

**Будем
завтракать
вместе!**



**Вафельница
для бельгийских вафель
КТ-1692**

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
Чистка и обслуживание	8
Уход и хранение	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	10
Меры предосторожности.....	11
Мобильное приложение Kitfort.....	13

Общие сведения

С помощью электрической вафельницы КТ-1692 можно испечь толстые бельгийские вафли.

Вафельница оснащена индикатором питания, термостатом для поддержания постоянной температуры поверхностей и индикатором, показывающим включение и отключение нагрева. В вафельнице установлены независимые нагреватели в каждой половине формы. На нижней части корпуса предусмотрено место для хранения шнура. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

Корпус выполнен из термоустойчивого пластика, а формы покрыты антипригарным покрытием.

В комплекте поставляется силиконовая лопатка, при помощи которой удобно снимать готовые вафли с формы.

Комплектация

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

*опционально

Устройство вафельницы



Индикатор питания горит, когда прибор включен в сеть. Индикатор нагрева горит в то время, когда вафельница разогревается. Когда рабочие поверхности достигнут температуры, определяемой термостатом, нагрев выключится, и индикатор нагрева погаснет. Затем нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Ручка регулировки температуры является ручкой термостата. Термостат обеспечивает возможность плавно регулировать температуру и поддерживать ее в процессе приготовления. Примерное соответствие положения ручки термостата и температуры приведено в таблице.

Режим	Температура, °C
МИН	150–180
МАКС	180–230

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Установите вафельницу на ровную горизонтальную устойчивую 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, чтобы вы могли открыть крышку вафельницы полностью.

Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом вафельницы. Шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.

Перед первым использованием протрите рабочие поверхности влажной, а затем сухой мягкой тканью и высушите их. Включите вафельницу и дайте ей поработать 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и рабочих поверхностей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это нормально для нового устройства. По окончании нагрева выключите вафельницу, дайте ей остыть. Протрите рабочие поверхности влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вафельница готова к эксплуатации.

Использование

1. Подключите вафельницу к сети электропитания. Закройте крышку, поверните ручку регулировки температуры в нужное положение и подождите, пока вафельница нагреется. Когда формы достигнут рабочей температуры, индикатор нагрева погаснет.
2. Откройте крышку и смажьте рабочие поверхности форм небольшим количеством масла или жира. Используйте для этого термостойкую силиконовую кисть.
3. Налейте тесто в форму. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям.
4. Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание распыления теста.
5. Выпекайте вафли примерно 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.
6. Когда вафли готовы, откройте крышку и извлеките их лопаткой из комплекта. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия форм.
7. Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть формы маслом или жиром. Наливайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева погаснет, это значит, что формы достигли рабочей температуры для выпечки.

8. После завершения приготовления поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора, отключите вафельницу от сети и дайте остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Чтобы вафельница остывала быстрее, рекомендуется не закрывать крышку вафельницы. Очищайте вафельницу и формы после каждого использования.

Внимание! Не обожгитесь! При открывании крышки будьте аккуратны, так как из-под крышки может выходить горячий пар. Открывайте крышку только при помощи кухонных варежек или прихваток. Беритесь за ручку вафельницы только спереди, а не сбоку или не сверху.

Советы

Регулятор температуры позволяет установить нужную вам интенсивность нагрева. Чем выше температура панелей, тем быстрее готовятся вафли и тем более хрустящая корочка. Чем ниже температура панелей, тем дольше готовятся вафли. При невысокой температуре вафли лучше пропекаются внутри, а корочка получается более мягкой.

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте вафельницу: дождитесь, пока погаснет индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте тесто на рабочие поверхности.

Не охлаждайте резко горячие формы, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

Если формы сразу после остывания протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки. Не оставляйте рабочие поверхности грязными надолго. Это затруднит чистку.

Выкладывайте на форму достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из вафельницы, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточное теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть рабочие поверхности маслом. Не используйте спред — он может перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим поверхностям.

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

Для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте нужное количество теста через это отверстие на разогретые формы вафельницы.

Готовые вафли можно хранить в замороженном виде. Проложите их пекарской бумагой и положите в пакет или контейнер, затем поместите в морозильник. Замороженные вафли разогревайте в микроволновой печи, духовке, нагретой вафельнице или на сковородке в течение 2–3 минут.

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 большого количества теста сразу, 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 рабочие поверхности. Это приведет к тому, что тесто прилипнет к верхней и нижней формам 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

Яйца — 3 шт.

Соль — 1/3 ч. л.

Разрыхлитель — 2 ч. л.

Ванилин — по желанию

Приготовление. Маргарин или масло перемешайте миксером с сахаром, добавьте яйца и снова перемешайте. Муку смешайте с солью, разрыхлителем и ванилином, затем добавьте ее к основной смеси и перемешайте.

Банановые вафли

Мука — 250 г

Сахар — 1 ст. л.

Яйцо — 3 шт.

Растительное масло — 100 мл

Банан — 2 шт.

Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Яйца взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто.

Лимонные вафли

Масло сливочное — 130 г

Сахар тростниковый — 50 г

Яйцо — 3 шт.

Мука пшеничная — 250 г

Молоко — 200 мл

Йогурт — 2 ст. л.

Лимонная цедра — по вкусу

Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.



Приготовление. Отделите белки от желтков, белки взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопите. Влейте в муку теплое молоко и масло. Желтки взбейте до однородной массы. Добавьте йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешайте.

Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

Масло сливочное — 125 г

Яйцо — 4 шт.

Мука — 250 г

Молоко — 200 мл

Шпинат — 200 г

Соль — 1 ч. л.

Сливочный сыр — 150 г

Лосось соленый — 200 г

Оливковое масло — 100 мл

Чеснок — 2 зубчика

Приготовление. Масло взбейте миксером в кремообразную массу. Добавьте яйца и 1 чайную ложку соли. Все вместе взбейте. Затем добавьте муку, молоко комнатной температуры и замешайте эластичное тесто. Дайте тесту настояться 20 минут.

Промойте шпинат, просушите и мелко нарежьте. В кастрюле разогрейте оливковое масло, добавьте нарезанный чеснок, шпинат, соль и пассеруйте 2–3 минуты. Снимите с огня, дайте немного остыть и добавьте в тесто.

На готовые вафли нанесите плавленый сыр и украсьте ломтиками лосося.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Очищайте формы и корпус вафельницы после каждого приготовления. Очистите корпус вафельницы и формы влажной мягкой тканью, затем просушите бумажными полотенцами или салфетками. Если формы вафельницы сильно загрязнились, используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды, а затем тщательно удалите загрязнения и средство влажной мягкой тканью. Не используйте для очистки форм агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. После очистки форм вытрите их насухо. Не мойте формы и корпус вафельницы под струей воды во избежание поломки вафельницы из-за попадания воды внутрь корпуса. Не помещайте вафельницу в воду или другую жидкость.

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, индикатор питания не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термopедохранитель	Обратитесь в сервисный центр для замены

Люфт крышки вафельницы

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	При выпечке тесто немного расширяется и увеличивается в объеме, а крышка приподнимается. Благодаря люфту крышка вафельницы равномерно прижмет тесто, и вафля пропечется равномерно

Вафли прилипают к рабочим поверхностям

Возможная причина	Решение
Формы не смазаны маслом	Смажьте формы маслом, используйте жаропрочную силиконовую кисть
Крышку вафельницы открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, вафля прилипла к обеим формам и развалилась	Закройте крышку вафельницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку аккуратно, плавно

Вафли не пропекаются

Возможная причина	Решение
На форму выложили слишком мало теста, верхняя форма и тесто не соприкасаются	Переверните вафлю, чтобы верхняя сторона пропеклась. Выкладывайте большее количество теста в следующий раз
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в главе «Рецепты»
Установлена слишком низкая температура	Установите более высокую температуру при помощи регулятора

Вафли пригорают

Возможная причина	Решение
Установлена слишком высокая температура	Установите более низкую температуру при помощи регулятора

Тесто вытекает за пределы форм

Возможная причина	Решение
На формы выложили слишком много теста	Выкладывайте на формы 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: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,6 м
5. Размер устройства: 205 × 275 × 108 мм
6. Размер упаковки: 237 × 140 × 302 мм
7. Вес нетто: 2,0 кг
8. Вес брутто: 2,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, 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 рабочих поверхностей 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 рабочих поверхностей устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

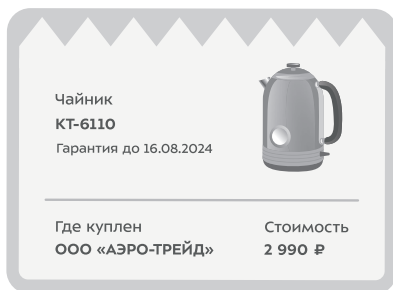
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 прибора, 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!
11. Устанавливайте вафельницу на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 15 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Устанавливайте ее так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей вафельницы.
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 пищи 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. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края поверхности и не касался горячих поверхностей.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.

IM-3

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







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