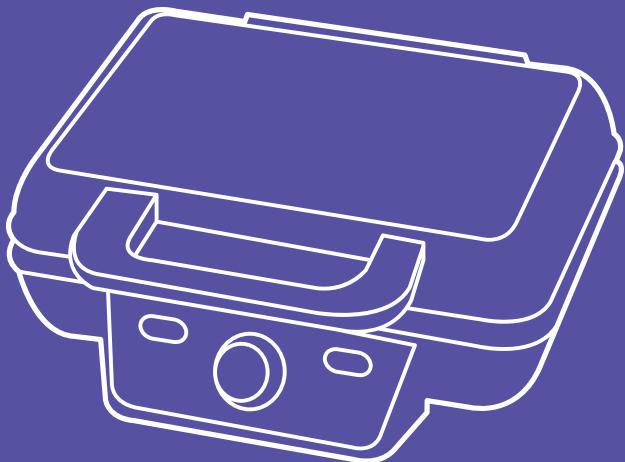


**Кусочек
Вены
на десерт!**



**Вафельница
для бельгийских
вафель КТ-1620**

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	6
Устранение неполадок	6
Технические характеристики	7
Меры предосторожности	8
Другие товары Kitfort	10

Общие сведения

Электрическая вафельница КТ-1620 поможет испечь венские и бельгийские вафли. Она оснащена световыми индикаторами включения и готовности к работе, 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 нержавеющей стали, а формы для выпечки покрыты антипригарным покрытием.

Комплектация

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

*опционально.

Устройство вафельницы



Индикатор питания загорается при включении 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 протрите рабочую поверхность формы влажной тряпкой и высушите. Включите вафельницу, установите термостат на максимум 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 остить, затем протрите формы влажной тряпкой и высушите.

Выпечка

Подключите вафельницу к сети электропитания, при этом загорятся индикаторы питания и нагрева. Закройте крышку, выставьте температуру термостатом 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.

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.

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

Бельгийские вафли

Состав: маргарин или масло — 125 г, сахар — 75 г, ванильный сахар — 1 пакет, яйцо — 3 шт., мука пшеничная — 250 г, соль — 1/2 чайной ложки, молоко — 250 мл, вода — 125 мл, разрыхлитель для теста — 1/4 чайной ложки.

Приготовление: отделить желтки от белков, белки взбить. Масло, сахар, ванилин, желтки и соль взбить до растворения сахара. Смешать муку и разрыхлитель. Влить в муку молоко и добавить масляно-сахарную массу, затем добавить воду и взбитые белки. Все тщательно перемешать.

Венские вафли

Состав: сливочное масло или маргарин — 200 г, сахар — 100 г, мука — 350 г, молоко — 1 стакан, яйцо — 3 шт., лимонный сок — 1 столовая ложка, разрыхлитель для теста — 2 чайные ложки.

Приготовление: растереть масло с сахаром, добавить молоко и яйца, затем добавить муку, разрыхлитель и лимонный сок. 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.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термопредохранитель	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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,6 м
5. Размер устройства: 224 × 200 × 120 мм
6. Размер упаковки: 262 × 122 × 285 мм
7. Вес нетто: 1,7 кг
8. Вес брутто: 2,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. № 168 Норс Хуаньчэн Роуд, Чжоусян Дивелэмэнт 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 вафельницу 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.

16. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края поверхности и не касался горячих поверхностей.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-5

Другие товары Kitfort

**Вертикальный пылесос KT-586**

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт

**Увлажнитель воздуха KT-2810**

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды

**Капучинатор KT-751**

- 4 режима работы
- насадки для смещивания и взбивания
- емкость: 300 мл

**Аэрогриль KT-2219**

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



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. При соединяйтесь к нам и Вы!

Мы категорически приветствуем Вас в нашей группе «Вkontakte», 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!