Сделаю твое утро вафельным!

Kitfort



Вафельница для бельгийских вафель КТ-1646

RUS KZ

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

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87
(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)
info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке RUS

Общие сведения 4
Комплектация 4
Устройство вафельницы для бельгийских вафель 4
Подготовка к работе и использование 5
Рецепты 6
Чистка, обслуживание, уход и хранение 7
Устранение неполадок 7
Технические характеристики 9
Меры предосторожности 10
Мобильное приложение Kitfort 12

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 14
Жинақтау 14
Бельгиялық вафельдерге арналған вафли жасағышы құрылғы 14
Жұмысқа дайындық және пайдалану 15
Рецепттер 16
Тазалау, қызмет көрсету, күту және сақтау 17
Ақаулықтарды жою 17
Техникалық сипаттамалары 19
Сақтық шаралары 20
Kitfort қосымшасы 22

Общие сведения

С помощью электрической вафельницы КТ-1646 можно испечь бельгийские вафли.

Вафельница оснащена индикатором питания, термостатом для поддержания постоянной температуры поверхностей и индикатором, показывающим включение и отключение нагрева. В вафельнице установлены независимые нагреватели в каждой половинке формы. На нижней части корпуса предусмотрено место для хранения шнура. Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки.

Корпус выполнен из термостойкого пластика, а формы покрыты антипригарным покрытием.

Комплектация

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

*опционально

Устройство вафельницы для бельгийских вафель



Индикатор питания (красный) горит, когда прибор включен в сеть. ***Индикатор нагрева (зеленый)*** 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. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Ручка регулировки температуры является ручкой термостата. Термостат обеспечивает возможность плавно регулировать температуру и поддерживать ее в процессе приготовления. Примерное соответствие положения ручки термостата и температуры приведено в таблице.

Режим	Температура, °С
Мин	150–180
Макс	180–230

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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 рабочие поверхности влажной, а затем сухой тканью и высушите их. Включите вафельницу 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. Протрите рабочие поверхности влажной, а затем сухой тканью. Вафельница готова к эксплуатации.

Использование

Подключите вафельницу к сети электропитания. Закройте крышку 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 форму. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям.

Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста.

Выпекайте вафли примерно 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.

Когда вафли готовы, откройте крышку и извлеките их 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 форм.

Перед тем как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть формы маслом или жиром. Наливайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева погаснет, это значит, что формы достигли рабочей температуры для выпечки.

Внимание! Не обожгитесь! При открывании крышки будьте аккуратны, так как из-под крышки может выходить горячий пар. Открывайте крышку только при помощи кухонных варежек или прихваток. Беритесь за ручку вафельницы только спереди, а не сбоку и не сверху.

Советы

Для приготовления вафель не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, так как они могут перегреваться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

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 разогретую вафельницу.

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 сковороде в течение 2–3 минут.

Рецепты

Тосты

Для того, чтобы сделать тосты, необязательно покупать тостер. Установите панели для гриля. Разогрейте вафельницу, положите куски любого хлеба или булки, закройте крышку, готовьте 1–3 минуты.

Сухарики

Нарежьте любой хлеб кубиками или соломкой, положите в глубокую миску, посыпьте специями и полейте небольшим количеством масла, перемешайте. Установите панели для гриля. Разогрейте вафельницу, положите такое количество нарезанного хлеба, чтобы будущие сухарики не соприкасались друг с другом, в противном случае сухарики могут слипнуться.

Бельгийские вафли

Состав: маргарин или масло — 200 г, сахар — 150 г, мука — 200 г, яйца — 3 шт., соль — ⅓ ч. л., разрыхлитель — 2 ч. л., ванилин — по желанию.

Приготовление: маргарин или масло перемешайте миксером с сахаром, добавьте яйца и снова перемешайте. Муку смешайте с солью, разрыхлителем и ванилином, затем добавьте ее к основной смеси и перемешайте.

Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

Состав: масло сливочное — 125 г, яйца — 4 шт., мука — 250 г, молоко — 200 мл, шпинат – 200 г, соль — 1 ч. л., сливочный сыр — 150 г, лосось соленый — 200 г, оливковое масло — 100 мл, чеснок — 2 зубчика.

Приготовление: масло взбить миксером в кремообразную массу. Добавить яйца и 1 ч. л. соли. Все вместе взбить. Затем добавить муку, молоко комнатной температуры и замесить эластичное тесто. Дать настояться 20 минут.

Промыть шпинат, просушить и мелко нарезать. В кастрюле разогреть оливковое масло, добавить нарезанный чеснок, шпинат, соль по вкусу и пассеровать 2–3 минуты. Снять с огня. Добавить в тесто.

На готовые вафли нанести плавленый сыр и украсить ломтиками лосося.

Банановые вафли

Состав: мука — 250 г, сахар — 1 ст. л, яйца — 3 шт., растительное масло — 100 мл, банан — 2 шт., разрыхлитель для теста — ¼ ч. л.

Приготовление: яйца взбить. Смешать муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавить масло. Все перемешать. Банан очистить от кожуры и мелко нарезать. Добавить в тесто.

Лимонные вафли

Состав: масло сливочное — 130 г, сахар тростниковый — 50 г, яйца — 3 шт., мука пшеничная — 250 г, молоко — 200 мл, йогурт — 2 ст. л., лимонная цедра — по вкусу, разрыхлитель для теста — ¼ ч. л.

Приготовление: отделить белки от желтков, белки взбить. Смешать муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопить. Влить в муку теплое молоко и масло. Желтки взбить до однородной массы. Добавить йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешать.

Чистка, обслуживание, уход и хранение

Перед чисткой или обслуживанием дождитесь полного охлаждения вафельницы.

Протирайте рабочие формы бумажным полотенцем или салфеткой. Не используйте абразивные чистящие средства и жесткие мочалки, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие форм. Не помещайте вафельницу в воду или под струю воды. Не мойте никакие части вафельницы в посудомоечной машине.

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Для уменьшения занимаемого места сверните шнур и поставьте вафельницу вертикально.

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

Вафли или продукты прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом. Для этого используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит)
Крышку прибора открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, вафли прилипли к обеим панелям и развалились	Закройте крышку прибора, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку плавно

Вафли 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»

Продукты пригорают

Возможная причина	Решение
Продукты готовятся слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность продуктов

Тесто вытекает за пределы панелей

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком много теста	Выкладывайте на панели 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: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,6 м
5. Размер устройства: 205 × 275 × 108 мм
6. Размер упаковки: 237 × 140 × 302 мм
7. Вес нетто: 2,0 кг
8. Вес брутто: 2,2 кг

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

Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Импортер в Республику Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н. п. 9.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Российской Федерации: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Республики Казахстан: ТОО «Kitfort». Республика Казахстан, 050008, г. Алматы, Алмалинский р-н, ул. Богенбай батыра, д. 150, н. п. 9.

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.

Выход вафельницы из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на индикаторы, ручку регулировки температуры и шнур питания не является гарантийным случаем.

Повреждение прибора по причине самостоятельного вмешательства в конструкцию устройства не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

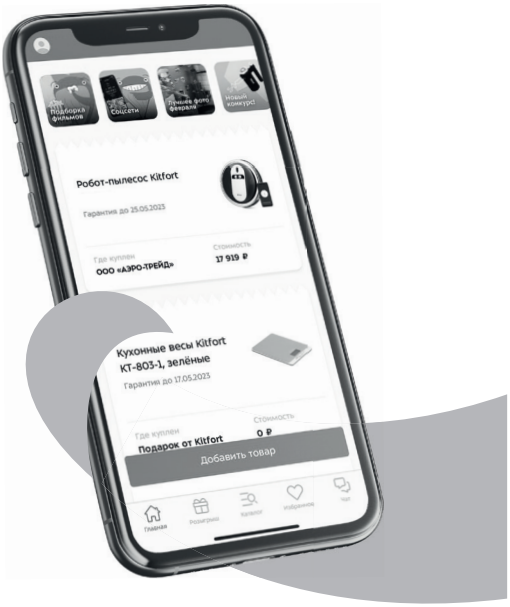
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 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 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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





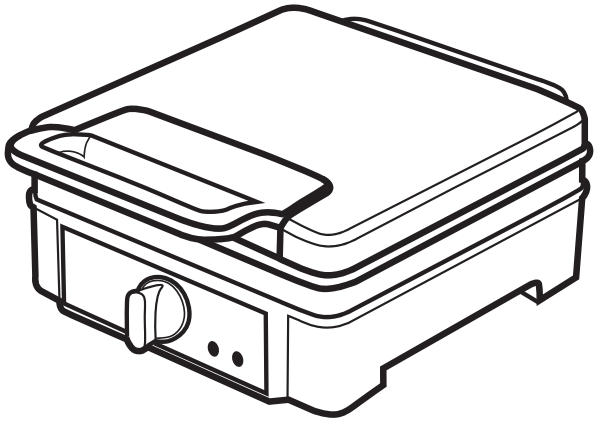
App Store

Google Play

Скачивайте приложение Kitfort

Мен сенің таңыңды вафли етемін!

Kitfort



КТ-1646
бельгиялық вафельдерге арналған вафель жасағышы

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-1646 электрлік вафель жасағышының көмегімен қалың бельгиялық вафельді пісіруге болады.

Вафель жасағыш қуат индикаторымен, беттердің температурасын тұрақты ұстап тұруға арналған термостатпен және қыздырудың қосылуы мен өшірілуін көрсететін индикатормен жабдықталған. Вафель жасағышта қалыптың әр жартысында тәуелсіз қыздырғыштар орнатылған. Корпустың төменгі жағында баусымды сақтауға арналған орын қарастырылған. Сырғанауға қарсы аяқтар тамақ дайындау кезінде құрылғының үстел бетімен сырғып кетуіне жол бермейді.

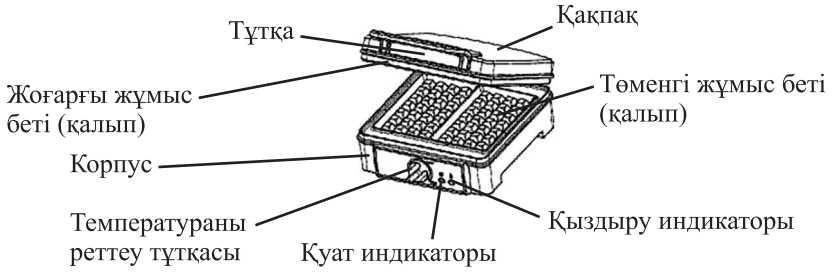
Корпус ыстыққа төзімді пластиктен жасалған, ал қалыптар күйікке қарсы жабынмен қапталған.

Жинақтау

1. Вафель жасағыш — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Бельгиялық вафельдерге арналған вафли жасағышы құрылғы



Қуат индикаторы (қызыл) құрылғы желіге қосылған кезде жанады. ***Қыздыру индикаторы (жасыл)*** вафель жасағыш қызған кезде жанады. Жұмыс беттері термостат анықтайтын температураға жеткенде, қыздыру өшеді және қыздыру индикаторы сөнеді. Содан кейін температураны ұстап тұру үшін қыздыру мезгіл-мезгіл қосылып тұрады. Осылайша, тамақ дайындау процесінде қыздыру индикаторы мезгіл-мезгіл жанып, сөніп тұрады.

Температураны реттеу тұтқасы термостаттың тұтқасы болып табылады. Термостат температураны бірқалыпты реттеуге және оны тамақ дайындау процесінде ұстап тұруға мүмкіндік береді. Термостат тұтқасының орналасуы мен температураның болжамды сәйкестігі кестеде келтірілген.

Режим	Температура, °C
Мин	150–180
Макс	180–230

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Вафель жасағышты қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз.

Бірінші рет пайдаланар алдында жұмыс беттерін дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіп, құрғатыңыз. Вафель жасағышты қосып, оны 10–15 минутқа қалдырыңыз, сонда қыздыру элементі мен қалыптардың жұмыс беттеріндегі өндірістен кейін қалған майлағыш пен басқа материалдардың қалдықтарын күйеді. Қыздыру процесінде ерекше бір иіс немесе аз мөлшерде түтін пайда болуы мүмкін, бұл сізді абыржытпауы керек. Қыздыру аяқталғаннан кейін вафель жасағышты өшіріңіз, оны суытыңыз. Жұмыс беттерін дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Вафель жасағыш пайдалануға дайын.

Пайдалану

Вафель жасағышты қуат көзіне қосыңыз. Қақпақты жабыңыз және вафель жасағыштың қызғанын күтіңіз. Қалыптар жұмыс температурасына жеткенде, қыздыру индикаторы сөнеді.

Қақпақты ашып, қалыптардың жұмыс беттерін аздап маймен майлаңыз.

Қамырды қалыпқа құйыңыз. Қамырды тым көп құймаңыз, әйтпесе ол шеттеріне таралып кетеді.

Қақпақты ақырын жабыңыз. Қамырдың шашырауын болдырмау үшін қақпақты күрт жаппаңыз.

Вафельдерді алтын түске дейін шамамен 5 минут пісіріңіз. Пісірудің дайындығын көзбен бағалау үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашып отырыңыз.

Вафельдер дайын болғанда, қақпақты ашып, оларды ағаш немесе силикон таяқшамен немесе қалақшамен алыңыз. Қалыптардың күйікке қарсы жабынына зақым келтірмеу үшін шығару үшін жоғары температураға төзімді емес пластикалық заттарды, сондай-ақ металл және өткір заттарды пайдаланбаңыз.

Қамырдың келесі порциясын құймас бұрын, қалыптарды маймен аздап майлау немесе себу ұсынылады. Қамырды қыздыру индикаторы сөнген кезде ғана құйыңыз, бұл қалыптар пісіру үшін жұмыс температурасына жеткенін білдіреді.

Назар аударыңыз! Күйіп қалмаңыз! Қақпақты ашқан кезде абай болыңыз, себебі қақпақтың астынан ыстық бу шығуы мүмкін. Қақпақты тек ас үй қолғаптарымен немесе арнайы матамен ашыңыз. Вафель жасағыштың тұтқасын, бүйірден де, жоғарыдан да емес, тек алдыңғы жағынан ұстаңыз.

Кеңестер

Вафельдерді дайындау үшін маргаринді немесе жануар майының мөлшері аз спредті қолданбаңыз, себебі олар төмен температурада қызып кетуі мүмкін, нәтижесінде пісірілетін тағамның жұмыс панельдеріне жабысуына әкелуі мүмкін қара күйік пайда болады.

Қамырды салу оңай болуы үшін оны тығыз полиэтилен пакетке салыңыз, оның бұрышын кесіп, шамамен 1 см саңылау жасаңыз. Қамырдың қажетті мөлшерін осы саңылау арқылы алдын ала қыздырылған вафель жасағышқа сығыңыз.

Дайын вафельдерді мұздатылған түрінде сақтауға болады. Олардың арасына наубайхана қағазын төсеп, оларды пакетке немесе контейнерге салыңыз, содан кейін мұздатқышқа салыңыз. Мұздатылған вафельдерді микротолқынды пеште, тұмшапеште, қыздырылған вафель жасағышта немесе табада 2–3 минут қыздырыңыз.

Рецепттер

Тосттар

Тост жасау үшін сізге тостер сатып алудың қажеті жоқ. Гриль панельдерін орнатыңыз. Вафли жасағышы алдын ала қыздырыңыз, кез келген нанның немесе орамның бөліктерін салыңыз, қақпағын жабыңыз, 1–3 минут пісіріңіз.

Сухариктер

Кез келген нанды текшелерге немесе жолақтарға кесіңіз, терең ыдысқа салыңыз, дәмдеуіштерге себіңіз және аздап май құйыңыз, араластырыңыз. Гриль панельдерін орнатыңыз. Вафли жасағышы алдын ала қыздырыңыз, болашақ сухариктер бір-біріне тиіп кетпеуі үшін туралған нанның көп мөлшерін салыңыз, әйтпесе сухариктер бір-біріне жабысып қалуы мүмкін.

Бельгиялық вафельдер

Құрамы: маргарин немесе май — 200 г, қант — 150 г, ұн — 200 г, жұмыртқа — 3 дана, тұз — ⅓ шай қасық, қопсытқыш — 2 шай қасық, ванилин — қалауыңыз бойынша.

Дайындау: маргаринді немесе майды миксермен қантпен араластырыңыз, жұмыртқаны қосып, қайтадан араластырыңыз. Ұнды тұзбен, қопсытқышпен және ванилинмен араластырыңыз, содан кейін оны негізгі қоспаға қосып, араластырыңыз.

Кілегей ірімшігі мен ақсерке қосылған шпинат вафельдері

Құрамы: сары май — 125 г, жұмыртқа — 4 дана, ұн — 250 г, сүт — 200 мл, шпинат — 200 г, тұз — 1 шай қасық, кілегейлі ірімшік — 150 г, тұздалған ақсерке — 200 г, зәйтүн майы — 100 мл, сарымсақ — 2 тіс.

Дайындау: майды миксермен кремді тәрізді массаға шайқаңыз. Жұмыртқа мен 1 ас қасық тұз қосыңыз. Барлығын бірге шайқаңыз. Содан кейін ұнды, бөлме температурасындағы сүтті қосып, созылмалы қамыр илеңіз. 20 минут тұндырыңыз.

Шпинатты жуып шайыңыз, құрғатыңыз және майдалап тураңыз. Кәстрөлде зәйтүн майын қыздырыңыз, туралған сарымсақ, шпинат, тұз қосып, 2–3 минут қуырыңыз. Оттан алыңыз. Қамырға қосыңыз.

Еріген ірімшікті дайын вафельге жағып, ақсерке тілімдерімен безендіріңіз.

Банан вафельдері

Құрамы: ұн — 250 г, қант — 1 ас қасық, жұмыртқа — 3 дана, өсімдік майы — 100 мл, банан — 2 дана, қамырға арналған қопыстқыш — ¼ шай қасық.

Дайындау: жұмыртқаны шайқаңыз. Ұнды, қантты, қопсытқышты араластырыңыз. Май қосыңыз. Барлығын араластырыңыз. Бананды аршып, майдалап тураңыз. Қамырға қосыңыз.

Лимон вафельдері

Құрамы: сары май — 130 г, құрақ қанты — 50 г, жұмыртқа — 3 дана, бидай ұны — 250 г, сүт — 200 мл, йогурт — 2 ас қасық, лимон қабығы — дәміне қарай, қамырға арналған қопсытқыш — ¼ шай қасық.

Дайындау: жұмыртқаның ағын сарысынан бөліңіз, жұмыртқа ағын шайқаңыз. Ұнды, қантты, қопсытқышты араластырыңыз. Сары майды ерітіңіз. Ұнға жылы сүт пен май құйыңыз. Жұмыртқа сарысын біртекті болғанша шайқаңыз. Йогурт, лимон қабығын, жұмыртқа ағы мен сарысын қосыңыз. Барлығын мұқият араластырыңыз.

Тазалау, қызмет көрсету, күту және сақтау

Тазалау немесе қызмет көрсету алдында вафель жасағыштың толық суығанын күтіңіз.

Жұмыс қалыптарын қағаз сүлгімен немесе майлықпен сүртіңіз. Қалыптардың күйікке қарсы жабынын сырып алмау үшін абразивті тазартқыш заттар мен қатты жөкелерді заттарды қолданбаңыз. Вафель жасағышты суға немесе су ағынының астына қоймаңыз. Вафель жасағыштың ешқандай бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

Вафель жасағышты балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз. Алатын орынды азайту үшін сымды орап, вафель жасағышты тігінен қойыңыз.

Ақаулықтарды жою

Құрылғы қосылмайды, индикация жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз.
Термиялық сақтандырғыш жанып кетті	Ауыстыру үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Вафель пісіргіш қақпағының люфті

Мүмкін себеп	Шешім
Технологиялық люфт. Бұл ақаулық емес.	Пісіру кезінде қамыр сәл кеңейіп, көлемі ұлғаяды, ал қақпақ көтеріледі. Ойын арқасында вафли жасаушының қақпағы қамырды біркелкі басып, вафли біркелкі пісіріледі

Вафли немесе өнімдер панельдерге жабысады

Мүмкін себеп	Шешім
Панельдер маймен майланбаған	Панельдерді майлаңыз. Ол үшін ыстыққа төзімді силикон щеткасын қолданыңыз (жинаққа кірмейді)
Құрылғының қақпағы тым ерте ашылды, қамырды ұстауға уақыт болмады, вафли екі панельге жабысып, құлап кетті	Құрылғының қақпағын жабыңыз, қамырды бекітіңіз. Вафлидің дайындығын тексеру үшін қақпақты тегіс ашыңыз

Вафли пісірілмейді

Мүмкін себеп	Шешім
Панельге тым аз қамыр қойылды, үстіңгі панель мен қамыр жанаспайды	Келесі жолы қамырдың көп мөлшерін жайыңыз
Тым жұқа қамыр қолданылады	Қамырға көбірек ұн қосыңыз немесе «Рецепттер» тарауында берілген рецепттер бойынша қамырды дайындаңыз

Өнімдер күйіп кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Өнімдер тым ұзақ пісіріледі	Өнімнің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз

Қамыр панельдерден тыс ағып кетеді

Мүмкін себеп	Шешім
Панельге тым көп қамыр қойылды	Панельге қамырдың аз мөлшерін жайыңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмір жапсырмасының суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~230 В, 50 Гц
2. Қуаты: 1200 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Сымның ұзындығы: 0,6 м
4. Құрылғының өлшемі: 205 × 275 × 108 мм
6. Қаптама өлшемі: 237 × 140 × 302 мм
7. Таза салмағы: 2,0 кг
8. Жалпы салмағы: 2,2 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл
Кепілдік мерзімі: 1 жыл
Өнім сертификатталған: EAC

Өндіруші: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Қытай.

Ресей Федерациясына импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Қазақстан Республикасына импорттаушы: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Қазақстан Республикасының аумағында шағымдарды қабылдау үшін уәкілетті ұйым: «Kitfort» ЖШС. Қазақстан Республикасы, 050008, Алматы қ., Алмалы ауд., Бөгенбай батыр к-сі, 150-үй, н. п. 9.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Құрылғының корпусы мен бөліктеріне механикалық зақым келтіру кепілдік жағдайы емес.

Абразивті жуғыш заттармен және қатты немесе металл заттармен тазалау салдарынан құрылғының корпусының және қыздырылатын панельдердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Металл шанышқыларды, шпательдерді, пышақтарды және металдан жасалған басқа да ас үй аспаптарын пайдалану салдарынан құрылғының қыздырылатын панельдерінің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне, индикаторларға, температураны реттеу тұтқасына және қуат сымына түсуі салдарынан вафли жасаушының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Құрылғының дизайнына тәуелсіз араласу себебінен құрылғының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

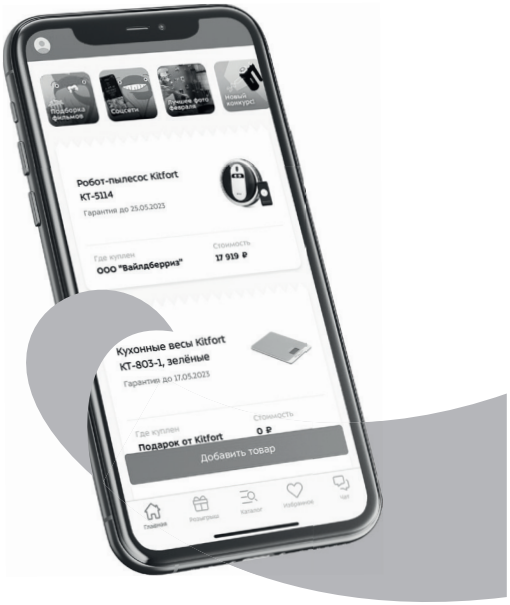
1. Құрылғы тұрмыстық жағдайларда пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалануға арналған басқа да ұқсас жерлерде пайдалануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген электр қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат баусымынан ұстап, құрылғыны тасымаңыз. Ашаны розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, аша немесе құрылғының басқа бөлшектері бүлінген болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмау пайдалану кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде құрылғының жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе қызмет көрсетуді жүргізбес бұрын оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.

10. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
11. Вафель жасағышты қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Балалар вафель жасағыштың ыстық беттеріне қол тигізбеуі үшін оны орнатыңыз.
12. Құрылғыны қосуды бұғаттауды айналып өтуге тырыспаңыз.
13. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
14. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
15. Өндіруші ұсынған аксессуарларды немесе толымдаушыларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақаттарға әкелуі мүмкін.
16. Жұмыс беттерінің жабынына сызат түсірмеу үшін тағамды төңкеру және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.
17. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
18. Сымның бетінің шетіне ілінбеуін және ыстық беттерге тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
19. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.

IM-7

KITFORT ҚОСЫМШАСЫ

- Ыңғайлы каталог
- Қызықты контент
- Нақты сатып алушылардың пікірлері
- Техникалық қолдау





App Store

Google Play

Kitfort қосымшаны жүктеп алыңыз

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 подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»
Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.

Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru