

**Отличный  
повод  
для чая**



**Вафельница  
для бельгийских  
вафель КТ-1696**

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](mailto: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 .....	7
Чистка и обслуживание .....	8
Уход и хранение.....	8
Устранение неполадок .....	9
Технические характеристики .....	10
Меры предосторожности.....	11
Другие товары Kitfort.....	13

## Общие сведения

Электрическая вафельница КТ-1696 поможет испечь небольшие толстые бельгийские вафли.

Антипригарное покрытие помогает не прилипать продуктам в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла. Также антипригарное покрытие панелей облегчает чистку, что особенно важно, так как панели являются несъемными.

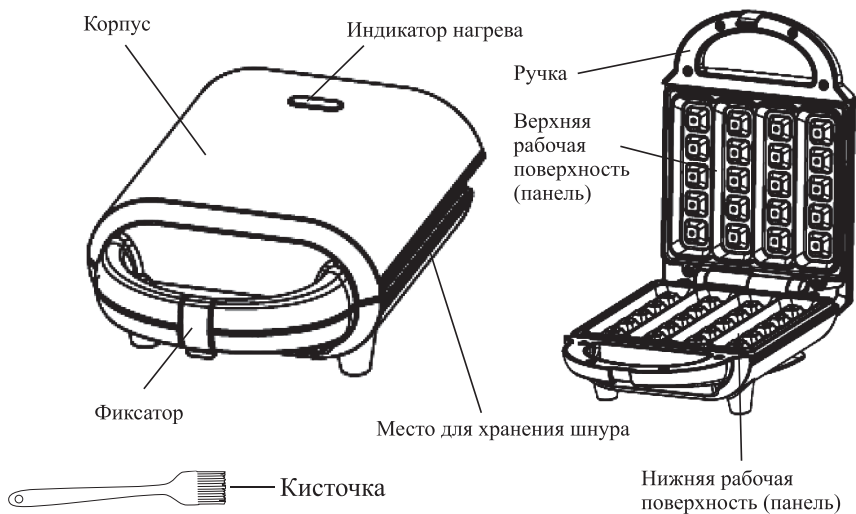
Вафельница оснащена индикатором нагрева, который покажет, когда панели разогреются. В вафельнице установлены нагреватели в каждой половине. Прорезиненные ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика. На нижней части корпуса расположен держатель шнура, обеспечивающий удобство переноски и хранения. Фиксатор на ручке удерживает крышку вафельницы в закрытом состоянии. В комплекте есть силиконовая кисточка для смазывания рабочих поверхностей маслом.

## Комплектация

1. Вафельница — 1 шт.
2. Силиконовая кисточка — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт. \*

\* Опционально.

## Устройство вафельницы



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.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Достаньте вафельницу из коробки и удалите весь упаковочный материал.

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

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.

Перед первым использованием протрите рабочие поверхности и корпус вафельницы влажной, а затем сухой тканью. Подключите вафельницу к сети и дайте ей 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.

По окончании нагрева отключите вафельницу от электросети, дайте ей остыть, протрите панели влажной, затем сухой тканью.

### Использование

Подключите вафельницу к сети электропитания. Закройте крышку и подождите, пока вафельница нагреется. Когда панели достигнут рабочей температуры, индикатор нагрева погаснет.

Откройте крышку и смажьте рабочие поверхности небольшим количеством масла или жира с помощью силиконовой кисточки из комплекта.

Налейте тесто на нижнюю рабочую панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям.

Аккуратно закройте крышку и защелкните ее на фиксатор. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста.

Выпекайте вафли примерно 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Когда вафли готовы, откройте крышку и извлеките их деревянной или силиконовой палочкой или лопаткой (в комплекте не предусмотрены). Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть панели маслом или жиром, используя кисточку из комплекта. 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. Открывайте крышку только при помощи кухонных варежек или прихваток. Беритесь за ручку вафельницы только спереди, а не сбоку или сверху.

### **Советы**

Для приготовления вафель не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

Для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.

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.

Не охлаждайте горячие панели резко, 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.

Всегда разматывайте шнур с держателя при использовании вафельницы. Корпус вафельницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из вафельницы, что усложнит очистку после приготовления. 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 сбрызнуть панели маслом. Не используйте спред — он может перегреться при высокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

Не держите долгое время пустую вафельницу включенной и разогретой. 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 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 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

*Состав:* 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.

### Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

*Состав:* 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 взбить миксером в кремообразную массу. Добавить яйца и 1 чайную ложку соли. Все вместе взбить. Затем добавить муку, молоко комнатной температуры и замешать эластичное тесто. Дать настояться 20 минут.

Промыть шпинат, просушить и мелко нарезать. В кастрюле разогреть оливковое масло, добавить нарезанный чеснок, шпинат, соль по вкусу и пассеровать 2–3 минуты. Снять с огня. Добавить в тесто.

На готовые вафли нанести плавленный сыр и украсить ломтиками лосося.

### Банановые вафли

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

### Лимонные вафли

*Состав:* 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:* отделить белки от желтков, белки взбить. Смешать муку, сахар, разрыхлитель. 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**

*Состав:* творог — 250 г, яйца — 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 — 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.

### **Кабачковые вафли**

*Состав:* 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 сушеный 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 или использовать как сэнэки — лёгкий перекус между приемами пищи. Рекомендуется использовать различные соусы, как острые, так и сладкие.

## **Чистка и обслуживание**

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Очищайте панели и корпус вафельницы 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. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие щетки — 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. Силиконовую кисточку мойте теплой водой с использованием моющего средства для посуды и мягкой губки.

## **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 скрепите рабочие поверхности фиксатором и поставьте вафельницу вертикально.



## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикатор нагрева не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел терморедохранитель	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 панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, используйте кисточку из комплекта
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	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»

### 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](mailto: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](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 460 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Размер устройства: 155 × 210 × 90 мм
6. Размер упаковки: 180 × 114 × 247 мм
7. Вес нетто: 1,0 кг
8. Вес брутто: 1,1 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, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 тем-

пературы может привести к отслоению антипригарного покрытия. Это не является гарантийным случаем.

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 вилок 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, 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.

IM-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





### Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

### Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



### Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

### Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87