

**Кусочек Вены
на десерт!**



**Вафельница
для бельгийских
вафель КТ-1611**

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	6
Чистка, обслуживание, уход и хранение	7
Технические характеристики	7
Меры предосторожности	8
Другие товары «Китфорт».....	10

Общие сведения

Электрическая вафельница КТ-1611 оснащена световыми индикаторами включения и готовности к работе, независимыми нагревателями в каждой половине формы. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

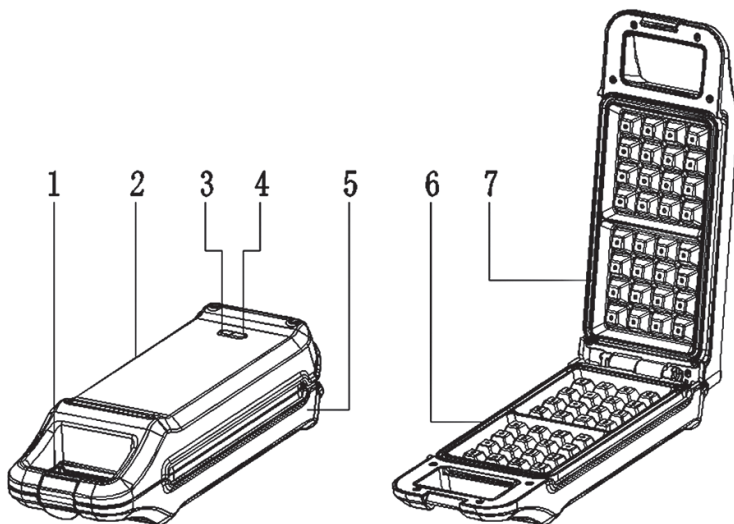
Корпус выполнен из прочного пластика, а формы для выпечки покрыты анти-пригарным покрытием.

Комплектация

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

*опционально.

Устройство вафельницы



- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Зашелка. | 5. Нижняя часть корпуса |
| 2. Крышка. | 6. Нижняя форма. |
| 3. Индикатор питания. | 7. Верхняя форма. |
| 4. Индикатор нагрева. | |

Индикатор питания загорается при включении вафельницы. Индикатор нагрева горит в то время, когда вафельница разогревается. Когда рабочие поверхности достигнут температуры, автоматически устанавливаемой встроенным термостатом, нагрев выключится, и индикатор нагрева погаснет. Затем нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры, в это время индикатор нагрева будет гореть. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Подготовка к работе и использование

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.

Перед первым использованием протрите рабочую поверхность формы влажной тряпкой и высушите. Включите вафельницу и дайте ей поработать 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и рабочих поверхностей форм обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это не должно вас смущать. По окончании нагрева выключите вафельницу, дайте ей остыть, затем протрите формы влажной тряпкой и высушите.

Выпечка

Подключите вафельницу к сети электропитания, при этом загорятся индикаторы питания и нагрева. Закройте крышку и подождите, пока вафельница нагреется. Когда формы достигнут рабочей температуры, индикатор нагрева погаснет.

Откройте крышку и смажьте рабочие поверхности форм небольшим количеством масла или жира.

Налейте тесто в середину каждой выемки формы. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно вытечет по краям.

Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте ее резко во избежание расплескивания теста.

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

Когда выпечка готова, откройте крышку и извлеките выпечку деревянной или силиконовой палочкой или лопаточкой. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, не стойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть формы маслом или жиром. Наливайте тесто только когда индикатор нагрева погаснет, это значит, что формы 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 и не сверху.

Советы

Для приготовления выпечки 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 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.

Рецепты

Русские (тонкие) вафли

Соленые вафли с базиликом

Состав: яйцо – 4 шт., мука пшеничная – 300г, соль – 1,5 ст. л., базилик свежий – 100 г.

Приготовление: сливочное масло растопить, яйца взбить при помощи венчика, смешать муку, соль, добавить в сливочную основу. Базилик промыть, нарезать, добавить в тесто. Все тщательно перемешать.

Мягкие вафли

Состав: мука – 300 г, сахар – 100 г, сливочное масло – 130 г, яйцо – 3 шт., корица – 1 ч. л., йогурт – 100 г.

Приготовление: растопить масло, разогреть молоко. Яйца взбить. Смешать сахар, муку, корицу. Добавить сливочную основу, яйца и молоко, затем добавить йогурт. Все тщательно перемешать.

Можно подавать с шариком мороженого.

Бельгийские (толстые) вафли

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 – 2 ст. 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 столовую 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 и пассеровать 2–3 минуты. Снять с огня. Добавить в тесто.

На готовые вафли нанести плавленый 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.

Чистка, обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой или обслуживанием дождитесь полного охлаждения вафельницы.

Протирайте рабочие панели бумажным полотенцем или салфеткой. Не используйте абразивные чистящие средства и жесткие мочалки, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Не помещайте вафельницу в воду или под струю воды.

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 640 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Размер устройства: 129 × 325 × 105 мм
5. Размер упаковки: 157 × 128 × 357 мм
6. Вес нетто: 1,5 кг
7. Вес брутто: 1,9 кг
8. Длина шнура: 0,7 м



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



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. Но 168 Норс Хуаньчэн Роуд, Чжоусян Дивелэпмэнт Зоун, Цыси Сити, Нинбо 315324, 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.

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 вафельницу, 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 вафельницы 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 вафельницей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с вафельницей.
8. Контролируйте работу вафельницы, когда рядом находятся дети и 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. 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 вафельницы и не подвергайте ее ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

Другие товары «Китфорт»



Мясорубка КТ-2101 Carnivora

- производительность 1,2 кг/мин
- мощность max 1500 Вт
- насадки 2 шт



Паровая швабра КТ-1004

- мощность 1500 Вт
- 5 в 1
- 10 насадок
- разогрев 30 секунд



Вертикальный пылесос КТ-523

- мощность 600 Вт
- пылесборник 1,5 л
- тип пылесоса: проводной
- поворотная напольная щетка



Блендер КТ-1307

- мощность 450 Вт
- объем чаши 1 л
- 2 скорости



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