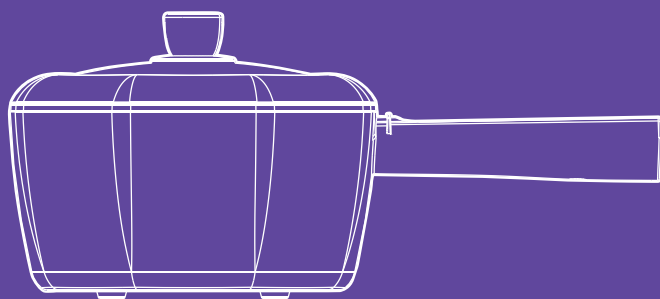


**По-домашнему
вкусно!**



**Суповарка
КТ-224**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	4
Устройство суповарки	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	8
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение	9
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	10
Меры предосторожности	12
Мобильное приложение Kitfort	14

Общие сведения

Суповарка — это простой в использовании кухонный прибор для приготовления супа. Диетологи отмечают, что сбалансированное питание обязательно должно включать супы в рацион, потому что суп — это сытно, полезно для желудка и всегда разнообразно.

Благодаря использованию данного прибора приготовить суп очень просто: в него можно положить продукты, включить прибор, а затем забыть про него на несколько часов. Не нужно подходить, перемешивать, пробовать и контролировать процесс готовки.

Суповарка имеет двойные стенки, наружная часть выполнена из пластика. Внутренняя часть суповарки выполнена из алюминия и защищена антипригарным покрытием, что позволяет приготовить и пожарить ингредиенты для супа, не используя другую посуду и не тратя на мойку посуды после готовки много времени. Также суповарка оснащена крышкой и удобной ручкой.

На ручке прибора находится панель управления, с помощью которой вы сможете включить приготовление в одном из 6 предустановленных режимов, а также установить время таймера для двух режимов: «Пар» и «Поддержание тепла». Вы можете выбрать мощность нагрева для всех режимов, кроме режима «Пар» и «Поддержание тепла», в данных режимах мощность не регулируется.

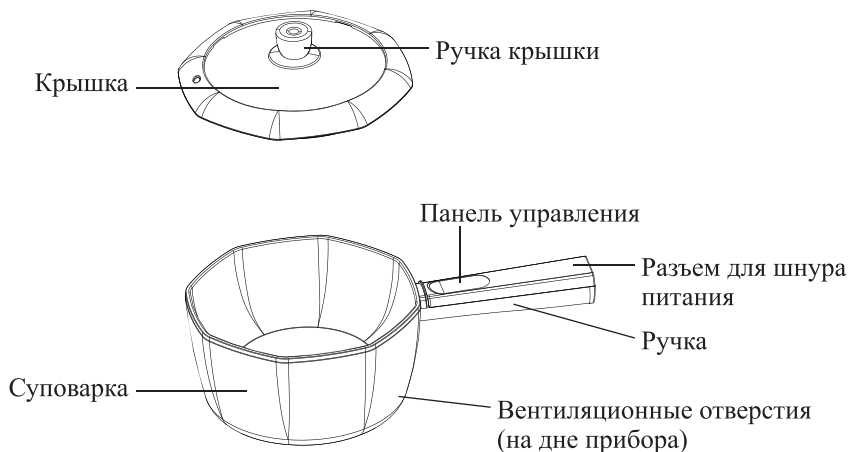
Суповарка делает процесс приготовления супа максимально легким и быстрым. Она будет полезна всем, особенно мамам, которым необходимо готовить супчики для малышей, а также тем, кто хочет экономить свое время.

Комплектация

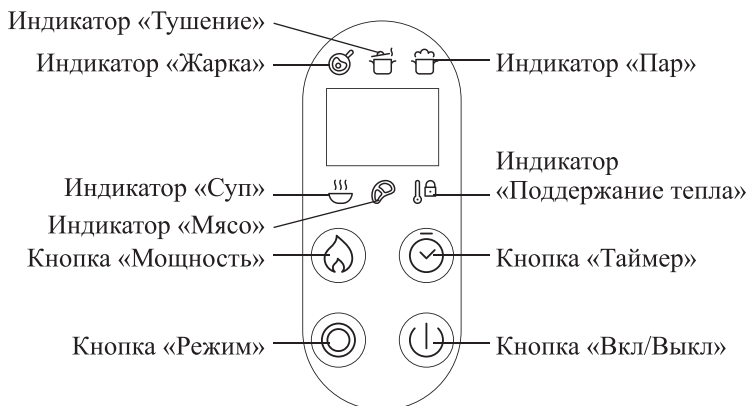
1. Суповарка — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Шнур питания — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство суповарки



Панель управления



Нажатием на **кнопку «Вкл/Выкл»** устройство выходит из спящего режима и входит в него. После включения устройства на дисплее будет мигать «--», что означает, что устройство находится в спящем режиме.

Если вы не будете совершать никаких действий с панелью управления в течение 10 секунд, устройство перейдет в спящий режим. Чтобы выйти из спящего режима, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Кнопка «Режим» циклически переключает 6 режимов: «Жарка», «Тушение», «Пар», «Суп», «Мясо», «Поддержание тепла».

Кнопка «Таймер» циклически переключает время работы в режимах «Пар» и «Поддержание тепла» — 10, 20, 30, 40, 50 и 60 минут. По умолчанию время приготовления в режиме «Пар» равно 30 минутам, а поддержание тепла — 60 минутам.

Время приготовления в режимах «Жарка», «Тушение», «Суп» и «Мясо» равно 1,5 часам и не может быть изменено. Если вы хотите выключить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», устройство перейдет в режим ожидания.

В каждом из режимов, кроме режимов «Пар» и «Поддержание тепла», вы можете выбрать уровень мощности нагрева P1–P4 с помощью кнопки **«Мощность»**, где P1 — низкая мощность, P2 — средняя мощность, P3 — высокая мощность, P4 — очень высокая мощность. В режимах «Пар» и «Поддержание тепла» установлена мощность P3, которая не регулируется.

Ниже представлена уровень мощности по умолчанию, а также регулировка мощности для режимов.

лажной, а затем сухой мягкой тканью.

Не погружайте шнур питания и корпус суповарки в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса устройства, в разъем для подключения шнура питания, на переключатель и шнур питания.

После мытья тщательно высушите все части прибора.

Режим	Уровень мощности по умолчанию	Регулировка мощности
Жарка	P3	P1–P3
Тушение	P1	P1–P2, P4
Суп	P3	P1–P3
Мясо	P1	P1–P3

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Перед первым использованием вымойте внутреннюю часть суповарки и крышку, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Протрите корпус суповарки влажной, а затем сухой мягкой тканью.

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

После мытья тщательно высушите все части прибора.

Использование

1. Установите суповарку 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. Следите, чтобы вентиляционные отверстия не были заблокированы. Оставьте свободное место сверху для беспрепятственного и безопасного открывания крышки. Имейте в виду, что при приготовлении из отверстия в

крышке вверх будет выходить пар, поэтому располагайте устройство так, чтобы пар не был направлен на другие бытовые приборы и поверхности, которые он может повредить.

Внимание! Не наклоняйтесь над суповаркой и не подносите руки к отверстиям для выхода пара.

2. Заполните суповарку в соответствии с рецептом. Объем жидкости не должен превышать максимальную отметку.
3. Подключите шнур питания к суповарке, а затем к сети питания. Панель управления мигнет один раз. На дисплее будет мигать «--», что означает, что устройство находится в спящем режиме.
4. Чтобы выйти из спящего режима, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее отобразится «00», загорятся индикаторы режимов «Жарка», «Тушение», «Пар», «Суп», «Мясо» и «Поддержание температуры».

Примечание. Если вы не будете совершать никаких действий с панелью управления в течение 10 секунд, устройство перейдет в спящий режим. Чтобы выйти из спящего режима, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

5. С помощью кнопки «Режим» выберите один из 6 режимов приготовления: «Жарка», «Тушение», «Пар», «Суп», «Мясо» или «Поддержание температуры». Индикатор выбранного режима загорится. На дисплее отобразится мощность по умолчанию для выбранного режима.
6. Чтобы изменить мощность приготовления, нажмите на кнопку «Мощность».
7. Приготовление начнется автоматически после выбора режима или установки мощности.
8. Если вы используете режим «Пар» или «Поддержание тепла», нажмите на кнопку «Таймер», чтобы настроить время приготовления от 10 до 60 минут.
9. При необходимости накройте суповарку крышкой.

Примечание. Следите за уровнем воды в суповарке. Добавляйте воду, если это необходимо.

Внимание! После начала работы суповарки совершайте все действия с суповаркой в кухонных рукавицах. Пар, крышка, и корпус суповарки очень горячие! Не наклоняйтесь над работающей суповаркой, особенно с открытой крышкой, это может привести к ожогам.

10. По истечении таймера, если вы готовите в режимах «Жарка», «Тушение», «Хот-пот», «Мясо», устройство выключится. Если вы хотите закончить приготовление раньше, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и отключите прибор от сети питания.

Внимание! Будьте осторожны, суповарка и крышка устройства нагреваются в процессе готовки, используйте кухонные рукавицы! Чтобы не повредить внутреннее покрытие, не используйте металлические приборы. Используйте только силиконовые или деревянные приборы.

Примечание. После приготовления блюда сделайте перерыв и дайте устройству полностью остыть перед следующим использованием.

Советы

В режиме «Пар» будет образовываться большое количество пара, на крышке будет больше конденсата, чем в остальных режимах.

Внимание! Не следует помещать суповарку в духовку и микроволновую печь, а также готовить в ней на плите. Не храните приготовленную еду в суповарке.

Суповарку можно использовать для подогрева пищи.

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

Рецепты

Суп с зеленой чечевицей

Зеленая чечевица — 200 г

Вода — 300–400 мл

Лук — 1 шт.

Помидор — 3 шт.

Морковь — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Болгарский перец — 1 шт.

Базилик (листья) — 4–5 шт.

Соль, перец — по вкусу

Оливковое масло — 2 ст.л.

Приготовление. Лук, чеснок, болгарский перец мелко нарежьте, морковь натрите на терке. Предварительно замочите чечевицу на два часа в холодной воде, затем промойте. Помидоры обдайте кипятком, снимите с них шкурку и нарежьте их. Залейте в суповарку воду, добавьте оливковое масло, лук, чеснок, перец и морковь, помидоры, листья базилика. Посолите и добавьте другие специи по вкусу. Включите суповарку, выберите необходимые вам режим приготовления и мощность. Спустя 3 минуты засыпьте чечевицу. Следите за уровнем воды в суповарке. Время приготовления варьируется от 15 до 30 минут в зависимости от выбора уровня мощности.

Суп из овощей и овсяных хлопьев

Овсяные хлопья (крупного помола) — 30 г

Вода — 300–400 мл

Чеснок — 2 зубчика

Морковь — 1 шт.

Помидор — 3 шт.

Болгарский перец — 1 шт.

Кабачок — 150–200 гр

Базилик (листья) — 4–5 шт.

Оливковое масло — 2 ст.л.

Соль, перец — по вкусу

Приготовление. Нарежьте мелко чеснок, лук, помидор, перец, кабачок. Морковь натрите на терке. Залейте в суповарку воду, добавьте все овощи и овсяные хлопья, а также посолите и добавьте другие специи по вкусу. Включите суповарку, выберите необходимые вам режим приготовления и мощность. Когда вода закипит, закройте суповарку крышкой. Следите за уровнем воды в суповарке. Время приготовления варьируется от 20 до 30 минут в зависимости от выбора уровня мощности.

Суп-пюре из цветной капусты

Цветная капуста — 500–700 г

Лук-шалот — 1 шт.

Дижонская горчица — ½ ч.л.

Лимонный сок — 1 ч.л.

Вода — 300–400 г

Соль, перец — по вкусу

Оливковое масло — 2 ст.л.

Приготовление. Мелко нарежьте цветную капусту и лук. Залейте воду и добавьте все ингредиенты в суповарку, закройте крышку. Включите суповарку, выберите необходимые вам режим приготовления и мощность. Следите за уровнем воды в суповарке. Время приготовления варьируется от 20 до 30 минут в зависимости от выбора уровня мощности.

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

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием суповарки отключите устройство от сети электропитания. Если прибор использовался недавно, дождитесь его полного остывания. Затем снимите крышку и промойте ее, а также внутреннюю часть суповарки 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.

Не давайте остаткам пищи засохнуть внутри устройства, это может повлечь за собой появление пятен, которые будет трудно очистить.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков, посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура питания, на панель управления и шнур питания. Корпус суповарки протирайте влажной, а затем сухой тканью. Не погружайте суповарку и шнур питания в воду или другие жидкости. Следите, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия.

Уход и хранение

Храните суповарку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Если устройство не используется длительное время, очистите, высушите и уберите его, крышку и шнур питания в коробку или пакет для защиты от пыли.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на суповарку.

Устранение неполадок

Суповарка не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите суповарку от сети и дайте ей немного остыть, затем попробуйте включить снова
Шнур питания неплотно вставлен в разъем для шнура питания	Плотно вставьте шнур питания в разъем для шнура питания

Блюдо подгорело

Возможная причина	Решение
Вы залили мало воды в суповарку	Залейте больше воды в суповарку, не превышая максимальную отметку. Следите за уровнем воды
Слишком долгое время работы	В следующий раз выключите суповарку раньше истечения таймера
Устройство было плохо очищено после предыдущего использования	Тщательно очистите прибор 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: 800 Вт
3. Общая емкость: 1,9 л
4. Рабочая емкость: 1,2 л
5. Класс защиты от поражения электрическим током: I
6. Материал внутренней части суповарки: алюминий
7. Материал наружной части суповарки: пластик
8. Длина шнура: 0,8 м
9. Размер устройства: 380 × 210 × 160 мм
10. Размер упаковки: 406 × 136 × 247 мм
11. Вес нетто: 1,0 кг
12. Вес брутто: 1,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



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

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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

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

Окрашивание суповарки и крышки, соприкасающихся с продуктами, не считается гарантийным случаем.

Повреждение частей устройства и антипригарного покрытия устройства вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

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 суповарки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте суповарку, 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 суповарки не должен висеть над горячей поверхностью или соприкасаться с ней. Располагайте шнур в таком положении, при котором он не будет мешать вашему свободному передвижению, иначе вы можете задеть шнур и перевернуть суповарку.
15. Устанавливайте прибор вдали от источников тепла.
16. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.

17. Не перемещайте суповарку во время работы и пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.
18. Устанавливайте суповарку на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Оставьте свободное место сверху для беспрепятственного и безопасного открывания крышки. Имейте в виду, что при приготовлении из отверстия в крышке вверх будет выходить пар, поэтому располагайте устройство так, чтобы пар не был направлен на другие бытовые приборы и поверхности, которые он может повредить.
19. Горячий пар выходит через отверстие в крышке, поэтому ее необходимо брать только за ручку, используя рукавицу, чтобы не получить ожог. Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, который вы можете пролить на себя или на поверхность прибора.
20. Не наклоняйтесь над работающей суповаркой, это может привести к ожогам.
21. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
22. Используйте для перемешивания ложку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
23. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
24. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
25. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура питания, 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







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.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru