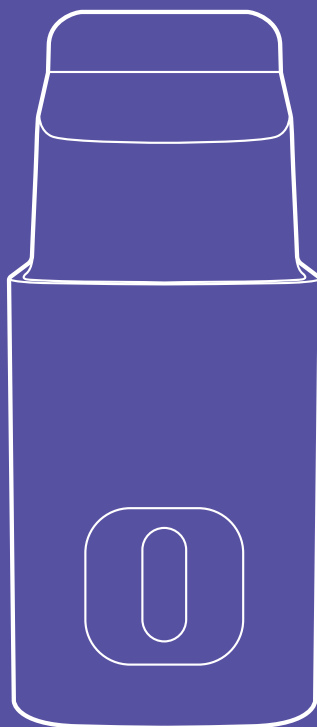


**Не раскисаем,  
ребята!**



**Йогуртница  
КТ-6298**

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 .....	9
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок .....	10
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности.....	13

## Общие сведения

Йогуртница КТ-6298 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор укомплектован пластиковой банкой емкостью 1 л с крышкой, в которой готовый йогурт можно хранить в холодильнике. Йогуртница равномерно нагревает банку с ингредиентами, поддерживая заданную температуру.

Приготовить йогурт в КТ-6298 очень легко. Смешайте молоко и закваску в банке, установите ее в йогуртницу, выставите время и температуру и нажмите кнопку включения. Соблюдайте рекомендации по приготовлению, и вы получите замечательный вкусный йогурт.

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.

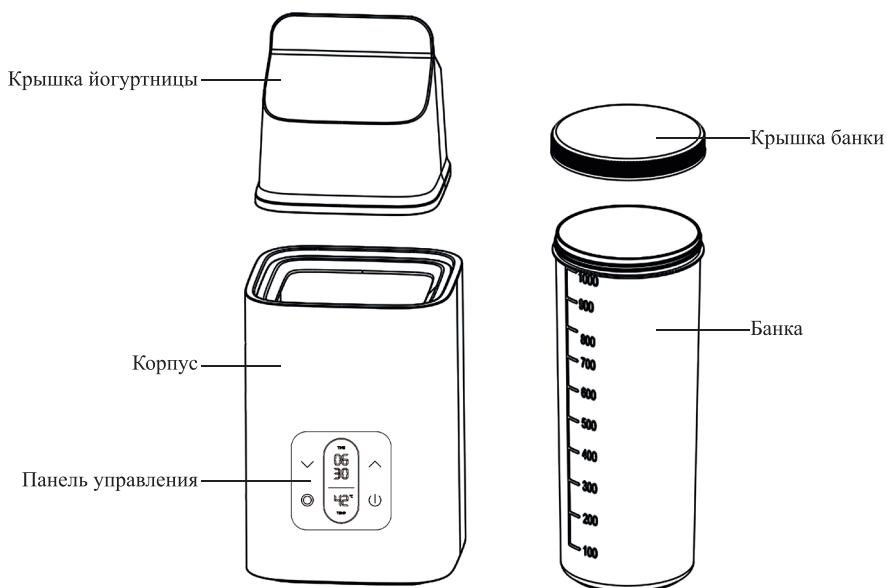
Йогурт усваивается лучше, чем другие молочные продукты: даже те люди, которые страдают аллергией на белок молока, могут его употреблять, особенно это касается тех, кто не переносит лактозу. В натуральном йогурте содержатся жирные и органические кислоты, жиры, белки, углеводы; витамины А, С, РР, витамины 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 белком больше, чем само молоко: всего в 2 стаканах есть 1/5 часть суточной нормы белка для взрослого человека.

## Комплектация

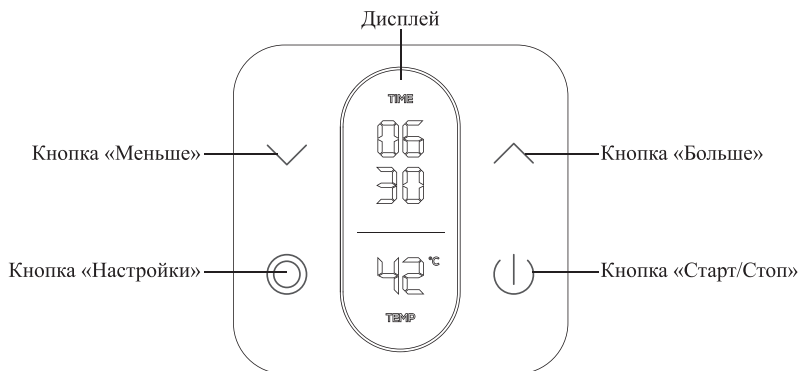
1. Йогуртница — 1 шт.
2. Крышка йогуртницы — 1 шт.
3. Банка с крышкой — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство йогуртницы



### Панель управления



На *дисплее* отображаются время работы и температура.

**Кнопка «Старт/Стоп»** запускает и останавливает работу прибора.

**Кнопка «Настройки»** циклически переключает настраиваемые параметры: время в часах и минутах, температуру. Настраиваемый параметр мигает. Время можно установить от 0 минут до 99 часов 59 минут с шагом 1 минута, а температуру — от 25 до 65 °C с шагом 1 °C.

С помощью **кнопок «Больше»** и **«Меньше»** можно увеличить или уменьшить время работы или температуру. Вы можете нажать и удерживать кнопки **«Больше»** или **«Меньше»** для быстрого переключения значений.

## 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 банку и крышки в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды и протрите корпус прибора чистой влажной, а затем сухой тканью изнутри и снаружи.

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

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

Запрещается замораживать содержимое вместе с банкой в морозильной камере, а также разогревать в ней что-либо в микроволновой печи.

### Ингредиенты

#### *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 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

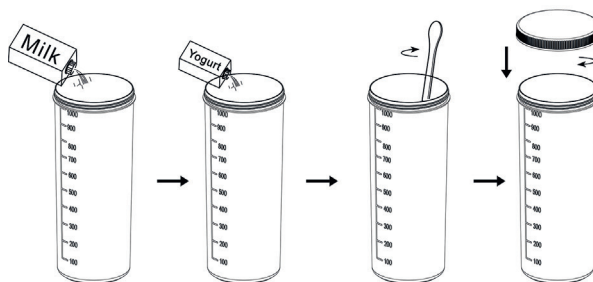
Вводить различные добавки, особенно свежие фрукты и ягоды, рекомендуется в уже приготовленный йогурт, т. к. из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления. В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

### Приготовление йогурта

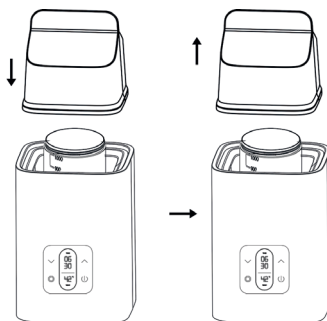
1. Вымойте банку и крышку банки. Простерилизуйте их: для этого опустите банку и крышку в емкость с кипящей водой на несколько минут.

**Примечание.** Будьте осторожны при стерилизации! Не стерилизуйте банку и крышку кипячением. Не используйте для стерилизации микроволновую печь.

2. Налейте в банку 900 мл молока комнатной температуры и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию к закваске) или 100 г натурального йогурта. Тщательно перемешайте смесь ложкой до однородной консистенции. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 45 °С.
3. Закройте банку крышкой, повернув ее по часовой стрелке.



4. Установите банку в йогуртницу и закройте ее верхней крышкой. Вы можете готовить йогурт сразу в тетрапаке объемом не более 900 мл, в котором молоко приобреталось, если размеры упаковки позволяют установить ее в йогуртницу.





**Примечание.** Нагрев устройства осуществляется от дна, поэтому для прогрева всех ингредиентов температура у дна будет на несколько градусов выше установленной. Чтобы равномерно распределить нагрев по высоте устройства, залейте в йогуртницу теплую воду.

5. Подключите устройство к сети питания. На дисплее будут отображаться время и температура по умолчанию: 8 часов, 42 °С. Время в часах будет мигать, это означает, что включена настройка времени работы в часах.

**Примечание.** При отсутствии каких-либо действий в течение 30 секунд, прибор перейдет в режим ожидания, дисплей погаснет. Чтобы перейти к настройкам и включить дисплей, нажмите на любую кнопку.

6. Чтобы изменить время работы в часах, нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше». Чтобы настроить время в минутах, нажмите сначала на кнопку «Настройки», теперь на дисплее начнет мигать время в минутах. Кнопками «Больше» и «Меньше» настройте время в минутах.

**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 составит 5–6 часов.

7. Чтобы изменить температуру, нажмите на кнопку «Настройки». На дисплее будет мигать значение температуры. Настройте температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Оптимальная температура для приготовления йогурта 38–42 °С. Не рекомендуется нагревать смесь выше 42 °С. При высокой температуре йогуртовые бактерии погибают.
8. Чтобы включить приготовление, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее будет мигать буква «М», начнется обратный отсчет времени.
9. По истечении установленного времени прибор выключится автоматически. Отключите прибор от сети питания.

**Примечание.** Вы можете выключить йогуртницу раньше. Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

10. Достаньте банку из йогуртницы и уберите йогурт в холодильник на 1–2 часа для охлаждения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов. Если вы хотите добавить в йогурт фрукты, ягоды, сахар, варенье, то сделайте это перед тем, как есть йогурт.
11. Слейте воду из йогуртницы и оставьте крышку открытой, чтобы внутренняя поверхность йогуртницы и крышки просохла.
12. Лучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента окончания приготовления.

### Советы

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.

Чтобы сократить время брожения и оптимизировать распределение тепла, залейте в йогуртницу, где находится банка, немного теплой кипяченой воды (20–30 °С) на время приготовления.

Йогурт без добавок можно хранить в холодильнике до 3 дней, а фруктовый — несколько 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. 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 или обслуживанием обязательно отключите йогуртницу от сети. Все составные части йогуртницы запрещается мыть в посудомоечной машине. Крышки и банку мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Протирайте йогуртницу влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи, при этом не допускайте попадания воды внутрь корпуса, на панель управления и шнур питания.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства. Не помещайте корпус в воду или под струю воды.

## Уход и хранение

Перед хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство. На длительное хранение уберите 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, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы подключили йогуртницу к сети питания, дисплей загорелся, но не нажимали на кнопки в течение 30 секунд, йогуртница перешла в режим ожидания, дисплей погас	Чтобы перейти к настройкам и включению йогуртницы, нажмите на любую кнопку

### Йогурт слишком жидкий

Возможная причина	Решение
Йогуртницу открывали или перемещали во время работы	Не поднимайте банку или тетрапак, 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	Используйте для приготовления компоненты комнатной температуры
Слишком длительное время приготовления	Уменьшите время приготовления
Некачественная закваска	Попробуйте закваску другого производителя
Залили слишком теплую воду в область между стаканом/тетрапаком и устройством	Заливайте теплую воду комнатной температуры (20–30 °С)

### Нагревательный элемент не греется

Возможная причина	Решение
Вы пытаетесь определить нагрев по внешнему корпусу	Температура приготовления йогурта от 20 до 65 °С, поэтому устройство нагревается не сильно. Легкое тепло можно ощутить, дотронувшись до внутренней части устройства, куда ставится банка

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 банки: 1 л
5. Время приготовления: 0–99 ч 59 мин с шагом 1 мин
6. Рабочая температура: 25–65 °С с шагом 1 °С
7. Длина шнура: 1,2 м
8. Размер устройства: 129 × 129 × 290 мм
9. Размер упаковки: 150 × 145 × 292 мм
9. Вес нетто: 0,8 кг
10. 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 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 прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без банки с молоком или тетрапаком. 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 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 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. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления 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](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