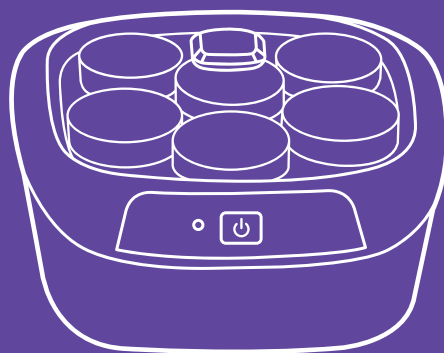


**Я приготовлю
вкусный
йогурт!**



**Йогуртница
КТ-2020**



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.....	4
Подготовка к работе и использование.....	5
Чистка, уход и хранение	7
Устранение неполадок	7
Технические характеристики	9
Меры предосторожности.....	10

Общие сведения

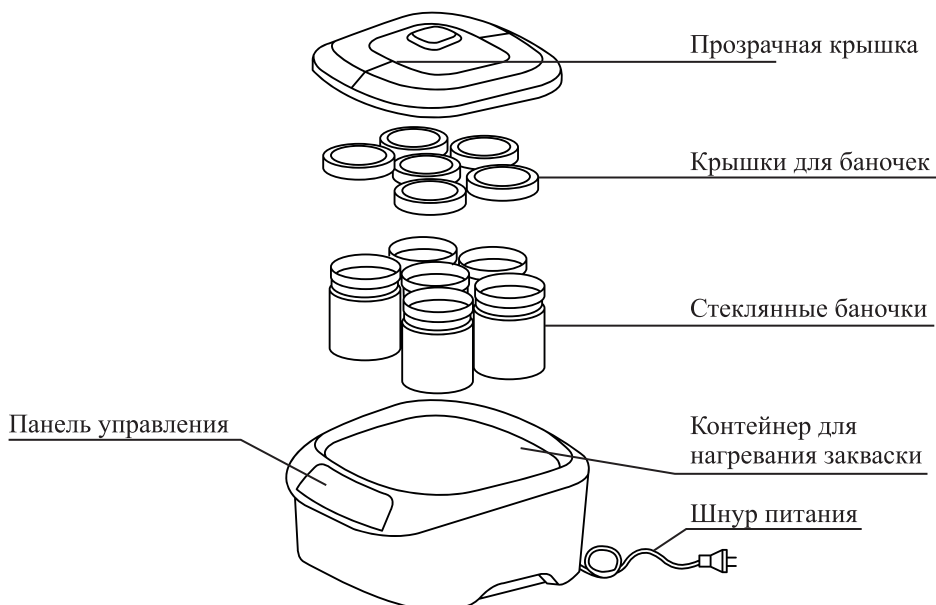
Йогуртница КТ-2020 с механическим управлением предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор вмещает 6 стеклянных баночек, в которых готовый йогурт можно хранить в холодильнике. Йогуртница равномерно нагревает баночки с ингредиентами, поддерживая заданную температуру.

Приготовить йогурт в КТ-2020 очень легко. Правильно смешайте молоко и закваску, разложите смесь по баночкам, установите баночки в йогуртницу и нажмите кнопку включения. Соблюдайте рекомендации по приготовлению, и вы получите замечательный вкусный йогурт.

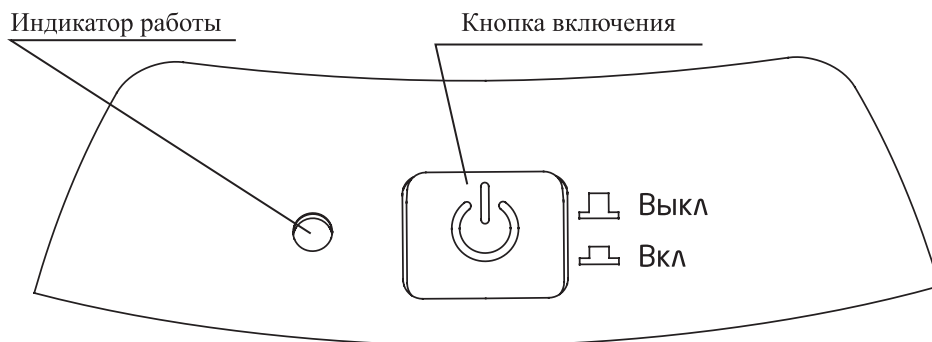
Комплектация

1. Йогуртница с крышкой — 1 шт.
 2. Стеклянные баночки с крышками — 6 шт.
 3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 4. Гарантийный талон — 1 шт.
 5. Коллекционный магнит* — 1 шт.
- *опционально

Устройство йогуртницы



Панель управления



Подготовка к работе и использование

Распакуйте йогуртницу и установите ее на горизонтальную поверхность, не подверженную вибрациям. 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 мыльной воде и протрите корпус прибора чистой влажной тканью.

Во время работы йогуртницы не перемещайте ее с места на место и не открывайте прозрачную крышку, чтобы не нарушать процесс ферментации.

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

Не ставьте стеклянные баночки с йогуртом в морозильную камеру или в микроволновую печь.

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.

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

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.

Добавки:

Вводить различные добавки, особенно 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.

Приготовление йогурта

1. Вымойте и простерилизуйте баночки.
2. Влейте в миску 100 г йогурта или нужное количество сухой закваски (см. аннотацию к закваске) и добавьте 900 мл молока комнатной температуры. Перемешайте смесь венчиком или миксером до однообразной консистенции. Не взбивайте до пены. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 40 °С.
3. Разлейте полученную смесь по баночкам, закройте крышками.
4. Установите баночки в йогуртницу и закройте ее прозрачной крышкой.
Совет. Чтобы сократить время брожения и оптимизировать распределение тепла залейте в ячейки, где находятся баночки, немного теплой кипяченой воды на время приготовления.
5. Включите йогуртницу в сеть. Нажмите на кнопку включения. Начнется процесс приготовления.
6. Регулировать время брожения необходимо вручную. Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Чем больше время брожения, тем более кислым получится йогурт. Если молоко теплое, время приготовления 5–6 часов.
7. По истечении времени приготовления нажмите на кнопку выключения. После этого отсоедините прибор от сети.
8. Достаньте баночки из контейнера и уберите их 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. Добавьте ингредиенты и тщательно перемешайте йогурт.

Наилучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента окончания приготовления. Храните йогурт в холодильнике не более 7 дней.

Чистка, уход и хранение

Мойте йогуртницу сразу после использования.

Перед очисткой или обслуживанием отключите йогуртницу от сети.

Стекланные баночки мойте под струей воды или в посудомоечной машине.

Крышки баночек и прозрачную крышку мойте только под струей воды.

Корпус протирайте бумажным полотенцем или салфеткой.

Для мытья внутренней части йогуртницы воспользуйтесь мягкой стороной губки.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства.

Никогда не помещайте корпус в воду или под струю воды.

Не мойте крышки баночек и прозрачную крышку в посудомоечной машине.

Храните йогуртницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Йогурт слишком жидкий

Возможная причина	Решение
Йогуртницу открывали или перемещали во время работы	Не поднимайте баночки, 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.
Используется недостаточно жирное молоко	Используйте цельное молоко
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	

Индикатор не работает

Возможная причина	Решение
Сетевой шнур подсоединен неправильно	Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение к розетке
Могли возникнуть технические неполадки	Обратитесь в сервисный центр

Нагревательный элемент не греется

Возможная причина	Решение
Сетевой шнур подсоединен неправильно	Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение к розетке
Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр

Нагревательный элемент перегревается

Возможная причина	Решение
Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр

Рекомендация. Если йогурт получился с сывороткой, по окончании приготовления тщательно перемешайте его для образования однородной консистенции.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 20 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Управление: механическое
5. Материал корпуса: пластик
6. Материал баночек: стекло
7. Полезная емкость баночки: 170 мл
8. Индикатор работы
9. Время приготовления: 6–10 часов
10. Рабочая температура: 40 ± 2 °С
11. Размер устройства: 257 × 230 × 140 мм
12. Размер упаковки: 268 × 235 × 147 мм
13. Вес нетто: 1,65 кг
14. Вес брутто: 1,85 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Скарлет Илектрикэл Текнолэджи Ко., Лтд. Индастриэл Эриа, Синьпу Таун, Цыси Сити, Чжэцзян, 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.

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 йогуртницу 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. Не допускайте перекручивания шнура питания, не протягивайте его в дверных проемах и вблизи источников тепла.
5. Для предотвращения поражения электрическим током не помещайте йогуртницу под струю воды, не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
6. Не переносите йогуртницу, взявшись за шнур питания. Отключайте прибор от розетки сухими руками, держась за вилку, а не за провод.
7. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части йогуртницы повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к производителю или сертифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться йогуртницей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с йогуртницей.
9. Контролируйте работу йогуртницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не включайте йогуртницу, пока не установили баночки со смесью. Это может привести к повреждению устройства.
11. Отключайте от сети йогуртницу, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Устанавливайте йогуртницу только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
13. Не допускайте падения йогуртницы и не подвергайте ее ударам.
14. Не используйте йогуртницу на открытом воздухе, так как возможно попадание влаги и посторонних предметов внутрь прибора, что может привести к его повреждению.

15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-2



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