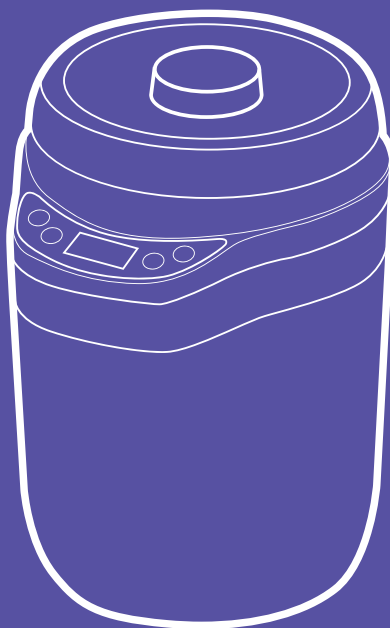


**Не кисни,
сбивай!**



**Йогуртница
КТ-2077**

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.....	6
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	10
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Йогуртница КТ-2077 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор укомплектован двумя контейнерами на 1,8 л и 1,6 л с крышкой, в которых готовый йогурт можно хранить в холодильнике. В комплекте также есть сито для приготовления греческого йогурта, творога или сыра. Йогуртница равномерно нагревает контейнер с ингредиентами, поддерживая заданную температуру, и автоматически отключает нагрев по истечении заданного времени. Йогуртница закрывается крышкой, что обеспечивает более равномерное распределение тепла внутри. Йогуртница имеет 6 предустановленных программ и одну программу с возможностью установки времени приготовления с шагом 1 час в диапазоне 1–99 часов и температуры с шагом 1 °С в диапазоне 25–65 °С.

Приготовить йогурт и другие кисломолочные продукты в КТ-2077 очень легко. Смешайте молоко и закваску в контейнере, установите контейнер в йогуртницу, выберите подходящую программу или выставьте время и температуру, затем нажмите кнопку включения. Соблюдайте рекомендации по приготовлению, и вы получите замечательный вкусный йогурт, сметану, кефир или ряженку.

Йогурт (от тур. yoğurt) — кисломолочный продукт, вырабатываемый путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий (*Lactobacillus Vulgaricus* (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 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.

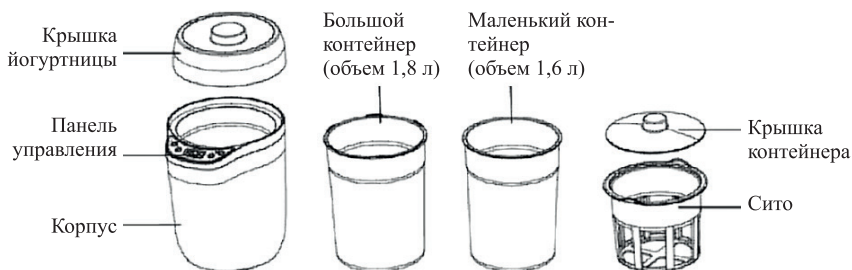
Благодаря наличию сита в йогуртнице КТ-2077 можно приготовить греческий йогурт. Греческий йогурт отличается от привычного йогурта тем, что от греческого йогурта отделяют сыворотку. В результате он обладает богатым вкусом, более густой, нежной кремовой текстурой. Греческий йогурт содержит на 30% меньше сахара и вдвое больше белка. Благодаря своему составу греческий йогурт лучше насыщает и медленнее переваривается.

Комплектация

1. Йогуртница — 1 шт.
2. Крышка йогуртницы — 1 шт.
3. Маленький контейнер 1,6 л — 1 шт.
4. Большой контейнер 1,8 л — 1 шт.
5. Крышка контейнера — 1 шт.
6. Сито — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство йогуртницы



Панель управления



На дисплее отображается номер программы, время приготовления и только для программы С-7 — температура.

Кнопки «больше» и «меньше» служат для выбора программы С-1–С-7 и настройки времени и температуры, если выбрана программа С-7.

При нажатии на **кнопку «вкл./выкл.»** йогуртница переходит в режим приготовления. Чтобы отключить приготовление, необходимо нажать и удерживать кнопку «вкл./выкл.» или дождаться окончания программы.

Индикатор работы горит непрерывно, когда йогуртница находится в режиме приготовления.

Кнопка «настройки» позволяет переключаться между настройкой времени, температуры для программы С-7 и выбором программы. Если программа уже выбрана и йогуртница включена, то нажатие на кнопку «настройки» позволяет просматривать установленную программу и оставшееся время приготовления в часах.

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 сито, контейнеры и крышки в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Протрите корпус прибора чистой влажной, а затем сухой тканью изнутри и снаружи.

Во время работы йогуртницы не перемещайте ее и не открывайте верхнюю 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.

Запрещается замораживать содержимое вместе со стаканом в морозильной камере, а также разогревать в нем что-либо в микроволновой печи.

Приготовление кисломолочных продуктов

1. Тщательно вымойте контейнер и крышку перед приготовлением, простерилизуйте их в кипящей воде.
2. Добавьте молоко комнатной температуры и закваску в контейнер и тщательно перемешайте. В качестве закваски вы можете использовать готовый кисломолочный продукт или сухую закваску из магазина или аптеки.
3. Для лучшего распределения тепла залейте в йогуртницу около 150 мл кипяченой воды комнатной температуры. Установите контейнер в йогуртницу, закройте контейнер крышкой, затем закройте йогуртницу крышкой.
4. Подключите йогуртницу к сети электропитания. На дисплее будет мигать значение С-1.
5. Кнопками «больше» или «меньше» выберите нужную программу. Программы С-1–С-6 имеют предустановленные время и температуру, подходящие для приготовления конкретных кисломолочных продуктов. Предустановленные время и температуру смотрите в таблице ниже.

Программа	Время приготовления, ч	Температура, °С
С-1	10	42
С-2	12	27
С-3	72	33
С-4	72	36
С-5	96	38
С-6	24	42



6. Чтобы установить время и температуру самостоятельно переключитесь на программу С-7, нажмите кнопку «настройки» 1 раз, на дисплее отобразится и будет мигать температура. Кнопками «больше» и «меньше» установите нужную вам температуру в диапазоне 25–65 °С. Затем нажмите кнопку «настройки» еще один раз, на дисплее отобразится и будет мигать время приготовления. Кнопками «больше» и «меньше» установите нужное вам время в диапазоне 1–99 часов. Если вы передумали и хотите переключить программу на С-1–С-6, нажмите кнопку «настройки» еще один раз и выберите нужную программу кнопками «больше» и «меньше».
7. После выбора программы или настройки времени и температуры нажмите кнопку «вкл./выкл.». Йогуртница начнет приготовление, индикатор работы будет гореть непрерывно, на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления в часах.
8. Когда йогуртница закончит приготовление, на дисплее будет отображаться «00 часов», а индикатор работы погаснет. Откройте крышку йогуртницы, достаньте контейнер с крышкой и уберите в холодильник. Кисломолочные продукты приобретают нужную консистенцию после охлаждения в холодильнике. Не переживайте, если сразу после окончания работы йогуртницы ваш продукт кажется слишком жидким.
9. По завершении приготовления, нажмите и удерживайте около 5 секунд кнопку «вкл./выкл.». Йогуртница перейдет в режим выбора программы. Чтобы выключить йогуртницу, отключите ее от сети.

Рецепты

Йогурт из сухой закваски

Молоко — 1,4 л (для маленького контейнера) или 1,6 л (для большого контейнера)
Сухая закваска — 2 г

Приготовление. Рекомендуется использовать молоко комнатной температуры. Налейте молоко в контейнер, добавьте сухую закваску и тщательно перемешайте. Установите программу С-1. Для лучшего результата следуйте указаниям из инструкции к закваске. Разные производители рекомендуют разное время, количество молока и температуру. Когда йогуртница закончит приготовление, уберите йогурт в холодильник и охладите около 3 часов.

Йогурт из закваски в виде йогурта

Молоко — 1,3 л (для маленького контейнера) или 1,5 л (для большого контейнера)
Свежий йогурт — 150 г

Приготовление. Рекомендуется использовать молоко комнатной температуры. Налейте молоко в контейнер, добавьте йогурт и тщательно перемешайте. Установите программу С-1. Когда йогуртница закончит приготовление, уберите йогурт в холодильник и охладите около 3 часов.

Греческий йогурт

Приготовление. Сначала приготовьте обычный йогурт в маленьком контейнере, как описано выше. Охладите его в холодильнике в течение 3 часов. Установите сито в большой контейнер, перелейте охлажденный йогурт из маленького

контейнера в сито и закройте крышкой. Уберите в холодильник и оставьте примерно на 6 часов. За это время сыворотка стечет в большой контейнер. Достаньте греческий йогурт из холодильника, переложите в маленький контейнер или любую другую пластиковую или стеклянную чистую емкость и перемешайте. В итоге вы получите вкусный и полезный греческий йогурт, а также сыворотку. Ее вкусно и полезно пить в чистом виде или с соком.

Кефир

Молоко — 1 л.

Кефир/ Сухая закваска для кефира — 100 мл/следуйте инструкции производителя

Приготовление. Смешайте все ингредиенты комнатной температуры в контейнере. Установите контейнер в йогуртницу и выберите программу С-2. Когда йогуртница закончит приготовление, уберите кефир в холодильник и охладите около 4 часов.

Сыр

Цельное молоко — 1 л

Сок лимона — 50–60 мл

Приготовление. Добавьте молоко и сок лимона в маленький контейнер, перемешайте и установите контейнер в йогуртницу. Выберите программу С-1. Затем охладите в холодильнике в течение 3 часов. Вставьте сито в большой контейнер и переложите полученную массу в сито. Закройте крышкой и уберите в холодильник на 6 часов.

Ряженка

Молоко топленое — 1 л

Йогурт — 100 г

Приготовление. Смешайте все ингредиенты в контейнере. Установите контейнер в йогуртницу и выберите программу С-1. Охладите в холодильнике в течение 2 часов.

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



Йогурт без добавок можно хранить в холодильнике до 3 дней, а фруктовый — 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. Остальные ингредиенты можно класть на дно стаканчика или контейнера.

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.

Для приготовления сыра добавляют соль, различные травы и приправы.

С помощью йогуртницы можно готовить не только йогурт, но также разные натуральные продукты на основе молока и не только. Для этого у КТ-2077 есть программа с большим диапазоном 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.

Не рекомендуется готовить маленькое количество (менее 1 л) йогурта или других кисломолочных продуктов. Так как предустановленные температурные режимы рассчитаны на поддержание температуры в полном или почти полном контейнере.

Чистка и обслуживание

Мойте контейнеры, крышки и сито в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды. Перед приготовлением простерилизуйте контейнер и крышку контейнера кипятком. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Протирайте корпус сухой или влажной тканью.

Если в устройстве остался ввевшийся запах молочных продуктов, воспользуйтесь кофейными зернами или содой. Они отлично поглощают запахи такого рода. Засыпьте зерновой кофе или соду в стакан и поставьте открытый стакан в устройство. Йогуртницу накройте верхней крышкой. Оставьте так на несколько часов.

Уход и хранение

Храните йогуртницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство.

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
Йогуртницу открывали или перемещали во время работы	Не поднимайте йогуртницу или контейнер, не перемешайте 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 контейнером и устройством	Заливайте воду комнатной температуры

Нагревательный элемент не греется

Возможная причина	Решение
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 ставится стакан

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	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E02	Обрыв в 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, 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 Гц
2. Мощность: 25 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость маленького контейнера: 1,6 л
5. Емкость большого контейнера: 1,8 л
6. Установка температуры: 25–65 °С с шагом 1 °С
7. Установка времени приготовления: 1–99 часов с шагом 1 час
8. Длина шнура: 1,1 м
9. Размер устройства: 155 × 180 × 240 мм
10. Размер упаковки: 185 × 170 × 245 мм
11. Вес нетто: 0,9 кг
12. Вес брутто: 1,1 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, 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 стакана с молоком. 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.

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