

Польза на пару



Пароварка КТ-6280

RUS



KZ



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

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке

RUS

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство пароварки.....	5
Подготовка к работе и использование	7
Рецепты	11
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17
Мобильное приложение Kitfort.....	20

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы

KZ

Жалпы мәліметтер.....	22
Жинақтау	22
Бу қазан құрылғысы	23
Жұмысқа дайындық және пайдалану	25
Рецепттер.....	29
Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....	32
Күтім және сақтау	33
Ақаулықтарды жою	33
Техникалық сипаттамалары	34
Сактық шаралары	35
Kitfort қосымшасы.....	38

Общие сведения

Пароварка КТ-6280 приготовит вам вкусные и питательные блюда, сохранив все витамины и полезные 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 заботится 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, если вы готовите ужин из нескольких блюд и хотите, чтобы овощи были готовы одновременно с основным блюдом, вы можете уложить подготовленные овощи в пароварку и включить функцию отложенного старта: овощи начнут готовиться через заданное вами время. Отложить старт можно на время от 1 до 12 часов. Однако не используйте функцию отложенного старта для скоропортящихся продуктов.

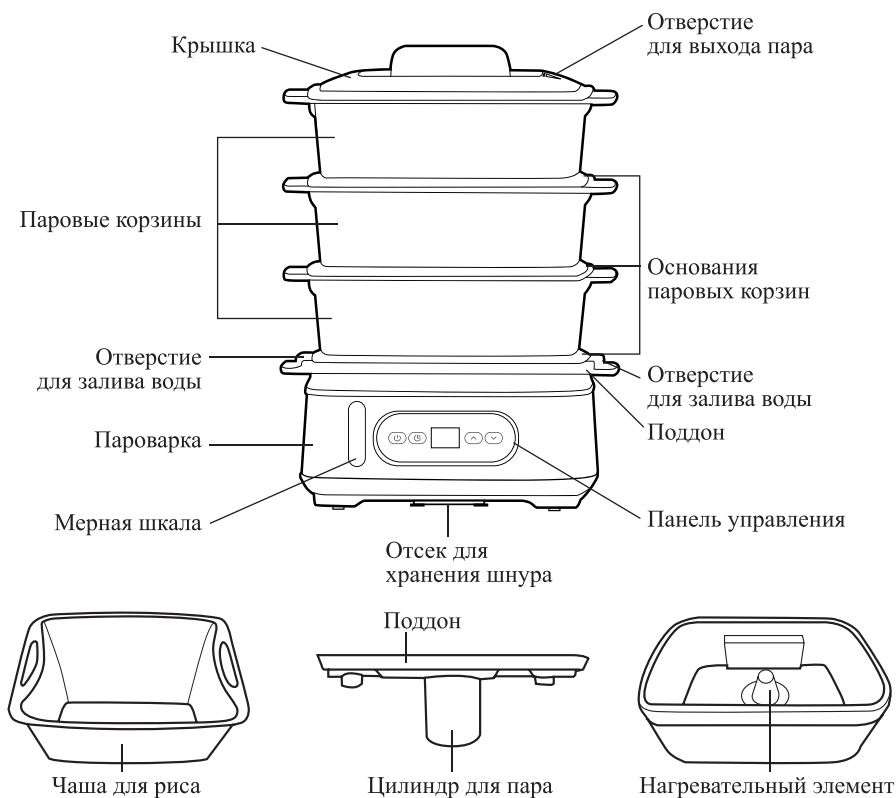
Одно из основных преимуществ пароварки — это возможность готовить сразу несколько типов продуктов, например гарнир и мясо, что уменьшает время, проведенное на кухне. С пароваркой КТ-6280 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

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.

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

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

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

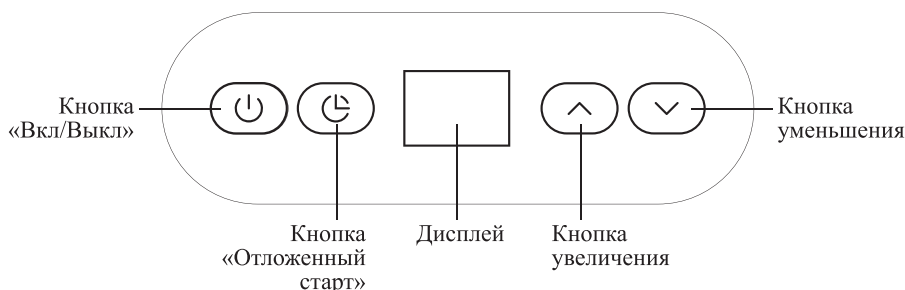
Внимание! Будьте осторожны при налипании воды через отверстия для залива воды в поддоне, не допускайте попадания воды на корпус, панель управления и шнур питания. Для добавления воды рекомендуется использовать посуду с узким носиком.

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.

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.

Панель управления



Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Дисплей показывает время до окончания работы прибора.

Кнопка «Вкл/Выкл» запускает и останавливает работу устройства, а также включает настройку времени работы пароварки.

Кнопка «Отложенный старт» 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 паровые корзины, основания паровых корзин, 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. После мытья тщательно высушите все части 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 попали в пазы корзины до щелчка.

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.

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.

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 большего 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 подаст 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 две горизонтальные линии «--»), нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». По умолчанию установлено время 40 минут, и после нажатия кнопки «Вкл/Выкл» на дисплее будет мигать цифра 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.
9. После установки необходимого времени приготовления нажмите на 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 (см. пункт «Отложенный старт»).
11. Контролируйте количество воды в пароварке с помощью мерной шкалы. Когда уровень воды становится меньше минимального, долийте воду через отверстия для залива воды в поддоне.

Внимание! После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в 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.

12. При необходимости вы можете снять крышку с паровой корзины. Если нужно что-то перемешать, используйте лопатку на длинной ручке и держите ее в 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 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 попадания 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 на 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 из пароварки наклоните корпус пароварки на угол 45° и затем доведите в течение 3–5 секунд этот угол до 90°, то есть слейте воду единым потоком.

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

Не допускайте 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.

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 «Отложенный старт». 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.
2. После выбора нужного времени нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». 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 1 минуту прибор отключится, и вы услышите двойной сигнал.

Советы

Для того чтобы продукты лучше готовились, между ними 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 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 большего времени приготовления, рекомендуется помещать на 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 их, 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.

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.

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 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 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. Также вы можете приготовить омлет в другой посуде, которая помещается в сетчатую 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 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 верх открытым. У вас должно получиться так, что каждая куриная голень лежит как бы в лодочке. 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) — $\frac{2}{3}$ стакана

Яйца (крупные) — 2 шт.

Мука блинная (классическая, не на дрожжах) — $\frac{3}{4}$ 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 — $\frac{1}{2}$ 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 добавляйте 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 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. Можно использовать темный шоколад. Также подойдут сливки жирностью 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.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием пароварки не забудьте отключить устройство от сети электропитания. Если прибор использовался недавно, дождитесь его полного остывания. Промойте паровые корзины, основания паровых корзин, поддон, крышку и чашу для риса 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° и затем доведите в течение 3–5 секунд этот угол до 90°, то есть слейте воду единым потоком. Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки, панель управления, шнур питания 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 и других элементов 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 емкости 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

нефильтрованной воды. Во избежание отложения 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 с помощью лимонной кислоты очистить нагреватель от накипи или осадков железа, сделайте следующее:

1. Залейте в пароварку 1 л 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 наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите пароварку 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 главе «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 osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 900–1050 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Время приготовления: до 90 мин с шагом 1 мин
5. Время отложенного старта: от 1 до 12 ч с шагом 1 ч
6. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
7. Емкость паровой корзины: 3 л
8. Внутренний размер паровой 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 × 194 × 455 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, 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 в корпус пароварки, на панель управления 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 гарантийным случаем.

Повреждение прибора вследствие образования накипи внутри пароварки и на нагревательном элементе не является гарантийным случаем. Во избежание отложения 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. Располагайте шнур в таком положении, при котором он не будет мешать вашему свободному передвижению, иначе вы можете задеть шнур и перевернуть пароварку. Всегда полностью разматывайте шнур перед использованием прибора, чтобы он не контактировал с корпусом.
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. Следите, чтобы уровень воды в пароварке не превышал максимальный и не опускался ниже минимального. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.
20. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.

21. 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.
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. После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в рукавицах. Пар очень горячий!
25. 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.
26. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.
27. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
28. 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 емкости для воды, используя рукавицы.
29. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
30. 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. Носите 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.
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, на панель управления и шнур питания.

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort



**Будың
пайдасы**



КТ-6280
бу қазаны

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-6280 бу қазаны тағамдардағы барлық дәрумендер мен пайдалы микроэлементтерді сақтай отырып, сізге дәмді және қоректік тағамдар дайындайды. Бу қазандықта дайындалған өнімдер жұмсақ, жұмсақ және шырынды. Бу қазандық диеталық тағамдармен қоректенетін және олардың дұрыс тамақтануы туралы ойлайтын кез келген адам үшін сенімді көмекші болады.

Бу қазандықта үш бу себеті бар, бұл бүкіл отбасы үшін бірден бірнеше тағамнан түскі немесе кешкі ас дайындауға мүмкіндік береді. Сонымен қатар, бу қазан өте актам және ас үй үстелінде көп орын алмайды.

Бу қазандықта ет, балық және көкөністерді оңай пісіруге болады. Өнімдерді кесіп, оларды себеттерге салып, қажетті пісіру уақытын таңдау жеткілікті. Қалғанын бу қазан сіз үшін жасайды. Арнайы күріш ыдысында (тесілмеген себет) сіз жарма, сорпа, пудинг және йогурт жасай аласыз.

Бу қазандықтың дизайны қосылғаннан кейін шамамен 1 минуттан кейін пісіруді бастауға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, құрылғы кешіктірілген бастау функциясымен жабдықталған, бұл сізге бу қазаны ыңғайлы уақытта іске қосуға мүмкіндік береді. Мысалы, егер сіз көп тағамдық кешкі ас дайындап жатсаңыз және көкөністердің негізгі тағаммен бір уақытта дайын болуын қаласаңыз, дайындалған көкөністерді бу қазандыққа салып, кешіктірілген бастау мүмкіндігін қосуға болады: көкөністер сіз белгілеген уақыттан кейін пісе бастайды. Стартты 1-ден 12 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады. Дегенмен, тез бұзылатын өнімдер үшін кешіктірілген бастау мүмкіндігін пайдаланбаңыз.

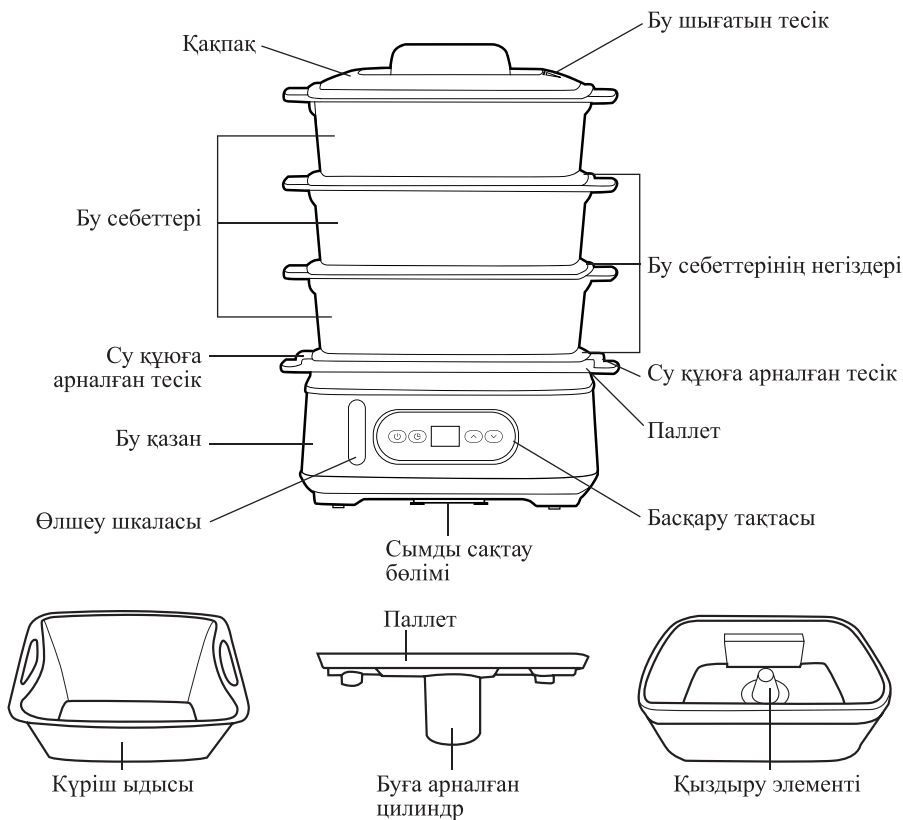
Бу қазандықтың басты артықшылықтарының бірі-тағамның бірнеше түрін бірден пісіру мүмкіндігі, мысалы, гарнир мен ет, бұл ас үйде өткізетін уақытты азайтады. КТ-6280 бу қазандығымен сіз аз күш жұмсай отырып, пайдалы тағамдар аласыз.

Жинақтау

1. Бу қазаны — 1 дана
2. Бу цилиндрі бар паллет — 1 дана
3. Бу себеті — 3 дана
4. Бу себетінің негізі — 3 дана
5. Күріш ыдысы — 1 дана
6. Қапқақ — 1 дана
7. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
8. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Бу қазан құрылғысы



Бу себеттері мен күріш ыдысы пластиктен жасалған. Бу қазанның корпусы пластик пен тот баспайтын болаттан жасалған.

Пайдаланудың қарапайымдылығы үшін бу қазан сумен толтырудың минималды және максималды деңгейінің белгілері бар **өлшеу шкаласымен** жабдықталған.

Назар аударыңыз! Бу қазандықтағы су деңгейі максимумнан аспайтынына және минимумнан төмен түспейтініне көз жеткізіңіз. Бұл шартты сақтамау құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

Паллет конденсат пен тамақ шырындарының су ыдысына түсуіне жол бермейді. Сондай-ақ, науаның екі жағында да су құюға арналған тесіктер бар, бұл құрылғыны ажыратпай жұмыс кезінде су қосуға мүмкіндік береді.

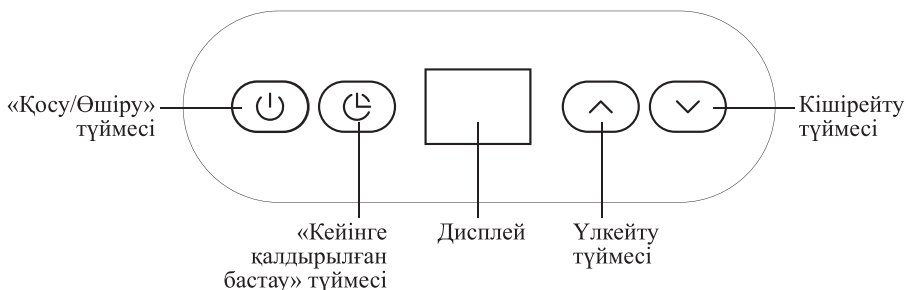
Назар аударыңыз! Науадағы су құятын тесіктер арқылы су құю кезінде абай болыңыз, корпуска, басқару панеліне және қуат сымына судың түсуіне жол бермеңіз. Су қосу үшін тар шүмегі бар ыдыстарды пайдалану ұсынылады.

Бу қазан табада бу цилиндрі бар. **Бу цилиндрі** ондағы судың аз мөлшерін қыздыру үшін қажет, бұл қарқынды будың пайда болуына әкеледі. Цилиндрдің төменгі жағындағы тесік арқылы су автоматты түрде жылытқышқа байланыс ыдыстары арқылы жеткізіледі. Буды беру құрылғы жұмыс істей бастағаннан кейін 1 минут ішінде басталады.

Бу себетінің негізі әр бу себетіне төменнен бекітіледі, бұл **бу себеттерін бірінің** үстіне бірін қоюға мүмкіндік береді.

Бу қазанның түбінде сымды сақтауға арналған бөлім бар.

Басқару тақтасы



Түймелерді басу дыбыстық сигналмен бірге жүреді.

Дисплей құрылғының аяқталу уақытын көрсетеді.

«Қосу/Өшіру» түймесі құрылғыны іске қосады және тоқтатады, сонымен қатар бу қазандықтың жұмыс уақытын реттеуді қосады.

Кейінге қалдырылған бастау түймесі кейінге қалдырылған бастауды орнатады. Осы батырманы басқаннан кейін сіз құрылғы жұмыс істей бастайтын уақытты таңдай аласыз.

Кішірейту және **үлкейту түймелері** пісіру уақыты мен кешіктірілген басталу уақытын реттейді.

Күту режимі

1. Бу қазандықты желіге қосқаннан кейін құрылғы күту режиміне өтеді. Күту режимінде болған кезде, егер 1 минут ішінде басқару тақтасында ешқандай әрекет жасалмаса, бу қазан автоматты түрде өшеді. Құрылғыны автоматты түрде өшіргенде, сіз екі дыбыстық сигналды да естисіз. Сондай-ақ, құрылғы пісіру аяқталғаннан кейін күту режиміне өтеді.
2. Бу қазандықты қосу үшін құрылғыны автоматты түрде өшіргеннен кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басу керек, сіз бір дыбыстық сигнал естисіз. Бу қазандық күту режиміне өтеді.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Бірінші қолданар алдында бу қазаны бөлшектеп, бу себеттерін, бу себеттерінің негіздерін, күріш қақпағын және ыдысты жылы суға жуыңыз, ыдыс жуғыш зат пен жұмсақ губканы қолданыңыз. Бұл сақтау шаңының іздерін және өндірістік майлау іздерін жояды. Ыдыс жуғыш машинаны жууға болмайды. Жуғаннан кейін құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.

Ескерту. Бу себеттерін негіздерден ажырату үшін негізді бу себетін төңкеріп, негіздің бүйірлерін себеттің қабырғаларынан қарама-қарсы бағытта тартыңыз, сонда негіздегі шығыңқы жерлер себеттің ойықтарынан шығады. Содан кейін бу себетінің негізін жоғары қарай тартыңыз.

Бу қазандықтың корпусын дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз және қоспас бұрын жақсылап құрғатыңыз. Қуат сымы мен бу қазаны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

Құрастыру

1. Құрастыру алдында бу қазандықтың қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
2. Бу қазандықтың корпусын тегіс жерге қойыңыз.
3. Паллетті бу қазанның корпусына бу цилиндрі бу қазанның корпусының ішінде орналасқан қыздыру элементіне түсетіндей етіп орнатыңыз.
4. Бу себеттерінің негіздерін бу себеттеріне сырғытыңыз. Мұны істеу үшін себетті төңкеріп, оның негізіне ойық жағын жоғары қаратып қойыңыз. Әрі қарай, негіздегі құлақшалар себеттің ойықтарына шертілгенге дейін түсетіндей етіп негізді басыңыз.

Назар аударыңыз! Негіздердің бу себеттеріне жақсы бекітілгеніне көз жеткізіңіз, әйтпесе себеттер тұрақты болмайды. Бұл жұмыс кезінде себеттердің құлауына әкелуі мүмкін.

5. Себеттерді бір-бірінің үстіне қойыңыз.
6. Жоғарғы себетті қақпақпен жабыңыз.

Пайдалану

1. Бу қазанның корпусын қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 10 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс, тұрақты көлденең құрғақ бетке орнатыңыз.
2. Құрылғының кедергісіз және қауіпсіз жұмыс істеуі үшін үстіңгі жағында бос орын қалдырыңыз. Бұл қажет, өйткені бу қазан жұмыс істегенде көп мөлшерде ыстық бу шығады. Бу құрылғының қақпағындағы арнайы бу тесігінен шығып, тігінен жоғары қарай жүреді. Жиһаздың немесе басқа құрылғылардың бұмен жанасуы олардың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
3. Бу қазаны максималды деңгейге дейін сумен толтырыңыз.

Назар аударыңыз! Бу қазандығы таза, сүзгіден өткен қайнаған сумен толтырыңыз. Бу қазаны басқа сұйықтықтармен толтыру оның зақымдалуына әкелуі мүмкін.

Суға тұз, дәмдеуіштер мен маринадтарды қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін. Пісіргеннен кейін тағамға дәмдеуіштерді, соның ішінде тұзды қосу ұсынылады. Егер сіз тағамды пісірер алдында дәмдесеңіз, дәмдеуіштер

жұмыс кезінде пайда болатын конденсатпен бірге науаға ағып кетеді. Егер науаны уақытында босатпасаңыз, судың бір бөлігі қайтадан су ыдысына түсуі мүмкін. Дәмдеуіштердің су ыдысына түсуі құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

4. Бу себеттерін өнімдермен толтырыңыз. Пісіру кезінде сіз бір себетті де, үшеуін де бір уақытта пайдалана аласыз. Қақпақ барлық себеттерге жарайды.

Ескертулер. Пісіруге көп уақытты қажет ететін ірі тағамдарды немесе тағамдарды төменгі бу себетіне салу ұсынылады. Төменгі себет көбірек бу алады, бұл тағамның пісіру жылдамдығын арттырады.

Қолданылатын себеттер санының артуымен пісіру уақыты да артады.

5. Бу қазанға табаны, содан кейін бу себеттерін қалаған ретпен орнатыңыз. Жоғарғы себетті қақпақпен жабыңыз.

Назар аударыңыз! Негіздердің бу себеттеріне жақсы бекітілгеніне көз жеткізіңіз, әйтпесе себеттер тұрақты болмайды. Бұл жұмыс кезінде себеттердің құлауына әкелуі мүмкін.

6. Егер сіз жарма немесе сорпа қайнатқыңыз келсе, күріш ыдысын бос бу себеттерінің біріне салыңыз. Содан кейін себетті паллетке немесе басқа себетке орнатыңыз.
7. Бу қазандықты қосу үшін оны қуат көзіне қосыңыз, құрылғы 2 дыбыстық сигнал береді, дисплейде екі көлденең «--» сызығы пайда болады. Құрылғы күту режимінде.
8. Құрылғы күту режимінде болған кезде бу қазандықтың жұмыс уақытын орнату үшін (дисплейде екі көлденең «--» сызығы бар) «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Әдепкі уақыт 40 минутқа орнатылады және дисплейдегі «Қосу/Өшіру» түймесін басқаннан кейін 40 саны жыпылықтайды. Пісіру уақытын көбейту немесе азайту үшін сәйкесінше үлкейту немесе кішірейту түймесін басыңыз. Әр түрту пісіру уақытын 5 минутқа өзгертеді. Уақытты 1 минуттық қадаммен өзгерту үшін үлкейту немесе кішірейту түймесін басып тұрыңыз. Дисплейде қажетті мән пайда болған кезде түймені босатыңыз. Максималды жұмыс уақыты — 90 минут.
9. Қажетті пісіру уақытын орнатқаннан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз, дыбыстық сигнал шығады. Дисплей жыпылықтауды тоқтатады және таңдалған уақытты көрсетеді. Бу қазандық жұмысын бастайды.

Ескерту. Егер бу қазан жұмыс істеп тұрған кезде пісіру уақытын ұзартқыңыз немесе азайтқыңыз келсе, сәйкесінше үлкейту немесе кішірейту түймесін басыңыз. Содан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін қайтадан басыңыз. Егер сіз «Қосу/Өшіру» түймесін баспасаңыз, құрылғы күту режимінде қалады.

10. Қажет болса, кейінге қалдырылған шартты орнатыңыз («Кейінге қалдырылған бастау» тармағын қараңыз).
11. Өлшеуіш шкала арқылы бу қазандықтағы су мөлшерін бақылаңыз. Су деңгейі минимумнан аз болған кезде, науадағы су құятын тесіктер арқылы су қосыңыз.

Назар аударыңыз! Бу қазан жұмыс істей бастағаннан кейін, бу қазанмен барлық әрекеттерді қолғаппен жасаңыз. Бу өте ыстық!

Бу қазандықтағы су деңгейі максимумнан аспайтынына және минимумнан төмен түспейтініне көз жеткізіңіз. Бұл шартты сақтамау құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

12. Қажет болса, бу себетінен қақпақты алуға болады. Егер сізге бірдене араластыру қажет болса, ұзын тұтқадағы шпательді қолданыңыз және күйіп қалмас үшін оны қолғаппен ұстаңыз. Қақпақты абайлап алыңыз, онда ыстық конденсация жиналады, оны өзіңізге немесе құрылғының бетіне төгуге болады.

Назар аударыңыз! Ыстық бу қақпақтағы тесік арқылы шығады, сондықтан қақпақты тек тұтқадан алып, күйіп қалмас үшін қолғапты пайдалану керек. Жұмыс істеп тұрған бу қазанның үстіне еңкеймеңіз немесе қолыңызды ұстамаңыз, сіз күйіп қалуыңыз мүмкін!

13. Бу қазан жұмыс істеп тұрған кезде конденсат пен өнімдерден шырындар науаға жиналады. Науаның мазмұнын су ыдысына кіргізбеу керек, бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін. Науадан суды ағызу керек. Мұны істеу үшін бу себеттерін абайлап алып тастаңыз және оларды температураға төзімді бетке қойыңыз. Науаны абайлап алыңыз да, ағызыңыз. Содан кейін паллет пен бу себеттерін орнына қойыңыз. Күйіп қалмас үшін қолғаптағы барлық әрекеттерді орындаңыз.

Назар аударыңыз! Бу қазаннан паллет алу кезінде бу цилиндрі корпусқа тиіп кетуі мүмкін, сондықтан судың төгілуіне жол бермеу үшін паллетті жоғары көтеріңіз. Науаны мұқият алып жүріңіз, өйткені ол көп су жинайды және оңай төгіледі. Бу қазанның жанына суды ағызу үшін контейнер қою ұсынылады, бұл науадан ыстық судың төгілу қаупін азайтады.

14. Жұмыс аяқталғаннан кейін құрылғы күту режиміне өтеді. Сіз бір дыбыстық сигнал естисіз. Бу қазандықты өшіру үшін «Қосу/Өшіру» түймесін екі дыбыстық сигнал шыққанша 3 секунд басып тұрыңыз.

Ескертулер. Күту режимінде болған кезде, егер 1 минут ішінде басқару тақтасында ешқандай әрекет жасалмаса, бу қазан автоматты түрде өшеді.

Бу қазандықтың жұмысын тоқтату үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.

15. Бу себеттерін қолғаппен алыңыз немесе суығанша күтіңіз.

16. Науа мен бу қазаны салқындағаннан кейін ғана ағызу ұсынылады. Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және бу қазаны науамен бірге раковинаға апарыңыз. Осылайша сіз науадан суды төгу кезінде судың төгілу қаупін азайтасыз.

Ескерту. Бу қазандықты ағызу кезінде бу қазандықтың корпусын 45° бұрышқа еңкейтіңіз, содан кейін 3–5 секунд ішінде бұл бұрышты 90° дейін жеткізіңіз, яғни суды бір ағынмен ағызыңыз.

Назар аударыңыз! Судың бу қазандық корпусының сыртқы қабырғаларына, басқару панеліне, қуат сымына немесе корпусқа түсуіне жол бермеңіз.

Су ыдысына тамақ, май немесе басқа ластаушы заттардың түсуіне жол бермеңіз. Бұл бу қазандықтың істен шығуына әкелуі мүмкін. Егер ластану су ыдысына түссе, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз, суды төгіп тастаңыз және қолғапты пайдаланып су ыдысындағы қалдықтарды алып тастаңыз.

Бу қазандықтың қыздыру элементі құрылғыны ажыратқаннан кейін ұзақ уақыт салқындатылады. Жылытқыш салқындағанша оны қолыңызбен ұстамаңыз.

Кейінге қалдырылған бастау

1. Бу қазанның басталу уақытын белгілеу үшін пісіру уақытын орнатқаннан кейін «Кейінге қалдырылған бастау» түймесін басыңыз. Дисплейде екі көлденең «<—» сызығы пайда болады. Осыдан кейін 1-ден 12 сағатқа дейін қажетті уақытты орнату үшін үлкейту немесе кішірейту түймелерін басыңыз. Уақыт 1 сағаттық кадаммен өзгереді.
2. Қажетті уақытты таңдағаннан кейін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз. Дисплейде жұмыс басталатын уақыт көрсетіледі. Осы уақыттан кейін сіз дыбыстық сигнал естисіз және дисплейдегі сурет белгіленген пісіру уақытына ауысады.
3. Пісіру аяқталғаннан кейін сіз дыбыстық сигнал естисіз, бұл құрылғының күту режиміне өткендігін білдіреді. Егер ешқандай әрекет жасалмаса, бір минуттан кейін құрылғы өшеді және сіз қос сигналды естисіз.

Кеңестер

Азық-түлік жақсы дайындалуы үшін өнімдер арасында бу айналымы үшін бос орын қалуы керек. Бу себеттерінің түбіндегі тесіктер ашық қалуы үшін өнімдерді төсеуге тырысыңыз. Мүмкіндігінше өнімдерді бір қабатқа орналастырыңыз. Біркелкі пісіру үшін тағамның бөліктері бірдей мөлшерде болуы керек.

Қабырғаларға тиетін өнімдер толық піспеуі мүмкін, өйткені себеттің сыртқы жағы бөлме температурасындағы ауамен салқындатылады. Бұған жол бермеу үшін пісіру процесінде тағамды 1–2 рет араластыруға болады.

Назар аударыңыз! Қаппакты тек тұтқадан ашыңыз. Араластыру үшін ұзын тұтқадағы шпательді қолданыңыз және күйіп қалмас үшін оны қолғаппен ұстаңыз.

Ет өнімдерін, мысалы, құс етінен жасалған котлеттерді дайындаған кезде, мүмкін болса, өнімдерді бір-біріне және себеттердің бүйірлеріне тиіп кетпес үшін торлы себеттерге салыңыз. Пісіру кезінде бөлінетін шырын төмен қарай ағып кететінін есте сақтаңыз, сондықтан етті төменгі табада пісіру ұсынылады. Сондай-ақ, шырын ағып кетпес үшін ет кесектері үшін фольгадан қайықтар жасауға болады.

Бу қазандықта әртүрлі тағамдарды пісіру кезінде олардың иістері араласуы мүмкін.

Пісіргеннен кейін тағамға дәмдеуіштерді, соның ішінде тұзды қосу ұсынылады. Егер сіз тағамды пісірер алдында дәмдесеніз, дәмдеуіштер жұмыс кезінде пайда болатын конденсатпен бірге науаға ағып кетеді. Егер науаны уақытында босатпасаңыз, судың бір бөлігі қайтадан су ыдысына түсуі мүмкін. Дәмдеуіштерді су ыдысына салу құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.

Үлкен тағамдарды немесе пісіру уақытын қажет ететін тағамдарды төменгі бу себетіне қою ұсынылады. Төменгі себет көбірек бу алады, бұл тағамның пісіру жылдамдығын арттырады. Тиісінше, тезірек пісетін тағамдарды жоғарғы бу себетіне салу керек.

Қайнағаннан кейін бу таратылады және өнімдерді бу қазанда ұзақ уақыт қыздырады: азық-түлік себеттерінің санына, олардың толтырылуына және өнімнің температурасына байланысты 1–10 минут.

Егер сіз мұздатылған тағамдарды дайындап жатсаңыз, алдымен тағамды толығымен жібітіңіз, содан кейін бу қазанда пісіруді бастаңыз.

Бу қазаны тағамды жылыту және нәресте ыдыстарын зарарсыздандыру үшін пайдалануға болады.

Паллетті конденсатпен толтыру уақыты пайдаланылатын бу себеттерінің санына, өнімдердің саны мен түріне байланысты.

Назар аударыңыз! Күріш ыдысында пісірген кезде оны бос бу себетіне салыңыз.

Бу себеттерін тек паллетке орнатыңыз. Әйтпесе, шырын немесе тағам бөліктері су ыдысына және жылытқышқа түседі, ал бу қазандық нашарлауы мүмкін. Сондай-ақ, бу қазан паллет болмаған кезде дұрыс жұмыс істемейді, өйткені паллетте бу цилиндрі бар.

Бір уақытта үш себетті пайдалану пісіру уақытын ұзартуы мүмкін.

Пісіруді бастамас бұрын, азық-түлік себеттердің толығымен ойықтарға түсуіне жол бермеуі үшін мұқият тексеріңіз. Егер жарықтар болса, онда өнімдер пісірілмеуі мүмкін. Егер себеттер тұрақсыз болса, бұл олардың құлауына әкелуі мүмкін.

Ағын суды пайдалану ұсынылмайды. Кран суын пайдаланған кезде, қыздыру элементі шөгуі мүмкін және бу азаяды. Сүзілген қайнаған суды пайдалану ұсынылады. Қайнатылмаған, сүзілмеген суды пайдаланған кезде су ыдысында органикалық шөгінділер пайда болуы мүмкін.

Жұмыртқа пісіру

Қайнатылған жұмыртқаны бу қазандықта дайындаудың бірнеше артықшылығы бар. Біріншіден, жұмыртқалар суда жүзбейді — олар қайнаған кезде жарылып кетпейді. Екіншіден, таймердің болуы пісіру уақытын дәл анықтауға мүмкіндік береді, ал дайындықтың дыбыстық индикаторы пісірудің аяқталғаны туралы хабарлайды.

Жұмыртқаларды бу себеттеріндегі ойықтарға тігінен орнатыңыз. Әр себетке 1-ден 8-ге дейін жұмыртқа салуға болады.

Пісіру уақытын белгілеңіз:

- қатты пісірілген: 12–15 минут;
- жұмсақ қайнату: 9–11 минут.

Ескерту. Пісіру уақыты жұмыртқа санына, температураға, санатқа және орнатылған себеттер санына байланысты өзгеруі мүмкін.

Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін бу қазандық дыбыстық сигнал береді және өшеді. Абайлаңыз, жұмыртқа ыстық. Сіз жұмыртқаны пісіру қысқышымен алып тастай аласыз немесе кейінірек тазалау үшін оларды суық суға арналған кастрюльге ақырын жібере аласыз.

Рецепттер

Буға пісірілген омлет

1–2 адамға арналған

Пісіру уақыты: 20–25 минут

Ингредиенттер:

Жұмыртқа — 2 дана

Сүт — 50 мл

Тұз — шымшу

Шөптер — дәміне қарай

Ескерту. Сіз рецептті 50 мл сүт пен 2 жұмыртқа — 1 порция мөлшерінде көбірек порцияға өзгерте аласыз.

Дайындау:

Сүтті жұмыртқамен 3–5 минут шайқаңыз. Дәміне қарай тұз бен шөптерді қосыңыз. Араластырыңыз. Қоспаны күріш ыдысына құйыңыз. Күріш ыдысын бу себетіне салыңыз, қақпағын жабыңыз және пісіру уақытын 20–25 минутқа қойыңыз. Сондай-ақ, сіз омлетті торлы себетке сәйкес келетін басқа ыдыста жасай аласыз. Омлетті ыдысқа құйып, оны бу себетіне салыңыз, бу себетін қақпақпен жабыңыз. Ыдыс-аяқ пен себеттің бүйірлерінде будың еркін айналуы үшін кем дегенде 0,5 мм қашықтық бар екеніне көз жеткізіңіз.

Омлет жақсы көтеріледі, сондықтан күріш ыдысын немесе басқа ыдыстарды қоспамен 1/3 биіктіктен артық толтыру ұсынылмайды.

Шөптер мен картон қосылған итальяндық тауық еті

1–2 адамға арналған

Пісіру уақыты: 25 минут

Ингредиенттер:

Тауық еті — 200 г

Қызанақ кетчуп — 2 ас қасық

Пияз (орташа) — 1 дана

Тұз және шөптер — дәміне қарай

Дайындау:

Тауық етінің филесін үлкен кесектерге кесіңіз, тұз қосыңыз, дәміне қарай шөптер мен дәмдеуіштерге себіңіз. Араластырыңыз. Фольга кесектерінен тауықтың әр бөлігінің астына кішкене қайықтар жасаңыз және сок шырыны ағып кетпес үшін ет салыңыз. Филені қызанақ кетчупімен толтырыңыз. Пияз сақиналарын үстіне қойыңыз. Қайықтардың шеттері берік екеніне және пісіру кезінде ет шырыны ағып кетпейтініне көз жеткізіңіз. Қайықтарды бу себеттеріне салыңыз. Төменгі себетке текшелерге немесе тілімдерге кесілген картопты салуға болады.

Тұздықтағы тауық төменгі аяғы

3 адамға арналған

Пісіру уақыты: 40 минут

Ингредиенттер:

Тауық төменгі аяғы (үлкен емес) — 6 дана

Майонез — 3 ас қасық

Грузин немесе аджика соусы — 2 ас қасық

Тұз/бұрыш — дәміне қарай

Дайындау:

Майонез мен грузин соусын 1-ден 1-ге дейін араластырыңыз. Әр төменгі аяғы таяқшасын дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Әр төменгі аяғы қоспамен жабыңыз және фольгаға ораңыз, үстіңгі жағын ашық қалдырыңыз. Сіз әр тауықтың барабаны қайықта жатқандай болуы керек. Бу қазандыққа 40–50 минутқа салыңыз.

Егер сіз көкөністерді бір уақытта дайындағыңыз келсе, мұны жасай аласыз. Мұны істеу үшін оларды тауық төменгі аяғы пісіргеннен кейін 15–20 минуттан кейін бос себеттерге салыңыз. Мұны пісіруді тоқтатпай жасауға болады. Күйіп қалмас үшін себеттерді орнату үшін қолғапты қолданғаныңызға көз жеткізіңіз.

Шоколадты пудинг

4 адамға арналған

Пісіру уақыты: 1 сағат

Қамырға арналған ингредиенттер:

Жұмсартылған сары май — 100 г

Қант (қоңыр түсті алуға болады) — $\frac{2}{3}$ кесе

Жұмыртқа (үлкен) — 2 дана

Құймақ ұны (классикалық, ашытқы емес) — $\frac{3}{4}$ кесе және 2 ас қасық

Какао ұнтағы — 2 ас қасық

Глазурьге арналған ингредиенттер:

Қара шоколад — 200 г

Қант — 1 ас қасық

Крем (майлы) — 5 ас қасық

Жаңғақ — $\frac{1}{2}$ кесе

Дайындау:

Шоколадты ыдысқа ерітіп, қант, кілегей, жаңғақ қосып, араластырыңыз. Пудинг табасын майлаңыз және алынған глазурьді құйыңыз. Пудинг пішіні бу қазандықпен бірге келмейді.

Сары майды миксермен қантпен шайқаңыз, сарысын қосып, қайтадан шайқаңыз. Ұнды електен өткізіп, какаомен араластырыңыз және қамыр илеңіз біртіндеп ұнды ақуыздармен шайқалған майға қосыңыз. Біртекті күйге келтіріңіз. Ақуызы көбікке шайқаңыз және көбік қалмас үшін қамырға ақырын қосыңыз. Қамырды мұздатылған қалыпқа салыңыз. Пішінді бу себетіне салыңыз, 60–90 минут пісіріңіз. Бу қазандықтағы су деңгейін бақылаңыз, қажет болса су қосыңыз.

Шоколадпен қапталған алмұрт

4 адамға арналған

Пісіру уақыты: 30 минут

Ингредиенттер:

Піскен алмұрт — 4 дана

Лимон — 1 шеңбер

Қара шоколад — 80 г

Крем 10% — 60 мл

Жұлдызды анис — 2 дана

Ваниль бұршақтары — 2 дана

Дайындау:

Алмұрттың қабығын аршып, лимонмен сүртіңіз. Бу себетіне салыңыз. Алмұрттың жанына анис пен ванильді қосыңыз. 20–30 минут бумен пісіріңіз.

Шоколадты бөліктерге бөліп, ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз. Кремді қосып, пленкамен жауып, бумен пісіріңіз. Шоколад пен кілегей қосылған ыдысты алмұрт дайын болғанға дейін 10–15 минут бұрын қос қазандыққа салуға болады. Пісіру аяқталғаннан кейін алмұртты табаққа салыңыз. Тұздықты жақсылап араластырғанша араластырыңыз және оны алмұрттың үстіне құйыңыз.

Ескерту. Шоколадты алуға болады қараңғы. Крем 10% жарайды. Егер шоколад толығымен ерімесе, оны қасықпен креммен араластыруға болады. Алмұрт жұмсақ болған дұрыс. Сонымен қатар, шоколадпен қапталған алмұрттың үстіне ұсақталған жаңғақ немесе қарағай жаңғағын себуге болады. Дәл осылай сіз алма немесе басқа жемістер жасай аласыз.

Ескерту. Рецепттерде көрсетілген пісіру уақыты тағамның мөлшеріне, орналасуына және балғындығына байланысты өзгеруі мүмкін.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Бу қазандықты тазалау және техникалық қызмет көрсету алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратуды ұмытпаңыз. Егер құрылғы жақында қолданылған болса, оның толық суығанын күтіңіз. Бу себеттерін, бу себеттерінің негіздерін, науаны, қақпақты және күріш ыдысын жылы сумен және ыдыс жуғыш затпен және жұмсақ губкамен шайыңыз. Жуу үшін қатты жуғыш заттар мен абразивті материалдарды қолданбаңыз. Ыдыс жуғыш машинаны жууға болмайды. Тазалағаннан кейін құрылғының барлық бөліктерін құрғатыңыз.

Бу себеттері мен қақпақты қолданғаннан кейін бірден жуу керек. Бу себеттерінде немесе қақпақта қалған тағамның кебуіне жол бермеңіз, бұл дақтарды, сызаттарды және коррозияны тудыруы мүмкін.

Бу қазандықты әр қолданғаннан кейін суды төгіп тастаңыз. Суды ағызу кезінде бу қазандықтың корпусын 45° бұрышқа еңкейтіңіз, содан кейін 3–5 секунд ішінде бұл бұрышты 90° дейін жеткізіңіз, яғни суды бір ағынмен ағызыңыз. Судың бу қазандық корпусының сыртқы қабырғаларына, басқару панеліне, қуат сымына немесе корпустың өзіне түсуіне жол бермеңіз. Егер су ағып кетсе, корпусты құрғақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен тез құрғатыңыз. Бу қазандықтың корпусын дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Су ыдысын мезгіл-мезгіл абразивті емес жуғыш затпен жылы сумен шайыңыз. Бу қазандық пен қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Бу қазандықтың корпусын және бу қазандықтың барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.

Тамақ пен басқа элементтердің су ыдысына түсуіне жол берілмейді. Бұл бу қазандықтың істен шығуына әкелуі мүмкін. Егер ластану су ыдысына түссе, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз, суды төгіп тастаңыз және қолғапты пайдаланып су ыдысындағы қалдықтарды алып тастаңыз.

Бірнеше қайнатудан кейін бу қазанның ішіндегі қыздыру элементінде тот немесе ақшыл масштабты жабын пайда болуы мүмкін — бұл темір мен минералды құрамы жоғары суды қолданудың нәтижесі. Бұл сүзгісіз суды пайдаланудан туындайды. Тот пен минералдардың жиналуын болдырмау үшін сүзгіден өткен қайнаған суды пайдалану керек. Тот пен минералды шөгінділерді лимон қышқылымен тазартуға болады. Содан кейін бу қазандықты келесі қолданар алдында жақсылап кептіру керек.

Лимон қышқылының көмегімен жылытқышты қақтан немесе темірдің жауын шапынынан тазарту үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Бу қазандыққа 1 литр су құйыңыз.
2. Су ыдысына 1–2 шай қасық лимон қышқылын құйыңыз.
3. Паллет орнатыңыз.
4. Бір бу себетін орнатыңыз және қақпақпен жабыңыз.
5. Пісіру уақытын шамамен 2–3 минутқа қойыңыз.
6. Құрылғыны іске қосыңыз және су қайнағанша күтіңіз. Суды 1–2 минут қайнатыңыз. Лимон қышқылы араластырылып, қайнау процесінде суда ериді.
7. Бу қазандықты желіден ажыратып, ақырын ағызыңыз. Бу қазандықтың корпусындағы су ыдысын дымқыл шүберекпен шайыңыз немесе сүртіңіз. Бу қазандық пен қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
8. Бу қазаны мұқият құрғатыңыз.

Күтім және сақтау

Бу қазандығы құрғақ және салқын жерде, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Бу себеттерін бір-біріне орналастыру арқылы сақтауға болады. Ол үшін бу себеттерін бу себеттерінің түбінен бөлу керек. Егер құрылғы ұзақ уақыт пайдаланылмаса, оны бөлшектеңіз, қажет болса жуыңыз, құрғатыңыз және шаң мен кірден қорғау үшін қорапқа немесе сөмкеге салыңыз.

Ескерту. Бу себеттерін негіздерден ажырату үшін негізді бу себетін төңкеріп, негіздің бүйірлерін себеттің қабырғаларынан қарама-қарсы бағытта тартыңыз, сонда негіздегі шығыңқы жерлер себеттің ойықтарынан шығады. Содан кейін бу себетінің негіздерін өзіңізге қарай тартыңыз.

Бу қазандыққа тікелей күн сәулесінің түсуіне жол бермеңіз.

Ақаулықтарды жою

Бу қазандық қосылмайды, дисплей жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Қызып кетуден қорғау жұмыс істеді	Бу қазандықты қуат көзінен ажыратыңыз және құрылғыны толығымен суытыңыз. Осыдан кейін құрылғыны қосыңыз

Су қызбайды, бу кетпейді

Мүмкін себеп	Шешім
Бу қазанда су жеткіліксіз немесе су жоқ	Бу қазандыққа су қосыңыз.
Қыздырғыштың қызып кетуі	Бу қазандыққа суық су қосыңыз.
Қыздыру элементінде және бу цилиндрінде масштабтың пайда болуы	«Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде көрсетілгендей қыздыру элементі мен бу цилиндрін тазалаңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселенізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмірі бар жапсырманың суретін жіберіңіз.

Керек жарактарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 900–1050 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Пісіру уақыты: 1 мин қадаммен 90 минутқа дейін
5. Кешіктірілген басталу уақыты: 1-ден 12 сағатқа дейін, 1-қадаммен
6. Су ыдысының сыйымдылығы: 1,5 л
7. Бу себетінің сыйымдылығы: 3 л
8. Бу себетінің ішкі өлшемі: 232 × 140 × 92 мм
9. Күріш ыдысының сыйымдылығы: 1,5 л
10. Күріш ыдысының өлшемі: 210 × 134 × 80 мм
11. Паллет сыйымдылығы: 0,3 л
12. Сымның ұзындығы: 0,7 м
13. Құрылғының өлшемі: 330 × 194 × 455 мм
14. Қаптама мөлшері: 346 × 238 × 316 мм
15. Таза салмағы: 2,3 кг
16. Жалпы салмағы: 2,9 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Өнім сертификатталған:



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

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ, 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың немесе бөгде заттардың бу қазандықтың корпусына, басқару панеліне немесе қуат сымына түсуі салдарынан құрылғының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Корпустың, аксессуарлардың немесе құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Пайдалану ережелерін сақтамаған жағдайда құрылғының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Бу себеттерін, корпусты және бу қазанның өнімдермен жанасатын басқа бөліктерін бояу кепілдік жағдайы болып саналмайды.

Металл бөліктерінде дақтардың пайда болуы құрылғыны тазалау және сақтау ережелерін сақтамаудың салдары болып табылады. Дақтардың пайда болуы кепілдік жағдайы емес.

Бу қазандықтың ішінде және қыздыру элементінде масштабтың пайда болуына байланысты құрылғының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды. Қақтың жиналуын болдырмау үшін сүзгіден өткен қайнаған суды қолданыңыз және «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауында жазылғандай құрылғыны үнемі тазалаңыз.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқаларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.

3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап тұрып, құрылғыны көтермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе құрылғының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде бу қазандықтың жұмысын бақылаңыз.
9. Желіге қосылған бу қазаны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
10. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
11. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны сокқыларға ұшыратпаңыз.
12. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
13. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
14. Бу қазандықтың сымы ыстық бетке ілінбеуі керек. Сымды сіздің еркін қозғалуыңызға кедергі келтірмейтін күйде орналастырыңыз, әйтпесе сіз сымға тиіп, бу қазанды аударып тастай аласыз. Құрылғыны қолданар алдында әрқашан сымды толығымен босатыңыз, сонда ол корпусқа тиіп кетпейді.
15. Құрылғыны жылыту көздерінен алыс орнатыңыз.
16. Құрылғыны мақсатына сай қолданыңыз.
17. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
18. Бу қазаны жұмыс кезінде және ол салқындағанша жылжытпаңыз, абайсыз қозғалыстар күйікке әкелуі мүмкін.
19. Бу қазандықтағы су деңгейі максимумнан аспайтынына және минимумнан төмен түспейтініне көз жеткізіңіз. Бұл шартты сақтамау құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
20. Құрылғыны сусыз қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
21. Бу қазанның корпусын қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 10 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс, тұрақты көлденең құрғақ бетке орнатыңыз. Құрылғының кедергісіз және қауіпсіз жұмыс істеуі үшін үстіңгі жағында бос орын қалдырыңыз. Бұл қажет, өйткені бу қазан жұмыс істегенде көп

- мөлшерде ыстық бу шығады. Бу құрылғының қақпағындағы арнайы бу тесігінен шығып, тігінен жоғары қарай жүреді. Жиһаздың немесе басқа құрылғылардың бумен жанасуы олардың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
22. Тек таза суды пайдаланыңыз. Бу қазаны басқа сұйықтықтармен толтыру оның зақымдалуына әкелуі мүмкін.
 23. Суға тұз, дәмдеуіштер мен маринадтарды қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
 24. Бу қазан жұмыс істей бастағаннан кейін, бу қазанмен барлық әрекеттерді қолғаппен жасаңыз. Бу өте ыстық!
 25. Ыстық бу қақпақтағы тесік арқылы шығады, сондықтан күйіп қалмас үшін қақпакты тек қолғаппен ұстау керек. Қақпакты абайлап алыңыз, онда ыстық конденсация жиналады, оны өзіңізге немесе құрылғының бетіне төгуге болады.
 26. Жұмыс істеп тұрған бу қазанның үстіне еңкеймеңіз немесе қолыңызды ұстамаңыз, бұл күйікке әкелуі мүмкін.
 27. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз.
 28. Тамақтың, майдың немесе өзге де ластанулардың су ыдысына түсуіне жол берілмейді. Бұл бу қазандықтың істен шығуына әкелуі мүмкін. Егер кір су ыдысына түссе, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз, суды төгіп тастаңыз және қолғапты пайдаланып су ыдысындағы қалдықтарды алып тастаңыз.
 29. Араластыру үшін ұзын тұтқадағы шпательді қолданыңыз және күйіп қалмас үшін оны қолғаппен ұстаңыз.
 30. Паллет пен бу қазаннаң суды қолғаппен абайлап ағызыңыз. Мүмкін болса, ағызу алдында юу қазандықтың салқындауын күту ұсынылады. Бу қазаннаң паллет алу кезінде бу цилиндрі корпусқа тиіп кетуі мүмкін және сіз ыстық суды төгіп тастайсыз, науаны жоғары көтеруден сақ болыңыз. Науаны мұқият алып жүріңіз, өйткені ол көп су жинайды және оңай төгіледі. Бу қазанның жанына суды ағызу үшін контейнер қою ұсынылады, бұл науадан ыстық судың төгілу қаупін азайтады.
 31. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
 32. Егер құрылғының корпусынан су ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
 33. Судың, ұнтақтардың және бөгде заттардың корпусының ішіне, басқару панелі мен қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

- Ыңғайлы каталог
- Қызықты контент
- Нақты сатып алушылардың пікірлері
- Техникалық қолдау



App Store



Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз







Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»

В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»

Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87

info@kitfort.ru