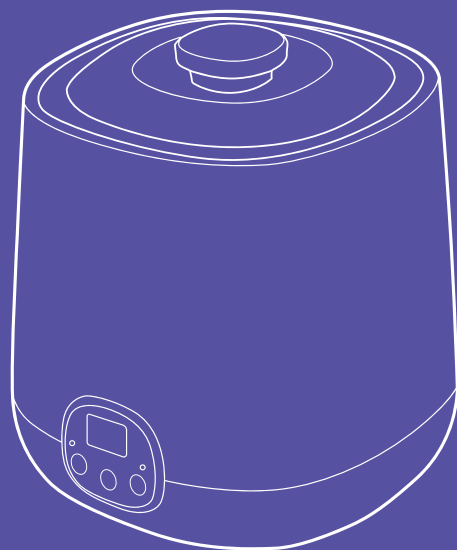


**Молоко
втройне
вкусней!**



**Йогуртница
КТ-6407**

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	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Йогуртница КТ-6407 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта, творога, питьевого йогурта или любого другого молочного продукта, а также рисового вина. Прибор укомплектован чашей на 1 литр с пластиковой крышкой. Готовый йогурт можно хранить в холодильнике прямо в чаше.

Прибор равномерно нагревает чашу с ингредиентами, поддерживая необходимую температуру — примерно 40 °С. В режиме приготовления йогурта можно установить время работы прибора от 1 до 24 часов, а в режиме приготовления рисового вина — от 1 до 48 часов. Оставшееся время приготовления отображается на дисплее.

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

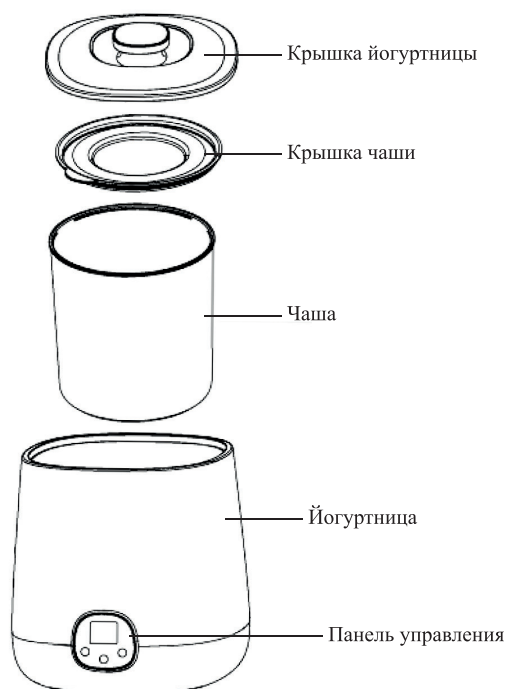
Йогурт усваивается лучше, чем другие молочные продукты: даже те люди, которые страдают аллергией на белки молока, могут его употреблять. Особенно это касается тех, кто не переносит лактозу. В натуральном йогурте содержатся жирные и органические кислоты, жиры, белки, углеводы; витамины А, С, РР, витамины 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 и витамины, укрепляет иммунитет: ежедневное потребление 100—200 г йогурта позволяет организму активнее вырабатывать интерферон, а 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.

Комплектация

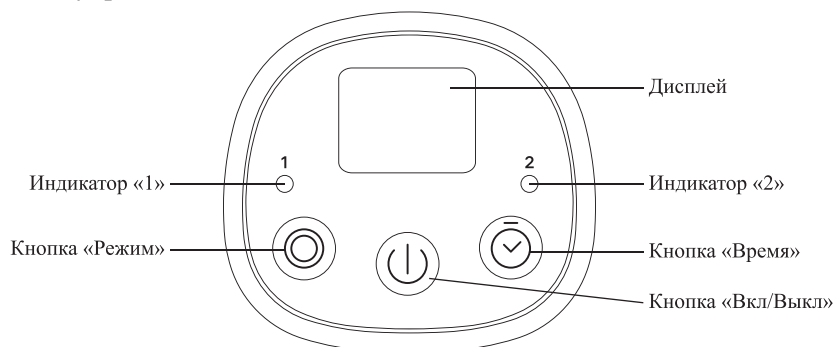
1. Йогуртница с крышкой — 1 шт.
2. Чаша с крышкой — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство йогуртницы



Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает приготовление. Оставшееся время работы отображается на **дисплее**.



Нажатие на **кнопку «Режим»** циклически переключает режимы работы. У прибора есть два режима работы:

- «Йогурт» — данный режим предназначен для приготовления йогурта. Вы можете настроить время работы для данного режима от 1 до 24 часов с шагом 1 час. **Индикатор «1»** будет гореть зеленым при выборе режима «Йогурт» в режиме ожидания или красным во время работы в данном режиме.
- «Рисовое вино» — данный режим предназначен для приготовления рисового вина. Вы можете настроить время работы для данного режима от 1 до 48 часов. Обратите внимание, что в данном режиме шаг установки меняется в зависимости от диапазона времени. При установке времени от 1 до 12 часов шаг составляет 1 час. При установке времени от 12 до 24 часов шаг составляет 2 часа. При установке времени от 24 до 48 часов шаг составляет 4 часа. **Индикатор «2»** будет гореть зеленым при выборе режима «Рисовое вино» в режиме ожидания или красным во время работы в данном режиме.

Кнопка «Время» позволяет настроить время работы.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте йогуртницу и все аксессуары, удалите все упаковочные материалы. Перед первым использованием вымойте чашу, крышку чаши и крышку йогуртницы в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Тщательно просушите все части прибора. Протрите йогуртницу влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления и дисплей, а также на шнур питания.

Установите устройство на ровную устойчивую сухую горизонтальную поверхность, не подверженную вибрациям, на расстоянии не менее 10 см от стен и края стола. Например, 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, также оно должно находиться далеко от источников тепла.

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

Запрещается замораживать содержимое вместе с чашей в морозильной камере, а также разогреть в чаше 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

Класть 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. Простерилизуйте их: для этого поместите чашу и крышку чаши 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. 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. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 45 °С.
3. Закройте чашу крышкой.

4. Установите чашу в йогуртницу и закройте ее крышкой йогуртницы.

Примечания. Чтобы сократить время ферментации и оптимизировать распределение тепла, залейте в йогуртницу, где находится чаша, немного теплой кипяченой воды (30–40 °C) на время приготовления.

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

5. Подключите устройство к сети питания.
6. Нажмите на кнопку «Режим» один раз, чтобы установить режим приготовления йогурта. Индикатор «1» начнет гореть зеленым.
7. Нажимайте на кнопку «Время», чтобы установить время работы. На дисплее отобразится время приготовления в часах.

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 готовить 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.

8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Прибор начнет работу, индикатор «1» будет гореть красным.
9. По окончании приготовления прибор прекратит работу и подаст звуковой сигнал, индикатор «1» погаснет. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и отключите прибор от сети питания.
10. Достаньте чашу из йогуртницы и уберите йогурт в чаше в холодильник на 1–2 часа для охлаждения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов. Если вы хотите положить в йогурт добавки (фрукты, ягоды, сахар, варенье), то сделайте это перед тем, как убрать йогурт в холодильник.

Внимание! По окончании приготовления на крышке чаши может образоваться конденсат. Осторожно приподнимите крышку и слейте конденсат в раковину.

11. Слейте воду из йогуртницы, если вы ее добавляли.
12. 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 в стеклянную емкость. Йогурт с добавками можно хранить лишь несколько часов.

Приготовление рисового вина

1. Тщательно вымойте чашу и крышку чаши. Простерилизуйте их: для этого поместите чашу и крышку чаши 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. Вода 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 1 л.
4. Закройте чашу крышкой.
5. Установите чашу в йогуртницу и закройте ее крышкой йогуртницы.
6. Подключите устройство к сети питания.
7. Нажмите на кнопку «Режим» два раза, чтобы установить режим приготовления рисового вина. Индикатор «2» будет гореть зеленым.
8. Нажимайте на кнопку «Время», чтобы установить время работы. На дисплее отобразится время приготовления в часах. Рисовое вино готовят 30–36 часов.
Примечание. Обратите внимание, что в данном режиме шаг установки времени меняется в зависимости от диапазона времени. При установке времени от 1 до 12 часов шаг составляет 1 час. При установке времени от 12 до 24 часов шаг составляет 2 часа. При установке времени от 24 до 48 часов шаг составляет 4 часа.
9. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Прибор начнет работу, индикатор «2» будет гореть красным.
10. По окончании приготовления прибор прекратит работу и подаст звуковой сигнал, индикатор «2» погаснет. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и отключите прибор от сети питания.
11. 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 чаши может образоваться конденсат. Осторожно приподнимите крышку и слейте конденсат в раковину.
Примечание. 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.



Советы

Йогуртница поддерживает постоянную температуру, при которой бактерии, попав в молоко, начинают активно размножаться и перерабатывать его в кисломолочную продукцию. Но так действуют не только полезные, но и болезнетворные бактерии, которые могут превратить домашнее блюдо 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 блюда 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 и чашу с крышкой в теплой воде с использованием жидкости для мытья посуды и мягкой губки. Не используйте абразивные чистящие средства или посудомоечную машину для мытья любых частей йогуртницы.

Протирайте йогуртницу влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи. Не погружайте йогуртницу и шнур питания в воду или другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления и дисплей, а также на шнур питания.

Уход и хранение

Перед хранением очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и просушите все части прибора. Уберите йогуртницу и аксессуары 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, дисплей 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 времени 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	Кладите добавки 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 °C или используйте для приготовления молока комнатной температуры
Слишком длительное время приготовления	Уменьшите время приготовления

Возможная причина	Решение
Некачественная закуска	Попробуйте закуску другого производителя
Залили слишком теплую воду в область между чашей и устройством	Заливайте воду температурой 30–40 °C

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр
E2	Обрыв цепи датчика температуры	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, 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: 20 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши: 1 л
5. Таймер:
 - в режиме «Йогурт»: от 1 до 24 ч
 - в режиме «Рисовое вино»: от 1 до 48 ч
6. Длина шнура: 0,7 м
7. Размер устройства: 168 × 168 × 188 мм
8. Размер упаковки: 175 × 175 × 198 мм
9. Вес нетто: 0,7 кг
10. Вес брутто: 0,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Оую Илектрикэл Эплаенс Текнолэджи Ко., Лтд. Рум 1–1, Юнит 28, Ваньян Чжунчуан Бизнес Билдинг, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, 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, на панель управления и дисплей, а также на шнур питания 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 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. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления и дисплей, а также на шнур питания.

IM-1





Kitfort

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