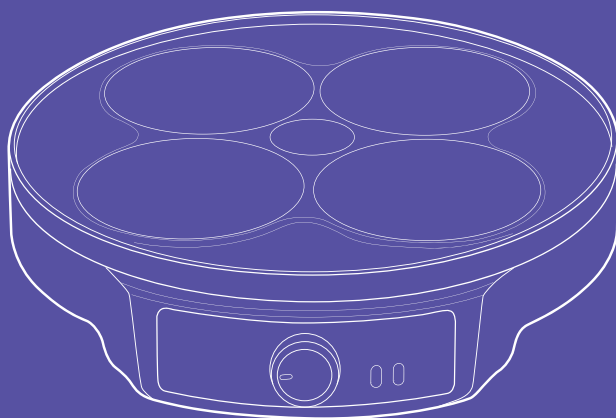


**Всем
по блинчику!**



**Блинница «2 в 1»
КТ-5637**

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 блинницы «2 в 1»	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	8
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности	13

Общие сведения

С помощью настольной блинницы КТ-5637 можно быстро испечь блины и панкейки. Данная блинница оснащена регулятором температуры, что позволит вам настраивать температуру приготовления блинов и панкейков. Устройство имеет термостат для поддержания температуры панели, а также индикаторы питания и нагрева.

В комплекте идет двусторонняя рабочая панель. Гладкая сторона рабочей панели предназначена для приготовления блинов диаметром до 30 см. На обратной стороне рабочей панели расположены четыре формы диаметром 11 см, которые предназначены для приготовления панкейков. Антипригарное покрытие с обеих сторон рабочей панели не дает тесту прилипнуть в процессе приготовления, позволяет готовить с минимальным количеством масла и облегчает чистку панели.

Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус прибора выполнен из пластика и нержавеющей стали. На дне блинницы имеются держатели для удобного хранения шнура.

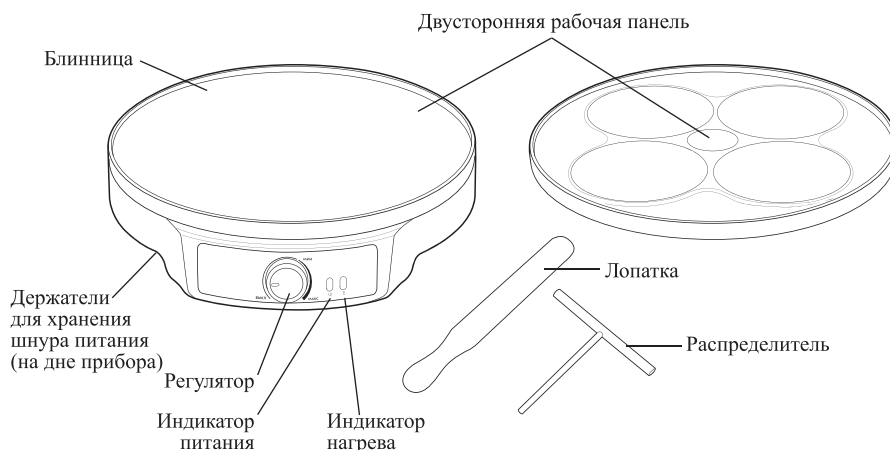
Деревянная лопатка из комплекта имеет тонкий и закругленный край, благодаря чему вы сможете аккуратно перевернуть даже тонкий блин, не повредив его. Также деревянная лопатка не царапает антипригарное покрытие панели, а с помощью распределителя можно быстро и равномерно распределить тесто по поверхности панели.

Комплектация

1. Блинница — 1 шт.
2. Двусторонняя рабочая панель — 1 шт.
3. Распределитель — 1 шт.
4. Лопатка — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство блинницы «2 в 1»



Двусторонняя рабочая панель предназначена для приготовления блинов и панкейков. Гладкая сторона рабочей панели предназначена для приготовления блинов диаметром до 30 см. Обратная сторона предназначена для приготовления 4 панкейков диаметром 11 см.

Регулятор является ручкой термостата. Термостат обеспечивает возможность плавно регулировать температуру и поддерживать ее в процессе приготовления. Рядом с регулятором нанесена шкала. Отметка «МИН» соответствует минимальной температуре (140–180 °С), отметка «МАКС» — максимальной температуре (200–240 °С). Чтобы включить нагрев, поверните регулятор по часовой стрелке: нагрев начнется только тогда, когда регулятор будет установлен напротив отметки «МИН» или дальше (также загорится индикатор нагрева). Чтобы выключить нагрев, переведите регулятор в положение «ВЫКЛ».

Внимание! Так как регулятор является механическим, возможна небольшая неточность в установке температуры, и нагрев может начаться, если регулятор установлен немного раньше отметки «МИН».

Индикатор питания горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева горит, когда панель разогревается. Когда панель достигает нужной температуры, индикатор гаснет. Во время приготовления панель блинницы остывает, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Лопатка служит для переворачивания блинов, а **распределитель** — для быстрого и равномерного распределения теста.

На дне прибора есть **держатели шнура питания**, что обеспечивает удобное хранение устройства.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте блинницу и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.
2. Вымойте двустороннюю рабочую панель в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Чтобы снять панель с устройства, потяните ее вверх от прибора.
3. Протрите прибор сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на индикаторы, регулятор и шнур питания.
4. Тщательно высушите все части устройства.
5. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 20 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно оставаться не менее 40 см свободного пространства для беспрепятственного переворачивания блинов и панкейков.
6. Установите рабочую панель на корпус устройства любой из сторон.
7. Размотайте шнур питания полностью и убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом. Подключите устройство к сети — загорится индикатор питания.
8. Перед первым использованием рекомендуется прогреть прибор в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панели обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли остаться после производства. Чтобы включить нагрев, поверните регулятор по часовой стрелке до упора, загорится индикатор нагрева. Дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет (это значит, что панель нагрелась до нужной температуры), и засеките 10–15 минут с помощью стороннего таймера.

Примечание. В процессе нагрева может появиться небольшое количество дыма и запах, это нормально для нового устройства.

9. Через 10–15 минут отключите устройство, переведя регулятор в положение «ВЫКЛ», и отключите устройство от сети питания.
10. Когда прибор остынет, снимите рабочую панель и промойте ее в теплой воде с помощью средства для мытья посуды и мягкой губки, а затем тщательно просушите.
11. Блинница готова к эксплуатации.

Внимание! Никогда не используйте абразивные моющие средства для очистки рабочей панели, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что рабочая панель полностью остыла после использования. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Использование

1. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 20 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно оставаться не менее 40 см свободного пространства для беспрепятственного переворачивания блинов и панкейков.

2. В зависимости от того, что вы хотите испечь (блины или панкейки), установите рабочую панель на корпус устройства необходимой стороной вверх.
3. Размотайте шнур питания полностью и убедитесь, что он не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом. Подключите прибор к сети — загорится индикатор питания.
4. Установите желаемую температуру с помощью регулятора, загорится индикатор нагрева. Нагрев начнется только тогда, когда регулятор будет установлен напротив отметки «МИН» или дальше.

Внимание! Так как регулятор является механическим, возможна небольшая неточность в установке температуры, и нагрев может начаться, если регулятор установлен чуть раньше отметки «МИН».

5. Когда температура рабочей панели достигнет нужного значения, индикатор нагрева погаснет.

Примечание. Во время приготовления рабочая панель блинницы остывает, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

6. Смажьте рабочую панель блинницы маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия и кисточки.
7. Налейте заранее приготовленное тесто на рабочую панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно может вылиться за края рабочей панели.

Внимание! Будьте осторожны! Рабочая панель горячая. Не обожгитесь!

8. При выпекании блинов распределите тесто с помощью распределителя. Смажьте распределитель маслом, чтобы тесто не прилипло к нему. Установите один край распределителя в центр рабочей поверхности, наклоните распределитель так, чтобы угол между ним и рабочей поверхностью был менее 90°. Начиная от центра, распределяйте тесто к краям круговыми движениями, постепенно увеличивая радиус.

Примечание. Не используйте маргарин и спред с низким содержанием животного жира, так как они могут нагреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию продуктов к рабочей панели.

9. Когда края блина или панкейка подрумянятся, аккуратно подденьте его лопаткой из комплекта, чтобы перевернуть.
10. Когда блюдо будет готово, извлеките его при помощи кулинарных щипцов, деревянной или силиконовой лопатки.

Внимание! Используйте для переворачивания и снятия блюда только деревянные, силиконовые или термостойкие лопатки и кулинарные щипцы. Не используйте пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия рабочей панели.

11. Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprysнуть рабочую панель маслом. Наливайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева погаснет: это значит, что рабочая панель достигла заданной температуры.

12. По окончании приготовления выключите нагрев, повернув регулятор в положение «ВЫКЛ». Отключите устройство от сети питания.
13. Когда прибор остынет, очистите его в соответствии с главой «Чистка и обслуживание».

Внимание! Будьте осторожны! Не дотрагивайтесь до рабочей панели, чтобы не получить ожог! Корпус также может сильно нагреваться.

Советы

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого включайте блинницу, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как прибор разогреется.

Если блины или панкейки сильно прилипают к рабочей панели, то добавьте в тесто немного масла и все тщательно размешайте.

При приготовлении теста вмешивайте в него масло тщательно. В противном случае масло может находиться в тесте в виде взвеси микроскопических шариков, которые всплывут в верхнем слое теста. Тогда первые блины будут с избытком масла, а последние — с недостатком.

Если при переворачивании блины рвутся, хотя края блина достаточно подсыхли и подрумянились, то рекомендуется добавить в тесто больше муки или яиц.

Первый блин может готовиться дольше, так как рабочая панель еще не набрала максимальную температуру.

Когда на панель помещают холодное тесто, оно охлаждает рабочую панель блинницы, и прибору нужно время, чтобы снова нагреть ее.

При выпекании блинов выливайте порцию теста быстро и ровно в центр, сразу распределяя его с помощью распределителя.

Используйте тесто комнатной температуры. Холодное тесто резко охлаждает рабочую панель, увеличивая время приготовления.

Не охлаждайте резко горячую рабочую панель. Это может испортить антипригарное покрытие.

Перед тем как налить следующую порцию теста на рабочую панель, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть рабочую панель маслом.

Рецепты

Блины на молоке

Молоко — 500 мл

Яйцо — 2 шт.

Соль — по вкусу

Сахар — 3 ст. л.

Мука — 200 г

Растительное масло — 2 ст. л.

Ванилин — 1 г

Взбейте яйца, сахар и соль. Добавьте молоко. Постепенно добавляя муку, вымесите тесто до однородности. Добавьте ванилин, масло и тщательно перемешайте.

Блины на кефире

Кефир — 500 мл
Яйцо — 3 шт.
Мука — 200 г
Сахар — 1 ст. л.
Растительное масло — 2 ст. л.
Сода — $\frac{1}{4}$ ч. л.
Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Взбейте яйца, сахар, соль и соду. Добавьте кефир. Постепенно добавляя муку, вымесите тесто до однородности. Добавьте масло и тщательно перемешайте. Дайте тесту настояться 15 минут.

Блины на молоке с кипятком

Молоко — 250 мл
Кипяток — 250 мл
Яйцо — 2 шт.
Мука — 1 ст.
Сахар — 2 ст. л.
Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.
Растительное масло — 2 ст. л.
Сода — $\frac{1}{4}$ ч. л.

Взбейте яйца, соль и сахар. Добавьте молоко. Постепенно добавляя муку, вымесите тесто до однородности. Оставьте тесто на 1 час.

В стакане кипятка разведите соду. Влейте раствор соды с кипятком и масло в тесто и перемешайте до однородности.

Блины с творожно-апельсиновой начинкой

Для блинов:

Молоко — 500 мл
Яйцо — 2 шт.
Соль — по вкусу
Сахар — 3 ст. л.
Мука — 200 г
Растительное масло — 2 ст. л.
Ванилин — 1 г

Для начинки:

Творог мягкий — 200 г
Сахар — по вкусу
Апельсиновая цедра — по вкусу

Блины. Взбейте яйца, сахар и соль. Добавьте молоко. Постепенно добавляя муку, вымесите тесто до однородности. Добавьте ванилин, масло и тщательно перемешайте.

Начинка. Творог перемешайте с сахаром и цедрой до однородности массы. Можно нанести начинку на блин или завернуть блин с начинкой в конвертик.

Блины с грибами в сливках

Для блинов:

Молоко — 500 мл

Яйцо — 2 шт.

Соль — по вкусу

Мука — 200 г

Растительное масло — 2 ст. л.

Для начинки:

Шампиньоны — 400 г

Сливки (жирность 22%) — 300 мл

Лук — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Сливочное масло — 30 г

Соль — по вкусу

Черный перец — по вкусу

Блины. Взбейте яйца и соль. Добавьте молоко. Постепенно добавляя муку, вымесите тесто до однородности. Добавьте масло и тщательно все перемешайте.

Начинка. Растопите в сковороде кусочек сливочного масла. Добавьте мелко нарезанные лук и чеснок и обжаривайте, помешивая, на небольшом огне до тех пор, пока овощи не станут прозрачными. Увеличьте огонь, добавьте шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, и обжарьте их в масле до золотистой корочки. Уменьшив огонь, залейте грибы сливками и тушите при минимальном кипении в течение нескольких минут до загустения сливок. Снимите начинку с огня. Учитывайте, что после снятия с огня сливки еще немного загустеют.

Чистка и обслуживание

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

Очистите рабочую панель с обеих сторон бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки теста, а затем протрите ее мягкой влажной тканью. Если рабочая панель сильно загрязнилась, то используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды и мягкую губку. Не используйте для очистки рабочей панели агрессивные и абразивные моющие средства и губки: они могут повредить антипригарное покрытие. После очистки вытрите рабочую панель насухо.

Протирайте корпус прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не мойте корпус прибора под струей воды во избежание попадания воды внутрь устройства. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на индикаторы, регулятор и шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

Уход и хранение

Храните блинницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Убирайте прибор на хранение только после остывания и чистки. При длительном хранении уберите устройство в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термopедохранитель	Отключите устройство от сети питания и обратитесь в сервисный центр

Блины/панкейки прилипают к рабочей панели

Возможная причина	Решение
Рабочая панель не смазана маслом	Смажьте рабочую панель маслом, для этого используйте термостойкую силиконовую кисть (в комплект не входит)

Блины/панкейки не пропекаются

Возможная причина	Решение
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в главе «Рецепты»
Вы установили слишком низкую температуру нагрева	Увеличьте температуру нагрева с помощью регулятора

Блины/панкейки пригорают

Возможная причина	Решение
Блины/панкейки готовятся слишком долго	Периодически визуальнo оценивайте готовность блюда
Вы установили слишком высокую температуру нагрева	Уменьшите температуру нагрева с помощью регулятора



Тесто вытекает за пределы панели

Возможная причина	Решение
На рабочую панель выложили слишком много теста	Выкладывайте на рабочую панель 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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Диаметр рабочей поверхности: 30 см
5. Длина шнура: 0,7 м
6. Размер устройства: 300 × 316 × 70 мм
7. Размер упаковки: 310 × 80 × 313 мм
8. Вес нетто: 1,6 кг
9. Вес брутто: 1,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



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

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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 рабочей панели 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 рабочей панели устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход блинницы из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на индикаторы, регулятор и шнур питания 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 этом 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 устройства 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, ответствен-

- ных 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. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 20 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно оставаться не менее 40 см свободного пространства для беспрепятственного переворачивания блинов и панкейков. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
 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 блинов или панкейков с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочей панели. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
 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.
 19. Корпус блинницы может сильно нагреваться, будьте осторожны.
 20. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на индикаторы, регулятор и шнур питания.
 21. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

IM-1





Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru