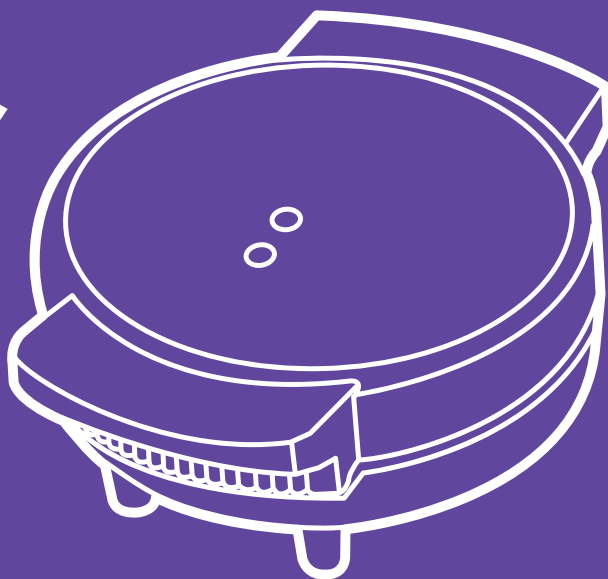


**Отличный
повод
к чаю!**



**Вафельница
для гонконгских вафель
КТ-1665**

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	8
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	12
Меры предосторожности	13

Общие сведения

Электрическая вафельница КТ-1665 поможет испечь гонконгские вафли. Вафельница КТ-1665 рассчитана на приготовление 1 гонконгской вафли, которую сворачивают и добавляют внутрь сладкую или соленую начинку. Гонконгские вафли могут быть сладкими — ванильными или шоколадными, и несладкими — с добавлением в тесто зелени или сыра. В качестве начинки часто используют мороженное, взбитые сливки, фрукты и ягоды или овощи, рыбу и мясо, сыр, листья салата.

Антипригарное покрытие не дает прилипнуть 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. Вафельница оснащена индикатором питания, термостатом для поддержания температуры панелей и индикатором нагрева, который покажет, когда панели разогреются. В вафельнице установлены нагреватели в каждой половине. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика. Ручка вафельницы КТ-1665 не нагревается во время использования, что позволяет не пользоваться прихватками. На нижней части корпуса расположен держатель шнура, обеспечивающий удобство переноски и хранения.

Комплектация

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

*опционально



Индикатор питания (нижний) — горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева (верхний) — показывает, когда панели вафельницы разогрелись до рабочей температуры, определяемой термостатом. Во время приготовления панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Когда индикатор нагрева не горит — происходит нагрев панелей. Когда индикатор нагрева 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 вафельницу 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 вафельницы, так как шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.
3. 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. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см, чтобы вы могли беспрепятственно открыть крышку вафельницы.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей и корпус вафельницы влажной, а затем сухой тканью. Подключите вафельницу к розетке и дайте вафельнице 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.
5. По окончании нагрева отключите вафельницу от электросети, дайте ей остыть, протрите панели влажной, а затем сухой тканью.

Использование

1. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом вафельницы. Закройте крышку и подождите, пока вафельница нагреется. Когда панели достигнут рабочей температуры, загорится индикатор нагрева.
2. Откройте крышку и смажьте панели вафельницы 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 вафельницы горячие. Не обожгитесь!
4. Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста. Выпекайте вафли примерно 5–10 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.
5. Когда вафли готовы, откройте крышку и извлеките их 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 вафельницу от сети и дайте остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Чтобы вафельница остывала быстрее, рекомендуется не закрывать крышку вафельницы. Очищайте вафельницу и панели после каждого использования.

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

Советы

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте вафельницу: дождитесь, пока загорится индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте тесто на рабочие поверхности.

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из вафельницы, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно и верхняя часть вафли получится плоской. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию. Для приготовления одной порции вафель требуется приблизительно 3–5 столовых ложек.

Когда вафля пропеклась, аккуратно достаньте ее деревянной лопаткой, палочкой или термоустойчивой силиконовой лопаткой, не дожидаясь полного остывания, сверните вафлю трубочкой. После остывания корочка вафли становится хрустящей и при сворачивании может потрескаться. Для подачи вафель рекомендуется использовать стакан, чашку или пиалу — так вафля сохранит свою форму, а начинка не растечется по всей тарелке.

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 вафельницу включенной и разогретой. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция вафель может прилипнуть к панелям или к вафлям 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 вафельницы.

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.

Если вы печете вафли из теста по рецепту с использованием разрыхлителя или соды, рекомендуется не готовить сразу большую порцию теста, так как разрыхлитель и сода со временем теряют свои свойства. При приготовлении большого количества теста сразу, к моменту выпечки последних порций вафель, разрыхлитель или сода перестанут действовать, вафли получатся менее воздушными. Чтобы испечь большое количество вафель, готовьте несколько порций теста по мере выпекания вафель.

Не открывайте крышку сразу после выкладывания теста на панели. 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 вафли не пропекаются, возможно, тесто слишком жидкое. Добавьте в тесто еще немного муки.

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

Не охлаждайте резко горячие панели, 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.

Всегда разматывайте шнур с держателя при использовании вафельницы. Корпус вафельницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.

Рецепты

Ванильные гонконгские вафли

Сахар — 35 г
Мука — 115 г
Яйцо — 1 шт.
Соль — 1/3 ч. л.
Разрыхлитель — 10 г
Крахмал — 27 г
Молоко — 100 мл
Вода питьевая — 100 мл
Масло сливочное — 45 г
Ванилин — по вкусу

Приготовление. Растопите сливочное масло в отдельной емкости. Смешайте все сухие ингредиенты в глубокой таре. Добавьте яйцо и перемешайте миксером. Продолжайте перемешивать и постепенно добавляйте молоко, воду, топленое сливочное масло. Перемешивайте еще в течение 3–5 минут, чтобы в тесте не было комков.

Выложите тесто в вафельницу, закройте крышку и выпекайте около 5–10 минут. Когда вафля пропеклась, достаньте ее из вафельницы и сразу сверните, не дожидаясь остывания. Уложите свернутую вафлю в стакан или другую глубокую и узкую емкость, добавьте начинку.

Количество ингредиентов рассчитано на приготовление 3 вафель. В качестве начинки используйте взбитые сливки, мороженное, сливочный крем или сыр маскарпоне, добавьте ягоды, фрукты, орехи, сухофрукты, варенье, сгущенку или сироп, исходя из ваших предпочтений.

Шоколадные гонконгские вафли

Сахар — 35 г
Мука — 115 г
Яйцо — 1 шт.
Соль — 1/3 ч. л.
Разрыхлитель — 10 г
Крахмал — 27 г
Молоко — 100 мл
Вода питьевая — 100 мл
Масло сливочное — 45 г
Ванилин — по вкусу
Какао — 2 ст. л.

Приготовление. Растопите сливочное масло в отдельной емкости. Смешайте все сухие ингредиенты в глубокой таре. Добавьте яйцо и перемешайте миксером. Продолжайте перемешивать и постепенно добавляйте молоко, воду, топленое сливочное масло. Перемешивайте еще в течение 3–5 минут, чтобы в тесте не было комков.

Выложите тесто в вафельницу, закройте крышку и выпекайте около 5–10 минут. Когда вафля пропеклась, достаньте ее из вафельницы и сразу сверните, не дожидаясь остывания. Уложите свернутую вафлю в стакан или другую глубокую и узкую емкость, добавьте начинку.

Количество ингредиентов рассчитано на приготовление 3 вафель. В качестве начинки используйте взбитые сливки, мороженное, сливочный крем или сыр маскарпоне, добавьте ягоды, фрукты, орехи, сухофрукты, варенье, сгущенку или сироп, исходя из ваших предпочтений.

Гонконгские вафли с чесноком и зеленью

Сахар — 2–3 ч. л.

Мука — 115 г

Яйцо — 1 шт.

Соль — по вкусу

Разрыхлитель — 10 г

Крахмал — 27 г

Молоко — 100 мл

Вода питьевая — 100 мл

Масло сливочное — 45 г

Зелень — по вкусу

Чеснок — 1 зубчик

Приготовление. Растопите сливочное масло в отдельной емкости. Измельчите зелень и чеснок. Смешайте все сухие ингредиенты в глубокой таре. Добавьте яйцо и перемешайте миксером. Продолжайте перемешивать и постепенно добавляйте молоко, воду, топленое сливочное масло. Затем добавьте измельченные зелень и чеснок. Перемешивайте еще в течение 3–5 минут, чтобы в тесте не было комков.

Выложите тесто в вафельницу, закройте крышку и выпекайте около 5–10 минут. Когда вафля пропеклась, достаньте ее из вафельницы и сразу сверните, не дожидаясь остывания. Уложите свернутую вафлю в стакан или другую глубокую и узкую емкость, добавьте начинку.

Количество ингредиентов рассчитано на приготовление 3 вафель. В качестве начинки используйте сметану, сливочный сыр или любимый соус, добавьте листья салата, овощи, соленую рыбу, колбасу, ветчину, запеченную курицу, индейку или мясо, исходя из ваших предпочтений.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Очищайте панели и корпус вафельницы после каждого приготовления. Очистите корпус вафельницы и панели влажной тканью, затем просушите бумажными полотенцами или салфетками. Если панели вафельницы 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 вафельницы под струей воды во избежание поломки вафельницы из-за попадания воды внутрь корпуса устройства. Не помещайте вафельницу в воду или другую жидкость.

Уход и хранение

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор питания не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термозащитный предохранитель	Обратитесь в сервисный центр для замены

Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком много теста	Выкладывайте на панели меньшее количество теста

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

Вафли прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, используйте жаропрочную силиконовую кисть
Крышку вафельницы открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, вафля прилипла к обеим панелям и развалилась	Закройте крышку вафельницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку аккуратно, плавно

Вафли не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Переверните вафлю, чтобы верхняя сторона пропеклась. 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»

Верхняя часть вафли остается плоской

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста	Выкладывайте на панели большее количество теста
Тесто приготовлено по неподходящему рецепту или постояло долгое время, и разрыхлитель перестал действовать	Готовьте строго по рецепту из инструкции, соблюдайте последовательность. Не оставляйте тесто с разрыхлителем надолго — вафли не будут подниматься при выпекании, верхняя часть не будет соприкасаться с верхней панелью

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 Гц
2. Мощность: 800–1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,8 м
5. Размер панелей: 170 × 150 мм
6. Размер устройства: 190 × 240 × 90 мм
7. Размер упаковки: 208 × 119 × 269 мм
8. Вес нетто: 1,3 кг
9. Вес брутто: 1,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Тяньсян Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №99 Хуаньчэн Ист Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Чжэцзян, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, оф. 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 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, ответ-

- ственных 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 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.
 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