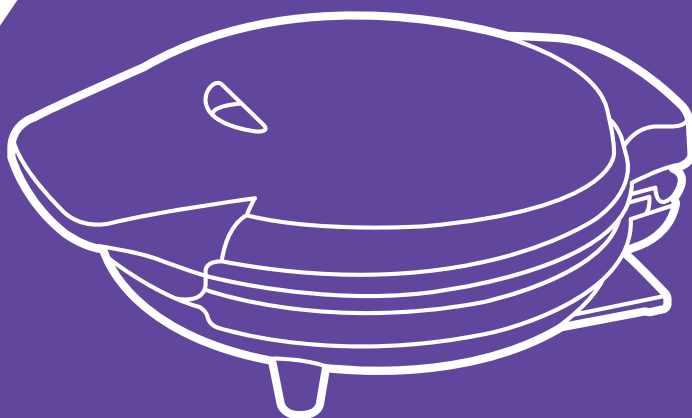


**Отличный
повод
для чая!**



**Вафельница
КТ-1688**

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	11
Уход и хранение	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Электрическая вафельница КТ-1688 поможет испечь толстые бельгийские вафли. Вафельница КТ-1688 рассчитана на приготовление 1 большой вафли, которую при желании можно разделить на 5 вафель в форме сердечек. Компактный размер вафельницы позволяет экономить место на кухне.

Антипригарное покрытие не дает прилипнуть тесту в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Также антипригарное покрытие панелей облегчает чистку, что особенно важно, так как панели являются несъемными. Вафельница оснащена индикаторами питания и нагрева, а также термостатом для поддержания температуры панелей. В вафельнице установлены нагреватели в каждой половине.

На нижней части корпуса расположен держатель шнура, обеспечивающий удобство переноски и хранения. Прорезиненные ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика.

Комплектация

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

*опционально

Устройство вафельницы



Индикатор питания горит, когда прибор подключен к сети.

Во время приготовления панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Когда **индикатор нагрева** горит, происходит нагрев панелей. Когда индикатор нагрева не горит, нагрев панелей не осуществляется, они разогреты до рабочей температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте вафельницу из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. 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.
3. 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 высотой не менее 40 см.
4. Откройте крышку вафельницы и протрите нагреваемые панели и корпус устройства сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Закройте крышку прибора.
5. Подключите вафельницу к сети, загорятся индикаторы питания и нагрева. Дайте вафельнице поработать 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей 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.
Примечание. В ходе прогрева нагревательный элемент периодически выключается, чтобы не перегреть панели и поддерживать установленную температуру — в это время индикатор нагрева гаснет.
6. Отключите прибор от сети. Дождитесь, пока вафельница остынет, после чего протрите панели влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Использование

1. Убедитесь, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом вафельницы. Затем подключите вафельницу к сети. Индикаторы питания и нагрева загорятся. Дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет.
2. Откройте крышку и смажьте панели вафельницы маслом. Используйте термостойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов или повреждения антипригарного покрытия.
3. Налейте заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям.

- Внимание!** Будьте осторожны, панели вафельницы горячие. Не обожгитесь!
4. Аккуратно закройте крышку, дайте тесту схватиться. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста.
 5. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Выпекайте вафли примерно 3–5 минут до золотистого цвета.
 6. Когда вафли готовы, откройте крышку и извлеките выпечку деревянной или силиконовой 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.
 7. Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprysнуть панели маслом. Наливайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева погаснет, это значит, что панели достигли рабочей температуры для выпечки.
- Внимание!** Не обожгитесь! При открывании крышки будьте аккуратны, так как из-под крышки может выходить горячий пар, а корпус вафельницы нагревается. Беритесь только за ручку вафельницы и используйте защитную варежку (в комплект не входит).

Советы

Перед выкладыванием следующей порции дождитесь, пока погаснет индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте тесто на панели.

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

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

Выкладывайте достаточное количество теста на панели. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Излишнее количество теста будет вытекать из вафельницы, что усложнит очистку после приготовления. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию. Для приготовления одной порции вафель требуется приблизительно 4–6 столовых ложек.

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

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.

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 панели вафельницы.

Готовые вафли можно хранить в замороженном виде. Проложите их пекарской бумагой и положите в пакет или контейнер, затем поместите в морозилку. Замороженные вафли разогревайте в микроволновой печи, духовке, нагретой вафельнице или на сковороде 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 панели. Это приведет к тому, что тесто прилипнет 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
- 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.

Кабачковые вафли

- Кабачки — 400 г
- Яйца — 4 шт.
- Масло (растительное или сливочное) — 100 г
- Мука — 400–450 г
- Соль — 1 ч.л. с горкой
- Перец черный молотый — 2 кончика ножа
- Перец красный жгучий — 1 кончик ножа
- Прованские травы — 1 кончик ножа
- Чеснок сушёный молотый — 1/5 ч.л.

- Сахар — 1 ч.л. без горки
- Уксус бальзамический — 1 ст. л.
- Разрыхлитель — 1 ч.л.

Приготовление. Количество муки следует соизмерять с сочностью кабачков: тесто не должно быть слишком жидким. Если использовать растительное масло, вафли станут вегетарианскими.

Кабачки измельчить в измельчителе или натереть на терке. Добавить все жидкие ингредиенты, соль, сахар и специи, размешать миксером. Разрыхлитель смешать с мукой, обе смеси соединить и размешать.

Вафли подавать к чаю, пиву или использовать как сэнэки — легкий перекус между приемами пищи. Рекомендуется использовать различные соусы, как острые, так и сладкие.

Кабачково-картофельные вафли

- Кабачки — 200 г
- Картофель — 200 г
- Яйца — 4 шт.
- Масло (растительное или сливочное) — 50 г
- Мука — 320–350 г
- Соль — 1 ч.л. без горки
- Перец черный молотый — 1 кончик ножа
- Перец красный жгучий — 1 кончик ножа
- Приправа для картофеля — 1/3 ч.л.
- Чеснок сушёный молотый — 1/5 ч.л.
- Сахар — 1 ч.л. с горкой
- Разрыхлитель — 1 ч.л.

Приготовление. Количество муки следует соизмерять с сочностью кабачков и картофеля: тесто не должно быть слишком жидким. Если использовать растительное масло, вафли станут вегетарианскими.

Кабачки и очищенный картофель измельчить в измельчителе или натереть на терке. Добавить все жидкие ингредиенты, соль, сахар и специи, размешать миксером. Разрыхлитель смешать с мукой, обе смеси соединить и размешать.

Вафли подавать к чаю, пиву или использовать как сэнэки — легкий перекус между приемами пищи. За счет использования картофеля вкус вафель получается более полный и насыщенный, чем у кабачковых вафель.

Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

- Масло сливочное — 125 г
- Яйцо — 4 шт.
- Мука — 250 г
- Молоко — 200 мл
- Шпинат — 200 г

- Соль — 2 ст. 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 столовую 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. Добавьте в тесто. На готовые вафли нанесите плавленный сыр и украсьте ломтиками лосося.

Творожные вафли с сыром

- Сыр твердый — 40 г
- Творог — 100 г
- Яйца — 1 шт.
- Масло — 20 г
- Мука — 40 г
- Соль — $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Разрыхлитель — $\frac{1}{4}$ 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
- Яйца — 2 шт.
- Мука — 80 г
- Сахар — 40 г
- Масло сливочное — 20 г
- Соль — $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Цедра лимона — с $\frac{1}{2}$ лимона
- Корица — на кончике ножа
- Разрыхлитель — 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 кефире

- Творог — 500 г
- Яйцо — 3 шт.

- Кефир — 75 мл
- Сахар — 100 г
- Манка — 50 г
- Мука — 200 г
- Разрыхлитель — 1 ч.л.

Приготовление. Манку смешать с кефиром и дать набухнуть 30 минут. Яйца с сахаром взбить, добавить творог и размешать. Добавить все остальное, кроме муки и разрыхлителя, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто.

Творожные вафли на молоке

- Творог — 200 г
- Яйца — 2 шт.
- Мука — 120 г
- Молоко — 80 мл
- Масло — 50 г
- Сахар — 40 г
- Ванилин — на кончике ножа
- Разрыхлитель — 1 ч.л.

Приготовление. Яйца с сахаром взбить, добавить творог и размешать. Добавить все остальное, кроме муки и разрыхлителя, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто.

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 — 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.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Очищайте панели и корпус прибора после каждого приготовления. Очистите корпус вафельницы и панели влажной тканью, затем просушите бумажными полотенцами или салфетками. 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 и корпус вафельницы под струей воды во избежание поломки вафельницы из-за попадания воды внутрь корпуса устройства. 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. Для уменьшения занимаемого места поставьте вафельницу вертикально.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Термопредохранитель сгорел	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 вафли пропекутся 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, вафля прилипла к обеим панелям и развалилась	Закройте крышку вафельницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку аккуратно, 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 главе «Рецепты»

Вафли пригорают

Возможная причина	Решение
Вафли выпекаются слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки

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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800–950 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Размер панелей: 200 × 200 мм
6. Размер устройства: 205 × 260 × 95 мм
7. Размер упаковки: 296 × 121 × 240 мм
8. Вес нетто: 1,3 кг
9. Вес брутто: 1,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 

Производитель: Юнкан Айнин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №11 Хуася Роуд, Икономик Дивелэпмэнт Зоун, Юнкан Сити 321300, Чжэцзян Провинс, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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 нагреваемых 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 нагреваемых панелей 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 квалифицированно-

- му 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. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см, чтобы вы могли беспрепятственно открыть крышку вафельницы. Устанавливайте вафельницу 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, деревянные или силиконовые лопатки.
 17. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства или в область разъема шнура.
 18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
 19. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края поверхности и не касался горячих поверхностей.
 20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.



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