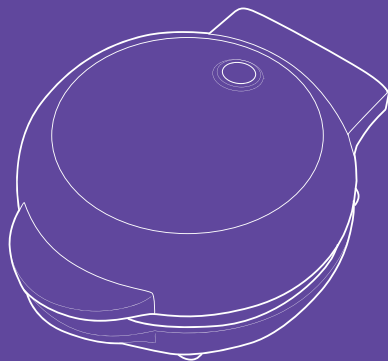


**Блинчики
заказывали?**



**Блинница
КТ-4628**

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
Рецепты	8
Чистка и обслуживание	11
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	15
Мобильное приложение Kitfort.....	17

Общие сведения

С помощью электрической блинницы КТ-4628 вы сможете печь небольшие блинчики. Прибор рассчитан на приготовление одного блинчика за раз. С КТ-4628 вы сможете делать красивые десерты, подавая блинчики с мороженым, шоколадной пастой, джемом и фруктами.

Антипригарное покрытие не дает прилипнуть тесту в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла. Также антипригарное покрытие облегчает чистку панелей.

Прибор имеет компактные размеры, что делает его хранение и обслуживание очень удобным.

Корпус выполнен из пластика.

Комплектация

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

*опционально

Устройство блинницы



Индикатор нагрева горит, пока панели разогреваются. Когда панели достигли нужной температуры, индикатор гаснет. Во время приготовления блинов панели блинницы остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте блинницу из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус, крышку блинницы и панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства и на шнур питания.
3. 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.
4. Установите блинницу на ровную горизонтальную устойчивую термостойкую 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 40 см.
5. Подключите блинницу к сети, загорится индикатор нагрева.
6. Перед первым использованием рекомендуется прогреть прибор в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет (это значит, что панели нагрелись до нужной температуры), и засеките 10–15 мин.

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

7. Через 10–15 минут отключите устройство от сети питания.
8. Когда прибор остынет, протрите панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь прибора и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
9. Блинница готова к эксплуатации.

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

Использование

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую термостойкую 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 40 см.
2. Размотайте полностью шнур и подключите блинницу к сети электропитания. Загорится индикатор нагрева. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
3. Когда температура панелей достигнет нужного значения, индикатор нагрева погаснет.

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

4. Откройте крышку, держась за ручку и используя кухонные рукавицы или прихватки, и смажьте панели блинницы маслом. Используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов или повреждения антипригарного покрытия.
5. Налейте заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям.

Внимание! Будьте осторожны: панели блинницы и корпус прибора горячие. Не обожгитесь!

6. Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание распыливания теста.
7. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Выпекайте блин примерно 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.
8. Когда блин готов, откройте крышку и извлеките ее 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 панелей.
9. Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprysнуть панели маслом. Наливайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева погаснет. Это значит, что панели достигли рабочей температуры для приготовления.
10. По окончании приготовления отключите устройство от сети питания.

11. Когда прибор остынет, очистите прибор в соответствии с главой «Чистка и обслуживание». Не допускайте попадания воды внутрь прибора и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

Внимание! Будьте осторожны! Корпус блинницы сильно нагревается, а из-под крышки может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку за ручку, используя кухонные рукавицы или прихватки. Открывайте крышку осторожно, чтобы не опрокинуть прибор. Не наклоняйтесь над блинницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла.

По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!

Советы

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

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 продуктов к панелям.

Перед выкладыванием следующей порции теста прогрейте прибор. В процессе приготовления блинов температура панелей может уменьшаться, термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления блина. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте тесто.

Не охлаждайте горячие панели резко. Это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус блинницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Во время приготовления блинов 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 блинницу.

Выкладывайте на панель достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, то блины будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть панели маслом.

Не держите долгое время пустую блинницу включенной и разогретой. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция блинов может прилипнуть к панелям, или к блинам прилипнут горелые остатки теста.

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

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

Количество сахара в тесте влияет на цвет блинов. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будут блины.

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

Яйцо — 3 шт.

Мука — 200 г

Сахар — 1 ст. л.

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

Яйцо — 2 шт.

Мука — 1 стакан

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 их при минимальном кипении в течение нескольких минут до загустения сливок. Снимите начинку с огня. Учтите, что после снятия с огня сливки еще немного загустеют.

Панкейки с шоколадной начинкой

Молоко — 250 мл

Сахар — 4 ст. л.

Яйцо — 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 бананами и приготовить оладьи вышеуказанным способом.

Оладьи с яблоками на кефире

Кефир — 250 мл

Сахар — 2 ст. л.

Яйцо — 2 шт.

Сода — 1/2 ч. л.

Мука — 200 г

Соль — по вкусу

Яблоки — 2 шт.

Растительное масло — 2 столовые ложки

Добавьте к кефиру соду и тщательно все 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 блинницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия панелей.

Очищайте панели бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки теста, а затем протрите панели мягкой влажной тканью. Если панели блинницы сильно загрязнились, то 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, корпус и крышку блинницы под струей воды во избежание попадания воды внутрь устройства.

Протирайте корпус и крышку прибора сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

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 блинницу в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор нагрева не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Термопредохранитель сгорел	Обратитесь в сервисный центр

Люфт крышки блинницы

Возможная причина	Решение
Технологический люфт не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет тесто, блюдо приготовится равномерно

Блин прилипает к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, для этого используйте термостойкую силиконовую кисть (в комплект не входит)
Крышку блинницы открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, блин прилип к обеим панелям и развалился	Закройте крышку блинницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности блина открывайте крышку плавно

Блин не пропекается

Возможная причина	Решение
На панель выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Выкладывайте большее количество теста в следующий раз

Возможная причина	Решение
Используется слишком жидкое тесто	Добавьте больше муки в тесто или готовьте тесто по рецептам, приведенным в разделе «Рецепты»

Блин пригорает

Возможная причина	Решение
Блин готовится слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуальнo оценить готовность блина

Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панель выложили слишком много теста	Выкладывайте на 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: 550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Размер панели: 120 × 120 мм
6. Размер устройства: 129 × 164 × 88 мм
7. Размер упаковки: 150 × 105 × 187 мм
8. Вес нетто: 0,50 кг
9. Вес брутто: 0,61 кг

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





Производитель: Цзаньн Куэнь (Чжанчжоу) Интепрайз Ко., Лтд. Цзаньн Куэнь Индастриэл Парк, Тайваньэсэ Инвестмэнт Зоун, Чжанчжоу, Фуцзянь, 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 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 панелей 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 устройства и на 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.

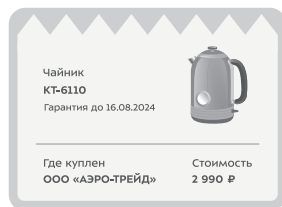
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в 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 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, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу блинницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите его от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора сильно нагревается во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск по-

лучения ожога! По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!

11. Устанавливайте блинницу только на ровную горизонтальную устойчивую термостойкую 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 40 см. 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 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. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Корпус блинницы сильно нагревается, а из-под крышки может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку только за ручку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Открывайте крышку осторожно, чтобы не опрокинуть прибор. Не наклоняйтесь над блинницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
20. Не допускайте попадания жидкости, порошков или посторонних предметов в корпус прибора или на шнур питания.

IM-1

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







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