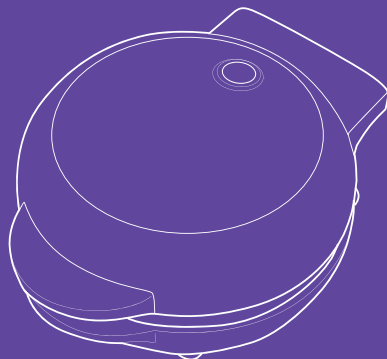


**Будем  
завтракать  
вместе!**



**Вафельница  
для пончиков КТ-4630**

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 для пончиков.....	4
Подготовка к работе и использование.....	5
Рецепты .....	8
Чистка и обслуживание .....	10
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок .....	11
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности.....	13

## Общие сведения

С помощью электрической вафельницы для пончиков КТ-4630 вы сможете печь маленькие пончики. Прибор рассчитан на приготовление трех пончиков за раз. Их можно подавать в качестве десертов с мороженым, шоколадной пастой, джемом и фруктами или добавляя начинку в сами пончики.

Антипригарное покрытие не дает прилипнуть тесту в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла, а также облегчает чистку панелей.

Прибор имеет компактные размеры, что делает его хранение и обслуживание очень удобными.

Противоскользящие ножки не дают прибору скользить по столу во время готовки. Корпус выполнен из пластика.

## Комплектация

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

\*опционально

## Устройство вафельницы для пончиков



**Индикатор нагрева** горит, пока панели разогреваются. Когда панели достигли нужной температуры, индикатор гаснет. Во время приготовления пончиков панели вафельницы остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания 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. Протрите корпус, крышку вафельницы и панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь устройства и на шнур питания.
3. Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом вафельницы, так как шнур может начать оплавляться.
4. Установите вафельницу на ровную горизонтальную устойчивую термостойкую 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.
5. Подключите вафельницу к сети, загорится индикатор нагрева.
6. Перед первым использованием рекомендуется прогреть прибор в течение 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. Дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет (это значит, что панели нагрелись до нужной температуры), и засеките 10–15 мин.

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

7. Через 10–15 минут отключите устройство от сети питания.
8. Когда прибор остынет, протрите панели сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь прибора и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.
9. Вафельница готова к эксплуатации.

**Внимание!** Никогда не используйте абразивные моющие средства для очистки панелей, иначе вы можете повредить антипригарное покрытие. Убедитесь, что панели полностью остыли после использования.

Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

### **Использование**

1. Установите прибор на ровную горизонтальную устойчивую термостойкую 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.
2. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Загорится индикатор нагрева. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
3. Когда температура панелей достигнет нужного значения, индикатор нагрева погаснет.

**Примечание.** Во время приготовления пончиков панели вафельницы остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

4. Откройте крышку, держась за ручку и используя кухонные рукавицы или прихватки, и смажьте панели вафельницы маслом. Используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов или повреждения антипригарного покрытия.
5. Выложите заранее приготовленное тесто в углубления на нижней панели. Не выкладывайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям.

**Внимание!** Будьте осторожны, панели вафельницы и корпус прибора горячие. Не обожгитесь!

6. Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание расплескивания теста.
7. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Выпекайте пончики примерно 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.
8. Когда пончики 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 панелей.

9. Перед тем как выложить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprysнуть панели маслом. Выкладывайте тесто только тогда, когда индикатор нагрева погаснет: это значит, что панели достигли рабочей температуры для приготовления.
10. По окончании приготовления отключите устройство от сети питания.
11. Когда прибор остынет, очистите прибор в соответствии с главой «Чистка и обслуживание». Не допускайте попадания воды внутрь прибора и на шнур питания. Тщательно просушите все части прибора.

**Внимание!** Будьте осторожны! Корпус вафельницы сильно нагревается, а из-под крышки может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку за ручку, используя кухонные рукавицы или прихватки. Открывайте крышку осторожно, чтобы не опрокинуть прибор. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла.

По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!

### Советы

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

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреваться при невысокой температуре и образовывать темный нагар, который может привести к прилипанию продуктов к панелям.

Перед выкладыванием следующей порции теста прогрейте прибор. В процессе приготовления пончиков температура панелей может уменьшаться, термостат автоматически поддерживает нужную температуру и включает нагрев, когда температура падает. Прибору нужно немного времени, чтобы восстановить уровень нагрева после приготовления пончиков. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте тесто.

Не охлаждайте резко горячие панели. Это может испортить антипригарное покрытие.

Всегда разматывайте шнур при использовании прибора. Корпус вафельницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Если шнур плотно контактирует с корпусом, он может начать оплавляться.

Во время приготовления пончиков для удобства выкладывания теста поместите его в плотный полиэтиленовый пакет, у которого срежьте угол, чтобы получилось отверстие примерно 1 см. Выдавливайте тесто через это отверстие на разогретую вафельницу.

Выкладывайте в углубления на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, пончики будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем как выложить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprыснуть панели маслом.

Не держите долгое время пустую вафельницу включенной и разогретой. На панелях начнет обгорать масло и остатки теста. Следующая порция пончиков может прилипнуть к панелям или к пончикам прилипнут горелые остатки теста.

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

Количество сахара в тесте влияет на цвет пончиков. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будут пончики.

## Рецепты

### *Классические пончики*

Сливочное масло — 50 г

Сахар — 100 г

Мука — 250 г

Молоко — 250 мл

Яйцо — 3 шт.

Соль — 1 щепотка

Разрыхлитель — 2 ч. л.

Ванильная эссенция — 1 капля

Сахарная пудра — по желанию

**Приготовление.** Яйца слегка взбейте с сахаром, солью и ванильной эссенцией. Добавьте теплое молоко и растопленное сливочное масло, перемешайте до однородности. Высыпьте просеянную муку, разрыхлитель и хорошо перемешайте. Накройте тесто пищевой пленкой и дайте настояться в течение 15 минут. После выпекания готовые пончики посыпьте сахарной пудрой.

***Пончики на кефире***

Мука — 120 г  
Сахар — 100 г  
Яйцо — 1 шт.  
Сливочное масло — 50 г  
Кефир — 250 мл  
Сода — 1/2 ч. л.

**Приготовление.** Растопите сливочное масло, затем добавьте кефир и сахар, перемешайте. Добавьте яйцо и соду, перемешайте. Затем постепенно добавляйте муку, вымешивая до однородной массы. Оставьте тесто на 15–10 минут.

***Пончики, покрытые шоколадом***

Тесто  
Масло сливочное — 45 г  
Сахар — 30 г  
Яйцо — 1 шт.  
Мука — 320 г  
Дрожжи сухие — 7 г  
Молоко 3,2% — 125 мл  
Соль — 1 щепотка  
Ванильный экстракт — по желанию  
Глазурь  
Шоколад темный или белый — по желанию  
Сливки 33% — 100–200 мл (в зависимости от количества шоколада)  
Кондитерская посыпка — по желанию

**Приготовление.** Несколько раз просейте муку. В отдельную емкость добавьте растопленное сливочное масло, яйцо и молоко, перемешайте. Добавьте сахар, соль, сухие дрожжи и муку в два приема. Вымешивайте тесто 15 минут (в миксере 5–8 минут). Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 1 час, чтобы оно поднялось. Сформируйте из теста пончики, которые затем будете выкладывать в углубления на панели прибора. Так как пончики могут увеличиться в размере во время приготовления, изначально делайте их не слишком толстыми. Разломайте шоколад и влейте в него подогретые сливки. Перемешивайте, пока шоколад полностью не растопится, можно поставить емкость на водяную баню. Наполовину окуните готовые пончики в шоколад. Украсьте пончики кондитерской посыпкой.

### *Творожные бублики*

Творог — 300–400 г

Яйцо — 2 шт.

Сахар — 200 г

Сода — 1 ч. л.

Мука — 1,5–2 стакана

**Приготовление.** Смешайте творог, яйца, сахар и соду. Добавьте муки столько, чтобы получилось мягкое тесто, немного липнущее к рукам. Сформируйте из теста бублики, которые затем будете выкладывать в углубления на панели прибора. Бублики сильно увеличиваются в размере в процессе приготовления, поэтому изначально делайте их тоненькими.

## **Чистка и обслуживание**

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

Очищайте панели бумажными полотенцами или салфетками, удалив остатки теста, а затем протрите панели мягкой влажной тканью. 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, корпус и крышку вафельницы под струей воды во избежание попадания воды внутрь устройства.

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

## **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.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикатор нагрева не горит

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

### Люфт крышки вафельницы

Возможная причина	Решение
Технологический люфт, не является неисправностью	Благодаря люфту крышка прибора равномерно прижмет тесто, блюдо приготовится равномерно

### Пончики прилипают к панелям

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

### Пончики 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

### Пончики пригорают

Возможная причина	Решение
Пончики готовятся слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность пончиков

### 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](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: 550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Размер панели: 120 x 120 мм
6. Размер формы: 50 x 50 мм
7. Размер устройства: 129 × 164 × 88 мм
8. Размер упаковки: 150 × 105 × 187 мм
9. Вес нетто: 0,56 кг
10. Вес брутто: 0,68 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цзаньн Куэнь (Чжанчжоу) Интепрайз Ко., Лтд.  
Цзаньн Куэнь Индастриэл Парк, Тайваньэсэ Инвестмэнт Зоун, Чжанчжоу, Фуцзянь, 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 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 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 устройства и на 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 вафельницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите его от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Корпус прибора сильно нагревается во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога! По бокам прибора панели не закрыты корпусом: не дотрагивайтесь до них, чтобы не получить ожог!
11. Устанавливайте вафельницу только на ровную горизонтальную устойчивую термостойкую 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 пончиков 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 вафельницы сильно нагревается, а из-под крышки может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку только за ручку в кухонных рукавицах или при помощи прихваток. Открывайте крышку осторожно, чтобы не опрокинуть прибор. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
20. Не допускайте попадания жидкости, порошков или посторонних предметов в корпус прибора или на шнур питания.

IM-1



# 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)