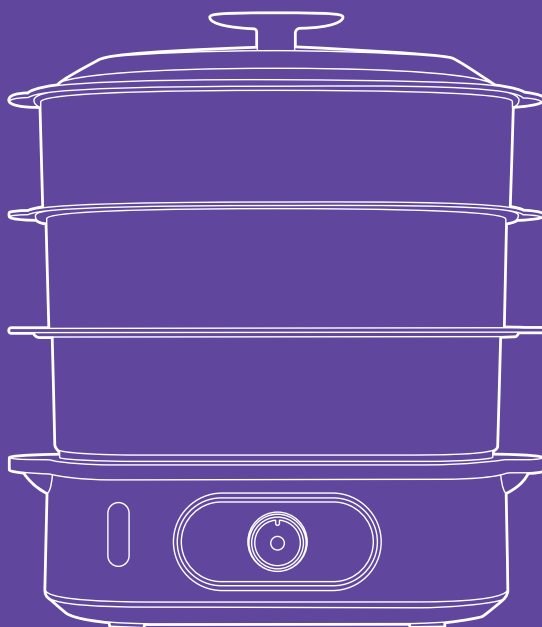


**Быстро,
вкусно,
для тебя!**



**Пароварка
КТ-6301**

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	11
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Пароварка КТ-6301 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.

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.

Пароварка КТ-6301 позволяет устанавливать время приготовления до 60 минут.

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-6301 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Поддон с цилиндром для пара — 1 шт.
3. 1 паровая корзина со съёмным дном — 1 шт.
4. 2 паровая корзина со съёмным дном — 1 шт.
5. 3 паровая корзина со съёмным дном — 1 шт.
6. Чаша для риса — 1 шт.
7. Крышка с ручкой — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пароварки



С помощью **регулятора** можно установить таймер работы прибора до 60 минут. Во время работы прибора мигает **индикатор**. По истечении времени таймера прибор автоматически отключается и подает звуковой сигнал.

Паровые корзины имеют разный объем и должны устанавливаться в определенном порядке. Номер корзины указан на ее ручке. 1 корзина (3,7 л) устанавливается на поддон, затем на 1 корзину устанавливается 2 корзина (4 л), затем на 2 корзину устанавливается 3 корзина (4,3 л). В другом порядке корзины устанавливать нельзя.

В паровых корзинах есть специальные отверстия, в которые удобно ставить яйца при их варке.

Поддон препятствует попаданию конденсата и пищевых соков в резервуар для воды.

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.

Для удобства использования пароварка оснащена мерной шкалой с отметками минимального и максимального уровня воды. Также в корпусе пароварки сделаны отверстия для залива воды, что позволяет доливать воду во время работы без отключения прибора.

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

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

На дне пароварки предусмотрен **отсек для хранения шнура питания**.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием разберите пароварку и промойте паровые корзины, поддон, крышку и чашу для риса 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. Протрите корпус пароварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте шнур питания и пароварку в воду или любые другие жидкости.

После мытья тщательно высушите все части прибора.

Примечание. У паровых корзин съемное дно, благодаря чему корзины проще мыть. Чтобы снять дно, переверните корзину дном вверх и надавите на дно корзины. Чтобы установить дно обратно, установите корзину ручками вверх и расположите в ней дно так, чтобы выступающая часть отверстий для яиц была направлена вниз. Затем надавите на дно до щелчка, чтобы выступы на корзине вошли в пазы.

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. Установите дно на паровые корзины. Установите корзину ручками вверх и расположите в ней дно так, чтобы выступающая часть отверстий для яиц была направлена вниз. Затем надавите на дно до щелчка, чтобы выступы на корзине вошли в пазы на дне.
5. Установите корзины друг на друга. Паровые корзины имеют разный объем и должны устанавливаться в определенном порядке. Номер корзины указан на ее ручке. 1 корзина устанавливается на поддон, затем на 1 корзину устанавливается

2 корзина, затем на 2 корзину устанавливается 3 корзина. В другом порядке корзины устанавливать нельзя.

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 специальных отверстий для пара в крышке прибора и идет вертикально вверх. Контакт мебели или других приборов с паром может привести к их повреждению.
3. Размотайте шнур питания, проследите, чтобы шнур питания не касался корпуса прибора.
4. Заполните пароварку водой до максимального уровня.

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

5. 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 1 паровую корзину. 1 корзина получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов.

С увеличением количества используемых корзин увеличивается и время приготовления.

6. Установите на пароварку поддон, а затем паровые корзины (сначала 1, потом 2 и 3). Накройте верхнюю корзину крышкой.
7. Если вы хотите сварить крупы или суп, вставьте чашу для риса в одну из пустых паровых корзин.
8. Подключите пароварку к сети питания и установите таймер с помощью регулятора. Индикатор начнет мигать.

Примечание. Если вы хотите установить небольшое время работы, сначала установите регулятор на большее время. Проследите, чтобы замигал индикатор, затем переведите регулятор на нужное вам время (индикатор должен продолжать мигать). Если вы сразу установите небольшое время, таймер может не включиться. Это является особенностью работы таймеров, устанавливаемых регулятором.

9. Контролируйте количество воды в пароварке с помощью мерной шкалы. Когда уровень воды становится меньше минимального, долейте воду через отверстия для залива воды в корпусе.

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

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

Если в пароварке закончится вода, сработает защита от перегрева, и прибор автоматически выключится. Отключите пароварку от сети питания и дайте ей остыть в течение 1–2 часов. Затем залейте воду и снова включите прибор.

10. При необходимости вы можете снять крышку с паровой корзины. Если нужно что-то перемешать, 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 поверхность прибора.

Внимание! Горячий пар выходит через отверстия 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!

11. Во время работы пароварки в поддоне скапливаются соки от продуктов и конденсат. Нельзя допускать попадание содержимого поддона в резервуар для воды, это может привести к повреждению прибора. Воду с поддона необходимо сливать. Для этого выключите прибор, повернув регулятор против часовой стрелки до упора и отключив пароварку от сети. 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, которую можно пролить. Рекомендуется рядом с пароваркой поставить емкость для слива воды. Это минимизирует риск пролить горячую воду с поддона.

12. По истечении времени таймера прибор подаст звуковой сигнал и выключится. Индикатор погаснет. Если вы хотите выключить прибор раньше, поверните регулятор против часовой стрелки до упора.
13. Снимите паровые корзины, используя рукавицы, или дождитесь их остывания.
14. 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 вылипании воды из резервуара для 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.

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.

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

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. 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 перчатках, чтобы не получить ожог.

При готовке мясных продуктов, например, котлет из мяса птицы, при возможности выкладывайте продукты в паровые 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 нижней корзине. 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 резервуар 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 продуктами, 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.

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 некорректно при отсутствии поддона, так как поддон имеет цилиндр для пара.

Перед началом готовки тщательно проверяйте, чтобы продукты не мешали установке корзин. 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 резервуаре 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 сигнал 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, их категории и количества установленных корзин.

Если вы хотите установить небольшое время работы, сначала установите регулятор на большее время, проследите, чтобы замигал индикатор, затем переведите регулятор на нужное вам время (индикатор должен продолжать мигать). Если вы сразу установите небольшое время, таймер может не включиться. Это является особенностью работы таймеров, устанавливаемых регулятором.

По истечении времени приготовления пароварка подаст звуковой сигнал и отключится. 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.

Омлет хорошо поднимается, поэтому не рекомендуется заполнять смесью чашу для риса 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 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 их в тесто так, чтобы пена не осела. Выложите тесто в форму с глазурью. Поместите форму в паровую корзину, готовьте 60–90 минут (чтобы готовить 90 минут, установите время заново по прошествии 60 минут). Следите за уровнем воды в пароварке, при необходимости долейте воду.

Груши в шоколаде

Для 4 человек

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 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.

Примечание. Время приготовления, указанное в рецептах, может варьироваться в зависимости от размера, расположения и свежести продуктов, а также от количества используемых корзин.

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, поддон, крышку и чашу для риса 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.

После каждого использования пароварки сливайте воду из резервуара для воды. 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 и на шнур питания. 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.

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 нефильтрованной воды. 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 нагревательный элемент 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. Дождитесь, когда прибор остынет. Сполосните или протрите влажной тряпкой резервуар для воды в корпусе пароварки. Помойте в теплой воде поддон и паровую корзину. 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 установите 1 корзину во 2, а затем 2 корзину в 3. Если устройство не используется длительное время, разберите его, вымойте при необходимости, 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 мигает

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети электропитания и дайте ему полностью остыть. После этого включите устройство
Вы не установили таймер	Проверьте, установлен ли с помощью регулятора таймер. В противном случае прибор не начнет работу

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 дополнительной решетки или других аксессуаров обращайтесь на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800–900 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Время приготовления: до 60 минут
5. Емкость резервуара для воды: 1,2 л
6. Емкость корзины:
 - 1 корзины: 3,7 л
 - 2 корзины: 4,0 л
 - 3 корзины: 4,3 л
7. Внутренний размер корзины:
 - 1 корзины: 285 × 185 × 73 мм
 - 2 корзины: 293 × 193 × 73 мм
 - 3 корзины: 301 × 201 × 73 мм
8. Емкость чаши для риса 1 л
9. Размер чаши для риса: 165 × 145 × 60 мм
10. Емкость поддона: 0,6 л
11. Длина шнура: 0,6 м
12. Размер устройства: 350 × 220 × 392 мм
13. Размер упаковки: 360 × 235 × 215 мм
14. Вес нетто: 1,9 кг
15. Вес брутто: 2,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Оупу Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Хэнхэ Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.

Импортер: 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 из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в корпус пароварки, на регулятор 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, чаши для риса, корпуса и других частей пароварки, соприкасающихся с продуктами, не считается гарантийным случаем.

Повреждение прибора вследствие образования накипи в резервуаре для воды и на нагревательном элементе не является гарантийным случаем. Во избежание появления накипи 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 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 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 замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
18. Не двигайте пароварку во время работы и пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.
19. Будьте осторожны при наливании воды через отверстия для залива воды, не допускайте попадания воды на корпус и шнур питания. Для наливания воды рекомендуется использовать посуду с узким носиком.
20. Следите, чтобы уровень воды в пароварке не превышал максимальный и не опускался ниже минимального. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.
21. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
22. 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 беспрепятственной и безопасной работы прибора. Это необходимо, так как при работе пароварки высвобождается большое количество горячего пара. Пар выходит из специальных отверстий для пара в крышке прибора и идет вертикально вверх. Контакт мебели или других приборов с паром может привести к их повреждению.
23. Используйте только чистую воду. Заполнение пароварки другими жидкостями может привести к ее повреждению.
24. Не добавляйте в воду соль, приправы и маринады. Это может привести к повреждению прибора.
25. После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в рукавицах. Пар очень горячий!
26. Горячий пар выходит через отверстия 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.
27. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.

28. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
29. 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.
30. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
31. Сливайте воду из поддона и пароварки осторожно, используя рукавицы. Рекомендуется перед сливом дожидаться 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.
32. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибором.
33. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
34. Не допускайте попадания воды, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на регулятор и шнур питания.

IM-1



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