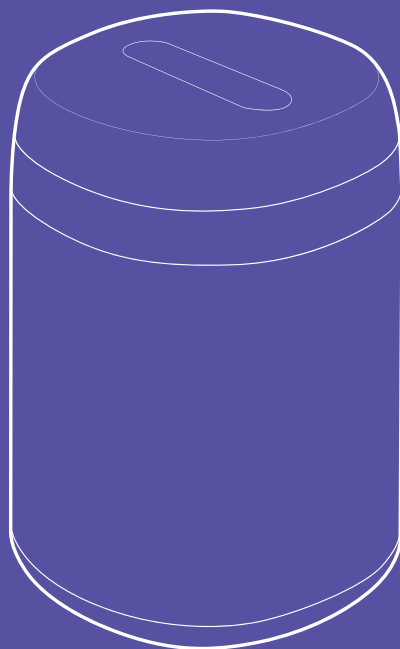


**Молоко
втройне
вкусней!**



**Йогуртница
КТ-6297**

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	5
Устройство йогуртницы.....	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары Kitfort.....	17

Общие сведения

Йогуртница КТ-6297 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор укомплектован пластиковой банкой на 1 л с крышкой, в котором готовый йогурт можно хранить в холодильнике. Йогуртница равномерно нагревает банку с ингредиентами, поддерживая заданную температуру.

Приготовить йогурт в КТ-6297 очень легко. Смешайте молоко и закваску в банке, установите ее в йогуртницу, выставите время и температуру и нажмите кнопку включения. Соблюдайте рекомендации по приготовлению, и вы получите замечательный вкусный йогурт.

Йогуртница позволяет установить время приготовления от 1 до 99 часов с шагом 1 час, а также температуру нагрева 25–65 °С с шагом 1 °С. Время приготовления выбирается в зависимости от ваших вкусовых предпочтений: чем дольше готовится йогурт, тем он кислее.

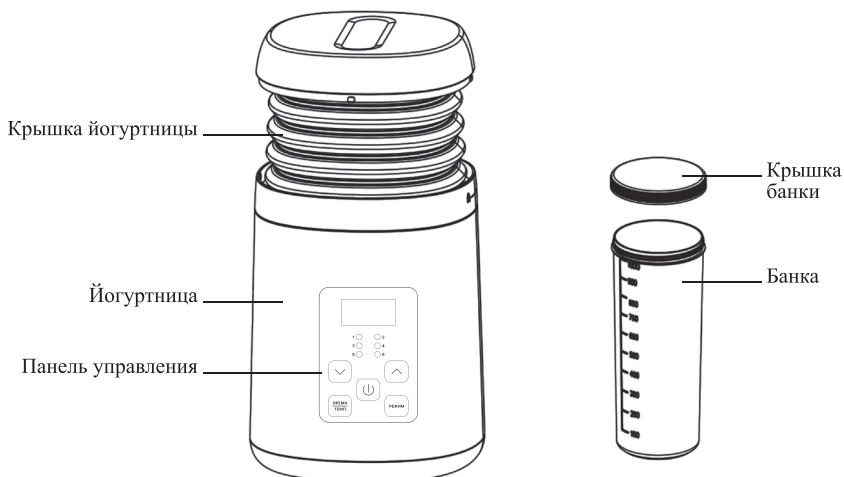
Йогурт (от тур. *yoğurt*) — кисломолочный продукт, вырабатываемый путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий (*Lactobacillus Bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* (термофильный стрептококк)). Йогурт богат витаминами группы В и содержит легкоусвояемые белки и кальций. Компоненты и ферменты, содержащиеся в йогурте, способствуют улучшению процесса пищеварения человека.

Йогурт усваивается лучше, чем другие молочные продукты: даже те люди, которые страдают аллергией на белки молока, могут его употреблять, особенно это касается тех, кто не переносит лактозу. В натуральном йогурте содержатся жирные и органические кислоты, жиры, белки, углеводы; витамины А, С, РР, витамины группы В; минералы — калий, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, хлор, железо, цинк, йод, медь, марганец, селен, хром, фтор, молибден, кобальт. Потребление йогурта улучшает работу кишечника: живая и здоровая микрофлора не дает вредным и токсичным веществам «пробиваться» в кровь. Кальция в йогурте очень много, и он не только поддерживает хорошее состояние костей и зубов, но и сохраняет здоровье слизистых оболочек. Источником кальция принято считать молоко, но его действительно могут пить не все, и к тому же кальций из молока усваивается хуже — оно не содержит тех бактериальных живых культур, которые есть в йогурте. Йогурт помогает усваивать минералы, витамины и укрепляет иммунитет: употребление 100–200 г йогурта ежедневно позволяет организму активнее вырабатывать интерферон; бактерии, содержащиеся в нем, поддерживают деятельность лейкоцитов, помогая им лучше защищать организм от инфекций. Йогурт насыщает организм молочными белками больше, чем само молоко: всего в 2 стаканах есть 1/5 часть суточной нормы белка для взрослого человека.

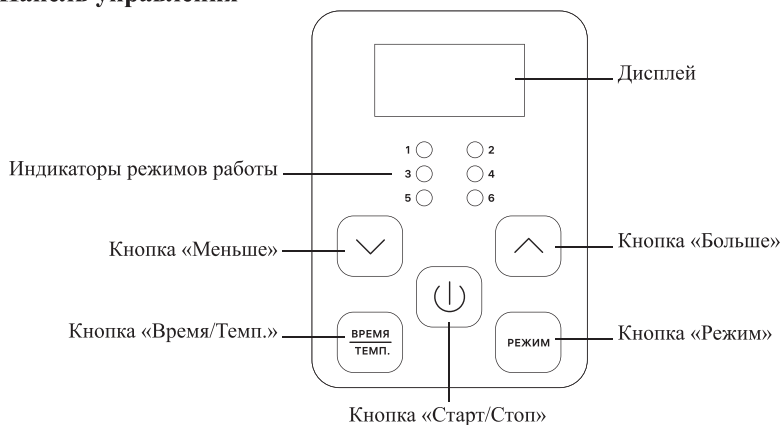
Комплектация

1. Йогуртница — 1 шт.
 2. Крышка йогуртницы — 1 шт.
 3. Банка с крышкой — 1 шт.
 4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 5. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство йогуртницы



Панель управления





На *дисплее* отображаются время работы и температура.

Кнопка «Старт/Стоп включает и выключает работу прибора.

Кнопка «Время/Темп.» переключает настройку времени на настройку температуры и обратно.

Когда на дисплее отображено время приготовления, его можно настроить, нажимая на **кнопки «Больше»** и **«Меньше»**. Время можно настроить от 1 до 99 часов с шагом 1 час. Когда на дисплее отображена температура нагрева, ее можно настроить, нажимая на **кнопки «Больше»** и **«Меньше»**. Температуру можно настроить от 25 до 65 градусов с шагом 1 °С. При настройке времени и температуры все шесть **индикаторов режима** будут мигать.

Кнопкой «Режим» можно выбрать одну из шести предустановленных программ. Нажатие на данную кнопку циклически переключает режимы, при этом загорается индикатор выбранного режима на панели. Для каждого режима установлено значение температуры и время приготовления, которые нельзя изменить.

«1»: режим предназначен для приготовления йогурта. В данном режиме установлено время по умолчанию 9 часов и температура 42 °С.

«2»: режим предназначен для приготовления жидкого йогурта. В данном режиме установлено время по умолчанию 8 часов и температура 30 °С.

«3»: режим предназначен для приготовления рисового вина. В данном режиме установлено время по умолчанию 9 часов и температура 60 °С.

«4»: режим предназначен для приготовления кефира. В данном режиме установлено время по умолчанию 9 часов и температура 27 °С.

«5»: режим предназначен для приготовления соусов. В данном режиме установлено время по умолчанию 8 часов и температура 60 °С.

«6»: режим предназначен для приготовления натто. В данном режиме установлено время по умолчанию 24 часа и температура 45 °С. Натто — традиционное японское блюдо, приготовленное из сброженных соевых бобов.

Для удобства время приготовления и температура для каждого режима приведены в таблице ниже.

Режим	Температура по умолчанию (°С)	Время по умолчанию (ч)
1	42	9
2	30	8
3	60	9
4	27	9
5	60	8
6	45	24

Подготовка к работе и использование

Распакуйте йогуртницу и установите ее на ровную устойчивую сухую горизонтальную поверхность, не подверженную вибрациям, на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Например, не рекомендуется ставить прибор на холодильник, т. к. от вибрации консистенция йогурта может нарушиться: он получится жидким или выделится сыворотка. Место установки должно быть защищено от сквозняков и находиться далеко от источников тепла.

Перед первым использованием вымойте банку и крышки банки и йогуртницы в теплой воде со средством для мытья посуды и протрите корпус прибора чистой влажной, а затем сухой тканью изнутри и снаружи.

Во время работы йогуртницы не перемещайте ее и не открывайте верхнюю крышку, чтобы не нарушать процесс ферментации.

По окончании приготовления на крышке может образоваться конденсат от пара. Осторожно приподнимите крышку, не наклоняя крышку и слейте конденсат в раковину.

Запрещается замораживать содержимое вместе с банкой в морозильной камере, а также разогревать в ней что-либо в микроволновой печи.

Ингредиенты

Молоко

- *Стерилизованное молоко* длительного хранения идеально подходит для приготовления йогурта.
- *Пастеризованное и сырое молоко* необходимо прокипятить, а затем охладить и удалить пенку. Сырое молоко требует более длительного кипячения для уничтожения молочнокислых бактерий. Если молочнокислые бактерии присутствуют в молоке, то в процессе приготовления получается простокваша.

Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко не более 6% жирности.

Закваска

- *Натуральный йогурт* с коротким сроком хранения, приготовленный без термической обработки, содержащий активные йогуртовые бактерии для приготовления густого йогурта. Рекомендуется использовать йогурт 5% жирности.
- *Сухая закваска*. Продается в крупных магазинах и аптеках. Для правильного выбора времени приготовления и количества закваски следуйте инструкции на упаковке.
- *Свежеприготовленный йогурт* тоже может использоваться в качестве закваски. Повторно использовать закваску лучше не более 5 раз подряд. После этого получаемый йогурт становится жидким и содержит мало активных йогуртовых бактерий. Йогурт, приготовленный из пастеризованного и сырого молока, не рекомендуется использовать для закваски.

Добавки

Вводить фруктовые или ягодные добавки рекомендуется в уже приготовленный йогурт, когда раскладываете йогурт в отдельные емкости, так как из-за их повы-

шенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления. Остальные ингредиенты можно класть на дно чаши.

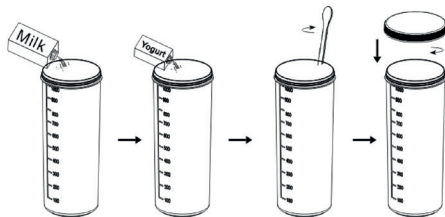
В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

Приготовление йогурта

1. Вымойте банку и крышку. Простерилизуйте их: для этого опустите банку и крышку в емкость с горячей водой на несколько минут.

Примечание. Будьте осторожны при стерилизации! Не стерилизуйте банку и крышку кипячением. Не используйте для стерилизации микроволновую печь.

2. Налейте в банку 1 л молока комнатной температуры и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию к закваске) или 900 мл молока и 100 г натурального йогурта. Тщательно перемешайте смесь ложкой до однообразной консистенции. Вы также можете воспользоваться венчиком или миксером, но тогда необходимо использовать другую емкость для взбивания с более высокими краями, чтобы содержимое не расплескалось. Не взбивайте до пены. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 45 °С.
3. Закройте банку крышкой, повернув ее по часовой стрелке.



4. Установите банку в йогуртницу и закройте ее крышкой йогуртницы. Вы можете готовить йогурт сразу в тетрапаке объемом не более 900 мл, в котором молоко приобреталось, если размеры упаковки позволяют установить ее в йогуртницу.
5. Чтобы сократить время брожения и оптимизировать распределение тепла, залейте в йогуртницу, где находится банка, немного теплой кипяченой воды (30–40 °С) на время приготовления.

Примечание. Нагрев устройства осуществляется от дна, поэтому чтобы равномерно распределить нагрев по высоте устройства, температура у дна будет на несколько градусов выше установленной.

6. Подключите устройство к сети питания. На дисплее отобразится время, установленное по умолчанию, — 9 часов («09h»), все шесть индикаторов работы будут мигать.
7. Нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше», чтобы настроить время работы. Время можно настроить от 1 до 99 часов с шагом 1 час. При этом все шесть индикаторов режима работы будут мигать.

Примечание. Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Чем больше время приготовления, тем более кислым получится йогурт. Если вы

используете теплое молоко, время приготовления рекомендуется уменьшить до 5–6 часов.

8. Нажмите на кнопку «Время/Темп.», чтобы перейти к настройке температуры, на дисплее отобразится значение температуры. Нажимайте кнопки «Больше» или «Меньше», чтобы настроить температуру. Температуру можно настроить от 25 до 65 °С с шагом 1 °С.

Примечание. Не нагревайте йогурт выше 45 °С, иначе бактерии погибнут.

9. Вы можете не настраивать время и температуру приготовления вручную, а выбрать один из шести автоматических режимов приготовления. Нажимайте на кнопку «Режим» до тех пор, пока индикатор нужного вам режима не начнет мигать. Остальные индикаторы при этом погаснут. Для приготовления йогурта рекомендуется использовать режим «1»: время, установленное по умолчанию для этого режима, 9 часов, температура — 42 °С.
10. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», йогуртница начнет работу. Индикатор выбранного режима (или все шесть индикаторов, если вы настраивали время и температуру вручную), будут гореть непрерывно. На дисплее будет таймер обратного отсчета с шагом 1 час.
11. По истечении установленного времени прибор выключится автоматически. Индикатор выбранного режима (или все шесть индикаторов) и надпись «00h» на дисплее будут мигать.

Примечание. Вы можете в любой момент завершить работу прибора. Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

12. По окончании работы отключите прибор от сети питания.
13. Достаньте банку из йогуртницы и уберите йогурт в холодильник на 1–2 часа для охлаждения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов. Если вы хотите добавить в йогурт добавки (фрукты, ягоды, сахар, варенье), то сделайте это до помещения йогурта в холодильник.
14. Слейте воду из йогуртницы и оставьте крышку открытой, чтобы внутренняя поверхность йогуртницы и крышки просохла.
15. Лучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента окончания приготовления. Йогурт с добавками можно хранить только несколько часов.

Советы

Йогуртница поддерживает постоянную температуру, при которой бактерии, попав в молоко, начинают активно размножаться и перерабатывать его в кислomолочную продукцию. Но так действуют не только полезные, но и болезнетворные бактерии, которые могут превратить домашнее изделие в опасную для здоровья пищу. Поэтому для приготовления нельзя брать молоко, скисшее «естественным» образом, без закваски. Лучше всего использовать качественное молоко или сливки, специальные закваски и чистую посуду. Посуда и продукты должны быть стерильно чистыми.

Молоко должно быть ультрапастеризованным. При использовании непастеризованного молока его необходимо прокипятить в течение длительного времени, чтобы очистить от болезнетворных бактерий.

Во время работы прибора его нельзя переставлять, так как нарушается процесс заквашивания.



Чем дольше готовится йогурт, тем он гуще, но если его передержать, он будет кислым.

Йогурт без добавок можно хранить в холодильнике до 3 дней, а фруктовый — несколько часов.

Фруктово-ягодные ингредиенты лучше добавлять после приготовления, остальные можно класть на дно банки.

Готовые изделия дополняют сладкими ягодами, измельченными фруктами, орехами, шоколадом, отрубями, джемом. Натуральный продукт без добавок отлично подойдет как низкокалорийная заправка для салатов или как крем для кондитерских изделий.

С помощью йогуртницы можно готовить не только йогурт, но также разные натуральные продукты на основе молока и не только. Можно брать готовые рецепты либо экспериментировать и добиться идеального для вас вкуса молочных продуктов. Самый легкий способ приготовить качественный молочный продукт — купить готовую закваску для ряженки, сметаны, творога и т.д. и следовать рецепту на упаковке.

Рецепты

Питьевой йогурт

Для приготовления питьевого йогурта выполните действия, описанные в главе «Приготовления йогурта», уменьшив количество закваски на 1 литр молока ровно наполовину. При включении йогуртницы выберите режим «2».

Кефир

- Молоко: 1 л
- Закваска для кефира: 1 пакетик

Для приготовления кефира выполните действия, описанные в главе «Приготовление йогурта», и следуйте инструкции на упаковке закваски. Не рекомендуется нагревать кефир выше 30 °С. При включении йогуртницы выберите программу «4».

Натто

- Соевые бобы: 1–2 стакана;
- Закваска для натто: 50 гр;
- Вода: по усмотрению.

Соевые бобы замочите на ночь. Слейте жидкость. Для лучшего вкуса бобы рекомендуется приготовить бобы на пару примерно 1,5 часа.

Закваску для натто залить кипятком (бактерии не гибнут!), перемешайте, закваска готова

Примечание. Чем больше жидкости в закваске, тем больше будет характерной слизи.

Положите бобы в предварительно простерилизованную банку, залейте их закваской и тщательно перемешайте. Закройте банку крышкой, установите ее в йогуртницу и закройте крышкой йогуртницы. Включите йогуртницу в сеть и проделайте действия, описанные в главе «Приготовление йогурта», выбрав программу «6».

Классическое время ферментации 24 часа (белесый налет должен появиться на 20-й час).

Внимание! Вкус не должен быть кислым. Если такое случилось, то значит была допущена ошибка при приготовлении. Есть такой продукт не безопасно.

По истечении установленного времени йогуртница автоматически отключится. После этого отсоедините прибор от сети.

Можно есть сразу, но лучше поставить в холодильник для дозревания. Обычно после суток в холодильнике можно разделить продукт на маленькие порции и заморозить. В замороженном виде натто хранится не менее 6 месяцев.

подавайте блюдо в чистом виде или с приправами (горчица, соевый соус, нори).

Рисовое вино

- Нешлифованный рис с большим содержанием крахмала: 1–2 стакана;
- Вода: по усмотрению;
- Винные дрожжи: ¼ стакана.

Промойте рис и замочите его в воде на 5–10 часов. Проверьте рис на ломкость. Если рис будет крошиться в руке, то слейте воду, промойте рис и дайте воде стечь. Сварите рис на пару до готовности и охладите его. Добавьте в рис винные дрожжи, следуя рецепту на упаковке дрожжей, и перемешайте. Положите рис в предварительно простерилизованную банку, прижмите его рукой или ложкой.

Влейте холодную кипяченую воду, чтобы рис был полностью покрыт водой. Сделайте в центре риса ямку и добавьте туда немного винных дрожжей. Закройте банку крышкой, установите ее в йогуртницу и закройте крышкой йогуртницы. Включите йогуртницу в сеть и проделайте действия, описанные в главе «Приготовление йогурта», выбрав программу «3».

По истечении установленного времени йогуртница автоматически отключится. После этого отсоедините прибор от сети.

Достаньте банку, попробуйте вино на вкус.

Если вкус удовлетворяет, процедите вино через марлю и уберите в холодильник для охлаждения. Если вино не готово, поставьте его готовиться еще на несколько часов. Храните вино в холодильнике не более 2-х недель. При хранении в тепле вино превратится в уксус.

Наилучшие вкусовые и качества у рисового вина сохраняются в течение 5 дней с момента окончания приготовления.

Содержание алкоголя в полученном вине составляет примерно 10 градусов.

Рисовое вино можно употреблять не только в качестве вина, но и как ингредиент для различных соусов.

Оставшийся после приготовления рис называется винным осадком, его можно использовать как приправу.

Соус с рисовым вином

- Соевый соус: 6 ст. л.;
- Рисовое вино: 6 ст. л.;
- Кунжутное масло: 15 г;
- Сахар: 30 г;
- Мелко порезанный лук-порей: 1 ст. л.;



- Молотый имбирь: 1 ст. л.

Смешайте ингредиенты и нагрейте на слабом огне до полного растворения сахара. Соус подходит для заправки готовых блюд из мяса и морепродуктов.

Кисло-сладкий соус для мяса

- Лук репчатый: 2 шт.;
- Чеснок: 2 зубчика;
- Корень имбиря: 1 кусочек;
- Масло растительное: 2 ст. л.;
- Соевый соус: 2 ст. л.;
- Рисовое вино: 2 ст. л.;
- Уксус: 1 ст. л.;
- Кетчуп: 3 ст. л.;
- Коричневый сахар: 2 ст. л.;
- Сок фруктовый: 125 мл;
- Мука кукурузная или крахмал: 1 ст. л.;
- Вода: 2 ст. л.

Мелко порежьте лук, чеснок и имбирь, обжарьте их на сковороде в масле в течение 2 мин, периодически помешивая. Смешайте в отдельной посуде соевый соус, рисовое вино, уксус, кетчуп, сахар и сок. Влейте смесь в сковороду. Дайте соусу закипеть. Смешайте крахмал с водой, влейте в сковороду. Варите соус, помешивая, до желаемой консистенции.

Чистка и обслуживание

Перед очисткой или обслуживанием обязательно отключите йогуртницу от сети. Все составные части йогуртницы запрещается мыть в посудомоечной машине. Крышки и банку мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Протирайте прибор влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи, при этом не допускайте попадания воды внутрь корпуса, на панель управления и шнур питания.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства. Не помещайте корпус в воду или под струю воды.

Уход и хранение

Перед хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство. На длительное хранение уберите прибор в пакет или коробку для защиты от пыли.

Храните йогуртницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на устройство.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Йогурт слишком жидкий

Возможная причина	Решение
Йогуртницу открывали или перемещали во время работы	Не поднимайте банку или тетрапак, не перемещайте и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления. Не ставьте йогуртницу на холодильник или в другие места, подверженные вибрациям. В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте и вдали от источников тепла
Используется недостаточно жирное молоко	Используйте молоко с большей жирностью
Слишком короткое время ферментации	Увеличьте время приготовления
В йогурт перед началом ферментации были добавлены свежие фрукты или ягоды	Добавляйте дополнительные ингредиенты после ферментации или используйте варенье

Йогурт слишком кислый

Возможная причина	Решение
Слишком длительное время ферментации	Уменьшите время приготовления

В конце приготовления на поверхности или по краям йогурта образовалась сыворотка

Возможная причина	Решение
Используется слишком горячее молоко	Используйте для приготовления компоненты комнатной температуры
Слишком длительное время приготовления	Уменьшите время приготовления
Некачественная закваска	Попробуйте закваску другого производителя
Залили слишком теплую воду в область между стаканом/тетрапаком и устройством	Заливайте теплую воду комнатной температуры (20–30 °С)



Нагревательный элемент не греется

Возможная причина	Решение
Вы пытаетесь определить нагрев по внешнему корпусу	Температура приготовления йогурта от 25 до 65 °С, поэтому устройство нагревается не сильно. Легкое тепло можно ощутить, дотронувшись до внутренней части устройства, куда ставится банка

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E01	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E02	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

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 osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 30 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость банки: 1 л
5. Рабочее время: 1–99 часов с шагом 1 ч
6. Рабочая температура: 25–65 °С с шагом 1 °С
7. Длина шнура: 1,2 м
8. Размер устройства: 139 × 139 × 262 мм
9. Размер упаковки: 150 × 150 × 215 мм
10. Вес нетто: 0,7 кг
11. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год



Товар сертифицирован

Производитель: Фошань Холиюань (Лайфкоуд) Электроник Тэк. Ко., Лтд. №5, Ист 3 Роуд, Цзяньи Эвэнью, Цзяньи Вилидж Кэмита, Лэлю Стрит Офис, Шуньде Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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

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, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя йогуртницы вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры безопасности. 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 включайте прибор без банки с молоком или тетрапаком. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
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. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона





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

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

8-800-775-56-87