

Блин, как вкусно!



**Блинница
КТ-1678**

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.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание блинницы	10
Уход и хранение	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

С помощью блинницы КТ-1678 можно быстро испечь блины. Максимальный диаметр блина составляет 30 см. Больше блинчик — больше начинки!

С помощью Т-образной для распределения теста можно регулировать толщину и диаметр блина. Благодаря бортику по краю блинницы тесто не растекается в процессе распределения Т-образной палочкой.

Блинницу не нужно устанавливать на плиту, поэтому можно готовить на любой удобной ровной твердой поверхности, устойчивой к высоким температурам.

Благодаря антипригарному покрытию готовить можно с минимальным количеством масла: масло добавляется в тесто, поэтому при выпечке оно не разбрызгивается в разные стороны.

Прорезиненные ножки устойчиво фиксируют блинницу на поверхности.

Для удобства блинница оснащена креплениями для хранения шнура питания.

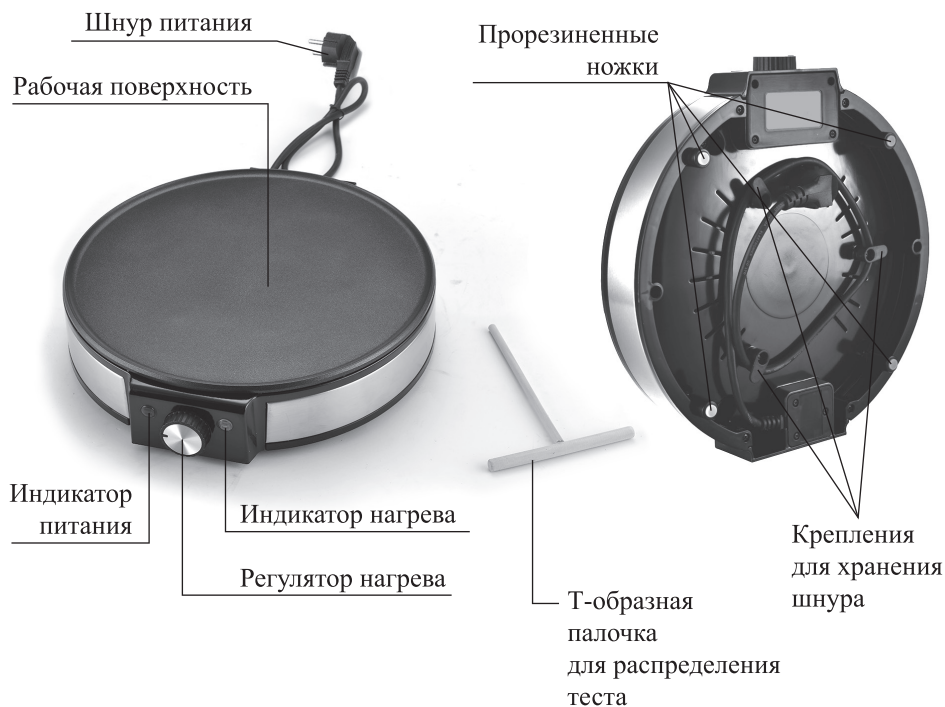
С помощью данной блинницы также можно приготовить румяные панкейки и оладьи.

Комплектация

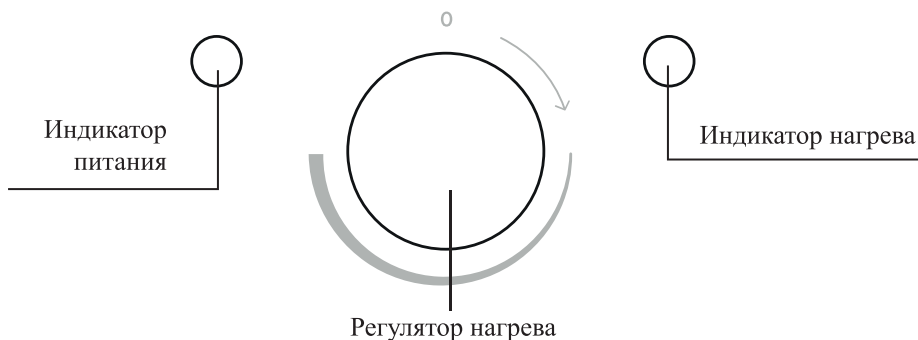
1. Блинница — 1 шт.
2. Т-образная палочка для распределения теста — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство блинницы



Панель управления



Индикатор питания горит красным светом — блинница подключена к электросети.

Регулятор нагрева позволяет регулировать температуру нагрева блинницы: поверните регулятор по часовой стрелке до необходимой температуры нагрева. Когда регулятор находится в положении «0» нагрев блинницы не происходит.

Индикатор нагрева:

1. Включен и горит зеленым светом — происходит нагрев блинницы до заданной температуры.
2. Выключен — нагрев блинницы не происходит.

Внимание! При достижении блинницей заданной температуры индикатор нагрева гаснет. Индикатор нагрева загорается, когда блинница начинает остывать, срабатывает термостат и происходит нагрев блинницы до заданной температуры.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Распакуйте блинницу и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус и рабочую поверхность блинницы мягкой влажной тряпкой из неабразивного материала. При необходимости на тряпку можно добавить небольшое количество мягкого моющего средства и удалить загрязнения с блинницы и подставки. Затем необходимо убрать остатки моющего средства чистой влажной тряпкой. После этого протрите рабочую поверхность и корпус блинницы насухо.
3. Установите блинницу на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен, других предметов и от края стола. Сверху должно быть свободное пространство для беспрепятственного добавления теста на рабочую поверхность и распределения теста Т-образной палочкой.
4. Прогрейте блинницу в течение 5–7 минут. Подключите блинницу к сети электропитания. Поверните регулятор нагрева по часовой стрелке на максимум. При первом включении возможно появление неприятного запаха от промышленной смазки на нагревательном элементе. Это нормально и не является дефектом. Затем выключите блинницу, повернув регулятор нагрева против часовой стрелки до положения «0». Дайте блиннице остыть и снова протрите ее корпус и рабочую поверхность мягкой влажной тряпкой из неабразивного материала.

Использование

1. Подключите блинницу к сети электропитания. Поверните регулятор нагрева по часовой стрелке до степени требуемого нагрева и дождитесь, пока погаснет индикатор нагрева. Блинница достигла требуемой температуры и готова к работе.
2. Налейте тесто на рабочую поверхность и распределите его по поверхности Т-образной палочкой. Смажьте палочку маслом, чтобы тесто не прилипло к ней. Принцип использования Т-образной



прост: опираясь одним концом палочки в центр рабочей поверхности блинницы, распределите тесто по рабочей поверхности, не касаясь поверхности вторым концом палочки. Увеличивая или уменьшая радиус хода палочки и расстояние между горизонтальной частью палочки и рабочей поверхностью, можно регулировать диаметр и толщину блина.

3. Через 90–180 секунд, в зависимости от интенсивности нагрева, когда края блина подсохнут, переверните его с помощью деревянной лопатки. Через 90–180 секунд снимите блин с рабочей поверхности.
4. По окончании приготовления поверните регулятор нагрева против часовой стрелки в положение «0» и отключите блинницу от сети электропитания.

Советы

Если блины сильно прилипают к сковороде, добавьте в тесто немного масла и тщательно размешайте.

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 первые блины будут с избытком масла, а последние — с недостатком.

Если при переворачивании блины рвутся, хотя края блина достаточно подсохли, рекомендуем добавить в тесто больше муки или яиц.

При приготовлении панкейков или оладий используйте деревянную лопатку.

Рецепты

Блины на молоке

Молоко — 500 мл

Яйцо — 2 шт.

Соль — по вкусу

Сахар — 3 столовые ложки

Мука — 200 г

Растительное масло — 2 столовые ложки

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 столовые ложки

Сода — 1/4 чайной ложки

Соль — 1/2 чайной ложки

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 стакан

Сахар — 2 столовые ложки

Соль — 1/2 чайной ложки

Растительное масло — 2 столовые ложки

Сода — 1/4 чайной ложки

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 столовые ложки

Мука — 200 г

Растительное масло — 2 столовые ложки

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 столовые ложки
 Мука — 200 г
 Растительное масло — 2 столовые ложки
 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 столовые ложки
 Яйца — 2 шт.
 Мука — 250 г
 Разрыхлитель — 2 чайные ложки
 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 столовые ложки
Яйца — 2 шт.
Сода — 1/2 чайной ложки
Мука — 200 г
Соль – по вкусу
Яблоки — 2 шт.
Растительное масло — 2 столовые ложки

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 блинницы

Перед чисткой и обслуживанием блинницы отключите ее от электросети и убедитесь, что она остыла. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Очищайте рабочую поверхность и корпус блинницы после каждого приготовления. Очистите рабочую поверхность и корпус блинницы мягкой влажной тряпкой из неабразивного материала. При необходимости можно нанести на тряпку небольшое количество мягкого моющего средства. Затем необходимо убрать остатки моющего средства с рабочей поверхности и корпуса чистой влажной мягкой тряпкой. После этого протрите рабочую поверхность и корпус блинницы насухо.

Внимание! Не помещайте блинницу в воду.

Т-образную палочку для теста мойте в теплой воде с мягким моющим средством, а затем насухо протирайте от влаги. Обратите внимание, что палочка разбирается и состоит из двух частей. Обязательно разбирайте палочку при мытье, так как тесто может проникать в место соединения составных частей.

Уход и хранение

Храните блинницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.
Для удобства блинница оснащена креплениями для хранения шнура питания.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор питания не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Во время работы блинницы слышны щелчки

Возможная причина	Решение
Термостат, поддерживающий постоянство температуры, включается и отключается в процессе работы	Это не является неисправностью

Во время работы блинницы появился неприятный запах

Возможная причина	Решение
Прибор новый, запах исходит от промышленной смазки на нагревательном элементе	Это не является неисправностью. Запах исчезнет после нескольких включений

Блины не получаются

Возможная причина	Решение
Неподходящий рецепт, допущены ошибки в приготовлении теста	Если тесто слишком жидкое, добавьте немного муки и перемешайте до однородности 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: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Диаметр рабочей поверхности: 30 см
6. Размер прибора: 305 × 330 × 73 мм
7. Размер упаковки: 330 × 105 × 365 мм
8. Вес нетто: 1,8 кг
9. Вес брутто: 2,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Юнкан Айнин Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №11 Хуася Роуд, Икономик Дивелэпмэнт Зоун, Юнкан Сити 321300, Чжэцзян Провинс, 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 рабочей поверхности 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 рабочей поверхности 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. Не допускайте попадания теста или жидкостей на нагревательный элемент подставки.
5. Не переносите устройство, 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. Устанавливайте блинницу на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен, других предметов и от края стола. Сверху должно быть свободное пространство для беспрепятственного добавления теста на рабочую поверхность и распределения теста Т-образной палочкой.
11. Устанавливайте блинницу так, чтобы дети не могли дотронуться до горячей рабочей поверхности блинницы.
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. 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