

**Не раскисаем,
ребята!**



**Йогуртница
КТ-2088**

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

8-800-775-56-87

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

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство йогуртницы.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Йогуртница КТ-2088 с электронным управлением предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Она компактная, но вмещает 7 стеклянных баночек по 180 мл каждая, в которых готовый йогурт можно хранить в холодильнике. Йогуртница равномерно нагревает баночки с ингредиентами, поддерживая заданную температуру.

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.

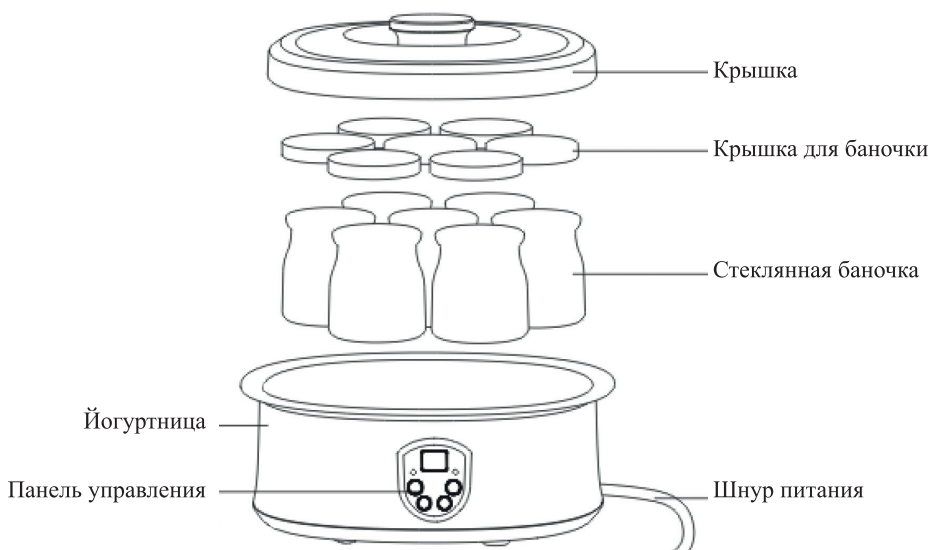
Йогуртница имеет панель управления для установки времени и температуры приготовления и светодиодный дисплей для отображения настроек. Об окончании приготовления йогурта известит звуковой сигнал.

Комплектация

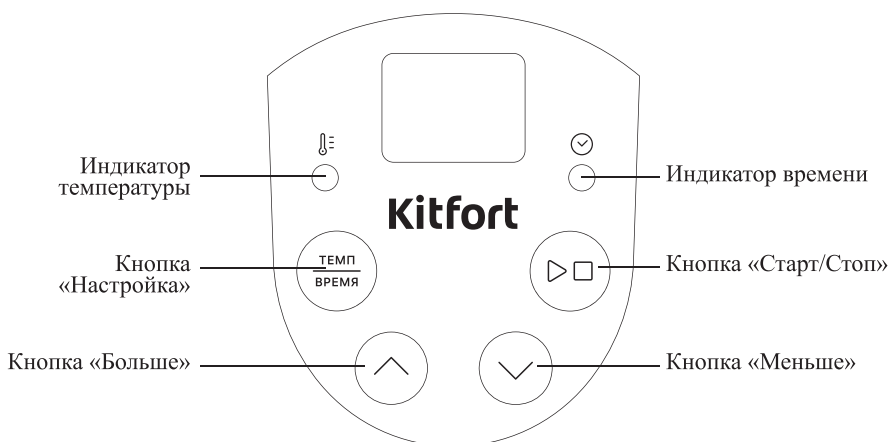
1. Йогуртница с крышкой — 1 шт.
2. Стеклянная баночка с крышкой — 7 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство йогуртницы



Панель управления



Кнопка «Настройка» позволяет:

- перейти к настройке температуры;
- посмотреть установленные значения температуры и времени в процессе приготовления.



Кнопка «Старт/Стоп» позволяет:

- перейти к настройке времени;
- запустить процесс приготовления;
- остановить работу йогуртницы.

Кнопками «Больше» и «Меньше» осуществляется выбор температуры и времени.

Индикатор температуры:

- мигает зеленым светом при настройке температуры;
- горит красным светом при настройке времени;
- горит красным светом во время работы йогуртницы;
- мигает красным светом после завершения процесса.

Индикатор времени:

- горит зеленым светом при настройке температуры;
- мигает зеленым светом при настройке времени;
- горит красным светом во время работы йогуртницы;
- мигает красным светом после завершения процесса.

Звуковой сигнал

Йогуртница издает звуковые сигналы в следующих ситуациях:

- 1 короткий звуковой сигнал при подключении устройства к электросети и при нажатии на любую из кнопок на панели управления;
- 5 коротких звуковых сигналов после завершения приготовления.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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 стеклянные баночки и крышки в теплой воде со средством для мытья посуды и высушите их. Протрите пластиковую крышку и корпус йогуртницы влажной, а затем сухой тканью снаружи и изнутри.

Подбор ингредиентов

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 содержит 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 аннотации 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.

Примечание. Йогурт, приготовленный из пастеризованного и сырого молока, не рекомендуется использовать для закваски.

Добавки

Вводить свежие фрукты и ягоды рекомендуется в уже приготовленный йогурт, т.к. из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления.

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

Стерилизация баночек

Стерилизация в духовке:

1. Помойте баночки в теплой воде со средством для мытья посуды.
2. Поставьте баночки на решетку для духовки горлышком вниз.
3. Установите температуру 100–120 °С.
4. Через 20 минут достаньте баночки и переложите их на чистое сухое полотенце горлышком вниз.
5. Дайте остыть баночкам до комнатной температуры.

Стерилизация в посудомоечной машине:

1. Поставьте баночки в посудомоечную машину горлышком вниз.
2. Не добавляя никаких моющих средств, включите на посудомоечной машине режим с максимальной температурой.
3. Достаньте баночки и переложите их на чистое сухое полотенце горлышком вниз.
4. Дайте баночкам остыть до комнатной температуры.

Внимание! Доставайте стерилизованные баночки только сухим теплым полотенцем. Не используйте баночки сразу после стерилизации, от резких перепадов температур они могут лопнуть.



Использование йогуртницы

1. простерилизуйте баночки.
2. Налейте в миску 200 г йогурта или нужное количество сухой закваски (см. аннотацию к закваске) и добавьте молоко комнатной температуры до общего объема 1260 мл. Перемешайте смесь венчиком или миксером до однообразной консистенции. Не взбивайте до пены.

Примечание. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее, но не рекомендуется нагревать молоко выше 40 °С.

3. Разлейте полученную смесь по баночкам, закройте крышками. Емкость каждой баночки 180 мл.
4. Установите баночки в йогуртницу и закройте ее крышкой.
5. Включите йогуртницу в электросеть. Прозвучит короткий сигнал, на дисплее появится символ «--».
6. Нажмите на кнопку «Настройка». На дисплее отобразится установленная по умолчанию температура 42 °С, и индикатор температуры замигает зеленым светом. Если вы хотите изменить температуру, используйте кнопки «Больше» и «Меньше», чтобы установить нужную температуру. После этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и перейдите к настройке времени.

Примечание. Оптимальная температура для приготовления йогурта 38–42 °С. Не рекомендуется нагревать смесь выше 42 °С. При высокой температуре йогуртовые бактерии погибают.

7. После нажатия «Старт/Стоп» на дисплее отобразится установленное по умолчанию время 8 ч. Индикатор температуры загорится красным светом, а индикатор времени начнет мигать зеленым светом. Если вы хотите изменить время, используйте кнопки «Больше» и «Меньше», чтобы настроить нужное время.

Примечание. Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Чем больше время брожения, тем более кислым получится йогурт. Если используется теплое молоко, время приготовления 5–6 часов.

8. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», йогуртница начнет работу. Индикаторы времени и температуры будут гореть красным светом, на дисплее отобразится оставшееся время приготовления.

Примечание. Чтобы в процессе приготовления йогурта посмотреть, какие значения температуры и времени были установлены, нажмите на кнопку «Настройка».

9. Чтобы остановить работу йогуртницы, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте ее в течение 3 секунд, пока на дисплее не отобразится символ «--».

Примечание. Остановка работы йогуртницы сбрасывает настройки времени и температуры до установленных по умолчанию.

10. Если вы не останавливали работу йогуртницы самостоятельно, то по истечении установленного времени прозвучат 5 звуковых сигналов, и йогуртница отключится. На панели управления красным светом замигают индикаторы температуры и времени, на дисплее замигает символ «00».

11. Отсоедините йогуртницу от электросети.
12. Откройте крышку йогуртницы и достаньте баночки из контейнера.
13. Откройте крышки баночек и добавьте в йогурт фрукты, ягоды, сахар, варенье, при желании.

14. Закройте крышки баночек и дайте йогурту остыть до комнатной температуры.
15. Уберите баночки в холодильник на 1–2 часа для охлаждения и остановки процесса брожения.

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 или свежие йогурты. Посуда и продукты должны быть стерильно чистыми.

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 — 12 часов.

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

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. Для этого у КТ-2088 большой диапазон выбора температур и времени готовки. 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.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой отключите йогуртницу от электросети и дождитесь, когда она остынет.

Стеклянные баночки мойте под струей воды с помощью средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Крышки баночек мойте только под струей воды с помощью средства для мытья посуды. Корпус и крышку протирайте влажной или сухой тканью. Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства.

Никогда не помещайте корпус в воду или под струю воды. Не мойте крышки баночек и крышку йогуртницы в посудомоечной машине.

Уход и хранение

Храните йогуртницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед длительным хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство. Если в устройстве остался вевшийся запах молочных продуктов, воспользуйтесь кофейными зернами или содой. Они отлично поглощают запахи такого рода. Засыпьте зерновой кофе или соду в баночки и поставьте открытые баночки в устройство. Йогуртницу накройте верхней крышкой. Оставьте так на несколько часов.

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
Открывали йогуртницу, перемещали йогуртницу, открывали или перемещали баночки во время сквашивания	Не открывайте и не перемещайте йогуртницу, не открывайте и не перемещайте баночки до окончания процесса сквашивания. 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

Нагревательный элемент не греется

Возможная причина	Решение
Сетевой шнур плохо вставлен в розетку	Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение розетке
Вы пытаетесь определить нагрев по внешнему корпусу	Температура приготовления йогурта примерно 35–45 °С, поэтому устройство нагревается не сильно. Легкое тепло можно ощутить, дотронувшись до внутренней части устройства, куда ставятся баночки

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E01	Обрыв в цепи датчика температуры	Отключите йогуртницу от электросети. Обратитесь в сервисный центр
E02	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Отключите йогуртницу от электросети. 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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 20 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Время приготовления: 1–48 ч с шагом 1 ч
5. Рабочая температура: 20–60 °С с шагом 1 °С
6. Материал баночки: стекло
7. Материал крышки: пластик
8. Емкость баночки: 180 мл
9. Длина шнура: 0,8 м
10. Размер устройства: 272 × 236 × 148 мм
11. Размер упаковки: 275 × 245 × 150 мм
12. Вес нетто: 1,7 кг
13. Вес брутто: 2,0 кг

Срок службы: 2 года
 Срок гарантии: 1 год
 Товар сертифицирован



Производитель: Юйяо Оую Илектрикэл Эплаенс Текнолэджи Ко., Лтд. Доумэнь Вилидж, Мачжу Таун, Юйяо, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3,
лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru.

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без баночек, наполненных смесью для приготовления йогурта, 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. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных детям местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
16. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



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