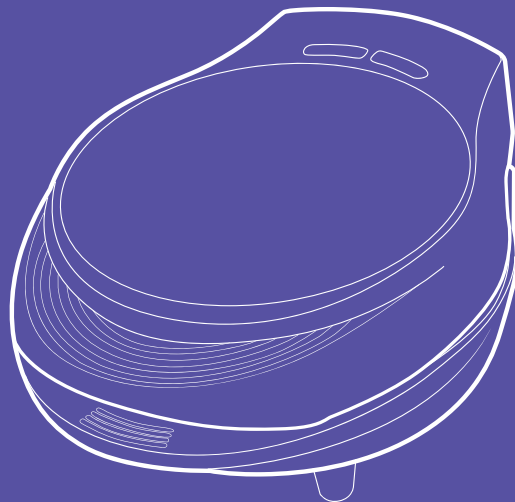


**Отличный
повод для чая!**



**Вафельница
для тонких вафель
КТ-1666**

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	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	8
Обслуживание, уход и хранение	9
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности	12
Другие товары Kitfort	14

Общие сведения

Электрическая вафельница КТ-1666 поможет испечь тонкие вафли. Она оснащена световыми индикаторами питания и нагрева, независимыми нагревателями в каждой половинке формы и отсеком для хранения шнура. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

Корпус выполнен из термостойкого пластика, а формы для выпечки покрыты антипригарным покрытием.

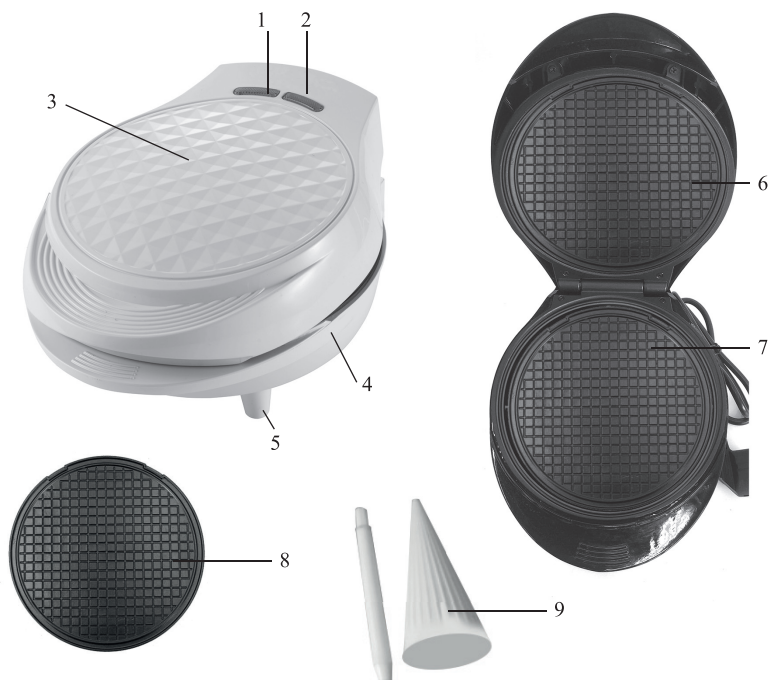
Антипригарное покрытие помогает не прилипать продуктам в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла или без него. Также антипригарное покрытие панелей облегчает чистку, что особенно важно, так как панели являются несъемными.

Комплектация

1. Вафельница — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Конус с ручкой — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вафельницы



1. Индикатор питания
2. Индикатор нагрева
3. Крышка
4. Нижняя часть корпуса
5. Ножки
6. Верхняя панель
7. Нижняя панель
8. Рисунок панели
9. Конус с ручкой

Индикатор питания (левый) — горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева (правый) — показывает, когда панели вафельницы разогрелись до рабочей температуры, определяемой термостатом. Во время приготовления панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Когда индикатор нагрева не горит — происходит нагрев панелей. Когда индикатор нагрева 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, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего 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, чтобы вы могли открыть крышку вафельницы полностью.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей 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.
5. По окончании нагрева отключите вафельницу от электросети, дайте ей остыть, протрите панели влажной, затем сухой тканью.

Использование

1. Подключите вафельницу к сети электропитания (загорится индикатор питания). Закройте крышку и подождите, пока вафельница нагреется. Когда панели достигнут рабочей температуры, загорится индикатор нагрева.
2. Откройте крышку и смажьте нагреваемые панели вафельницы жаростойкой силиконовой кисточкой или салфеткой, смоченной в растительном масле — это поможет предотвратить прилипание продуктов.
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 2–5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.
6. Когда вафли готовы, откройте крышку и извлеките их 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 формы маслом или жиром. Наливайте тесто только тогда, когда погаснет индикатор нагрева, это значит, что формы достигли рабочей температуры для выпечки.

8. Для сворачивания вафли используйте конус, который идет в комплекте.



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.

Советы

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

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.

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. Для приготовления четырех вафель требуется приблизительно 5–8 столовых ложек.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть панели маслом. Не используйте спред — он может перегреваться 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.

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 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 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

Традиционные вафельные рожки

Ингредиенты для приготовления 6 рожков:

Яйца — 3 шт.

Мука — 1 ст.

Сахар — 2/3 ст.

Растительное масло — 2 ст. л.

Ванилин — по желанию 1 ч. л.

Соль — щепотка

Предварительно прогрейте вафельницу. С помощью венчика взбейте яйца с солью в небольшой чашке. Добавьте сахар, взбивайте получившуюся массу, пока яйца не начнут светлеть (около 1 минуты). Добавьте растительное масло. Постепенно добавляйте муку, тщательно перемешивая до получения однородной массы. Взбивайте еще в течение 15 секунд — до полного устранения комочков. Добавьте ванилин. Налейте 2 столовые ложки теста в центр нижней формы вафельницы. Аккуратно закройте верхнюю форму, выпекайте вафли в течение примерно 1 минуты до получения золотистого цвета. Если необходимо, продолжите приготовление, проверяя готовность каждые 5–10 секунд. Как только вафля будет готова, быстро извлеките ее из вафельницы и положите на сухое чистое полотенце. Сверху положите конус и, помогая полотенцем, оберните вафлю вокруг него. Подождите несколько секунд, чтобы форма зафиксировалась. Рожок готов.

Вафельные трубочки

Сахар — 1 ст.

Яйца — 5 шт.

Маргарин или сливочное масло — 200 гр.

Мука — 1 ст.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте маргарин и муку. Можно влить 50 мл молока. Тщательно размешайте и выпекайте вафли. Сворачивайте сразу еще горячие вафли в трубочку. После начините по вкусу.

Вафельный рожок с мороженым

Сахар — 1 ст.

Яйца — 4 шт.

Маргарин или сливочное масло — 200 гр.

Мука — 1,5 ст.

Сода — щепотка, погасить

Мороженое

Взбейте яйца с сахаром, добавьте маргарин и муку. Можно влить 50 мл молока. Тщательно размешайте и выпекайте вафли. Сворачивайте еще горячие вафли в рожки с помощью конуса. Начините уже остывшие вафельные рожки мороженым и подавайте к столу.

Вафельный рожок для гурманов

Сахар — 1/2 ст.

Яйца — 1 шт. и 1 белок

Маргарин или сливочное масло — 2 ст. ложки.

Мука — 2/3 ст.

Соль — щепотка

С помощью венчика взбейте яйцо, белок и соль. Добавьте сахар, взбивайте получившуюся массу, пока яйца не начнут светлеть (около 1 минуты). Постепенно добавляйте муку, тщательно перемешивая до получения однородной массы. Взбивайте еще в течение 15 секунд – до полного устранения комочков. Добавьте растопленное масло, тщательно перемешайте. Выпекайте вафли в разогретой вафельнице. Сформируйте рожки с помощью конуса из еще горячих вафель.

Шоколадный рожок

Сахар — 1/2 ст.

Яйца — 2 шт.

Сливочное масло — 2 ст. л.

Мука — 1/2 ст.

Соль — щепотка

Горький шоколад — 30 г

Какао-порошок — 2 ст. л.

Ванилин — по желанию 1 ч. л.

Шоколад и масло поместите в маленькую посуду и растопите на маленьком огне, постоянно помешивая. Снимите с огня и дайте массе остыть в течение 5 минут. С помощью венчика взбейте яйца с солью в небольшой чашке. Добавив сахар, взбивайте получившуюся массу, пока масса не начнет светлеть (около 1 минуты). Продолжая взбивать, добавьте шоколад, смешанный с маслом. Постепенно добавьте муку и порошок какао, тщательно перемешивая до получения однородной массы. Добавьте ванилин (по желанию). Выпекайте вафли в разогретой вафельнице. Сформируйте рожки с помощью конуса из еще горячих вафель.

Обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Очищайте нагреваемые панели после каждого приготовления. Очистите панели бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки пищи и излишки жира, а затем протрите панели влажной тканью. 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 губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки и мойки панелей вытрите их насухо. Не мойте панели и корпус вафельницы под струей воды во избежание попадания воды внутрь корпуса устройства.

Не помещайте вафельницу в воду или другую жидкость.

Наружные поверхности корпуса протирайте сначала влажной, а затем сухой тканью.

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении положите вафельницу в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль. Для уменьшения занимаемого места намотайте шнур на держатель и поставьте вафельницу вертикально.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор питания не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термозащитный предохранитель	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 выпечется равномерно

Вафли прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, используйте жаропрочную силиконовую кисть
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

Пластиковые части вафельницы окрасились

Возможная причина	Решение
Некоторые продукты могут оставить цветные пятна на пластиковых частях вафельницы	Для удаления пятен протрите их тканью или салфеткой, смоченной в пищевом масле, затем выполните чистку в обычном порядке

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800–1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,8 м
5. Рабочий размер панелей: диаметр 195 мм
6. Размер прибора: 200 × 250 × 110 мм
7. Размер упаковки: 218 × 138 × 273 мм
8. Вес нетто: 1,25 кг
9. Вес брутто: 1,51 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Нинбо Тяньсян Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №99 Хуаньчэн Ист Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Чжэцзян, 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.

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.

Окрашивание пластиковых частей, соприкасающихся с продуктами, является нормальным и не считается гарантийным случаем. Как очистить окрашенные части смотрите в главе «Устранение неполадок».

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 лопаточки.



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.

IM-2



Всегда что-то новенькое!

Мы — современный и креативный бренд, который предлагает покупателю не только качественный товар за хорошие деньги, но и накрывает Вас волной подарков, конкурсов и живого интерактива! Тысячи пользователей уже следят за нашими обновлениями и розыгрышами во всех социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и Вы!

Мы категорически приветствуем Вас в нашей группе «ВКонтакте», в которой каждую неделю мы разыгрываем десятки призов бытовой техники KITFORT. Выиграть их легче некуда; морские бои, лотереи, творческие конкурсы, репосты. Ссылочку мы оставляем тут: vk.com/kitfort

Любите смотреть видео на YouTube? Нет ничего лучше, чем посмотреть веселые скетчи на канале Kitfort Show! Да, так и вводите в поиске YouTube: «Kitfort Show». В каждом новом выпуске мы разыгрываем дорогие хиты и новинки нашей компании за комментарии от подписчиков. Ну а само содержание видеороликов заставит Вас как от души посмеяться и улыбнуться, так и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Мы очень рады, что Вы дочитали до конца, уже это говорит о том, что Вы в деле и вместе с KITFORT!

Подписывайтесь!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87