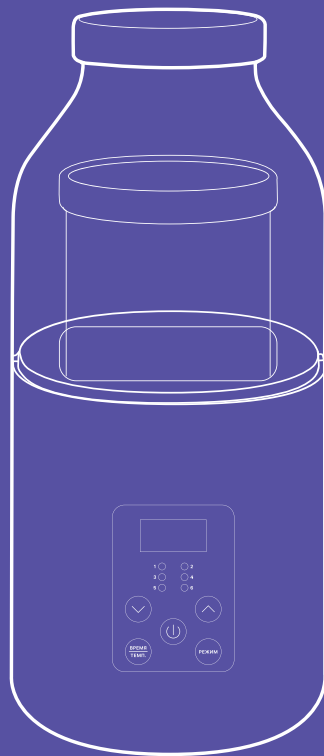


**Я приготовлю  
вкусный  
йогурт!**



**Йогуртница  
КТ-6296**



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

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

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

**[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство йогуртницы.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание .....	11
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	13
Меры предосторожности.....	14

## Общие сведения

Йогуртница КТ-6296 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор укомплектован чашей емкостью 1 литр с пластиковой крышкой. Готовый йогурт можно хранить в холодильнике прямо в чаше.

Приготовить йогурт в КТ-6296 очень легко. Смешайте молоко и закваску в чаше, установите ее в йогуртницу. Затем выберите температуру нагрева и время работы прибора или один из 6 автоматических режимов приготовления. 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 Vulgaricus* (болгарская палочка) 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 йогурте, поддерживают деятельность лейкоцитов, помогая им лучше защищать организм от инфекций. Йогурт насыщает организм молочными белками больше, чем само молоко: всего в 2 порциях йогурта есть 1/5 часть суточной нормы белка для взрослого человека.

## Комплектация

1. Йогуртница — 1 шт.
2. Крышка йогуртницы с декоративной крышкой — 1 шт.
3. Чаша с крышкой — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

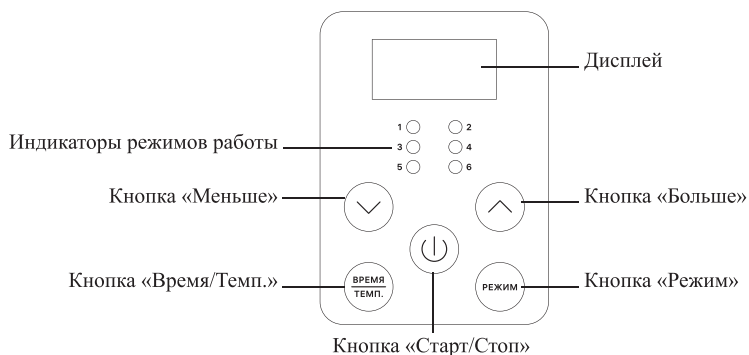
\*опционально



## Устройство йогуртницы



### Панель управления



**Кнопка «Старт/Стоп»** включает и выключает работу йогуртницы.

Нажатие на **кнопку «Время/Темп.»** переключает отображение времени приготовления и температуры нагрева на **дисплее**. Во время работы йогуртницы на дисплее отображается обратный отсчет времени приготовления с шагом 1 час.

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 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 работы** будут мигать.

Нажатие на **кнопку «Режим»** циклически переключает 6 автоматических режимов приготовления, при этом начинает мигать индикатор данного режима. Для каждого режима установлено значение температуры и время приготовления, которые нельзя изменить.



- «1» — режим, предназначенный для приготовления йогурта. Параметры по умолчанию: 9 часов, 42 °С.
- «2» — режим, предназначенный для приготовления питьевого йогурта. Параметры по умолчанию: 8 часов, 30 °С.
- «3» — режим, предназначенный для приготовления рисового вина. Параметры по умолчанию: 9 часов, 60 °С.
- «4» — режим, предназначенный для приготовления кефира. Параметры по умолчанию: 9 часов, 27 °С.
- «5» — режим, предназначенный для приготовления соусов. Параметры по умолчанию: 8 часов, 60 °С.
- «6» — режим, предназначенный для приготовления натто. Натто — традиционное японское блюдо, приготовленное из сброженных соевых бобов. Параметры по умолчанию: 24 часа, 45 °С.

Для удобства время приготовления и температура для каждой программы приведены в таблице ниже.

Режим	Время, ч	Температура, °С
«1»	9	42
«2»	8	30
«3»	9	60
«4»	9	27
«5»	8	60
«6»	24	45

Крышка йогуртницы, чаша и крышка чаши выполнены из прозрачного пластика, что позволит вам наблюдать за процессом приготовления. Чашу легко мыть и дезинфицировать, а также в ней можно хранить готовый йогурт в холодильнике, закрыв крышкой чаши. Также на чаше есть мерная шкала для удобного приготовления йогурта нужного объема.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Распакуйте йогуртницу и установите прибор на ровную устойчивую сухую горизонтальную поверхность, не подверженную вибрациям, на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Не рекомендуется ставить прибор на холодильник, так как 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 крышку йогуртницы с декоративной крышкой, чашу и крышку чаши в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Протрите йогуртницу влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи, при этом не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на панель управления и на шнур питания.

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

## **Ингредиенты**

### ***Молоко***

- *Стерилизованное или ультрапастеризованное 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 повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления. Остальные ингредиенты можно класть на дно чаши.

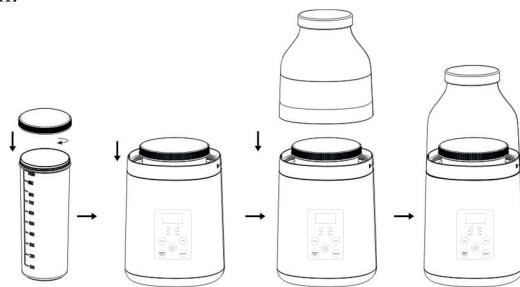
В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

## **Использование**

1. Вымойте чашу и крышку чаши. Простерилизуйте их: для этого поместите в емкость с горячей водой на несколько минут.

**Внимание!** Будьте осторожны при стерилизации! Не стерилизуйте чашу и крышку чаши кипячением, чтобы не повредить их. Не используйте для стерилизации микроволновую печь.

2. При использовании сухой закваски налейте 1 л молока комнатной температуры в чашу и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию к закваске) или 900 мл молока и 100 мл натурального йогурта без добавок. Тщательно перемешайте смесь ложкой до однородной консистенции. Вы также можете воспользоваться венчиком или миксером, но тогда необходимо использовать другую емкость для взбивания, чтобы не повредить чашу миксером. Не взбивайте до пены. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 45 °С.
3. Закройте чашу крышкой.
4. Установите чашу в йогуртницу и закройте ее крышкой йогуртницы с декоративной крышкой.



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

5. Подключите устройство к сети питания. На дисплее отобразится время, установленное по умолчанию, — 9 часов («09h»), все шесть индикаторов работы будут мигать.
6. 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.

7. 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.

8. Также 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.

9. 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.
10. По истечении установленного времени прибор выключится автоматически. Индикатор выбранного режима (или все шесть индикаторов) и надпись «00h» на дисплее будут мигать. Также вы можете выключить йогуртницу раньше, нажав на кнопку «Старт/Стоп».
11. По окончании работы выключите йогуртницу, нажав на кнопку «Старт/Стоп», и отключите ее от сети питания.
12. Откройте крышку йогуртницы, достаньте чашу и уберите йогурт в чаше 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.  
**Внимание!** По окончании приготовления на крышке йогуртницы может образоваться конденсат. Осторожно открывайте крышку, чтобы не обжечься.
13. Лучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента приготовления. Йогурт с добавками рекомендуется хранить только несколько часов.

### Советы

Йогуртница поддерживает постоянную температуру, при которой бактерии, попав в молоко, начинают активно размножаться и перерабатывать его в кислото-молочную 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.

Готовый йогурт можно дополнить сладкими ягодами, измельченными фруктами, орехами, шоколадом, отрубями, джемом и т.д. Натуральный йогурт без добавок отлично подойдет как заправка для салатов или крем для кондитерских изделий.

Йогурт без добавок рекомендуется хранить в холодильнике до 3 дней, а с добавками — несколько часов.

С помощью йогуртницы можно готовить не только йогурт, но и другие продукты на основе молока и не только. При использовании готовых заквасок для йогурта и других продуктов, следуйте рецепту, указанному на упаковке закваски.

***Питьевой йогурт***

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

***Рисовое вино***

- Рис — 300 г
- Винные дрожжи — 6 г
- Вода — по усмотрению

Для приготовления напитка используйте нешлифованный рис, у которого круглые, крупные, тяжелые зерна с большим содержанием крахмала.

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 полуготовности и охладите его до комнатной температуры. Добавьте в рис винные дрожжи, следуя рецепту на упаковке дрожжей, и перемешайте. Положите рис в предварительно простерилизованную чашу, 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 чашу крышкой, установите ее в йогуртницу и закройте крышкой йогуртницы. Подключите йогуртницу к сети питания и выполните действия, указанные в пунктах 8–11 главы «Использование», выбрав режим «3».

По окончании приготовления попробуйте вино. Если вино готово, процедите его 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 двух 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.

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

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

***Натто***

- Соевые бобы — 200 г
- Закваска для натто — 15 г
- Вода — по усмотрению

Натто — это японское блюдо из сброженных соевых бобов. Для его приготовления соевые бобы хорошо промойте и замочите на 10–12 часов. Слейте жидкость. Для лучшего вкуса бобы рекомендуется отварить примерно 1,5–2 часа на небольшом огне.

Закваску для натто залейте теплой кипяченой водой и перемешайте.

**Примечание.** Чем больше жидкости в закваске, тем более клейкими получатся бобы.

Положите бобы в предварительно простерилизованную чашу, залейте их закваской и тщательно перемешайте. Закройте чашу крышкой, установите ее в йогуртницу и закройте крышкой йогуртницы. Подключите йогуртницу к сети питания

и выполните действия, указанные в пунктах 8–11 главы «Использование», выбрав режим «6». Время, необходимое для ферментации натто, 24 часа (белесый налет должен появиться на 20-й час).

Натто 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.

**Внимание!** Вкус готового продукта не должен быть кислым. Если он кислый, то значит, была допущена ошибка при приготовлении. Есть такой продукт не безопасно.

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

### ***Кефир***

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

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

### ***Соус из рисовых отрубей***

- Сухие рисовые отруби — 200 г
- Соль — 60 г
- Вода — 300 мл

Смешайте отруби, воду и соль и влейте получившуюся смесь в предварительно простерилизованную чашу йогуртницы. Закройте чашу крышкой, установите ее в йогуртницу и закройте крышкой йогуртницы. Подключите йогуртницу к сети питания и выполните действия, указанные в пунктах 8–11 главы «Использование», выбрав режим «5».

## **Чистка и обслуживание**

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

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства. Не погружайте йогуртницу и шнур питания в воду или другие жидкости.

## **Уход и хранение**

Перед хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство. Упакуйте йогуртницу 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, дисплей и индикаторы не горят

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 чашу, 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 сыворotka

Возможная причина	Решение
Используется слишком горячее молоко	Не нагревайте молоко выше 45 °С или используйте для приготовления молоко комнатной температуры
Слишком длительное время приготовления	Уменьшите время приготовления
Некачественная закваска	Попробуйте закваску другого производителя



### Нагревательный элемент не греется

Возможная причина	Решение
Вы пытаетесь определить нагрев по внешнему корпусу	Температура приготовления в йогуртнице 25–65 °С, поэтому устройство нагревается не сильно. Греется внутренняя часть устройства

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](mailto:info@kitfort.ru), приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [osh@kitfort.ru](mailto: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 чаши: 1 л
5. Время приготовления: 1–99 ч с шагом 1 ч
6. Температура приготовления: 25–65 °С с шагом 1 °С
7. Длина шнура: 1,2 м
8. Размер устройства: 139 × 139 × 301 мм
9. Размер упаковки: 150 × 150 × 315 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 Кэмити, Лэлю Стрит Офис, Шуньдэ 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](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, 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 йогуртницей.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без наполненной чаши. 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. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
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 внутреннюю поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
17. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
18. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.



## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: [vk.com/kitfort](https://vk.com/kitfort)

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87