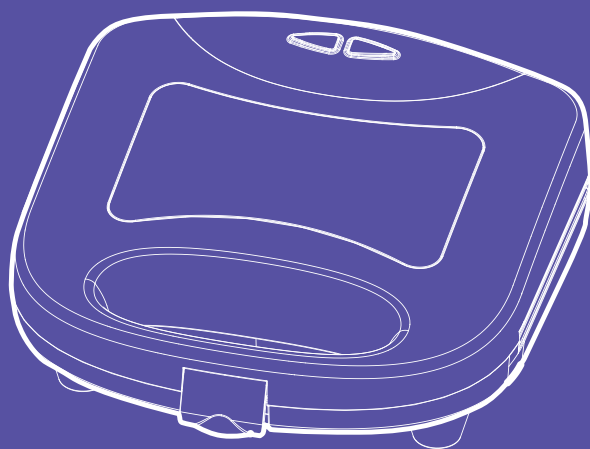


**Будем
завтракать
вместе!**



**Вафельница «3 в 1»
КТ-1660**

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	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	9
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение	14
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности	18

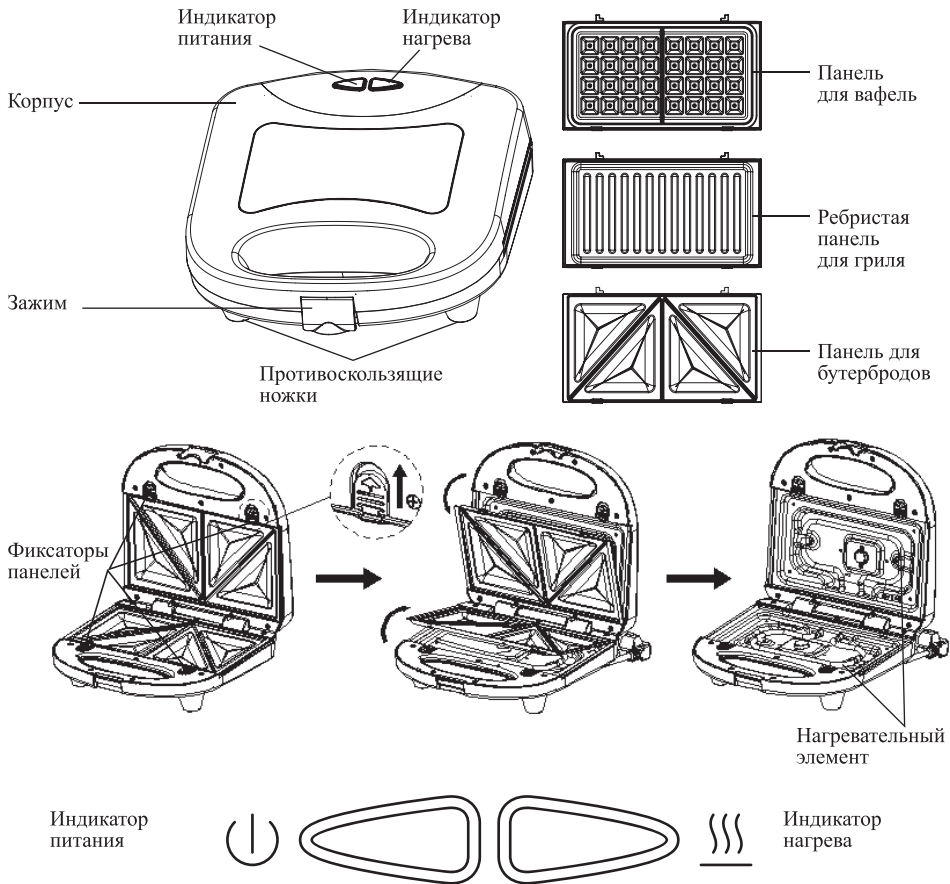
Общие сведения

Электрическая вафельница «3 в 1» КТ-1660 поможет испечь бельгийские вафли, приготовить бутерброды, панини, тосты, сосиски, мясо и овощи гриль, а также многое другое. Набор из 3 пар сменных панелей позволяет готовить разнообразные блюда, а антипригарное покрытие не позволяет блюдам прилипнуть к панелям. Благодаря возможности снимать панели, их легко мыть после готовки. Вафельница «3 в 1» оснащена нагревательными элементами в каждой половине формы, индикаторами питания и нагрева и прорезиненными ножками, благодаря которым вафельница не скользит по столу. На нижней части корпуса расположен держатель шнура, обеспечивающий удобство переноски и хранения. Зажим на ручке удерживает крышку вафельницы в закрытом состоянии. Это удобно в готовке, при транспортировке и хранении.

Комплектация

1. Вафельница — 1 шт.
 - Панель для вафель — 2 шт.
 - Ребристая панель для гриля — 2 шт.
 - Панель для бутербродов — 2 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально

Устройство вафельницы



Индикатор питания (левый) — горит, когда прибор включен в сеть.

Индикатор нагрева (правый) — показывает, когда панели вафельницы разогрелись до рабочей температуры, определяемой термостатом. Во время приготовления панели остывают, поэтому нагрев будет периодически включаться для поддержания температуры. Когда индикатор нагрева не горит — идет нагрев панелей. Когда индикатор нагрева горит — нагрев панелей не осуществляется. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Термостат расположен под нижней панелью, что позволяет готовить с открытой крышкой. Это удобная функция при приготовлении еды на гриле — с открытой крышкой избыточная влага и сок от некоторых продуктов испаряются и не вытекают через бортики панели.

Примечание. Крышка вафельницы открывается только вверх, вафельницу не разложить так, чтобы обе половины лежали на столе.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

1. Достаньте вафельницу и сменные панели и удалите весь упаковочный материал.
2. Размотайте шнур и расположите его так, чтобы он не свисал с края стола и не соприкасался с корпусом вафельницы. Так как шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.
3. 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. Сверху должно быть свободное пространство высотой не менее 40 см, чтобы вы могли беспрепятственно открыть крышку вафельницы.
4. Перед первым использованием протрите рабочие поверхности панелей влажной, а затем сухой тканью. Установите панели так, чтобы специальные выступы на панелях попали в углубления на корпусе вафельницы. Прижмите их до щелчка фиксаторов. Подключите вафельницу к розетке и дайте ей поработать 10–15 минут, чтобы с нагревательного элемента и панелей обгорели остатки смазки и других материалов, которые могли там остаться после производства. В процессе нагрева может появиться специфический запах или небольшое количество дыма, это нормально для нового устройства.
5. По окончании нагрева отключите вафельницу от электросети, дайте ей остыть, затем снимите панели, вымойте их в теплой воде мягкой неабразивной губкой и средством для мытья посуды, высушите панели.
6. Повторите прогрев и очистку, установив поочередно остальные комплекты панелей.

Использование

1. Откройте крышку вафельницы и установите панели так, чтобы специальные выступы на панелях попали в углубления на корпусе вафельницы. Чтобы закрепить панели при помощи двух фиксаторов, прижмите панель до щелчков или отодвиньте фиксаторы, прижмите панель и отпустите фиксаторы.
2. Размотайте полностью шнур и подключите вафельницу к сети электропитания. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом вафельницы. Закройте крышку и подождите, пока вафельница нагреется. Когда панели достигнут рабочей температуры, индикатор нагрева загорится.
3. Откройте крышку и смажьте панели вафельницы маслом. Используйте жаропрочную силиконовую кисточку, чтобы избежать ожогов и повреждения покрытия панелей.
4. Налейте тесто или выложите продукты на панель и аккуратно закройте крышку. В процессе приготовления периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность блюда.
Внимание! Будьте осторожны! Корпус вафельницы может сильно нагреваться, а при открытии крышки — выходить пар.
5. Когда блюдо готово, откройте крышку и извлеките его при помощи кулинарных щипцов, деревянной палочки, силиконовой или деревянной лопатки. Не используйте для извлечения пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия панелей.

6. После завершения приготовления отключите вафельницу от сети и дайте остыть при комнатной температуре. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия. Чтобы вафельница остывала быстрее, рекомендуется не закрывать крышку вафельницы. Очищайте корпус вафельницы и панели после каждого использования.

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

Общие советы по использованию

Перед выкладыванием следующей порции прогрейте вафельницу: дождитесь, пока загорится индикатор нагрева, и только после этого выкладывайте продукты на рабочие поверхности.

Не охлаждайте резко горячие панели, например, под холодной водой. Это может испортить антипригарное покрытие.

Если панели сразу после остывания протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки. Не оставляйте панели грязными надолго. Это затруднит чистку.

Всегда разматывайте шнур с держателя при использовании вафельницы. Корпус вафельницы в процессе приготовления может сильно нагреваться. Шнур, намотанный на держатель шнура, плотно контактирует с корпусом, из-за чего может начать оплавляться.

Не включайте вафельницу без панелей. Это приведет к перегреванию устройства и поломке.

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты и нарежьте их. Только после этого включайте вафельницу, чтобы начать приготовление блюда сразу после того, как вафельница разогреется.

Советы по приготовлению вафель

Выкладывайте на панели достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из вафельницы, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию. Для приготовления двух вафель требуется приблизительно 2–4 столовых ложки теста.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть панели маслом. Не используйте спред с низким содержанием животного жира — он будет перегреваться при высокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям.

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

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.

Если вы печете вафли из теста по рецепту с использованием разрыхлителя или соды, рекомендуется не готовить сразу большую порцию теста. Так как разрыхлитель и сода со временем теряют свои свойства. При приготовлении большого количества теста сразу, к моменту выпечки последних порций вафель разрыхлитель или сода перестанут действовать, вафли получатся менее воздушными. Чтобы испечь большое количество вафель, готовьте несколько порций теста по мере выпекания вафель.

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

Количество сахара в тесте влияет на цвет вафель. Сахар при выпечке карамелизуется и дает темный цвет. Чем больше сахара, тем темнее будет корочка вафель.

Советы по приготовлению блюд на панелях для гриля

Нарезайте пищу не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления будет чрезмерно долгим. Однако слишком тонкие куски будут готовиться неравномерно, т. к. не будут соприкасаться с верхней панелью.

Перед тем, как выложить новую порцию продуктов, рекомендуется слегка смазать или сбрызнуть панели маслом. Не используйте спред — он будет гореть при высокой температуре.

При готовке на панелях для гриля учитывайте, что панели для гриля не оснащены сливом для жира и соков. Не допускайте переполнения панелей соком и жиром и их вытекания за пределы панелей.

Если продукты, которые вы готовите на гриле, дают слишком много сока, можно готовить их с открытой крышкой. Так сок будет свободно испаряться.

Чтобы потушить мясо или овощи в гриле, добавьте немного воды на нижнюю панель. Если мясо или овощи дали достаточное количество сока, воду наливать не нужно.

Во время готовки на гриле пища приобретает характерный рисунок «в полосочку». Вы можете получить рисунок «в клетку», если во время готовки повернете куски продуктов на 90°.

Советы по приготовлению бутербродов

Для приготовления бутербродов лучше всего подходит специальный хлеб для тостов. Если вы готовите бутерброды из другого хлеба, не совпадающего по форме с панелями для бутербродов, рекомендуется готовить бутерброды на панелях для гриля.

В среднем в упаковке хлеба для тостов 12 ломтиков хлеба. Этого количества хлеба хватит для приготовления 6 квадратных или 12 треугольных бутербродов. Чтобы

понимать, сколько упаковок хлеба нужно купить, можно посчитать количество ломтиков в выбранной упаковке или рассчитывать, что их около 12 штук.

При приготовлении бутербродов прижмите их крышкой и закройте зажим. Если бутерброды слишком объемные и зажим не закрывается, прижмите крышку вафельницы за ручку и удерживайте в таком положении. Не давите слишком сильно. Это позволит краям бутербродов склеиться между собой. Тогда бутерброды будут более сочные внутри, а вам будет удобнее их есть.

Если при приготовлении одной порции бутербродов начинка попала на панели, рекомендуется убрать ее после завершения приготовления этой порции. В противном случае остатки начинки пригорят и могут прилипнуть к новой порции бутербродов.

Если вы хотите разделить готовые бутерброды на треугольники, выкладывайте начинку на хлеб, избегая диагонали, по которой будет проходить ребро панели. Для разделения готовых бутербродов на треугольники дождитесь остывания и разломите их или разрежьте ножом или кухонными ножницами.

Рецепты

Рецепты блюд на панелях для вафель

Бельгийские вафли

Маргарин или масло — 200 г

Сахар — 150 г

Мука — 200 г

Яйца — 3 шт.

Соль — 1/3 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.

Банановые вафли

Мука — 250 г

Сахар — 1 ст. л.

Яйцо — 3 шт.

Растительное масло — 100 мл

Банан — 2 шт.

Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Яйца взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто.

Лимонные вафли

Масло сливочное — 130 г

Сахар тростниковый — 50 г

Яйцо — 3 шт.

Мука пшеничная — 250 г

Молоко — 200 мл

Йогурт — 2 ст. л.

Лимонная цедра — по вкусу

Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.

Приготовление. Отделите белки от желтков, белки взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопите. Влейте в муку теплое молоко и масло. Желтки взбейте до однородной массы. Добавьте йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешайте.

Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

Масло сливочное — 125 г

Яйцо — 4 шт.

Мука — 250 г

Молоко — 200 мл

Шпинат — 200 г

Соль — 2 ст. л.

Сливочный сыр — 150 г

Лосось соленый — 200 г

Оливковое масло — 100 мл

Чеснок — 2 зубчика

Приготовление. Масло взбейте миксером в кремообразную массу. Добавьте яйца и 1 столовую ложку соли. Все вместе взбейте. Затем добавьте муку, молоко комнатной температуры и замешайте эластичное тесто. Дайте тесту настояться 20 минут.

Промойте шпинат, просушите и мелко нарежьте. В кастрюле разогрейте оливковое масло, добавьте нарезанный чеснок, шпинат, соль и пассеруйте 2–3 минуты. Снимите с огня. Добавьте в тесто.

На готовые вафли нанесите плавленный сыр и украсьте ломтиками лосося.

Рецепты блюд на панелях для бутербродов

Бутерброды с ветчиной и сыром

Хлеб для тостов — 4 куска

Ветчина — 4–8 кусков

Огурец соленый — 1 шт.

Помидор — по желанию

Сыр — по вкусу

Масло сливочное — по вкусу

Приготовление. Намажьте хлеб маслом, выложите слоями тонко нарезанную ветчину, затем соленый огурец и помидор, затем сыр. Сверху накройте вторым куском хлеба и выложите на панели для приготовления бутербродов. Прижмите бутерброды и закройте зажим. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Драники

Картофель — 4 шт. среднего размера

Мука — 1 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Соль и перец — по вкусу

Фарш — небольшое количество

Приготовление. Натрите картофель на терке, слейте лишнюю жидкость, если она есть. Добавьте яйцо, муку, соль и перец. Тщательно перемешайте. К фаршу добавьте соль, перец и мелко нарезанный лук, тщательно перемешайте. Смажьте панели для бутербродов маслом. Выложите небольшое количество картофельного теста (около 1 ст. л. в каждую ячейку), сверху выложите фарш, укройте еще одним слоем картофельного теста. Закройте крышку и выпекайте около 10–15 минут. Драники можно готовить также на панелях для гриля.

Бутерброды–пицца

Хлеб для тостов — 4 куска

Колбаса/ветчина — 4–6 кусков

Репчатый лук — по вкусу

Помидор — 1/2 шт.

Шампиньоны — 2–4 шт.

Сыр — 4–6 кусков

Томатная паста — 2 ч. л.

Приготовление. На панели для бутербродов выложите 2 куска хлеба, смажьте томатной пастой, выложите начинку, укройте оставшимся хлебом. Запекайте около 5 минут.



Kitfort

Бутерброды с яйцом и майонезом

Хлеб для тостов — 4 куска

Яйцо — 1 шт.

Майонез — по вкусу

Зелень — по желанию

Приготовление. Отварите яйцо. Вареное яйцо разомните вилкой или натрите на терке и добавьте майонез. При желании добавьте мелко нарезанную зелень. Перемешайте. Выложите начинку на хлеб для тостов и украсьте вторым куском хлеба. Уложите бутерброды в вафельницу. Прижмите бутерброды и закройте зажим. Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая корочка.

Слойки с яблоками

Слоеное тесто — 400 г

Яблоко — 2 шт.

Крахмал — 1 ч. л.

Сахар — по вкусу

Сыр — по вкусу

Приготовление. Яблоки очистите и нарежьте мелкими кубиками, протушите их в 2–3 столовых ложках воды так, чтобы они смягчились и при этом не разварились. В 2 чайных ложках воды растворите крахмал, добавьте в кастрюльку к яблокам, добавьте сахар, тщательно перемешайте и тушите еще немного. Начинка готова. Теперь раскатайте тесто до толщины около 3 мм, вырежьте 2 прямоугольника по размеру панелей для бутербродов — 24 × 13 см. Выложите на панель для бутербродов 1 кусок теста, выложите начинку так, чтобы она была не слишком близко к краям и не проходила по линиям, где тесто склеится. Накройте вторым куском теста, закройте крышку и выпекайте до золотистого цвета.

Слойки с повидлом

Слоеное тесто — 400 г

Густое повидло — по вкусу

Приготовление. Разморозьте слоеное тесто, разрежьте на 4 куса, раскатайте примерно по форме бутербродницы. Уложите повидло на один пласт так, чтобы оно оказалось по центру будущих слоев, накройте вторым пластом теста и защипните края. Повторите то же с двумя оставшимися пластами теста. Уложите сырые слойки в вафельницу, закройте и выпекайте до золотистой корочки около 10 минут.

Повидло обязательно должно быть густым, чтобы в процессе приготовления оно не вытекало на панели. Повидло можно заменить густой вареной сгущенкой.

Сладкие коржики

Маргарин — 200 г

Сахар — 1 стакан

Яйцо — 2 шт.

Сметана — 3 ст. л.

Мука — 2 стакана

Сода — 1 ч. л.

Уксус — 1/3 ч. л.

Ванилин или корица — по вкусу

Приготовление. Растопите маргарин, добавьте в него яйца, сахар и сметану. Перемешайте. Затем добавьте корицу или ваниль и гашеную соду. Чтобы погасить соду, добавьте в ложку к соде совсем немного уксуса или лимонного сока. Хорошо перемешайте. Всыпьте муку и перемешайте. Тесто по консистенции должно быть похоже на сметану. Оставьте тесто на 10 минут. В разогретую вафельницу выложите тесто в ячейки — в каждое углубление по 1 столовой ложке. Выпекайте около 5–10 минут.

Горячие бутерброды с творогом, яблоком и корицей

Хлеб для тостов — 4 куска

Яблоко — 1 шт.

Творог — 100–150 г

Сахар — по вкусу

Корица — по вкусу

Приготовление. Яблоки нарежьте кубиками, добавьте творог, сахар и корицу и тщательно перемешайте. Выложите 2 куска хлеба на панели для бутербродов, сверху выложите начинку, накройте оставшимися кусками хлеба. Затем плотно закройте крышку и запекайте бутерброды около 5 минут.

Рецепты блюд на панелях для гриля

Панини с индейкой

Чиабатта — 1 шт.

Запеченная индейка — 4–8 кусков

Помидор — 1 шт.

Сыр — по вкусу

Соус песто — по вкусу

Соль — по вкусу

Базилик — 4–8 листков

Приготовление. Чиабатту разрежьте вдоль на две равные части, смажьте соусом песто. Выложите слоями тонко нарезанные продукты в следующем порядке: сыр, индейка, помидор, немного соли, базилик, сыр. Сверху накройте оставшейся половинкой чиабатты и выложите на ребристые панели для гриля. Прижмите панини и закройте зажим. В случае если зажим не закрывается, т. к. панини слишком объемный, удерживайте крышку вафельницы прижатой. Используйте прихватки! Время приготовления 5–10 минут в зависимости от желаемого результата — менее или более хрустящая рочка.

Тосты

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



Яичница

В вафельнице можно приготовить даже яичницу. Разогрейте вафельницу с установленными ребристыми панелями для гриля, смажьте панели растительным маслом, разбейте и плавно вылейте яйца на панели. Можно готовить как в открытом, так и в закрытом виде. При приготовлении в открытой вафельнице яичница получается почти такой же, как на сковороде, но требуется больше времени, чем при приготовлении в закрытом виде.

Сухарики

Нарежьте любой хлеб кубиками или соломкой, положите в глубокую миску, посыпьте специями и полейте небольшим количеством масла. Разогрейте вафельницу с установленными панелями для гриля, положите такое количество нарезанного хлеба, чтобы вафельница легко закрылась, в противном случае сухарики могут слипнуться.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием вафельницы отключите ее от сети и убедитесь, что она остыла. Очищайте панели и корпус вафельницы после каждого приготовления. Очистите корпус вафельницы и панели влажной тканью, затем просушите бумажными полотенцами или салфетками. Если панели вафельницы сильно загрязнились, допускается мыть панели в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Старайтесь, чтобы при мойке панели не касались друг друга, это может повредить антипригарное покрытие. Не используйте для очистки панелей агрессивные и абразивные моющие средства и губки — они могут повредить антипригарное покрытие панелей. После очистки и мойки панелей вытрите их насухо. Не помещайте вафельницу в воду или другую жидкость. Запрещается мыть вафельницу и панели в посудомоечной машине.

Уход и хранение

Храните вафельницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении положите вафельницу в коробку или пакет, чтобы в нее не попадала пыль. Для уменьшения занимаемого места намотайте шнур на держатель 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 термopедохранитель	Обратитесь в сервисный центр для замены

Панели не снимаются

Возможная причина	Решение
Фиксаторы в положении удержания панелей	Передвиньте оба фиксатора одной панели, удерживая их в таком положении, снимите панель. Повторите для второй панели

Панели не надеваются

Возможная причина	Решение
Фиксаторы в положении удержания панелей	Вставьте выступы панели в пазы на корпусе вафельницы. Прижмите панель в области фиксаторов, чтобы они защелкнулись или передвиньте оба фиксатора одной панели, удерживая их в таком положении, прижмите панель. Отпустите фиксаторы, они вернутся в положение удержания панелей. Повторите для второй панели

Под панелью загрязнение, капля масла или теста пригорела

Возможная причина	Решение
Использовалось избыточное количество теста или других продуктов	Дайте вафельнице полностью остыть, снимите панели, протрите пространство под панелями сначала влажной тканью, затем сухой. Некоторые пятна отмыть не получится, это не мешает дальнейшему использованию вафельницы

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 прилипают к панелям

Возможная причина	Решение
Панели не смазаны маслом	Смажьте панели маслом, используйте жаропрочную силиконовую кисть
Крышку вафельницы открыли слишком рано, тесто не успело схватиться, вафля прилипла к обеим панелям и разорвалась на две части	Закройте крышку вафельницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафель открывайте крышку аккуратно, плавно

Вафли не пропекаются

Возможная причина	Решение
На панели выложили слишком мало теста, верхняя панель и тесто не соприкасаются	Переверните вафлю, чтобы верхняя сторона пропеклась. 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»

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, 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: 700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина шнура: 0,7 м
5. Размер панелей: 240 × 130 мм
6. Размер устройства: 242 × 247 × 104 мм
7. Размер упаковки: 277 × 156 × 262 мм
8. Вес нетто: 2,2 кг
9. Вес брутто: 2,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лялю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 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 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.

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. Отключите его 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.
20. Не включайте вафельницу без установленных панелей. Устройство перегреется, что может привести к поломке.

IM-1



Всегда что-то новенькое!

Мы — современный и креативный бренд, который предлагает покупателю не только качественный товар за хорошие деньги, но и накрывает Вас волной подарков, конкурсов и живого интерактива! Тысячи пользователей уже следят за нашими обновлениями и розыгрышами во всех социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и Вы!

Мы категорически приветствуем Вас в нашей группе «ВКонтакте», в которой каждую неделю мы разыгрываем десятки призов бытовой техники KITFORT. Выиграть их легче некуда; морские бои, лотереи, творческие конкурсы, репосты. Ссылочку мы оставляем тут: vk.com/kitfort

Любите смотреть видео на YouTube? Нет ничего лучше, чем посмотреть веселые скетчи на канале Kitfort Show! Да, так и вводите в поиске YouTube: «Kitfort Show». В каждом новом выпуске мы разыгрываем дорогие хиты и новинки нашей компании за комментарии от подписчиков. Ну а само содержание видеороликов заставит Вас как от души посмеяться и улыбнуться, так и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Мы очень рады, что Вы дочитали до конца, уже это говорит о том, что Вы в деле и вместе с KITFORT!

Подписывайтесь!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87