

Масленица круглый год!



**Блинница
КТ-1683**

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.....	4
Подготовка к работе и использование	5
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики.....	11
Меры предосторожности.....	12

Общие сведения

Электрическая блинница КТ-1683 поможет испечь блины. Блинница КТ-1683 рассчитана на приготовление 1 маленького блинчика диаметром 10 см. Компактный размер прибора позволяет экономить место на кухне.

Антипригарное покрытие помогает не прилипать тесту 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. Блинница оснащена индикатором нагрева, термостатом для поддержания температуры панелей.

В блиннице установлены нагреватели в каждой половине. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика и нержавеющей стали. Ручка прибора КТ-1683 не нагревается во время использования, что позволяет не пользоваться прихватками.

С помощью данной блинницы также можно приготовить румяные панкейки и оладьи.

Комплектация

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

*опционально

Устройство блинницы



Индикатор нагрева — показывает, когда панели блинницы разогреваются до заданной температуры, определяемой термостатом. Во время приготовления панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Когда индикатор нагрева горит — происходит нагрев панелей. Когда индикатор нагрева не 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 прибор из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Размотайте шнур и расположите его так, чтоб он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом блинницы, так как шнур может начать оплавляться.
3. Установите блинницу 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 20 см, чтобы вы могли беспрепятственно открыть крышку блинницы.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей и корпус прибора влажной, а затем сухой тканью.
5. Подключите блинницу к электросети и дайте прибору 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.
6. По окончании нагрева отключите блинницу от электросети и дайте ей остыть. Затем протрите панели сначала влажной, потом сухой мягкой тканью.

Использование

1. Подключите блинницу к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом блинницы. Когда панели достигнут рабочей температуры, индикатор нагрева погаснет.
2. Откройте крышку и смажьте панели блинницы маслом. Используйте жаростойкую силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения антипригарного покрытия.
3. Налейте тесто на панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям. Будьте осторожны, панели блинницы горячие. Не обожгитесь!
4. Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста. Выпекайте блины примерно 5–10 минут до золотистого цве-

та. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

5. Когда блин готов, откройте крышку и извлеките его при помощи кулинарных щипцов, деревянной палочки, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.
6. После завершения приготовления, отключите блинницу от сети и дайте остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Чтобы прибор остывал быстрее, рекомендуется не закрывать крышку. Очищайте блинницу и панели после каждого использования

Внимание! Не обожгитесь! При открывании крышки будьте аккуратны, так как из-под крышки может выходить горячий пар, а корпус блинницы нагревается. Беритесь только за ручку крышки.

Советы

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте прибор: дождитесь, пока погаснет индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте тесто на рабочую поверхность.

Не охлаждайте горячие панели резко, 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.

Выкладывайте на панель достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из блинницы, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, блин будет готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию. Для приготовления одного блина требуется приблизительно 2–3 столовых ложек.

Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprыснуть панели маслом. Не используйте спред — он может перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

Не держите долгое время пустую блинницу включенной и разогретой. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция может прилипнуть к панелям или к блину 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 прибора, распределите их жаростойкой силиконовой лопаткой или деревянной ложкой.

При приготовлении теста вмешивайте в него масло тщательно. В противном случае масло может находиться в тесте в виде взвеси микроскопических шариков, которые всплывут в верхнюю часть теста. Тогда первый блин будет с избытком масла, а последний — с недостатком.

Не открывайте крышку сразу после выкладывания теста на панель. Это приведет к тому, что тесто прилипнет к верхней и нижней панелям и разорвется на две части. Тесто должно сначала немного пропечься, «схватиться».

Если вы готовите по своему рецепту, и блин не пропекается, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

Количество сахара в тесте влияет на цвет блинчиков. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будет блин.

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 г

Яйца — 3 шт.

Мука — 200 г

Сахар — 1 столовая ложка

Растительное масло — 2 ст. л.

Сода — 1/4 ч. л.

Соль — 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

Яйца — 2 шт.

Мука — 1 ст.

Сахар — 2 ст. л.

Соль — 1/2 ч. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Сода — 1/4 ч. л.

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

Сахар — 3 ст. л.

Мука — 200 г

Растительное масло — 2 ст. л.

Ванилин — 1 г

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

Начинка. Растопите в сковороде кусочек сливочного масла. Добавьте мелко нарезанный 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.

Панкейки с шоколадной начинкой

Молоко — 250 мл

Сахар — 4 ст. л.

Яйца — 2 шт.

Мука — 250 г

Разрыхлитель — 2 ч. л.

Шоколад — 100 г

Взбейте молоко, яйца и сахар. Постепенно добавляя муку, добавьте разрыхлитель и вымесите тесто до однородности. Налейте на блинницу 3 столовые ложки теста. Быстро выложите в центр каждого панкейка кусочки шоколада и сверху залейте тестом. Выпекайте панкейки около 2 минут с каждой стороны.

При желании можно заменить шоколад на бананы и приготовить оладьи вышеуказанным способом.

Оладьи с яблоками на кефире

Кефир — 250 мл

Сахар — 2 ст. л.

Яйца — 2 шт.

Сода — 1/2 ч. л.

Мука — 200 г

Соль — по вкусу

Яблоки — 2 шт.

Растительное масло — 2 ст. л.

Добавьте к кефиру соду и тщательно перемешайте. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром. Соедините кефир и яйца. Постепенно добавляя муку, добавьте масло и вымесите тесто до однородности. Добавьте к тесту мелко нарезанные или перетертые яблоки

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием прибора отключите его от сети и убедитесь, что он остыл. Очищайте панели и корпус прибора после каждого приготовления. Очистите корпус блинницы и панели влажной тканью, затем просушите бумажными полотенцами или салфетками. Если панели блинницы 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 панелей вытрите их насухо. Не мойте панели и корпус блинницы под струей воды во избежание поломки прибора из-за попадания воды внутрь корпуса устройства. Не помещайте прибор в воду или другую жидкость.

Уход и хранение

Храните блинницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Убирайте блинницу на хранение только после остывания и чистки. При длительном хранении положите прибор в коробку или пакет, чтобы в него не попадала пыль. Для уменьшения занимаемого места поставьте прибор вертикально.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор нагрева 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 блинницы

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	При выпечке тесто немного расширяется и увеличивается в объеме, а крышка приподнимается. Благодаря люфту крышка блинницы равномерно прижимает тесто, и блин выпечется равномерно

Блины прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, используйте жаропрочную силиконовую кисть
Крышку блинницы открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, блин прилип к обеим панелям	Закройте крышку блинницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности блина открывайте крышку аккуратно, плавно

Блины не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	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 панель выложили слишком много теста	Выкладывайте на нижнюю 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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Размер панелей: 120 × 120 мм
6. Размер устройства: 155 × 125 × 70 мм
7. Размер упаковки: 140 × 88 × 178 мм
8. Вес нетто: 0,50 кг
9. Вес брутто: 0,65 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 



Производитель: Сямэнь Кэнькук Индастриэл Энд Трейдин Ко., Лтд. Рум 501, №17-3 Шишань Норс Роуд, Хайцан Дистрикт, Сямэнь, Фуцзянь, 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 составных 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. Это не будет являться гарантийным случаем.

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 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 прибор 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 20 см, чтобы вы могли беспрепятственно открыть крышку блинницы. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли 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 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. 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-1



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