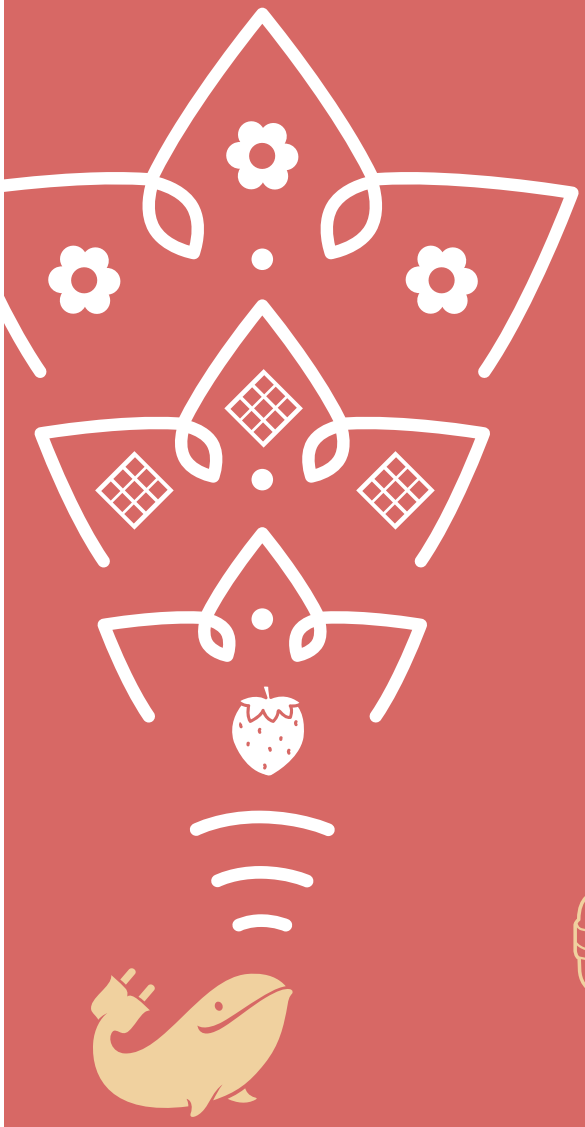
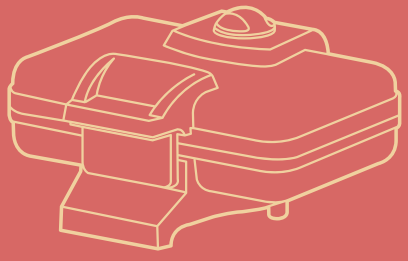


KIT FORT



Вафельница для бельгийских вафель

KT-1606

Руководство по эксплуатации

Общие сведения

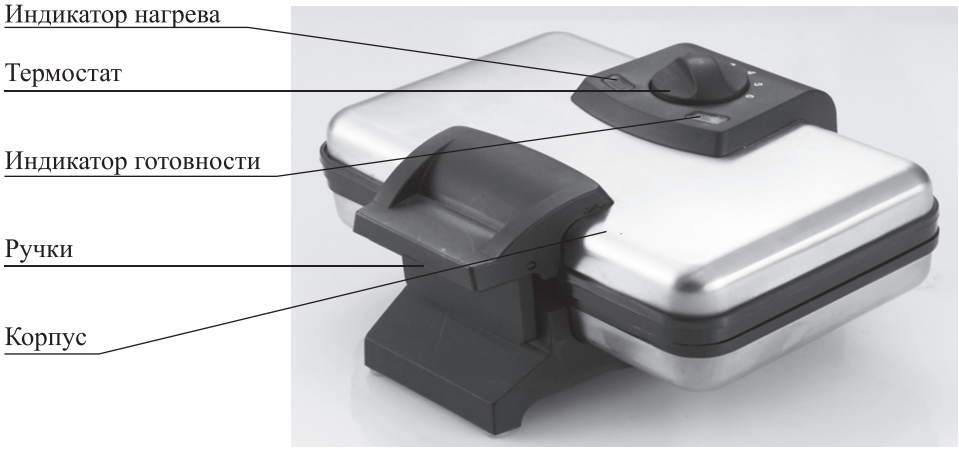
Электрическая вафельница КТ-1606 поможет испечь венские и бельгийские вафли. Она оснащена световыми индикаторами включения и готовности к работе, независимыми нагревателями в каждой половинке формы и отсеком для хранения шнура. С помощью регулируемого термостата настраивается температура выпечки. Противоскользящие 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. Гарантийный талон – 1 шт.

Устройство вафельницы



Индикатор нагрева загорается при включении вафельницы. Когда рабочие поверхности достигнут установленной термостатом температуры, индикатор нагрева погаснет, и загорится индикатор готовности. Когда поверхности остынут, индикатор готовности погаснет и загорится индикатор нагрева, пока рабочие поверхности не прогреются вновь.

Термостат обеспечивает плавную регулировку температуры.

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 остыть, затем протрите формы влажной тряпкой и высушите.

Выпечка.

Подключите вафельницу к сети электропитания, при этом загорится индикатор питания. Выставьте термостатом требуемую температуру. Закройте крышку и подождите, пока вафельница нагреется. Когда формы достигнут рабочей температуры, загорится индикатор готовности.

Откройте крышку и смажьте рабочие поверхности форм небольшим количеством масла или жира.

Налейте тесто в середину 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 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 загорится индикатор готовности, означающий, 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.

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.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220 В, 50 Гц
2. Мощность: 1000 Вт
3. Размер: 243 × 142 × 234 мм
4. Вес нетто: 1,8 кг
5. Вес брутто: 2,1 кг

Срок службы: 5 лет
Товар сертифицирован

Производитель: Куори Электрикал Аплаинсис Груп Ко, ЛТД. Девелопинг роуд, 48, Зохьянг таун, Цыси сити, Зейджанг, Китай.

Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.

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.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Используйте вафельницу только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
2. Устройство предназначено для использования в помещении.
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.

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!