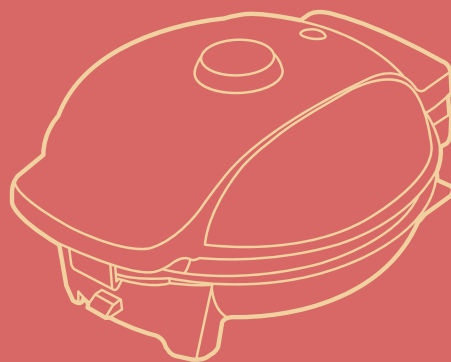


**KIT
FORT**



**Вафельница
«3 в 1»
КТ-1625**

Руководство
по эксплуатации

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-812-339-22-15

8-499-400-23-34

(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	8
Технические характеристики	8
Меры предосторожности	9



**KIT
FORT**

Вафельница «3 в 1»
КТ-1625

Общие сведения

С помощью электрической вафельницы КТ-1625 можно испечь тонкие русские и толстые бельгийские вафли, а также фигурное печенье. Вафельница оснащена световым индикатором нагрева, независимыми нагревателями в каждой половинке формы и имеет специальное место для хранения шнура питания. Термостат с плавной регулировкой позволяет выставить температуру приготовления. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

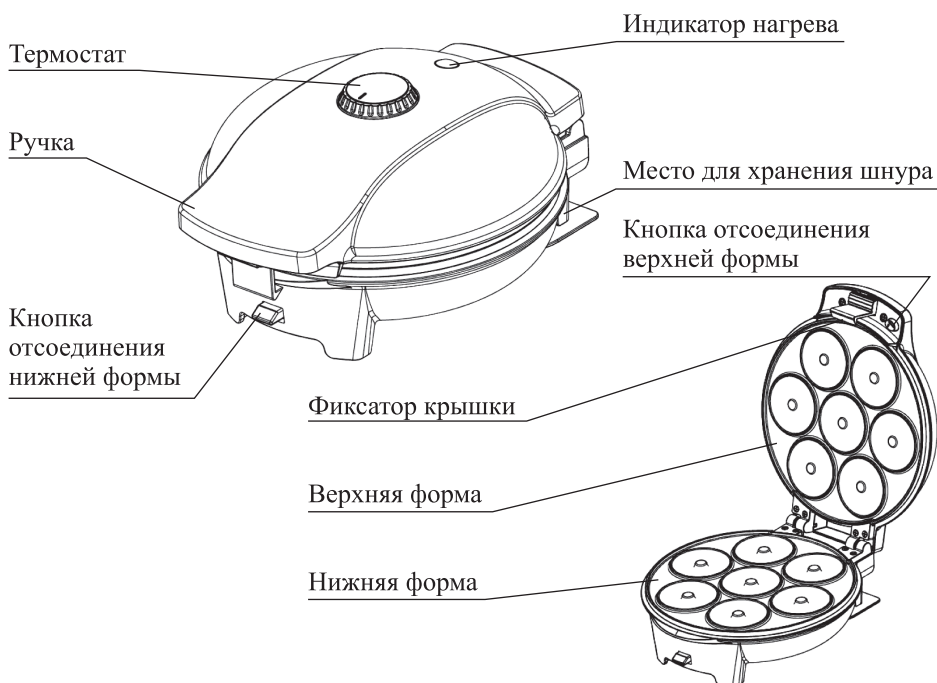
Корпус выполнен из термостойкого пластика, а сменные формы для выпечки покрыты антипригарным покрытием.

Комплектация

1. Вафельница – 1 шт.
2. Сменные формы – 3 комплекта
3. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
4. Гарантийный талон – 1 шт.

Примечание. Один комплект форм уже установлен в вафельницу.

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, 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 снимите формы, вымойте их, высушите и установите обратно. 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 снимите формы, вымойте их, высушите и установите обратно. Вафельница готова к эксплуатации.

Выпечка.

Установите формы в вафельницу и подключите ее к сети электропитания. Закройте крышку, установите термостатом температуру нагрева 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 форму. 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 продукты 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 лопаткой. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия форм.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть формы маслом или жиром. Наливайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева погаснет, это значит, что формы достигли рабочей температуры для выпечки.



**KIT
FORT**

Вафельница «3 в 1»
КТ-1625

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 – 300 г, 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 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.

Печенье и выпечка

Пирожное с жидкой начинкой

Состав: мука пшеничная – 160 г, какао – 30 г, шоколад – 100 г, сливочное масло – 100 г, сахар тростниковый – 200 г, соль.

Приготовление: смешать муку, какао и щепотку соли. Сливочное масло растопить. Убрать с огня и добавить рубленый шоколад. Помешивать до полного растворения шоколада. В чаше миксера собрать яйца и сахар, хорошо взбить на высокой скорости и влить шоколад тонкой струйкой. Добавить сухие ингредиенты. Перемешать.

Шоколадные фигурки

Состав: сливочное масло – 30 г, яйцо – 1 шт., сахар – 60 г, какао – 20 г, мука – 160 г, молоко – 100 мл, шоколад – 80 г, кокосовая стружка – 10 г.

Приготовление: растопить масло и добавить нарубленный шоколад. Убрать с огня. Смешать муку, какао и сахар. Влить молоко комнатной температуры. Добавить яйцо и тщательно взбить. Ввести шоколад, перемешать.



**KIT
FORT**

Вафельница «3 в 1»
КТ-1625

После выпекания печенье окунуть в растопленный шоколад. Посыпать кокосовой стружкой.

Печенье с имбирем

Состав: шоколад – 250 г, яйцо – 4 шт., сахар – 150 г, сливочное масло – 200 г, какао – 75 г, мука – 75 г, разрыхлитель для теста – 1/2 ч.л., имбирь.

Приготовление: сложите шоколад и сливочное масло в сотейник. Растопите на среднем огне, чтобы получилась однородная масса. В миске взбейте яйца и сахар. Введите шоколад и перемешайте. В конце добавьте просеянные какао, муку и разрыхлитель. Добавьте нарезанный имбирь. Перемешайте.

Чистка, обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой или обслуживанием дождитесь полного охлаждения вафельницы.

Протирайте рабочие формы бумажным полотенцем или салфеткой. Не используйте абразивные чистящие средства и жесткие мочалки, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие форм. Не помещайте вафельницу в воду или под струю воды. Не мойте никакие части вафельницы в посудомоечной машине.

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Для уменьшения занимаемого места защелкните крышку на защелку и поставьте вафельницу вертикально.

Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50 Гц
2. Мощность: 700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Размер: 260 × 220 × 130 мм
5. Вес нетто: 2,5 кг
6. Вес брутто: 2,8 кг

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



Производитель: Хуаюй Электрикал Эплаинс Ко, ЛТД. 168 Хуань Чэн Дун Лу, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.

Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «Аэро-Трейд», СПб, Аптекарская набережная, д. 12.

Горячая линия производителя: 8-812-339-22-15, 8-499-400-23-34 (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.

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!



**KIT
FORT**

Вафельница «3 в 1»
КТ-1625

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.

IM-1

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

