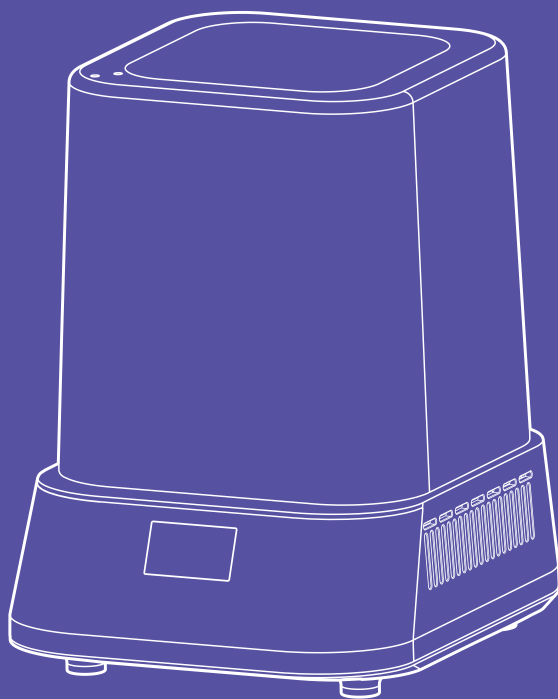


**Я приготовлю
вкусный
йогурт!**



**Йогуртница
КТ-9836**

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	12
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15
Мобильное приложение Kitfort.....	17

Общие сведения

Йогуртница КТ-9836 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор укомплектован стеклянной чашей емкостью 800 мл с пластиковой крышкой. Готовый йогурт можно хранить в холодильнике прямо в чаше.

У йогуртницы есть специальная подставка, на которую можно установить крышку йогуртницы — так вы увеличите высоту прибора и сможете готовить йогурт прямо в тетрапаке (упаковке для молока).

Приготовить йогурт в КТ-9836 очень легко. Смешайте молоко и закваску в чаше, установите ее в йогуртницу. Затем выберите температуру нагрева и время работы прибора или один из 7 автоматических режимов приготовления. После приготовления вы можете включить прибор в режиме охлаждения: вам не придется ставить йогурт в холодильник, и вы сможете его съесть сразу, достав из йогуртницы. Соблюдайте рекомендации по приготовлению, и вы получите замечательный вкусный йогурт.

Йогуртница позволяет установить время приготовления в ручном режиме от 1 до 99 часов с шагом 1 час, а также температуру нагрева 25–80 °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* (болгарская палочка) и *Streptococcus thermophilus* (термофильный стрептококк)). Йогурт богат витаминами группы В, он содержит легкоусвояемые белки и кальций. Компоненты и ферменты, содержащиеся в йогурте, способствуют улучшению процесса пищеварения человека.

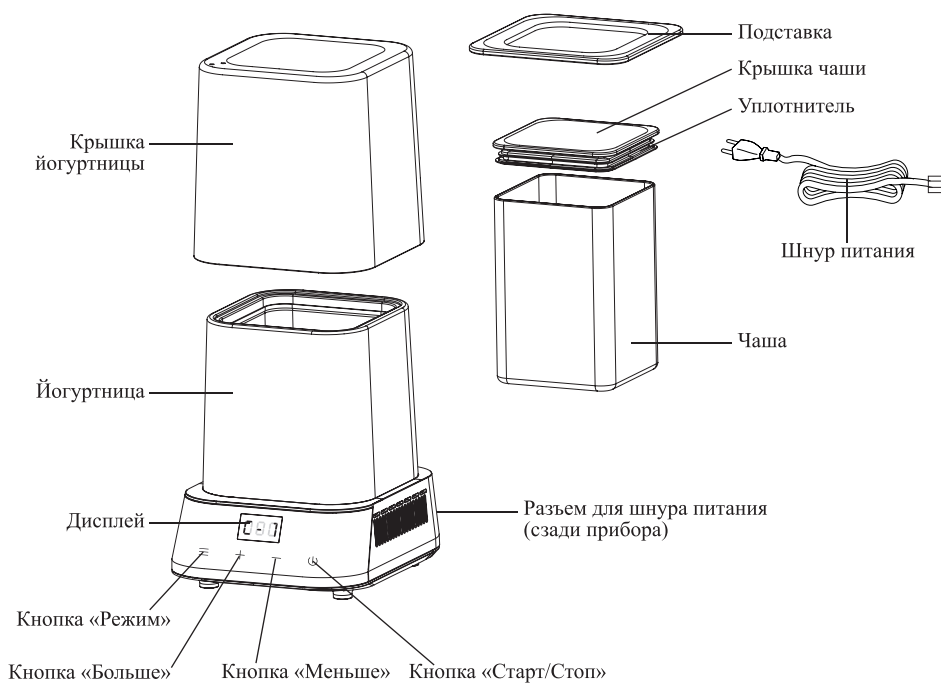
Йогурт усваивается лучше, чем другие молочные продукты: даже те люди, которые страдают аллергией на белки молока, могут его употреблять. Особенно это касается тех, кто не переносит лактозу. В натуральном йогурте содержатся жирные и органические кислоты, жиры, белки, углеводы; витамины А, С, РР, витамины 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. К тому же кальций из молока усваивается хуже — молоко 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 — 1 шт.
3. Чаша — 1 шт.
4. Крышка чаши с уплотнителем — 1 шт.
5. Подставка — 1 шт.
6. Шнур питания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство йогуртницы



При подключении прибора к сети питания на дисплее загорается надпись «С-1», что означает, что установлен 1 режим работы. Через 15 секунд дисплей отобразит время работы в 1 режиме — «08Н», где «Н» — первая буква слова «hour», что в переводе с английского означает «час».

Примечание. Если не совершать никаких действий в течение 30 секунд, то прибор перейдет в режим ожидания, дисплей погаснет. Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите любую из кнопок (кнопка «Старт/Стоп» сразу запустит приготовление в 1 режиме).

Кнопка «Режим» переключает отображение температуры, времени и режима работы при настройке параметров и во время приготовления йогурта.

У прибора 9 режимов работы: 7 режимов являются автоматическими и имеют предустановленную температуру и время, которые нельзя менять. Режим 8 предназначен для охлаждения йогурта, на дисплее будет отображаться не температура, а надпись «CoL», обозначающая английское слово «cold» — «холодный». В 8 режиме можно менять время охлаждения, температуру менять нельзя. Режим 9 — ручной режим, в котором вы можете изменить температуру и время. Температуру можно установить от 25 до 80 °C с шагом 1 °C. Время можно установить от 1 до 99 ч с шагом 1 ч. Время и температура работы в каждом режиме представлены в таблице ниже. В режиме 1 работы после 8 часов приготовления (нагрева) автоматически включается охлаждение на 4 часа (на дисплее «CoL»).

Режим	На дисплее	Время, ч	Температура, °C
1	C-1	12 (8 — приготовление, 4 — охлаждение)	42 — нагрев, 6 — охлаждение
2	C-2	9	42
3	C-3	8	30
4	C-4	9	60
5	C-5	16	27
6	C-6	8	60
7	C-7	24	45
8	C-8	8 (настройка: 1–99)	6
9	C-9	8 (настройка: 1–99)	42 (настройка: 25–80)

Температура и время приготовления влияют на вкусовые качества йогурта. Чем больше время приготовления, тем более кислым получится йогурт. В йогуртнице также можно готовить разные виды йогурта, кефир и рисовое вино, для которых нужно устанавливать разное время и температуру приготовления.

Чтобы изменить режим приготовления, нажимайте на кнопку «Режим», пока на дисплее не отобразится название режима. Затем с помощью **кнопок «Больше»** и **«Меньше»** выберите нужный режим.

Чтобы изменить температуру и время приготовления в режиме 9 или время приготовления в режиме 8, сначала выберите нужный режим. Затем нажмите на кнопку «Режим»: на дисплее отобразится время по умолчанию (из таблицы). С помощью кнопок «Больше» и «Меньше» выберите нужное время приготовления. С помощью кнопки «Режим» выберите отображение температуры и настройте температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».

Примечание. Для быстрого переключения нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».

Нажмите на **кнопку «Старт/Стоп»**, чтобы включить йогуртницу. Прибор начнет нагреваться (или охлаждать в режиме 8), включится вентилятор.

Примечание. Во время работы прибора вы можете нажимать на кнопку «Режим», чтобы увидеть выбранные температуру, время (будет отображаться обратный отсчет времени) и режим приготовления. Чтобы изменить режим, сначала необходимо выключить работу прибора, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

По истечении времени приготовления прибор выключит нагрев или охлаждение, на дисплее отобразится надпись «End» (с английского — «конец»). Вентилятор может прекратить работу не сразу. Не отключайте прибор от сети, пока работа вентилятора не остановится. Если хотите прервать работу йогуртницы раньше истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

У йогуртницы есть специальная **подставка**, на которую можно установить крышку йогуртницы — так вы увеличите высоту прибора и сможете готовить йогурт прямо в тетрапаке (упаковке для молока).

Принцип работы йогуртницы основан на эффекте Пельтье — возникновении разницы температур при протекании электрического тока через контакт двух материалов. Для этого используют два полупроводника с разными энергиями электронов в зоне проводимости. При протекании тока через контакт таких материалов электронам необходимо приобрести энергию, чтобы перейти в более высокоэнергетическую зону проводимости второго полупроводника. Энергия для этого берется из окружающей среды, и окружающая среда в месте контакта двух полупроводников при этом охлаждается. Если пустить ток в обратном направлении, то место контакта двух полупроводников будет нагреваться.

Модуль Пельтье представляет собой две проводящие пластины, к которым подведены контакты. Между пластинами располагаются последовательно соединенные полупроводники р- и n-типа. Они соединены таким образом, чтобы одна сторона модуля была холодной, а другая — горячей. Для отвода тепла с горячей стороны модуля используется вентилятор.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте йогуртницу и установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную сухую 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, чашу, крышку чаши и подставку 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, в разъем для шнура питания 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* 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 чашу и крышку чаши в емкость с горячей водой на несколько минут. Если планируете готовить йогурт сразу в тетрапаке, то вымойте и простерилизуйте крышку йогуртницы и подставку.

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

2. При использовании сухой закваски налейте 800 мл молока комнатной температуры в чашу и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию к закваске) или 720 мл молока и 80 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 смесь до пены. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 45 °С.

Внимание! Не заливайте в чашу больше 800 мл.

3. Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что на крышку установлен уплотнитель, и что он не смялся.
4. Установите чашу в йогуртницу и закройте ее крышкой.

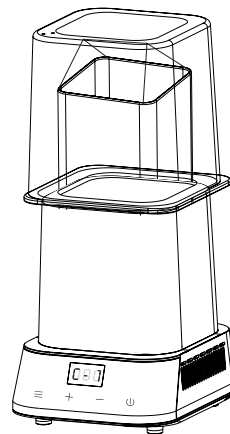
Примечания. Чтобы сократить время ферментации и оптимизировать распределение тепла, залейте в йогуртницу, где находится чаша, немного теплой кипяченой воды (30–40 °С) на время приготовления. Не заливайте воду, если будете включать 1 режим работы или планируете включить режим охлаждения после приготовления йогурта! Если вы будете включать охлаждение, когда в йогуртнице есть вода или капли воды, прибор может повредиться.

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

5. Если вы хотите готовить йогурт сразу в тетрапаке (упаковке для молока), то сначала хорошо вымойте упаковку, затем откройте ее и добавьте в упаковку сухую закваску (см. инструкцию к закваске), хорошо перемешайте. На корпус йогуртницы установите подставку. Установите тетрапак в йогуртницу и закройте йогуртницу крышкой (крышка будет стоять на подставке).
6. Подсоедините шнур питания к разъему для шнура питания, затем подключите устройство к сети питания. С помощью кнопки «Режим» выберите отображение режима работы. Установите нужный режим работы с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
7. Если вы выбрали 9 режим работы, то выберите отображение времени работы с помощью кнопки «Режим», затем с помощью кнопок «Больше» и «Меньше» установите желаемое время. Аналогично установите нужную температуру.

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, то время приготовления рекомендуется уменьшить до 5–6 часов. Не нагревайте йогурт выше 45 °С, иначе бактерии погибнут. Рекомендуем режим для приготовления обычного йогурта — 2.

8. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп»: йогуртница начнет работу, и вы услышите характерный звук работы вентилятора.



Примечание. Во время работы прибора вы можете нажимать на кнопку «Режим», чтобы увидеть выбранные температуру, время (будет отображаться обратный отсчет времени) и режим приготовления. Чтобы изменить режим, сначала необходимо выключить работу прибора, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

9. По истечении установленного времени прибор выключится автоматически. На дисплее отобразится надпись «End» (с английского — «конец»). Вентилятор может прекратить работу не сразу. Не отключайте прибор от сети, пока работа вентилятора не остановится. Если хотите прервать работу йогуртницы раньше истечения времени таймера, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
10. Вы можете включить работу прибора в режиме охлаждения, выбрав режим 8, чтобы охладить приготовленный йогурт. В режиме 8 можно установить время работы, температуру менять нельзя.

Примечание. В режиме 1 прибор автоматически включает охлаждение после 8 часов работы на 4 часа.

11. По окончании работы отключите прибор от сети питания.
12. Откройте крышку йогуртницы, достаньте чашу или тетрапак и уберите йогурт в чаше или тетрапаке в холодильник на 1–2 часа для охлаждения (если не включали режим охлаждения). Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов. Если вы хотите добавить в йогурт примеси (фрукты, ягоды, сахар, варенье), то сделайте это до помещения йогурта в холодильник. Охлажденный в приборе йогурт также храните в холодильнике.

Внимание! По окончании приготовления на крышке йогуртницы может образоваться конденсат от пара. Осторожно открывайте крышку, чтобы не обжечься. Пока прибор не остынет или не нагреется до комнатной температуры (после работы режима охлаждения) не дотрагивайтесь до внутренних стенок йогуртницы.

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

Внимание! Перед тем как включить работу прибора в режиме охлаждения, обязательно выливайте воду из йогуртницы и тщательно ее просушивайте (если вы заливали воду для приготовления йогурта).

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

Рецепты

Питьевой йогурт

Для приготовления питьевого йогурта выполните действия, описанные в разделе «Использование», уменьшив количество закваски на 1 л молока ровно наполовину. При включении йогуртницы выберите режим 3.

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. Используйте режим 4.

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

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 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. Используйте режим 6.

Чистка и обслуживание

Перед очисткой или обслуживанием обязательно отключите йогуртницу от сети. Дождитесь остывания или нагрева прибора до комнатной температуры (после работы режима охлаждения). Мойте крышку йогуртницы, чашу, крышку чаши и подставку 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 в корпус, в вентиляционные отверстия, на панель управления, в разъем для шнура питания 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

Убирая прибор на хранение, отсоедините шнур питания от прибора. 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 не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Прибор перешел в режим ожидания после 30 секунд бездействия	Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите любую из кнопок (кнопка «Старт/Стоп» сразу запустит приготовление)

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 сыворотка

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

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, расположенной 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: ~230 В, 50 Гц
2. Мощность: 36 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши: 0,8 л
5. Время приготовления: 1–99 ч с шагом 1 ч
6. Температура приготовления: 25–80 °С с шагом 1 °С
7. Длина шнура: 0,9 м
8. Размер устройства: 160 × 184 × 225 мм
9. Размер упаковки: 236 × 195 × 258 мм
10. Вес нетто: 1,8 кг
11. Вес брутто: 2,4 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

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, в вентиляционные отверстия, в разъем для шнура питания, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Повреждение прибора вследствие включения режима охлаждения при наличии воды или капель воды в йогуртнице не считается гарантийным случаем.

Меры предосторожности

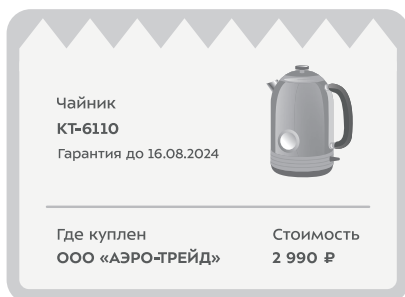
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры безопасности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 или источника питания, 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 вентиляционные отверстия, в разъем для шнура питания и на органы управления.
19. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
20. Перед подключением устройства к сети сначала подсоедините шнур питания к устройству, а затем к сети. При отключении прибора, сначала отсоедините шнур питания от сети, затем от прибора.
21. Перед тем как включить работу прибора в режиме охлаждения обязательно выливайте воду из йогуртницы и тщательно ее просушивайте (если вы ее заливали для приготовления йогурта).
22. По окончании приготовления на крышке йогуртницы может образоваться конденсат от пара. Осторожно открывайте крышку, чтобы не обжечься. Пока прибор не остынет или не нагреется до комнатной температуры (после работы режима охлаждения) не дотрагивайтесь до внутренних стенок йогуртницы.

IM-2

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







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.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru