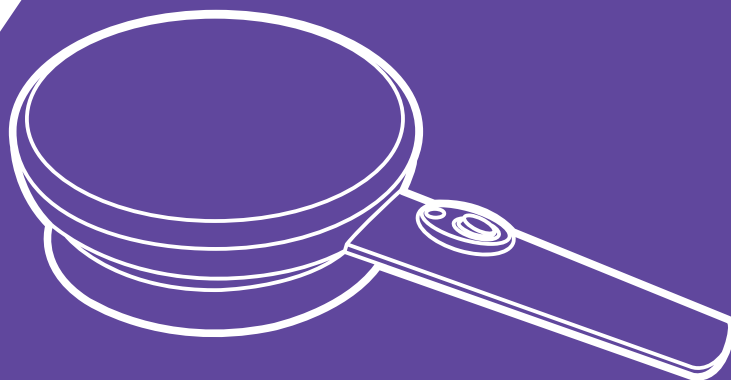


**С тебя замес,  
с меня  
процесс!**



**Блинница погружная  
КТ-1677**

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

## Общие сведения

С помощью беспроводной погружной блинницы КТ-1677 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 равномерный слой теста, так что блин получается с ровными краями и равномерной толщиной.

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

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

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

Преимущества беспроводной погружной блинницы:

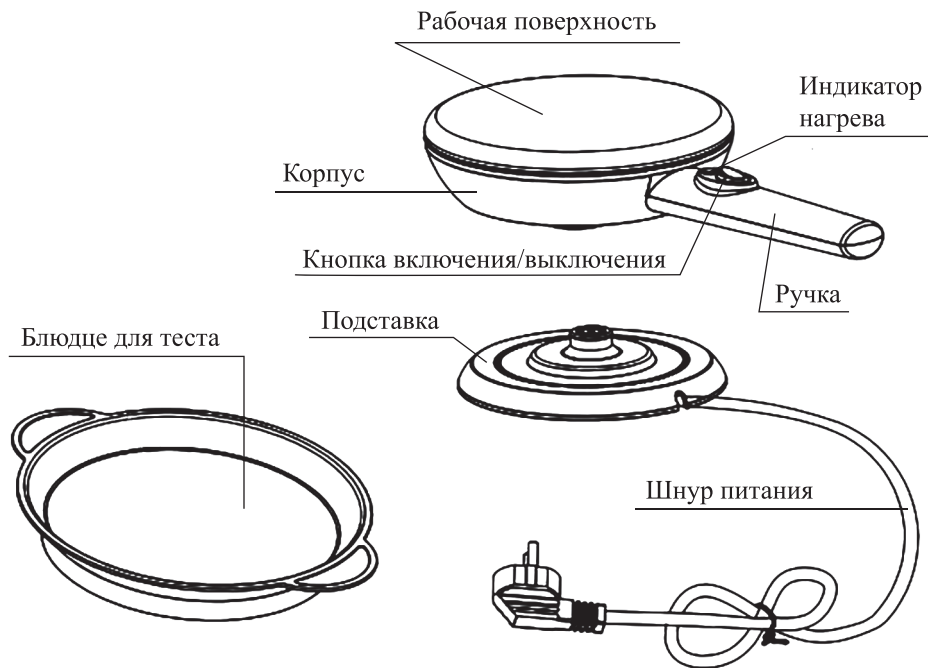
- ее не нужно ставить на плиту, поэтому можно печь блины на любой удобной ровной твердой поверхности, устойчивой к высоким температурам;
- мобильность движений из-за отсутствия шнура питания на корпусе устройства;
- благодаря простоте процесса этот тип блинницы отлично подойдет для новичков в выпекании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

## Комплектация

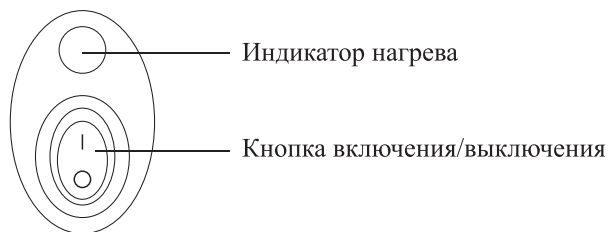
1. Блинница — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Блюдо для теста — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство блинницы



### Панель управления



*Положение кнопки включения/выключения:*

Положение «0» — блинница выключена.

Положение «|» — блинница включена.

*Индикатор нагрева:*

Индикатор нагрева горит красным светом — происходит нагрев блинницы до заданной температуры.

Индикатор нагрева не горит — 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, подставку 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 корпус, подставку и рабочую поверхность блинницы насухо. Блюде для теста промойте в теплой воде с мягким моющим средством.
3. Установите блинницу с подставкой и блюде для теста на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен, других предметов, от края стола и не менее 10 см друг от друга. Сверху должно быть свободное пространство для беспрепятственного погружения блинницы в блюде для теста и переворачивания.
4. Перед использованием рекомендуется прогреть блинницу в течение 5–7 минут. Подключите блинницу к сети электропитания. Переведите кнопку включения/выключения в положение «Включено» (индикатор нагрева загорится). При первом включении возможно появление неприятного запаха от промышленной смазки на нагревательном элементе. Это нормально и не является дефектом. Затем выключите блинницу, переведя кнопку включения/выключения в положение «Выключено» (индикатор нагрева погаснет). Дайте блиннице остыть и снова протрите ее корпус и рабочую поверхность мягкой влажной тряпкой из неабразивного материала.

### Использование

1. Налейте тесто в блюде, заполнив примерно 2/3 объема блюда: при погружении блинницы в блюде тесто будет вытесняться. Периодически доливайте тесто в блюде во время процесса приготовления.
2. Подключите блинницу к сети электропитания. Переведите кнопку включения/выключения в положение « $\rangle$ » и дождитесь, пока индикатор нагрева не погаснет. Прибор достиг заданной температуры и готов к работе.

**Внимание!** Для достижения оптимального результата и увеличения срока службы блинницы снимайте прибор с подставки только при выключенном ин-

дикаторе нагрева. При включенном индикаторе запрещается вращать блинницу на подставке.

3. 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 погрузилось в тесто.

4. Через 60–90 секунд, когда края блина подсохнут, переверните его с помощью деревянной лопатки. Через 60–90 секунд снимите блин с рабочей поверхности.
5. По окончании приготовления переведите кнопку включения/выключения в положение «Выключено» и отключите блинницу от сети электропитания.

### Советы

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 несколько секунд в перевернутом виде над блюдом, слегка наклоняя ее в разные стороны, и только тогда переворачивайте. В таком положении капли лишнего теста стекут на блюдо. 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 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.

### 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.

## 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 блюдо после каждого приготовления. Очищайте рабочую поверхность, корпус блинницы и подставку 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, корпуса и подставки чистой влажной мягкой тряпкой. После этого протрите рабочую поверхность, корпус блинницы и подставку насухо.

**Внимание!** Не помещайте блинницу в воду. Не допускайте попадания теста или жидкостей на нагревательный элемент подставки.

Блюде для теста мойте в теплой воде мягким моющим средством и мягкой тряпкой. Блюде можно мыть в посудомоечной машине.

## Уход и хранение

Храните блинницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Для удобства подставка блинницы оснащена отсеком для хранения шнура питания.

## Устранение неполадок

**Устройство не включается, индикатор кнопки включения/выключения не горит**

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Контакты на дне блинницы окислились и напряжение на чайник не подается	Очистите контакты на блинницы с помощью этилового спирта. Если окислы таким образом не удаляются, очистите слой окислов с контактов при помощи зубной щетки или другого твердого неметаллического предмета

**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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

**Технические характеристики**

1. Напряжение: ~230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Диаметр рабочей поверхности: 20 см
6. Размер прибора: 202 × 377 × 88 мм
7. Размер упаковки: 390 × 104 × 230 мм
8. Вес нетто: 1,0 кг
9. Вес брутто: 1,3 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](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.

## 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 подставку, 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 с подставкой и блюдце для теста на ровную горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен, других предметов, от края стола и не менее 10 см друг от друга. Сверху должно быть свободное пространство для беспрепятственного погружения блинницы в блюдце для теста.
11. Устанавливайте блинницу с подставкой 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. Для достижения оптимального результата и увеличения срока службы блинницы снимайте прибор с подставки только при выключенном индикаторе нагрева. При включенном индикаторе запрещается вращать блинницу на подставке.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать покрытие рабочих поверхностей. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопаточки.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87