

**С тебя замес,  
с меня процесс!**



**Блинница  
погружная  
КТ-3638**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| Общие сведения .....                      | 4  |
| Комплектация .....                        | 4  |
| Устройство блинницы погружной .....       | 5  |
| Подготовка к работе и использование ..... | 5  |
| Рецепты .....                             | 7  |
| Чистка и обслуживание .....               | 8  |
| Уход и хранение .....                     | 9  |
| Устранение неполадок .....                | 9  |
| Технические характеристики .....          | 10 |
| Меры предосторожности .....               | 11 |
| Мобильное приложение Kitfort .....        | 13 |

## Общие сведения

С помощью погружной блинницы КТ-3638 можно испечь блины быстро и без лишних усилий. При использовании обычной сковороды или блинницы тесто наливается на них, а затем разравнивается по всей поверхности. При этом достаточно сложно получить тонкие ровные блины. Принцип нанесения теста на погружную блинницу совершенно иной: рабочая поверхность блинницы погружается в тесто на несколько секунд, а затем ставится на подставку для дальнейшей жарки. При погружении блинницы на нее налипают тонкий слой теста, и блин получается с ровными краями и равномерной толщиной.

Антипригарное покрытие не дает прилипнуть тесту в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла.

Блинница оснащена термостатом для поддержания постоянной температуры поверхности. Корпус блинницы выполнен из термостойкого пластика.

В комплекте есть специальное блюдо для теста, куда погружается блинница.

Преимущества беспроводной погружной блинницы:

- ее не нужно ставить на плиту, поэтому можно печь блины на любой удобной ровной твердой поверхности, устойчивой к высоким температурам;
- благодаря простоте процесса этот тип блинницы отлично подойдет для новичков в выпекании блинов.

## Комплектация

1. Блинница — 1 шт.
2. Блюдо для теста — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство блинницы погружной



**Индикатор** загорится при подключении прибора к сети и погаснет, когда рабочая поверхность достигнет установленной температуры. Во время приготовления продуктов рабочая поверхность прибора остывает, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

**Внимание!** Прибор сразу начинает нагрев после подключения к сети питания.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте прибор из коробки и удалите весь упаковочный материал.
2. Протрите корпус, подставку и рабочую поверхность блинницы сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Блюдце для теста промойте в теплой воде с мягким моющим средством. Не допускайте попадания воды внутрь устройства, на индикатор и на шнур питания.
3. Размотайте шнур и расположите его так, чтоб он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом, так как шнур может начать оплавляться.
4. Установите блинницу 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 для беспрепятственного погружения блинницы в блюдце для теста и переворачивания.
5. Подключите прибор к сети, загорится индикатор. Начнется нагрев прибора.
6. Перед первым использованием рекомендуется прогреть прибор в течение 5–7 минут, чтобы с нагревательного элемента и рабочей поверхности обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства.

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

7. Через 5–7 минут отключите устройство от сети питания.
8. Когда прибор остынет, протрите рабочую поверхность сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь прибора, на индикатор и на шнур питания. Тщательно просушите прибор.
9. Блинница готова к эксплуатации.

**Внимание!** Никогда не используйте абразивные моющие средства для очистки рабочей поверхности, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие.

### Использование

1. Налейте тесто в блюдо, заполнив примерно 2/3 объема блюда: при погружении блинницы в блюдо тесто будет вытесняться. Периодически доливайте тесто в блюдо в процессе приготовления.
2. Размотайте полностью шнур и подключите блинницу к сети электропитания. Загорится индикатор. Начнется нагрев прибора.
3. Дождитесь, пока индикатор нагрева погаснет. Прибор достиг заданной температуры и готов к работе.
4. Окуните горячую блинницу в блюдо для теста на 5–8 секунд. Затем переверните блинницу и установите на подставку. Увеличивая и уменьшая время контакта рабочей поверхности с тестом в блюде, вы можете, соответственно, увеличивать и уменьшать толщину блина.

**Внимание!** Следите за тем, чтобы место соединения рабочей поверхности и пластиковой части корпуса блинницы не погружалось в тесто.

5. Через 60–90 секунд, когда края блина подсохнут, переверните его с помощью деревянной лопатки. Через 60–90 секунд снимите блин с рабочей поверхности.
6. По окончании приготовления отключите блинницу от сети электропитания, индикатор погаснет.

**Внимание!** Будьте осторожны! Корпус блинницы может сильно нагреваться. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

### Советы

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

Не окунайте блинницу слишком глубоко в тесто. На самых краях рабочая поверхность блинницы сильно изгибается. Если блинницу погрузить в тесто глубоко, то после переворачивания блина его изогнутые края будут плохо прилегать к блиннице и плохо прожарятся.

Чтобы избежать падения капель теста на стол, при вынимании блинницы из теста не переворачивайте ее сразу. Выньте блинницу, подержите ее несколько секунд в перевернутом виде над блюдцем, слегка наклоняя ее в разные стороны, и только тогда переворачивайте. В таком положении капли лишнего теста стекут на блюдце. Легкие наклоны позволят последним каплям в центре блина растечься, равномерно распределиться по поверхности и в центре блина не будет образовываться дырка.

Если блины сильно прилипают к сковородке, 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 верхнем слое теста. Тогда первые блины будут с избытком масла, а последние — с недостатком.

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

## 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

Яйца — 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

Яйца — 2 шт.

Мука — 1 ст.

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

Мука — 200 г

Растительное масло — 2 ст. л.

*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 и соль. Добавьте молоко. Постепенно добавляя муку, вымесите тесто до однородности. Добавьте 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.

## **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.

Очистите рабочую поверхность бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки теста, а затем протрите рабочую поверхность мягкой влажной тканью. Если

рабочая поверхность сильно загрязнилась, используйте для очистки небольшое количество мягкого моющего средства для посуды. Не используйте для очистки рабочей поверхности агрессивные и абразивные моющие средства и губки: они могут повредить антипригарное покрытие. После очистки рабочей поверхности вытрите ее насухо.

Не мойте рабочую поверхность и корпус прибора под струей воды во избежание попадания воды внутрь устройства.

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

## Уход и хранение

Храните блинницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Убирайте прибор 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 не горит

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

### 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](mailto: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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Диаметр рабочей поверхности: 195 мм
6. Размер устройства: 394 × 204 × 55 мм
7. Размер упаковки: 406 × 89 × 260 мм
8. Вес нетто: 0,7 кг
9. Вес брутто: 1,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Бэйклон Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №488, Цие Ист Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Чжэцзян, 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](mailto:info@kitfort.ru).

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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.

Выход блинницы из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства, на индикатор и 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.

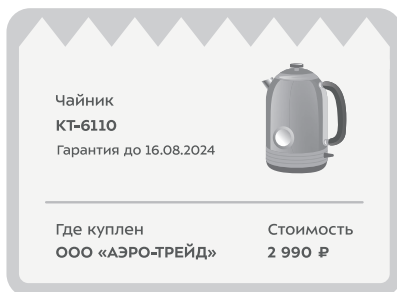
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными 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 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 блинницу только 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. 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 может сильно нагреваться, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
20. Не допускайте попадания жидкости, порошков или посторонних предметов в корпус прибора, индикатор или на шнур питания.

IM-3

## 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







# 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](mailto:info@kitfort.ru)