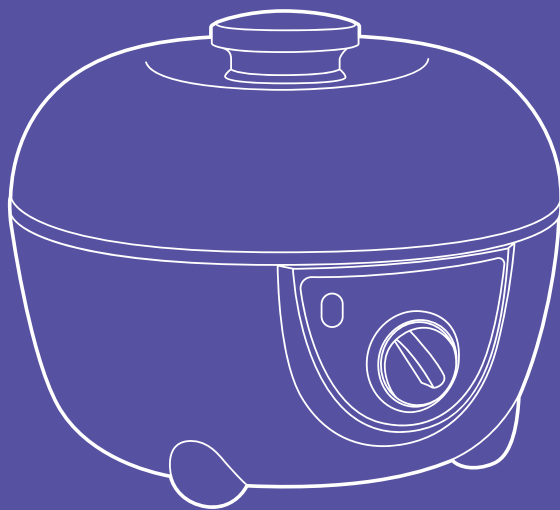


**Молоко
втройне
вкусней!**



**Йогуртница
КТ-6397**

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.....	6
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Йогуртница КТ-6397 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор укомплектован чашей емкостью 1 литр с пластиковой крышкой, а также 5 пластиковыми баночками емкостью 150 мл каждая. Такая комплектация делает прибор более универсальным: вы можете приготовить йогурт в баночках, чтобы сразу разделить его на порции, или в чаше, в которой можно смешивать ингредиенты для йогурта, не используя дополнительную посуду. Готовый йогурт можно хранить в холодильнике прямо в чаше или баночках. Йогуртница равномерно нагревает чашу или баночки с ингредиентами, поддерживая необходимую температуру.

Также у прибора есть второй режим работы, при котором прибор нагревается меньше (до 40–50 °С, для йогурта нужно 50–60 °С), который подходит для приготовления рисового вина.

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 и содержит легкоусвояемые белки и кальций. Компоненты и ферменты, содержащиеся в йогурте, способствуют улучшению процесса пищеварения человека.

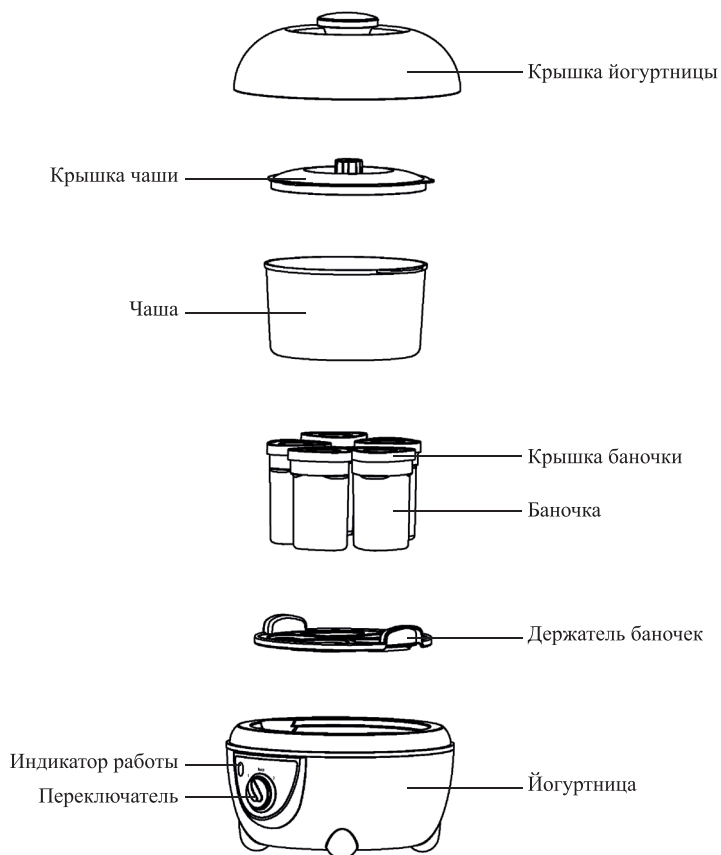
Йогурт усваивается лучше, чем другие молочные продукты: даже те люди, которые страдают аллергией на белки молока, могут его употреблять, особенно это касается тех, кто не переносит лактозу. В натуральном йогурте содержатся жирные и органические кислоты, жиры, белки, углеводы; витамины А, С, РР, витамины 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 — 1 шт.
3. Чаша — 1 шт.
4. Крышка чаши — 1 шт.
5. Баночка — 5 шт.
6. Крышка баночки — 5 шт.
7. Держатель баночек — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство йогуртницы





С помощью *переключателя* вы можете установить 1 или 2 режим работы йогуртницы. Чтобы выключить йогуртницу, переключатель необходимо установить в положение «Выкл». В 1 режиме прибор нагревается до 50–60 °С, что подходит для приготовления йогурта. Во 2 режиме температура равна 40–50 °С, что подойдет, например, для приготовления рисового вина. Во время работы прибора горит *индикатор работы*.

В комплектацию прибора входит *чаша* с крышкой емкостью 1 л и *баночки с крышками* емкостью 150 мл каждая. Чаша и баночки используются отдельно. Баночки устанавливаются в *держатель баночек*.

Крышка йогуртницы и *крышка чаши* выполнены из прозрачного пластика, что позволит вам наблюдать за процессом приготовления.

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, чашу и крышку чаши, держатель баночек, баночки и крышки баночек в теплой воде с использованием жидкости для мытья посуды и мягкой губки. Протрите йогуртницу влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи, при этом не допускайте попадания воды в корпус, на переключатель и на шнур питания. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не погружайте йогуртницу и шнур питания в воду или другие жидкости.

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

Запрещается замораживать содержимое вместе с чашей или баночками в морозильной камере, а также разогревать в них что-либо в микроволновой печи.

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.

Приготовление йогурта

1. Тщательно вымойте чашу и крышку чаши или баночки и крышки баночек (в зависимости от того, в чем планируете готовить йогурт). Простерилизуйте их: для этого поместите их в емкость с горячей водой на несколько минут.
Внимание! Будьте осторожны при стерилизации! Не стерилизуйте чашу и крышку чаши, а также баночки и крышки баночек кипячением, чтобы не повредить их. Не используйте для стерилизации микроволновую печь.
2. Если вы планируете использовать чашу, то 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 для перемешивания необходимо использовать емкость с более высокими краями, чтобы содержимое не расплескалось и чтобы не повредить чашу миксером. Не перемешивайте смесь до пены.
Внимание! Не наливайте в чашу больше 1 л.
3. Закройте чашу крышкой. Установите чашу в йогуртницу и закройте ее крышкой йогуртницы.
4. Если вы планируете использовать баночки, то при использовании сухой закваски налейте 750 мл молока комнатной температуры в другую емкость и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию к закваске) или 670 мл молока и 80 мл натурального йогурта без добавок. Тщательно перемешайте смесь ложкой до однообразной консистенции. Вы также можете воспользоваться венчиком или миксером. Не перемешивайте смесь до пены.

5. Разлейте полученную смесь по баночкам и закройте их крышками. В йогуртницу установите держатель баночек, затем установите в держатель баночки. Закройте йогуртницу крышкой.

Примечания. Чтобы сократить время ферментации и оптимизировать распределение тепла, залейте в йогуртницу, где находится чаша или баночки, немного теплой кипяченой воды (30–40 °С, не больше 60 мл) на время приготовления. Нагрев устройства осуществляется от дна, поэтому, чтобы равномерно распределить нагрев по высоте устройства, температура у дна будет на несколько градусов выше.

6. Подключите устройство к сети питания.
7. С помощью переключателя установите 1 режим работы. Загорится индикатор работы.
8. Время приготовления йогурта необходимо контролировать самостоятельно. По окончании приготовления переведите переключатель в положение «Выкл», индикатор работы погаснет. Отключите прибор от сети питания.

Примечания. Время приготовления выбирается в зависимости от ваших вкусовых предпочтений (более или менее кислый йогурт), а также в зависимости от температуры окружающей среды и используемых продуктов. Например, если в помещении холодно или вы используете холодное молоко, то рекомендуется помешивать йогурт 12 часов. Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Если используется теплое молоко, время приготовления может сократиться до 6 часов.

9. Достаньте чашу или баночки из йогуртницы и уберите йогурт в чаше или баночках в холодильник на 1–2 часа для охлаждения. Предпочтительнее оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов. Если вы хотите добавить в йогурт добавки (фрукты, ягоды, сахар, варенье), то сделайте это перед тем, как убрать йогурт в холодильник. Затем слейте воду из йогуртницы, если вы ее добавляли.
Внимание! По окончании приготовления на крышке может образоваться конденсат. Осторожно приподнимите крышку и слейте конденсат в раковину.
10. Лучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента приготовления. Если вы планируете хранить йогурт дольше 1 дня, переложите его из чаши или баночек в стеклянную емкость. Йогурт с добавками можно хранить только несколько часов.

Приготовление рисового вина

1. Тщательно 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. Для приготовления рисового вина используйте 300 г риса и 6 г винных дрожжей. Количество воды добавляется по вашему усмотрению. 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 чашу, прижмите его рукой или ложкой.
3. Влейте холодную кипяченую воду, чтобы рис был полностью покрыт водой. Количество содержимого чаши не должно превышать отметку 1 л внутри чаши. Сделайте в центре риса ямку и добавьте туда немного винных дрожжей.
 4. Закройте чашу крышкой.
 5. Установите чашу в йогуртницу и закройте ее крышкой йогуртницы.
 6. Подключите устройство к сети питания.
 7. С помощью переключателя установите 2 режим работы. Загорится индикатор работы.
 8. Время приготовления вина необходимо контролировать самостоятельно. Рисовое вино готовят 30–36 часов. По окончании приготовления переведите переключатель в положение «Выкл», индикатор работы погаснет. Отключите прибор от сети питания.
 9. Достаньте чашу из йогуртницы и 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. Если планируете хранить вино дольше 1 дня, перелейте его в другую емкость, не храните вино долго в пластиковой чаше. При хранении в тепле вино превратится в уксус.
- Внимание!** По окончании приготовления на крышке может образоваться конденсат. Осторожно приподнимите крышку и слейте конденсат в раковину.
10. Наилучшие вкусовые качества у рисового вина сохраняются в течение 5 дней с момента окончания приготовления. Рисовое вино можно употреблять в том числе и как ингредиент для различных соусов. Оставшийся после приготовления рис называется винным осадком, его можно использовать как приправу.

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 гуще он получится, но, если его передержать, он будет кислым.



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

Фруктово-ягодные ингредиенты лучше добавлять после приготовления, так как из-за кислоты в составе фруктов и ягод молоко будет киснуть, и йогурт не получится. Изюм необходимо добавлять в готовый продукт перед употреблением, так как на поверхности изюма содержатся дрожжи.

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

Чистка и обслуживание

Перед очисткой или обслуживанием обязательно отключите йогуртницу от сети. Мойте крышку йогуртницы, чашу и крышку чаши, держатель баночек, баночки и крышки баночек 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, на переключатель 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 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, индикатор работы 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 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

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
Залили слишком теплую воду в область между чашей и устройством	Заливайте теплую воду температурой 30–40 °С

Нагревательный элемент не греется

Возможная причина	Решение
Вы пытаетесь определить нагрев по внешнему корпусу	Греется внутренняя часть устройства



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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 15 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши: 1 л
5. Емкость баночки: 150 мл
6. Длина шнура: 1,1 м
7. Размер устройства: 206 × 206 × 168 мм
8. Размер упаковки: 211 × 211 × 190 мм
9. Вес нетто: 0,8 кг
10. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Норцзя Белл Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №339 Тоуцзя, Юаньцзя Вилидж, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Чжэцзян 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 жидкости, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания или переключатель 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 чаши с продуктом. 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 для детей 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. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
19. Не допускайте попадания жидкости, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на переключатель и шнур питания.

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