

**По-домашнему
вкусно!**



**Суповарка
КТ-222**

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	7
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение	9
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	10
Меры предосторожности	11
Другие товары Kitfort	14

Общие сведения

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

Данное устройство будет полезно ленивым или очень занятым людям: в него можно положить продукты, включить, а затем забыть про него на несколько часов. Не нужно подходить, перемешивать, пробовать и как-либо еще вмешиваться в процесс готовки.

Суповарка имеет двойной корпус, внутренняя часть выполнена из нержавеющей стали, а наружная — из пластика. Также суповарка оснащена стеклянной крышкой и удобной ручкой. В комплекте есть подставка для яиц с держателем.

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

Комплектация

1. Суповарка — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Подставка для яиц с держателем — 1 шт.
4. Шнур питания — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство суповарки



С помощью **переключателя** вы можете включить и выключить устройство, а также изменить силу нагрева: когда переключатель находится в положении «О», нагрев выключен, в положении «I» — включен медленный нагрев (мощность 300 Вт), в положении «II» — включен быстрый нагрев (мощность 600 Вт).

Индикатор загорается, когда выбран один из двух уровней нагрева, и гаснет, когда переключатель находится в положении «О».

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 переключатель 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.
2. 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 и не подносите руки к отверстиям для выхода пара.

3. Подключите шнур питания к суповарке, а затем к сети питания.
4. Заполните суповарку в соответствии с рецептом. Уровень жидкости не должен превышать максимальную отметку.
5. При необходимости накройте суповарку крышкой.
6. С помощью переключателя выберите режим нагрева «I» или «II». Загорится индикатор.

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 очень горячий!

7. После окончания приготовления переведите переключатель в положение «O». Индикатор погаснет.
8. Отключите суповарку от сети питания.

Внимание! Будьте осторожны, суповарка нагревается 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.

Советы

В режиме «I» может образовываться большое количество пара, на крышке будет больше конденсата, чем в режиме «II».

Не следует помещать суповарку в духовку и микроволновую печь, а также не готовьте в ней на плите.

Суповарку можно использовать для подогрева пищи и стерилизации детской посуды.

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

Чтобы приготовить яйца в суповарке, заполните суповарку водой, установите яйца на подставку, а подставку опустите на дно суповарки. Затем включите нагрев. Готовьте яйца около 10 минут после закипания.

Приготовление яиц в суповарке имеет преимущество: яйца не плавают в воде — они не побьются и не потрескаются во время кипения. Однако время приготовления может меняться в зависимости от количества яиц и их категории.

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 порежьте, морковь натрите на терке. Предварительно замочите чечевицу на два часа в холодной воде, затем промойте. Помидоры обдайте кипятком, снимите с них шкурку и порежьте. Залейте в суповарку воду, добавьте оливковое масло, лук, чеснок, перец и морковь, помидоры, листья базилика. Посолите и добавьте другие специи по вкусу. Включите суповарку, установите один из уровней нагрева. Спустя 3 минуты засыпьте чечевицу. Следите за уровнем воды в суповарке. Время приготовления варьируется от 15 до 30 минут в зависимости от выбора уровня нагрева.

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. Нарезьте 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, установите один из уровней нагрева. 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 нагрева.

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, установите один из уровней нагрева. Следите за уровнем воды в суповарке. Время приготовления варьируется от 20 до 30 минут в зависимости от выбора уровня нагрева.

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

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием суповарки не забудьте отключить 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 удалить.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков, посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура питания, на переключатель и шнур питания. Корпус суповарки протирайте влажной, а затем сухой тканью. Не погружайте суповарку и шнур питания в воду или другие жидкости.

После нескольких приготовлений на дне суповарки 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 суповарке хорошо просохнуть перед следующим использованием.

Для того чтобы очистить от накипи или осадков железа суповарку с помощью лимонной кислоты, сделайте следующее:

1. Залейте в суповарку 0,5 л воды.
2. Засыпьте 1 чайную ложку лимонной кислоты.
3. С помощью переключателя включите нагрев.
4. Дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты. Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения.
5. Переведите переключатель в положение «О». Отключите суповарку от сети и аккуратно слейте воду. Дождитесь, когда прибор остынет. Сполосните или протрите влажной мягкой тканью внутреннюю часть суповарки. Помойте в теплой воде крышку. Не погружайте суповарку и шнур питания в воду или другие жидкости.
6. Тщательно высушите суповарку.

Уход и хранение

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

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на суповарку.

Устранение неполадок

Суповарка не включается, индикатор 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

Суповарка включилась, но индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Вы не включили нагрев	Включите нагрев, переведя переключатель в положение «I» или «II»

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: 600 Вт
3. Общая емкость: 1,2 л
4. Рабочая емкость: 1 л
5. Класс защиты от поражения электрическим током: I
6. Материал колбы: нержавеющая сталь
7. Материал наружной части суповарки: пластик
8. Длина шнура: 0,7 м
9. Размер устройства: 200 × 155 × 168 мм
10. Размер упаковки: 178 × 168 × 148 мм
11. Вес нетто: 0,75 кг
12. Вес брутто: 0,85 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 устройства вследствие попадания жидкостей, порошков, посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в разъем для подключения шнура питания, на переключатель 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 прибора вследствие образования накипи на внутренней части суповарки не является гарантийным случаем. Во избежание отложения накипи используйте фильтрованную кипяченую воду и регулярно проводите очистку прибора, как написано в разделе «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 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 греющих источников.
16. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
17. Не двигайте суповарку во время работы и пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.
18. Следите, чтобы уровень воды в суповарке не превышал максимальный и не опускался ниже минимального. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.
19. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.

20. 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.
21. 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.
22. Не наклоняйтесь над работающей суповаркой и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.
23. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
24. Используйте для перемешивания ложку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
25. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
26. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
27. Не допускайте попадания воды, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в разъем для шнура питания на переключатель и шнур питания.

ИМ-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры







Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87