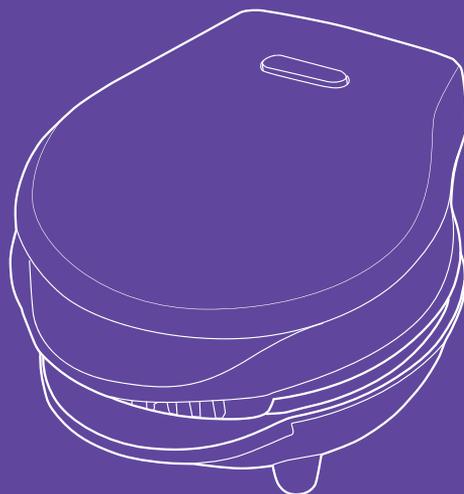


**Отличный  
повод  
для чая!**



**Вафельница  
КТ-3685**

RUS



KZ



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

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

**8-800-775-56-87**

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

**info@kitfort.ru**

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

## Содержание / версия на русском языке **RUS**

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	4
Устройство вафельницы .....	4
Подготовка к работе и использование .....	5
Рецепты .....	8
Чистка и обслуживание .....	9
Уход и хранение .....	10
Устранение неполадок .....	10
Технические характеристики .....	11
Меры предосторожности .....	12

## Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы **KZ**

Жалпы мәліметтер .....	16
Жинақтау .....	16
Вафли жасаушы құрылғы .....	16
Жұмысқа дайындық және пайдалану .....	17
Рецепттер .....	20
Тазалау және техникалық қызмет көрсету .....	21
Күтім және сақтау .....	22
Ақаулықтарды жою .....	22
Техникалық сипаттамалары .....	23
Сақтық шаралары .....	24

## Общие сведения

С помощью электрической вафельницы КТ-3685 вы сможете печь круглые бельгийские вафли. Вафельница рассчитана на приготовление 1 вафли за один раз. Компактный размер вафельницы позволяет экономить место на кухне. Также небольшой размер вафельницы облегчает уход за прибором, поэтому вы сможете готовить вафли с удовольствием даже на завтрак, когда времени на приготовление и уборку мало.

Антипригарное покрытие не дает прилипнуть тесту в процессе приготовления и позволяет готовить с минимальным количеством масла. Также антипригарное покрытие облегчает чистку панелей. Вафельница оснащена индикатором питания, а также термостатом для поддержания температуры панелей.

На дне прибора есть отсек для хранения шнура питания.

## Комплектация

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

\*опционально

## Устройство вафельницы



**Индикатор питания** горит, когда прибор включен в сеть.  
Для удобства хранения шнура питания на дне прибора предусмотрен специальный отсек.

## 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. Тщательно просушите все части прибора.
3. Размотайте шнур и расположите его так, чтоб 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 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, индикатор питания загорится.
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 пройдет 3–5 минут (за это время панели нагреются до нужной температуры), и засеките 10–15 минут.

**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 и жесткие губки 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 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. Индикатор питания загорится. Проверьте, что шнур не свисает с края стола и не соприкасается с корпусом прибора.
3. Подождите 3–5 минут, за это время температура панелей достигнет нужного значения.

4. Откройте крышку, держась за ручку и используя кухонные перчатки или прихватки, и смажьте панели вафельницы маслом. Используйте термостойкую силиконовую кисточку (в комплект не входит), чтобы избежать ожогов или повреждения антипригарного покрытия.
5. Налейте заранее приготовленное тесто на нижнюю панель. Не наливайте слишком много теста, в противном случае оно растечется по краям.  
**Внимание!** Будьте осторожны, панели вафельницы горячие. Не обожгитесь!
6. Аккуратно закройте крышку. Не закрывайте крышку резко во избежание расплывания теста.
7. Не открывайте крышку сразу после начала готовки, иначе тесто не успеет схватиться. Выпекайте вафлю примерно 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки.
8. Когда вафля готова, откройте крышку и извлеките ее деревянной или силиконовой 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 налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или sprysнуть панели маслом и подождать пару минут, чтобы панели снова нагрелись до нужной температуры (в процессе приготовления вафли температура панелей немного падает).
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 может сильно нагреваться, а из-под крышки может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку за ручку, используя кухонные перчатки или прихватки. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла.

Открывайте крышку осторожно, чтобы случайно не перевернуть прибор.

### Советы

Заранее подготовьте необходимые ингредиенты. Только после этого 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 перегреться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию вафли к панелям.

Перед выкладыванием следующей порции теста прогрейте прибор. В процессе приготовления вафли 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 вафли. Подождите пару минут, пока панели нагреются, и после этого выкладывайте тесто.

Конструкция вафельницы не рассчитана на приготовление пищи с открытой крышкой. Термостат находится в крышке прибора, поэтому при готовке с открытой крышкой нижняя панель остывает гораздо быстрее из-за соприкосновения с продуктами, а нагревается дольше, чем верхняя. Нагрев панелей включается только тогда, когда верхняя панель остынет, и выключается, когда верхняя панель нагреется. За это время нижняя панель достигает рабочей температуры только на короткий промежуток.

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 вафель 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 на панель достаточное количество теста. Излишнее количество теста будет вытекать из прибора, что усложнит очистку после приготовления. Если использовать недостаточно теста, вафли будут готовиться неравномерно. Необходимо подобрать нужное количество теста и оптимальную консистенцию.

Перед тем, как налить следующую порцию теста, рекомендуется слегка смазать или спрыснуть панели маслом.

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

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 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 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.

## Рецепты

### Бельгийские вафли

Маргарин или масло — 200 г

Сахар — 150 г

Мука — 200 г

Яйцо — 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 — 250 г

Молоко — 200 мл

Йогурт — 2 ст. л.

Цедра лимона — 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.

### Творожные вафли с сыром

Сыр твердый — 40 г

Творог — 100 г

Яйцо — 1 шт.

Масло — 20 г

Мука — 40 г

Соль — 1/4 ч. л.

Разрыхлитель — 1/4 ч. л.

**Приготовление.** Сыр измельчить в измельчителе или натереть на тёрке. Яйцо взбить, добавить масло, соль, сыр и творог и размешать. Смешать муку с разрыхлителем, соединить обе смеси вместе и размешать.

#### **Творожные вафли**

Творог — 250 г

Яйцо — 2 шт.

Мука — 80 г

Сахар — 40 г

Масло сливочное — 20 г

Соль — 1/4 ч. л.

Цедра лимона — с 1/2 лимона

Корица — на кончике ножа

Разрыхлитель — 1 ч. л.

**Приготовление.** Яйца с сахаром взбить, добавить творог, соль и перемешать. Добавить сливочное масло, цедру, корицу и размешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто.

#### **Творожные вафли на молоке**

Творог — 200 г

Яйцо — 2 шт.

Мука — 120 г

Молоко — 80 мл

Масло — 50 г

Сахар — 40 г

Ванилин — на кончике ножа

Разрыхлитель — 1 ч. л.

**Приготовление.** Яйца с сахаром взбить, добавить творог и размешать. Добавить все остальное, кроме муки и разрыхлителя, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, добавить в тесто.

## **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 не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сгорел термозащитный предохранитель	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

### Вафля прилипает 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, вафля прилипла к обжимным панелям и развалилась	Закройте крышку вафельницы, дайте тесту схватиться. Для проверки готовности вафли открывайте крышку плавно

**Вафля не пропекается**

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 или готовьте тесто по рецептам, приведенным в главе «Рецепты»

**Вафля пригорает**

Возможная причина	Решение
Вафля готовится слишком долго	Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность вафли

**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: 125 × 125 мм
6. Размер прибора: 131 × 172 × 92 мм
7. Размер упаковки: 154 × 113 × 203 мм
8. Вес нетто: 0,70 кг
9. Вес брутто: 0,89 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, 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 губками 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.

Выход вафельницы из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь устройства и на шнур питания не является гарантийным случаем.

## **Меры предосторожности**

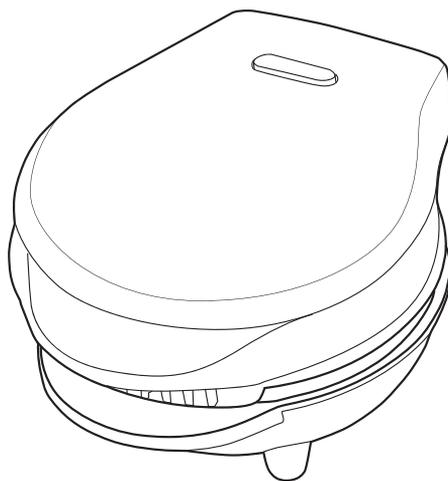
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте вафельницу 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 вафель с устройства, чтобы не поцарапать покрытие панелей. 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 может сильно нагреваться, а из-под крышки может выходить пар. Открывайте и закрывайте крышку за ручку в кухонных перчатках или при помощи прихваток. Не наклоняйтесь над вафельницей, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
20. Открывайте крышку осторожно, чтобы случайно не перевернуть прибор.
21. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса прибора и на шнур питания.

**Шайға керемет  
себеп!**



**КТ-3685  
вафли жасаушы**

KZ

## Жалпы мәліметтер

КТ-3685 электрлік вафли жасаушының көмегімен сіз дөңгелек бельгиялық вафли пісіре аласыз. Вафли жасаушы бір уақытта 1 вафли жасауға арналған. Вафли жасаушы өлшемі ас үйдегі орынды үнемдеуге мүмкіндік береді. Сондай-ақ, вафли жасаушының кішкене мөлшері құрылғыға күтім жасауды жеңілдетеді, сондықтан сіз вафлиді дайындауға және жинауға уақыт аз болған кезде таңғы асқа да қуанышпен дайындай аласыз.

Жабыспайтын жабын пісіру процесінде қамырдың жабысып қалуына жол бермейді және ең аз маймен немесе онсыз пісіруге мүмкіндік береді. Сондай-ақ, жабыспайтын жабын панельдерді тазалауды жеңілдетеді. Вафли жасаушы панельдердің температурасын ұстап тұру үшін қуат индикаторымен, сондай-ақ термостатпен жабдықталған.

Құрылғының түбінде қуат сымын сақтауға арналған бөлім бар.

## Жинақтау

1. Вафли жасаушы — 1 дана
2. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
3. Коллекциялық магнит — 1 дана\*

\*қосымша

## Вафли жасаушы құрылғы



Құрылғы желіге қосылған кезде **қуат индикаторы** жанады.  
Қуат сымын құрылғының түбінде сақтаудың ыңғайлылығы үшін арнайы бөлім қарастырылған.

## Жұмысқа дайындық және пайдалану

### Жұмысқа дайындық

1. Вафли жасаушы қораптан шығарып, барлық орау материалын алыңыз.
  2. Корпусты, вафли жасаушының қақпағын және панельдерді алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Құрылғының ішіне және қуат сымына судың түсуіне жол бермеңіз.
  3. Сымды шешіп, оны үстелдің шетіне ілінбейтін және вафли жасаушының корпусына тиіп кетпейтін етіп орналастырыңыз, себебі сым қайта ағып кетуі мүмкін.
  4. Вафли жасаушы қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында кемінде 40 см бос орын болуы керек.
  5. Вафли жасаушы желіге қосыңыз, жұмыс шамы жанады.
  6. Бірінші қолданар алдында құрылғыны 10–15 минут жылыту ұсынылады, осылайша қыздыру элементі мен панельдер өндірістен кейін қалуы мүмкін майлау мен басқа материалдардың қалдықтарын күйдіреді. Қыздыру шамы жанғанша күтіңіз (бұл панельдер дұрыс температураға дейін қызғанын білдіреді) және 10–15 минутты белгілеңіз.
- Ескерту.** Қыздыру процесінде аз мөлшерде түтін мен иіс пайда болуы мүмкін, бұл жаңа құрылғы үшін қалыпты жағдай.
7. 10–15 минуттан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
  8. Құрылғы салқындаған кезде панельдерді алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Құрылғының ішіне және қуат сымына судың түсуіне жол бермеңіз. Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.
  9. Вафли жасау пайдалануға дайын.

**Назар аударыңыз!** Панельдерді тазалау үшін ешқашан абразивті жуғыш заттар мен губкаларды қолданбаңыз, әйтпесе жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін. Қолданғаннан кейін панельдердің толық салқындағанына көз жеткізіңіз. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

### Пайдалану

1. Құрылғыны қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында кемінде 40 см бос орын болуы керек.
2. Сымды толығымен шешіп, вафли жасаушы қуат көзіне қосыңыз. Жұмыс шамы жанады. Сымның үстелдің шетіне ілінбейтінін және құрылғының корпусына тиіп кетпейтінін тексеріңіз.
3. Подождите 3–5 минут, за это время температура панелей достигнет нужного значения.

4. Тұтқаны ұстап, ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды пайдаланып қақпақты ашыңыз және вафли жасаушының панельдерін маймен майлаңыз. Күйіп қалмас үшін немесе жабыспайтын жабынға зақым келтірмеу үшін ыстыққа төзімді силикон шеткасын қолданыңыз (жинаққа кірмейді).
5. Алдын ала дайындалған қамырды төменгі панельге құйыңыз. Қамырды тым көп құймаңыз, әйтпесе ол шеттеріне таралады.  
**Назар аударыңыз!** Сақ болыңыз, вафли жасаушылардың панельдері ыстық. Күйіп қалмаңыз!
6. Қақпақ пен қыстырғышты ақырын жабыңыз. Қамырдың шашырауын болдырмау үшін қақпақты күрт жаппаңыз.
7. Пісіру басталғаннан кейін қақпақты бірден ашпаңыз, әйтпесе қамырды ұстауға уақыт болмайды. Вафлиді алтынға дейін шамамен 5 минут пісіріңіз. Пісірудің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз.
8. Вафли дайын болғанда, қыстырғышты ашып, қақпақты көтеріп, вафлиді ағаш немесе силикон шпательмен алыңыз. Панельдердің жабыспайтын жабынына зақым келтірмеу үшін экстракция үшін жоғары температураға төзімді пластикалық заттарды, сондай-ақ металл және өткір заттарды пайдаланбаңыз.
9. Қамырдың келесі бөлігін құймас бұрын, панельдерді аздап майлау немесе маймен себу ұсынылады. Қамырды қыздыру шамы жанған кезде ғана құйыңыз, бұл панельдер пісіру үшін жұмыс температурасына жеткенін білдіреді.
10. Пісіру аяқталғаннан кейін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
11. Құрылғы салқындаған кезде оны «Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауына сәйкес тазалаңыз. Құрылғының ішіне және қуат сымна судың түсуіне жол бермеңіз. Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз  
**Назар аударыңыз!** Сақ болыңыз! Вафли жасаушының корпусы қатты қызып кетуі мүмкін, ал қақпақтың астынан бу шығуы мүмкін. Ас үй қолғаптарын немесе қолғаптарды пайдаланып, қысқыш пен қақпақтарды ашыңыз және жабыңыз. Шығатын бу мен май шашырауынан күйіп қалмас үшін вафли жасаушының үстіне еңкеймеңіз.  
Құрылғыны кездейсоқ аударып алмау үшін қақпақты абайлап ашыңыз.

### Keңестер

Қажетті ингредиенттерді алдын ала дайындаңыз. Осыдан кейін ғана вафли жасаушы қосып, құрылғы қызғаннан кейін бірден пісіруді бастаңыз.

Маргаринді немесе жануарлардың майы аз спрэдті қолданбаңыз, өйткені олар төмен температурада қызып кетуі мүмкін, қара көміртегі тотығы пайда болады, бұл тағамдардың панельдерге жабысуына әкелуі мүмкін.

Қамырдың келесі бөлігін салмас бұрын, құрылғыны қыздырыңыз. Вафли жасау кезінде панельдердің температурасы төмендеуі мүмкін, термостат автоматты түрде қажетті температураны сақтайды және температура төмендеген кезде жылуды қосады. Вафли пісіргеннен кейін құрылғыға жылу деңгейін қалпына келтіру үшін аз уақыт қажет. Панельдер қызғанша бірнеше минут күтіңіз, содан кейін қамырды жайыңыз.

Вафли жасаушының дизайны ашық қақпақпен пісіруге арналмаған. Термостат құрылғының қақпағында орналасқан, сондықтан қақпағы ашық пісіргенде, төменгі панель тағаммен байланыста болғандықтан тезірек салқындатылады және жоғарғы панельге қарағанда ұзағырақ қызады. Панельдерді жылыту жоғарғы панель салқындаған кезде ғана қосылады және жоғарғы панель қызған кезде өшеді. Осы уақыт ішінде төменгі панель қысқа уақыт ішінде жұмыс температурасына жетеді.

Истық панельдерді қатты салқындатпаңыз. Бұл жабыспайтын жабынды бұзуы мүмкін.

Құрылғыны пайдаланған кезде әрқашан сымды босатыңыз. Пісіру процесінде вафли жасаушының корпусы қатты қызуы мүмкін. Егер сым корпуспен тығыз байланыста болса, ол қайта ағып кетуі мүмкін.

Вафлиді дайындау кезінде қамырды оңай жағу үшін оны тығыз полиэтилен пакетке салыңыз, оның бұрышын кесіп, шамамен 1 см тесік жасаңыз. қамырды осы тесік арқылы алдын ала қыздырылған вафли жасаушыға сығыңыз.

Қамырдың жеткілікті мөлшерін панельге жайыңыз. Қамырдың артық мөлшері құрылғыдан ағып кетеді, бұл пісіргеннен кейін тазалауды қиындатады. Егер қамыр жеткіліксіз болса, вафли біркелкі піспейді. Қамырдың қажетті мөлшерін және оңтайлы консистенцияны таңдау керек.

Қамырдың келесі бөлігін құймас бұрын, панельдерді аздап майлау немесе маймен себу ұсынылады.

Бос вафли жасаушыны ұзақ уақыт бойы қосулы және қыздырылған күйде ұстамаңыз. Панельдерде май мен қамырдың қалдықтары күйе бастайды. Вафлидің келесі порциясы панельдерге жабысып қалуы мүмкін немесе күйдірілген қамыр қалдықтары вафлиге жабысып қалуы мүмкін.

Егер сіз рецепт бойынша вафлиді пісіру ұнтағы немесе сода көмегімен пісірсеңіз, қамырдың үлкен бөлігін бірден дайындамағаныңыз жөн, өйткені пісіру ұнтағы мен сода уақыт өте келе қасиеттерін жоғалтады. Қамырдың көп мөлшерін бірден дайындаған кезде, вафлидің соңғы порцияларын пісірген кезде, пісіру ұнтағы немесе сода жұмысын тоқтатады, вафли аз ауаға айналады. Вафлидің көп мөлшерін пісіру үшін вафлиді пісірген кезде қамырдың бірнеше порциясын дайындаңыз.

Қамырды панельге жайғаннан кейін қақпақты бірден ашпаңыз. Бұл қамырдың үстіңгі және астыңғы панельдерге жабысып, екі бөлікке бөлінуіне әкеледі. Қамыр алдымен аздап пісіріліп, «ұсталуы» керек.

Егер сіз рецепт бойынша пісірсеңіз және вафли пісірілмесе, қамыр тым жұқа болуы мүмкін. Қамырға тағы біраз ұн қосыңыз.

Қамырдағы қант мөлшері вафлидің түсіне әсер етеді. Пісіру кезінде қант карамелденіп, қою түс береді. Қант неғұрлым көп болса, вафли қыртысы соғұрлым қараңғы болады.

## Рецепттер

### Бельгиялық вафли

Маргарин немесе май — 200 г

Қант — 150 г

Ұн — 200 г

Жұмыртқа — 3 дана

Тұз — 1/3 шай қасық

Пісіру ұнтағы — 2 шай қасық

Ванилин — міндетті емес

**Дайындау.** Маргаринді немесе майды миксермен қантпен араластырыңыз, жұмыртқаны қосып, қайтадан араластырыңыз. Ұнды тұз, пісіру ұнтағы және ванилинмен араластырыңыз, содан кейін оны негізгі қоспаға қосып, араластырыңыз.

### Банан вафли

Ұн — 250 г

Қант — 1 ас қасық

Жұмыртқа — 3 дана

Өсімдік майы — 100 мл

Банан — 2 дана

Қамырға арналған пісіру ұнтағы — 1/4 шай қасық

**Дайындау.** Жұмыртқаны шайқаңыз. Қамырға ұн, қант, пісіру ұнтағын араластырыңыз. Май қосыңыз. Барлығын араластырыңыз. Банан қабығын аршып, майдалап тураңыз. Қамырға қосыңыз.

### Лимон вафли

Сары май — 130 г

Қамыс қант — 50 г

Жұмыртқа — 3 дана

Бидай ұны — 250 г

Сүт — 200 мл

Йогурт — 2 ас қасық

Лимон қабығы — дәміне қарай

Қамырға арналған пісіру ұнтағы — 1/4 шай қасық

**Дайындау.** Ақуыз сарысынан бөліңіз, ақуыз шайқаңыз. Ұнды, қантты, пісіру ұнтағын араластырыңыз. Сары майды ерітіңіз. Ұнға жылы сүт пен май құйыңыз. Сарысын тегіс болғанша шайқаңыз. Йогурт, лимон қабығы, ақ және сарысын қосыңыз. Барлығын мұқият араластырыңыз.

### Ірімшік қосылған сүзбе вафли

Қатты ірімшік — 40 г

Сүзбе — 100 г

Жұмыртқа — 1 дана

Май — 20 г

Ұн — 40 г

Тұз — 1/4 шай қасық

Пісіру ұнтағы — 1/4 шай қасық

**Дайындау.** Ірімшікті ұсақтағышта ұсақтаңыз немесе үккіштен өткізіңіз. Жұмыртқаны ұрып, май, тұз, ірімшік пен сүзбе қосып, араластырыңыз. Ұнды пісіру ұнтағымен араластырыңыз, екі қоспаны біріктіріп, араластырыңыз.

**Сүзбе вафли**

Сүзбе — 250 г

Жұмыртқа — 2 дана

Ұн — 80 г

Қант — 40 г

Сары май — 20 г

Тұз — 1/4 шай қасық

Лимон қабығы — 1/2 лимонмен

Даршын — пышақтың ұшында

Пісіру ұнтағы — 1 шай қасық

**Дайындау.** Жұмыртқаны қантпен ұрып, сүзбе, қант, тұз қосып, араластырыңыз. Сары май, дәм, даршын қосып, араластырыңыз. Ұнды пісіру ұнтағымен араластырыңыз, қамырға қосыңыз.

**Сүттегі сүзбе вафли**

Сүзбе — 200 г

Жұмыртқа — 2 дана

Ұн — 120 г

Сүт — 80 мл

Май — 50 г

Қант — 40 г

Ванилин — пышақтың ұшында

Пісіру ұнтағы — 1 шай қасық

**Дайындау.** Жұмыртқаны қантпен ұрып, сүзбе қосып, араластырыңыз. Ұн мен пісіру ұнтағынан басқасының бәрін қосыңыз, араластырыңыз. Ұнды пісіру ұнтағымен араластырыңыз, қамырға қосыңыз.

## Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Вафли жасаушы тазалап, күтіп ұстамас бұрын оны розеткадан ажыратып, оның салқындағанына көз жеткізіңіз. Температураның күрт төмендеуі панельдердің жабыспайтын жабынының бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Панельдерді қағаз сүлгімен немесе майлықпен тазалаңыз, қалған қамырды алып тастаңыз, содан кейін панельдерді жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Егер вафли жасаушының панельдері қатты ластанған болса, тазалау үшін аз мөлшерде жұмсақ ыдыс жуғыш затты қолданыңыз. Панельдерді тазалау үшін қатты және абразивті жуғыш заттар мен губкаларды пайдаланбаңыз — олар панельдердің жабыспайтын жабындарын зақымдауы мүмкін. Панельдерді тазалағаннан кейін оларды құрғатыңыз.

Құрылғының ішіне су кірмеу үшін панельдерді, корпусты және вафли жасаушының қақпағын су ағынының астында жууға болмайды.

Құрылғының корпусы мен қақпағын алдымен дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Құрылғының ішіне және қуат сымына судың түсуіне жол бермеңіз. Құрылғының барлық бөліктерін мұқият құрғатыңыз.

## Күтім және сақтау

Вафли жасаушы балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз. Вафли жасаушы салқындағаннан және тазалағаннан кейін ғана сақтаңыз. Ұзақ сақтау кезінде вафли жасаушы қорапқа немесе сөмкеге салыңыз, сонда шаң кірмейді.

## Ақаулықтарды жою

### Құрылғы қосылмайды, жұмыс индикаторы жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз
Термиялық сақтандырғыш жанып кетті	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

### Вафли жасаушы қақпағының люфтты

Мүмкін себеп	Шешім
Технологиялық люфтты, ақаулық емес	Люфттың арқасында құрылғының қақпағы қамырды біркелкі басады, ыдыс біркелкі дайындалады

### Вафли панельдерге жабысады

Мүмкін себеп	Шешім
Панельдер маймен майланбаған	Панельдерді маймен майлаңыз, ол үшін ыстыққа төзімді силикон щеткасын қолданыңыз (жинаққа кірмейді)
Вафли жасаушының қақпағы тым ерте ашылды, қамырды ұстауға уақыт болмады, вафли екі панельге жабысып, құлап кетті	Вафли жасаушының қақпағын жабыңыз, қамырды бекітіңіз. Вафлидің дайындығын тексеру үшін қақпақты тегіс ашыңыз

**Вафли пісірілмейді**

Мүмкін себеп	Шешім
Панельге тым аз қамыр қойылды, үстіңгі панель мен қамыр жанаспайды	Келесі жолы қамырдың көп мөлшерін жайыңыз
Тым жұқа қамыр қолданылады	Қамырға көбірек ұн қосыңыз немесе рецепттер тарауында берілген «Рецепттер» бойынша қамырды дайындаңыз

**Вафли күйіп кетеді**

Мүмкін себеп	Шешім
Вафли тым ұзақ піседі	Вафлидің дайындығын көзбен көру үшін мезгіл-мезгіл қақпақты ашыңыз

**Қамыр панельдерден тыс ағып кетеді**

Мүмкін себеп	Шешім
Панельге тым көп қамыр қойылды	Панельге қамырдың аз мөлшерін жайыңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru), сіздің мәселенізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмір жапсырмасының суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

**Техникалық сипаттамалары**

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 550 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Сымның ұзындығы: 0,7 м
5. Панельдердің өлшемі: 125 × 125 мм
6. Құрылғының өлшемі: 131 × 172 × 92 мм
7. Қаптама мөлшері: 154 × 113 × 203 мм
8. Таза салмағы: 0,70 кг
9. Жалпы салмағы: 0,89 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Өнім сертифицикатталған:



Өндіруші: Хуаюй Илектрикэл Эплаенс Груп Ко., Лтд. №168 Хуань Чэн Норс Роуд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

### **Кепілдік шарттары**

Құрылғының корпусы мен бөліктеріне механикалық зақым келтіру кепілдік жағдайы емес.

Абразивті жуғыш заттармен және қатты немесе металл губкалармен тазалау салдарынан құрылғының корпусы мен панельдердің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Металл шанышқыларды, шпательдерді, пышақтарды және металдан жасалған басқа да ас үй аспаптарын пайдалану салдарынан құрылғының қыздырылатын панельдерінің жабыспайтын жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғының ішіне және қуат сымына түсуі салдарынан вафли жасаушының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

## **Сақтық шаралары**

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.

2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап тұрып, құрылғыны көтермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе құрылғының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектеменіз-оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде вафли жасаушының жұмысын бақылаңыз.
9. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны ажыратыңыз.
10. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
11. Вафли жасаушы қабырғалардан және басқа заттардан кемінде 15 см және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс көлденең тұрақты бетке орнатыңыз. Жоғарғы жағында биіктігі кемінде 40 см бос орын болуы керек. Құрылғыны балалар құрылғының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін орнатыңыз.
12. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
13. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
14. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
15. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
16. Панельдердің жабындарын сызып алмау үшін вафлиді аудару және құрылғыдан алу үшін металл заттарды пайдаланбаңыз. Ыстыққа төзімді пластиктен немесе ағаштан жасалған шпательдерді қолданыңыз.
17. Құрылғының қыздырылатын беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
18. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
19. Вафли жасаушының корпусы қатты қызып кетуі мүмкін, ал қақпақтың астынан бу шығуы мүмкін. Ас үй қолғаптарындағы немесе қолғаптардағы тұтқаның артындағы қақпақты ашыңыз және жабыңыз. Шығатын бұмен және май немесе май шашырауымен күйіп қалмас үшін вафли жасаушының үстіне еңкеймеңіз.

20. Құрылғыны кездейсоқ аударып алмау үшін қапты абайлап ашыңыз.
21. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғы корпусының ішіне және қуат сымына түсуіне жол бермеңіз.

IM-3





## 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.

## Танысқанымға қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»  
Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.



Подписывайтесь на наши соцсети  
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз  
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87  
info@kitfort.ru