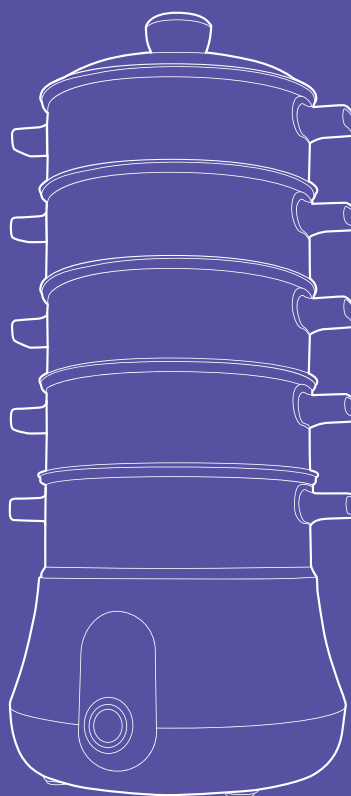


**Я приготовлю  
вам на пару!**



**Пароварка  
КТ-2035**

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](mailto: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.....	5
Рецепты .....	7
Чистка и обслуживание пароварки.....	10
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности.....	13

## Общие сведения

Пароварка КТ-2035 приготовит вам полезные и питательные блюда, сохранив все полезные витамины и микроэлементы содержащиеся в продуктах. Продукты приготовленные в пароварке получаются нежные, мягкие и сочные. Пароварка станет надежным помощником для всех, кто питается диетическими блюдами и просто беспокоится о правильности своего питания.

Уникальная конструкция пароварки позволяет начать приготовление уже через 20 секунд после запуска. Компактный нагревательный элемент, установленный в центре емкости для воды и закрытый ограничительным стаканом, потребляет всего 600 Вт и нагревает только объем воды находящийся вокруг нагревателя. По мере испарения из выравнивающего стакана, вода поступает к нагревателю тонкой струйкой через специальное отверстие в нижней части стакана. Это позволяет пароварке начать генерацию пара уже через 20 секунд и безостановочно подавать пар до окончания приготовления.

Паровые корзины выполнены из нержавеющей стали марки AISI 304, которая является абсолютно безопасной при взаимодействии с продуктами. Из стали марки AISI 304 изготавливаются столовые приборы, посуда, оборудование для производства, переработки и хранения продуктов.

Пароварка имеет встроенную защиту от перегрева и защиту от включения без воды. В случае если вы забыли долить воды или вся вода выпарилась, а вы этого не заметили — сработает защита и пароварка отключится.

## Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Выравнивающий стакан — 1 шт.
4. Паровая корзина с отверстиями — 3 шт.
5. Паровая корзина без отверстий — 2 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Гарантийный талон — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*Опционально.

## Устройство пароварки

Отверстие для выхода пара и предупреждение: «Внимание! Горячий пар!»



В корпус пароварки заливается вода до отметки «MAX». Выравнивающий стакан служит для того, чтобы нагревался только небольшой объем воды находящийся в стакане. Через отверстие в нижней части стакана вода автоматически подается к нагревателю методом сообщающихся сосудов. Таким образом, не требуется высокая мощность нагревателя, а подача пара начинается в течение 1 минуты. Емкость резервуара 1 литр позволяет готовить продукты на пару до 60 минут. Ручкой регулировки времени устанавливается время приготовления в диапазоне 1–60 минут с шагом 1 минута. В центре ручки регулировки времени находится кнопка «Старт/Стоп» с помощью которой можно запустить приготовление или остановить.

## Подготовка к работе и использование

Распакуйте пароварку и удалите все упаковочные материалы.

Протрите корпус пароварки и емкость для воды влажной, а затем сухой тканью.

Паровые корзины и ограничительный стакан перед первым использованием рекомендуется промыть в теплой воде с неабразивным моющим средством.

Установите пароварку на устойчивую, ровную, горизонтальную поверхность.

### Подготовка к работе

1. Установите в центр пароварки ограничительный стакан. Отверстие на стенке стакана должно находиться внизу.
2. Залейте воду до отметки «MAX». Уровень воды должен лишь слегка покрывать отметку «MAX».

3. Подготовьте корзины, загрузите в них продукты. Следите, чтобы продуктов было не слишком много. Корзины должны плотно устанавливаться друг в друга без зазоров, а верхняя корзина должна плотно закрываться крышкой.
4. Установите корзину со сплошным дном на емкость с водой. Остальные корзины установите сверху друг на друга в необходимой вам последовательности.

### **Использование**

1. Подключите пароварку к сети электропитания. Дисплей загорится.
2. Включите пароварку кнопкой «Старт/Стоп», на дисплее отобразится время по умолчанию: 10 минут.
3. Установите необходимое время приготовления, вращая ручку регулировки времени. Доступные настройки времени: от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Время регулируется циклически в обе стороны. Например, чтобы установить время приготовления 55 минут, удобнее крутить ручку против часовой стрелки в меньшую сторону.
4. После установки времени, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Процесс приготовления запустится.
5. По завершении приготовления пароварка издаст тихий звуковой сигнал и отключится.

### **Варка яиц**

Приготовление вареных яиц в пароварке имеет несколько преимуществ. Благодаря тому, что яйца не плавают в воде — они не побьются и не потрескаются во время кипения. Благодаря наличию таймера, вы можете точно задать время приготовления, а звуковой индикатор готовности оповестит вас о завершении приготовления.

Для варки яиц сделайте следующее:

1. Установите в центр пароварки ограничительный стакан. Отверстие на стенке стакана должно находиться внизу.
2. Залейте воду между отметками «MIN» и «MAX».
3. Подготовьте корзины. Установите на емкость с водой корзину без отверстий.
4. Установите корзину с отверстиями и установите яйца вертикально в углубления. Вы можете установить в каждую корзину от 1 до 6 яиц. Всего в трех корзинах с отверстиями, мы можете сварить 18 яиц.
5. 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.

6. Запустите приготовление.

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.

### **Советы**

Для того чтобы продукты лучше готовились, между продуктами должно оставаться пространство для циркуляции пара.

Продукты, которые касаются стенок, могут приготовиться не до конца, поскольку стенка корзины с внешней стороны охлаждается воздухом комнатной температуры. Для того чтобы этого избежать, вы можете в процессе приготовления 1–2 раза перемешать продукты если это допустимо.

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 корзины.

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. Например, если вы готовите замороженные продукты сразу в 5 корзинах, то увеличьте время приготовления на 5–10 минут.

Первой, на корпус пароварки, устанавливайте только корзину без отверстий, а на нее уже можно установить корзину с отверстиями. Нельзя устанавливать первую корзину с отверстиями и выложенными продуктами, тогда сок или кусочки продуктов попадут в емкость для воды и на нагреватель, и пароварка может испортиться. Также, при установке корзины с отверстиями непосредственно на емкость для воды продукты не смогут приготовиться, поскольку пар будет поступать неравномерно.

Использование одновременно пяти корзин может значительно 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.

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.

## **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 паровую корзину без отверстий, закройте крышкой и установите время приготовления 20–25 минут. Также, вы можете приготовить омлет в посуде, которая помещается в сетчатую корзину. Влейте омлет в посуду и установите в сетчатую 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.

Вы можете готовить омлет в корзине без отверстий. Для этого увеличьте время приготовления на 5–10 минут.

Омлет хорошо поднимается, поэтому не рекомендуется заполнять смесью паровую корзину или посуду более чем на 1/3 по высоте. При готовке в паровой корзине омлет может пристать к стенкам или дну из нержавеющей стали, поэтому перед началом приготовления можно смазать стенки паровой корзины подсолнечным маслом. В случае если корзины будут плохо отмываться, замочите их в теплой воде с моющим средством.

### ***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 сетчатые корзины. В нижнюю корзину можете выложить посоленный 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. Это можно сделать, не прерывая приготовления.

***Шоколадный пудинг***

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.

Взбейте миксером сливочное масло с сахаром, добавьте желтки и взбейте повторно. Просейте муку, смешайте с какао и замесите тесто постепенно добавляя муку во взбитое масло с белками. Доведите до однородного состояния. Взбейте в пену белки и осторожно добавьте в тесто так, чтобы пена не осела. Выложите тесто в форму с глазурью. Поместите чашу в пароварку, в корзину с отверстиями, и готовьте 60–90 минут. Для увеличения времени ближе к концу цикла приготовления снимите все корзины с пароварки и долейте воду. Ручкой регулировки температуры увеличьте время приготовления.

***Бисквит в пароварке***

Время приготовления: 45 минут

*Ингредиенты:*

Мука — 2\3 стакана

Яйцо — 5 штук

Сахар — 1\2 стакана

Ванилин — на кончике ножа

Сок апельсиновый — из 1 плода, свежееотжатый

Стружка кокосовая — 2 ст. л.

*Приготовление:*

Взбейте яичные белки до образования устойчивой пены. В пену добавьте желтки, муку, сахар, ванилин. Осторожно перемешайте до однородного состояния.

Разделите тесто на 2 части. В одну часть добавьте какао и перемешайте. Возьмите термостойкую посуду, выстелите фольгой. Поочередно выкладывайте столовыми ложками тесто с какао и без. Накройте посуду фольгой и готовьте 35–50 минут.

По истечении времени приготовления, бисквит извлечь из пароварки, отделить от фольги и выложить на блюдо. Нарежьте бисквит кусочками. Полейте апельсиновым соком и посыпьте кокосовой стружкой.

***Груши в шоколаде***

Время приготовления: 30 минут

*Ингредиенты:*

Спелые ароматные груши — 4 шт.

Лимон — 1 кружок

Темный шоколад — 80 г

Сливки 10% — 60 мл

Бадьян звездочки — 2 шт.

Ваниль стручки — 2 шт.

*Приготовление:*

Очистите груши и натрите их лимоном или апельсиновым соком. 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 груши.

**Примечание.** Шоколад можно брать темный. Сливки подойдут обычные 10%. В случае если шоколад до конца не тает, можете перемешать его со сливками ложкой. Груши лучше брать мягкие. Дополнительно вы можете посыпать груши в шоколаде колотыми орехами или кедровыми орехами. Таким же образом вы можете приготовить яблоки или другие фрукты.

## **Чистка и обслуживание пароварки**

Протирайте корпус сухой или влажной тканью. Не используйте для мытья пароварки и ее частей посудомоечную машину. Корпус пароварки не герметичен и может выйти из строя, а паровые корзины и крышка могут покрыться пятнами или потемнеть.

При очистке корпуса пароварки или сливе воды убедитесь, что пароварка отключена от сети.

Не допускайте попадания влаги внутрь корпуса пароварки, это может вывести ее из строя. При сливе воды, наклоните корпус пароварки на угол 45 градусов и затем доведите в течение 3–5 секунд этот угол до 90 градусов, то есть, слейте воду единым потоком как это показано на рисунке. Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки или в корпус. В случае попадания воды быстро вытрите корпус сухой тканью или бумажным полотенцем. Оставьте корпус пароварки в сухом месте на длительное время, чтобы вся влага полностью испарилась.



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. Паровые корзины и крышку допускается мыть губкой для мытья посуды, в теплой воде, с неабразивным моющим средством.

Не допускается попадание пищи или иных загрязнений в емкость с водой. Это может привести к выходу пароварки из строя. При попадании загрязнений в емкость с водой, слейте воду и удалите остатки загрязнений из емкости для воды.

Емкость для воды следует опустошать и просушивать после каждого использования пароварки. Не давайте воде отстаиваться в пароварке больше суток, она может зацвести или начать гнить и издавать неприятный запах.

Периодически промывайте емкость для воды и ограничительный стакан теплой водой с неабразивным моющим средством. Перед использованием просушите.

После нескольких кипячений, на нагревательном элементе, внутри пароварки и на ограничительном стакане может появиться налет ржавчины или белесый налет накипи — это результат использования воды с высоким содержанием железа и минералов. Это происходит из-за использования нефilterованной воды. Во избежание отложения ржавчины и минералов следует использовать фильтрованную кипяченую воду или регулярно механически очищать отложения жесткой стороной губки для мытья посуды. Также, эти отложения можно очистить химически — лимонной кислотой, и после дать пароварке хорошо просохнуть перед следующим использованием.

Для того чтобы очистить от накипи или осадков железа нагреватель и ограничительный стакан химическим методом, сделайте следующее.

1. Установите ограничительный стакан.
2. Залейте в пароварку 1 л воды и установите время варки примерно 2–3 минуты.
3. Засыпьте в стакан 1–2 чайных ложки лимонной кислоты.
4. Запустите варку и дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты. Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения.
5. Отключите пароварку от сети и аккуратно слейте воду. Сполосните или протрите влажной тряпкой емкость для воды в корпусе пароварки.
6. Пароварка готова к использованию.



## Уход и хранение

Храните пароварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Перед длительным хранением рекомендуется тщательно очистить и просушить все части пароварки в соответствии с главой «чистка и обслуживание».

## Устранение неполадок

### Вода не нагревается, пар не идет

Возможная причина	Решение
Недостаточное количество воды, отсутствие воды. Перегрев нагревателя	Залейте в резервуар холодную воду или воду комнатной температуры

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 1 л
5. Таймер приготовления: до 60 минут с шагом 1 минута
6. Количество уровней: 5
7. Выемки для варки яиц: 18 шт. (по 6 шт. в 3 корзинах)
8. Емкость корзины: 1,6 л
9. Материал корзин: нержавеющая сталь
10. Внутренний размер корзины:  $\varnothing$  180 x 60 мм
11. Количество корзин:
  - 2 шт без отверстий
  - 3 шт с отверстиями
12. Размер устройства: 225 × 245 × 476 мм
13. Размер упаковки: 280 × 280 × 500 мм
14. Вес нетто: 2,3 кг
15. Вес брутто: 3,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Дунгуань Лунюй Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №199 Кэчжу Роуд, Гуанчжоу Саенс Сити, Гуанчжоу 510663, Китай

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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.

## 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. Передвигайте пароочиститель за ручку на корпусе. Не тяните пароочиститель за паровой шланг, в противном случае шланг может повредиться или порваться.
7. 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.



8. 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.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
11. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-2





## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87