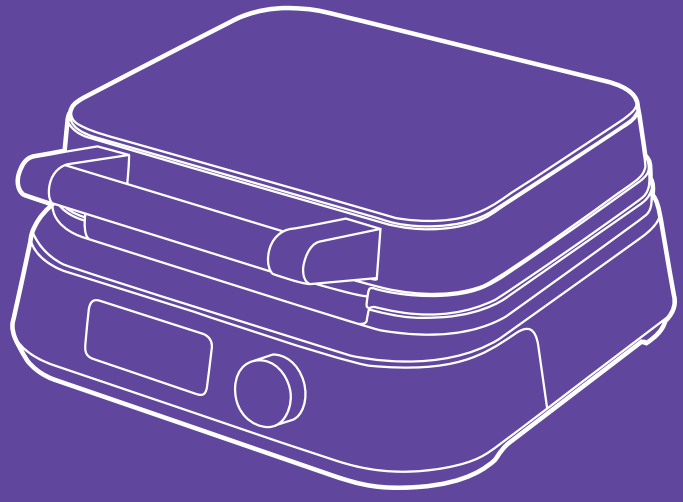
Отличный повод для чая!

Kitfort



Вафельница
КТ-4694

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 вафельницы 4
Подготовка к работе и использование 5
Рецепты 8
Чистка и обслуживание 10
Уход и хранение 10
Устранение неполадок 11
Технические характеристики 12
Меры предосторожности 13

Общие сведения

С помощью вафельницы КТ-4694 вы сможете испечь 2 бельгийские вафли за один раз.

Данная модель оснащена регулятором, который позволяет настроить время приготовления вафель. На дисплее отображается текущая стадия работы, выбранная ступень времени приготовления, а также таймер приготовления.

Антипригарное покрытие панелей вафельницы не дает прилипнуть тесту в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла. Также антипригарное покрытие облегчает чистку панелей. Вафельница оснащена термостатом для поддержания температуры панелей.

Комплектация

1. Вафельница — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вафельницы



Поворот ***регулятора*** включает и выключает прибор, а также изменяет ступень времени приготовления вафель от «1» до «5», где «1» означает минимальное время приготовления (2 минуты), а «5» — максимальное время (5 минут). Поверните регулятор против часовой стрелки до упора для выключения прибора.

Выбранная ступень времени приготовления отображается в верхней части ***дисплея***.

В левой части дисплея отображается текущая стадия работы:

- «PREHEATING» — идет нагрев панелей до рабочей температуры;
- «READY TO COOK» — прибор достаточно нагрелся для приготовления;
- «COOKING» — идет приготовление (прибор распознает изменение температуры панелей при добавлении теста и автоматически начинает приготовление). В правой части дисплея будет отображаться таймер приготовления;
- «COOKING COMPLETE» — приготовление завершено.

По краям нижней ***панели*** предусмотрен ***отсек для излишков теста***.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте вафельницу из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите корпус, крышку вафельницы и панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на регулятор, дисплей и на шнур питания. Тщательно высушите прибор.
3. Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом вафельницы, так как шнур может начать оплавляться.
4. Установите вафельницу на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
5. Подключите вафельницу к сети.
6. Перед первым использованием вафельницу рекомендуется прогреть, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли остаться после производства. Чтобы включить нагрев, поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Когда прибор разогреется до рабочей температуры, надпись «PREHEATING» погаснет, а надпись «READY TO COOK» загорится.

   Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.
7. Через 10–15 минут выключите устройство, повернув регулятор против часовой стрелки до упора, дисплей погаснет. Отключите прибор от сети питания.
8. Когда прибор остынет, протрите панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь прибора, на регулятор и на шнур питания. Тщательно просушите устройство.
9. Вафельница готова к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства и жесткие губки для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что панели полностью остыли после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Использование

1. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см.
2. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
3. Чтобы включить нагрев, поверните регулятор по часовой стрелке до упора, выбрав нужную ступень времени приготовления. На дисплее сверху отобразится выбранная ступень, а слева загорится надпись «PREHEATING», прибор начнет нагрев панелей до рабочей температуры.
4. Дождитесь, когда надпись «PREHEATING» погаснет, а надпись «READY TO COOK» загорится. Откройте крышку, держась за ручку и используя кухонные рукавицы или прихватки, и смажьте панели вафельницы маслом. Используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов или повреждения антипригарного покрытия.
5. Налейте заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, чтобы оно сильно не растекалось. По краям нижней панели находится отсек для излишков теста, однако его объем ограничен. Если отсек переполнится, тесто вытечет за пределы панели, что усложнит очистку прибора. Поэтому необходимо подобрать нужное количество и консистенцию теста.

   Внимание! Будьте осторожны, панели вафельницы горячие. Не обожгитесь!
6. Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста. Прибор автоматически начнет приготовление, надпись «READY TO COOK» погаснет, а надпись «COOKING» загорится. В правой части дисплея отобразится таймер приготовления. По истечении таймера надпись «COOKING» погаснет, а надпись «COOKING COMPLETE» загорится. Прибор будет подавать звуковой сигнал в течение некоторого времени.

   Примечание. Обратите внимание, что вафли могут быть готовы раньше или позже истечения таймера, поэтому периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Если после истечения таймера вафли не готовы, оставьте их готовиться еще на некоторое время.
7. Откройте крышку и извлеките вафли деревянной или силиконовой термостойкой палочкой или лопаткой. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.

8. После извлечения вафель надпись «COOKING COMPLETE» погаснет, а надпись «READY TO COOK» загорится. Обратите внимание, что после приготовления предыдущей порции панели могут быть нагреты ниже рабочей температуры и вместо надписи «READY TO COOK» загорится надпись «PREHEATING». Смажьте или спрысните панели маслом и дождитесь, когда прибор снова нагреется до рабочей температуры, загорится надпись «READY TO COOK». Только после этого выкладывайте тесто.
9. По окончании приготовления выключите вафельницу, повернув регулятор против часовой стрелки до упора. Отключите устройство от сети питания.
10. Когда прибор остынет, очистите прибор в соответствии с главой «Чистка и обслуживание». Не допускайте попадания воды внутрь прибора, на регулятор и на шнур питания. Тщательно просушите устройство.

Внимание! Будьте осторожны! Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку, используя кухонные рукавицы или прихватки. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла.

Советы

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте вафельницу, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к панелям.

В процессе приготовления вафель температура панелей может уменьшаться. Термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. На дисплее может загореться надпись «PREHEATING». Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления порции вафель. Подождите пару минут, пока панели нагреются и загорится надпись «READY TO COOK», и после этого выкладывайте тесто.

Не охлаждайте резко горячие панели. Это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус вафельницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Во время приготовления вафель для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет. Срежьте у пакета угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.

Выкладывайте на панель достаточное количество теста. По краям нижней панели находится отсек для излишков теста, однако его объем ограничен. Если отсек переполнится, тесто вытечет за пределы панели, что усложнит очистку прибора. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть панели маслом.

Не держите пустую вафельницу включенной и разогретой долгое время. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция вафель может прилипнуть к панелям, или к вафлям прилипнут горелые остатки теста.

Если вы печете вафли из теста по рецепту с использованием разрыхлителя или соды, рекомендуется не готовить сразу большую порцию теста, так как разрыхлитель и сода со временем теряют свои свойства. При приготовлении сразу большого количества теста к моменту выпечки последних порций вафель разрыхлитель или сода перестанут действовать, вафли получатся менее воздушными. Чтобы испечь большое количество вафель, готовьте несколько порций теста по мере выпекания вафель.

Не открывайте крышку сразу после выкладывания теста на панель. Это приведет к тому, что тесто приклеится к верхней и нижней панелям и разорвется на две части. Тесто должно сначала немного пропечься, «схватиться».

Если вы готовите по своему рецепту, и вафли не пропекаются, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

Количество сахара в тесте влияет на цвет вафель. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будет корочка вафель.

Рецепты

Бельгийские вафли
Маргарин или масло — 200 г
Сахар — 150 г
Мука — 200 г
Яйцо — 3 шт.
Соль — ⅓ ч. л.
Разрыхлитель для теста — 2 ч. л.
Ванилин — по желанию
Приготовление. Маргарин или масло перемешать миксером с сахаром, добавить яйца и снова перемешать. Муку смешать с солью, разрыхлителем для теста и ванилином, затем добавить ее к основной смеси и перемешать.

Банановые вафли
Мука — 250 г
Сахар — 1 ст. л.
Яйцо — 3 шт.
Растительное масло — 100 мл
Банан — 2 шт.
Разрыхлитель для теста — ¼ ч. л.

Приготовление. Яйца взбить. Смешать муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавить масло. Все перемешать. Банан очистить от кожуры и мелко нарезать. Добавить в тесто.

Лимонные вафли
Масло сливочное — 130 г
Сахар тростниковый — 50 г
Яйцо — 3 шт.
Мука — 250 г
Молоко — 200 мл
Йогурт — 2 ст. л.
Лимонная цедра — по вкусу
Разрыхлитель для теста — ¼ ч. л.
Приготовление. Отделить белки от желтков, белки взбить. Смешать муку, сахар, разрыхлитель для теста. Масло растопить. Влить в муку теплое молоко и масло. Желтки взбить до однородной массы. Добавить йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешать.

Творожные вафли с сыром
Сыр твердый — 40 г
Творог — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Масло — 20 г
Мука — 40 г
Соль —¼ ч. л.
Разрыхлитель для теста — ¼ ч. л.
Приготовление. Сыр измельчить в измельчителе или натереть на терке. Яйцо взбить, добавить масло, соль, сыр и творог и размешать. Смешать муку с разрыхлителем, соединить обе смеси вместе и размешать.

Творожные вафли
Творог — 250 г
Яйцо — 2 шт.
Мука — 80 г
Сахар — 40 г
Масло сливочное — 20 г
Соль — ¼ ч. л.
Цедра лимона — с ½ лимона
Корица — на кончике ножа
Разрыхлитель для теста — 1 ч. л.
Приготовление. Яйца с сахаром взбить, добавить творог, сахар, соль и перемешать. Добавить сливочное масло, цедру, корицу и размешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто.

Творожные вафли на молоке
Творог — 200 г
Яйцо — 2 шт.
Мука — 120 г
Молоко — 80 мл
Масло — 50 г
Сахар — 40 г
Ванилин — на кончике ножа
Разрыхлитель для теста — 1 ч. л.
Приготовление. Яйца с сахаром взбить, добавить творог и размешать. Добавить молоко, масло и ванилин, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы поверните регулятор против часовой стрелки до упора, отключите прибор от сети и убедитесь, что он остыл. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

Очистите панели бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки теста, а затем протрите панели мягкой влажной тканью. Если панели вафельницы сильно загрязнились, используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды и мягкую губку. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки панелей вытрите их насухо.

Не мойте панели, корпус и крышку вафельницы под струей воды во избежание попадания воды внутрь устройства.

Протирайте корпус и крышку прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на регулятор, дисплей и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

Уход и хранение

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Убирайте вафельницу на хранение только после остывания и чистки. При длительном хранении положите вафельницу в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

Устранение неполадок

Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Термопредохранитель сгорел	Обратитесь в сервисный центр
Регулятор повернут против часовой стрелки до упора	Поверните регулятор по часовой стрелке, чтобы включить прибор и выбрать ступень времени приготовления

Люфт крышки вафельницы

Возможная причина	Решение
Технологический люфт не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет тесто, и блюдо приготовится равномерно

Вафли прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, для этого используйте термостойкую силиконовую кисть (в комплект не входит)
Крышку вафельницы открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, вафли прилипли к обеим панелям и развалились	Закройте крышку вафельницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку плавно

Вафли не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Выкладывайте большее количество теста в следующий раз
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в разделе «Рецепты»
Вы установили слишком маленькое время приготовления	Увеличьте время приготовления с помощью регулятора

Вафли пригорают

Возможная причина	Решение
Вафли готовятся слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность вафель, в следующий раз уменьшите время приготовления с помощью регулятора

Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком много теста	Выкладывайте на панели меньшее количество теста

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: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Размер панели: 264 × 217 мм
6. Размер устройства: 286 × 305 × 142 мм
7. Размер упаковки: 325 × 174 × 357 мм
8. Вес нетто: 3,4 кг
9. Вес брутто: 3,9 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован:

Производитель: Чжэцзян Уисдом Индастри энд Трейд Ко., Лтд. №123, Саус Цзиньгуй Роуд, Чэнси Нью Дистрикт, Юнкан Сити, Чжэцзян 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

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

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

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

Выход вафельницы из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на регулятор, дисплей и на шнур питания 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 устройства 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 вафельницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!
11. Устанавливайте вафельницу только на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия вафель с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

19. Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а из-под крышки — выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку за ручку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла.
20. Не допускайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в корпус прибора, на регулятор, дисплей или на шнур питания.

IM-4

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 подобрали 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