания, слейте воду и удалите остатки загрязнений из резервуара для воды, используя рукавицы.

После нескольких кипячений на нагревательном элементе внутри пароварки может появиться налет ржавчины или белесый налет накипи — это результат использования воды с высоким содержанием железа и минералов. Это происходит из-за использования нефilterованной воды. Во избежание отложения ржавчины и минералов следует использовать filterованную 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 нагреватель с помощью лимонной кислоты, сделайте следующее:

1. Залейте в пароварку 1 литр воды.
2. Засыпьте в резервуар для воды 1–2 чайных ложки лимонной кислоты.
3. Установите поддон.
4. Установите одну паровую корзину и накройте крышкой.
5. Установите время варки примерно 2–3 минуты.
6. Запустите устройство и дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты. Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения.
7. Отключите пароварку от сети и аккуратно слейте воду. Сполосните или протрите влажной тряпкой резервуар для воды в корпусе пароварки. Не погружайте пароварку и шнур питания в воду или другие жидкости.
8. Тщательно высушите пароварку.

Уход и хранение

Храните пароварку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Паровые корзины можно хранить, поместив их друг в друга. Для этого необходимо отделить паровые корзины от основания паровых корзин. Если устройство не используется длительное время, разберите его, вымойте при необходимости, высушите и уберите в коробку или пакет для защиты от пыли и грязи.

Примечание. Чтобы отделить паровые корзины от оснований, переверните паровую корзину с основанием вверх дном, потяните стороны основания в противоположные направления от стенок корзины так, чтобы выступы на основании вышли из пазов корзины. Затем потяните основания паровой корзины на себя.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на пароварку.

Устранение неполадок

Пароварка не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите от сети электропитания и дайте прибору полностью остыть. После этого включите устройство



Вода не нагревается, пар не идет

Возможная причина	Решение
Недостаточное количество воды или отсутствие воды в пароварке	Добавьте воду в пароварку
Перегрев нагревателя	Добавьте холодной воды в пароварку
Образование накипи на нагревательном элементе и цилиндре для пара	Очистите нагревательный элемент и цилиндр для пара, как указано в разделе «Чистка и обслуживание»

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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800–950 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Время приготовления: до 90 минут с шагом 1 минута
5. Время отложенного старта: до 12 часов с шагом 1 час
6. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
7. Емкость корзины: 3 л
8. Внутренний размер корзины: 232 × 140 × 92 мм
9. Емкость чаши для риса 1,5 л
10. Размер чаши для риса: 210 × 134 × 80 мм
11. Емкость поддона: 0,3 л
12. Длина шнура: 0,7 м
13. Размер устройства: 330 × 214 × 452 мм
14. Размер упаковки: 346 × 238 × 316 мм
15. Вес нетто: 2,3 кг
16. Вес брутто: 2,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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 из строя устройства вследствие попадания жидкостей или посторонних предметов в корпус пароварки, на органы управления, на разъем или 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 паровых корзин, корпуса и других частей пароварки, соприкасающихся с продуктами, не считается гарантийным случаем.

Образование пятен на металлических частях является следствием несоблюдения правил чистки и хранения устройства. Появление пятен не является гарантийными случаями.

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 пароварку, подключенную к сети, 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. Располагайте шнур в таком положении, при котором он не будет мешать вашему свободному передвижению, иначе вы можете задеть шнур и перевернуть пароварку.
15. Отключайте пароварку от сети перед установкой или снятием деталей.
16. Устанавливайте прибор вдали от греющих источников.
17. Используйте прибор по назначению.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Не двигайте пароварку во время работы и пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.
20. Будьте осторожны при наливании воды через отверстия для подачи воды, не допускайте попадания воды на корпус и шнур питания. Для наливания воды рекомендуется использовать посуду с узким носиком.
21. Следите, чтобы уровень воды в пароварке не превышал максимальный и не опускался ниже минимального. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.
22. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
23. 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. Оставьте свободное место сверху для беспрепятственной и безопасной работы прибора. Это необходимо, так как при работе пароварки высвобождается большое количество горячего пара. Пар выходит из специального отверстия для пара в крышке прибора и идет вертикально вверх. Контакт мебели или других приборов с паром может привести к их повреждению.

24. Используйте только чистую воду. Заполнение пароварки другими жидкостями может привести к ее повреждению.
25. Не добавляйте в воду соль, приправы и маринады. Это может привести к повреждению прибора.
26. После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в рукавицах. Пар очень горячий!
27. Горячий пар выходит через отверстие в крышке, поэтому крышку 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.
28. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.
29. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
30. Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки или в корпус.
31. 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 из емкости для воды, используя рукавицы.
32. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
Сливайте воду из поддона и пароварки осторожно, используя рукавицы. Рекомендуется перед сливом дождаться остывания пароварки, если это возможно. Во время снятия поддона с пароварки цилиндр для пара может задеть корпус и вы прольете горячую воду, будьте осторожны, поднимайте поддон выше. Несите поддон аккуратно, так как в нем собирается много воды и ее легко пролить. Рекомендуется рядом с пароваркой поставить емкость для слива воды, это минимизирует риск пролить горячую воду с поддона.
33. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
34. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.



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