

**KIT
FORT**



Йогуртница

КТ-2005

Руководство
по эксплуатации

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	4
Устройство йогуртницы.....	4
Подготовка к работе и использование	5
Чистка, обслуживание, уход и хранение	8
Устранение неполадок	8
Технические характеристики.....	10
Меры предосторожности	10

Общие сведения

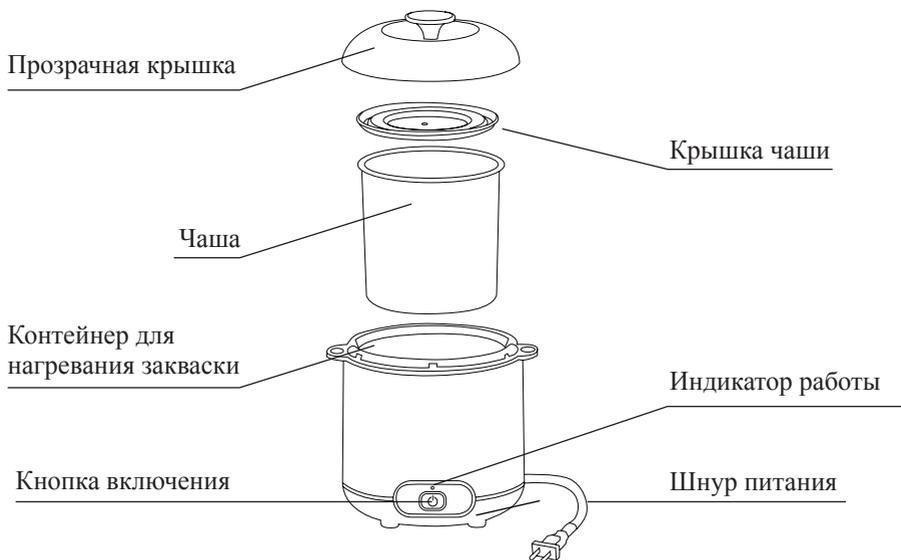
Йогуртница КТ-2005 с механическим управлением предназначена для приготовления полезного домашнего йогурта и греческого йогурта. Она имеет большую чашу для закваски, прозрачную крышку и световой индикатор работы. Йогуртница равномерно нагревает чашу с ингредиентами, поддерживая температуру приготовления.

Приготовить йогурт в КТ-2005 очень легко. Правильно смешайте молоко и закваску, загрузите смесь в йогуртницу и нажмите кнопку включения. Объемная чаша обеспечит йогуртом большую семью, а при помощи сита можно приготовить греческий йогурт. Соблюдайте рекомендации по приготовлению, и вы получите здоровое и вкусное лакомство.

Комплектация

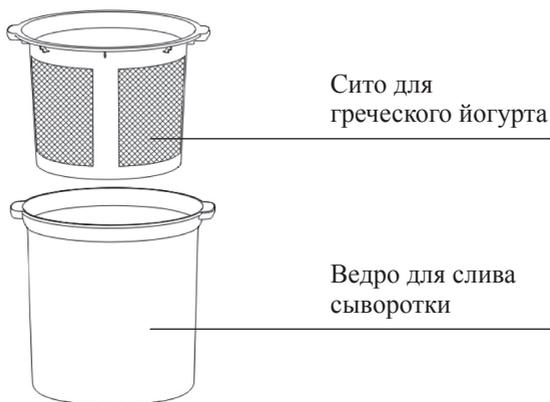
1. Йогуртница – 1 шт.
2. Чаша с крышкой – 1 шт.
3. Сито для приготовления греческого йогурта – 1 шт.
4. Ведро для слива сыворотки – 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
6. Гарантийный талон – 1 шт.

Устройство йогуртницы



Йогуртница равномерно нагревает чашу с приготовленной смесью до 42°C и поддерживает эту температуру, пока вы не отключите прибор.

Аксессуары для приготовления греческого йогурта:



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 чашу, крышку чаши и верхнюю крышку 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.

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, так как 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 чашу.
2. Полезный объем чаши — 1400 мл. Влейте в миску 200 г йогурта или нужное количество сухой закваски (см. аннотацию к закваске) и 1200 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°C.

3. Вылейте полученную смесь в чашу, закройте крышкой.

4. Установите чашу в контейнер для нагревания закваски и закройте йогуртницу прозрачной крышкой.

Совет. Чтобы сократить время брожения и оптимизировать распределение тепла залейте в контейнер йогуртницы немного 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 используется теплое молоко (см. п. 2), время приготовления 5-6 часов.

7. По истечении времени приготовления нажмите на кнопку выключения. После этого отсоедините прибор от сети.

8. Достаньте чашу из контейнера. Если вы заливали воду в контейнер, аккуратно слейте ее.

9. Если вы хотите добавить в йогурт добавки (фрукты, ягоды, сахар, варенье), то добавьте их и перемешайте йогурт. Также вы можете переложить йогурт из чаши в

емкости поменьше. Уберите йогурт в холодильник на 1-2 часа для охлаждения продукта и чтобы остановить процесс брожения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов.

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

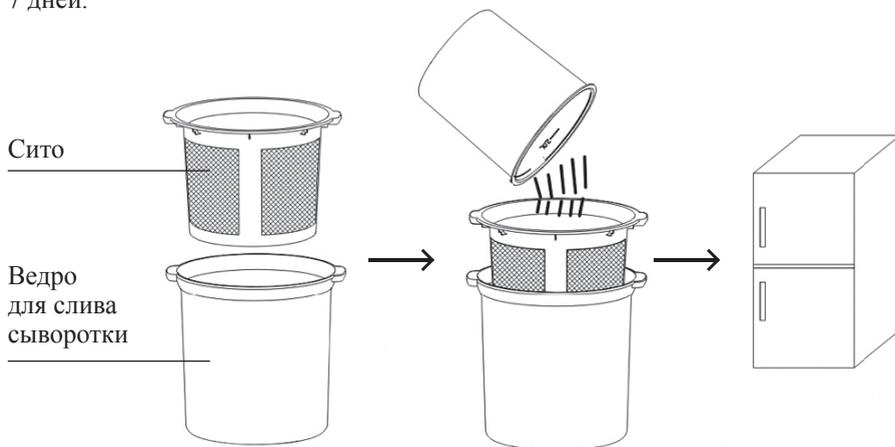
Приготовление греческого йогурта

Греческий йогурт имеет исключительные диетические свойства и прекрасный вкус. Он гуще и плотнее обычного йогурта. В нем почти нет лактозы и молочной сыворотки и очень мало сахара. Это обусловлено тем, что йогурт отжимают от жидкости.

КТ-2005 оснащена комплектующими для изготовления настоящего греческого йогурта.

1. Приготовьте обычный йогурт, как это описано выше.
2. Отключите йогуртницу от сети.
3. Извлеките чашу из йогуртницы и снимите с нее крышку.
4. Вставьте сито в ведро для слива жидкости.
5. Вылейте йогурт из чаши в сито.
6. Поставьте сито с ведром в холодильник на 3 часа для слива сыворотки и охлаждения продукта.
7. Восхитительный греческий йогурт готов.

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



1. Вставьте сито в ведро

2. Вылейте йогурт

3. Оставьте на 3 часа
в холодильнике

Чистка, обслуживание, уход и хранение

Перед очисткой или обслуживанием отключите йогуртницу от сети.

Чашу для приготовления йогурта, крышку чаши, прозрачную крышку, сито и ведро мойте с моющим средством под струей воды.

Корпус йогуртницы протирайте бумажным полотенцем или салфеткой.

Чтобы помыть внутреннюю часть йогуртницы воспользуйтесь мягкой стороной губки.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства.

Никогда не помещайте корпус в воду или под струю воды.

Не мойте никакие части йогуртницы в посудомоечной машине.

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

Устранение неполадок

Йогурт слишком жидкий

- **Возможная причина.** Йогуртницу открывали или перемещали во время работы.

Решение. 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.

- **Возможная причина.** Используется недостаточно жирное молоко.

Решение. Используйте цельное молоко

- **Возможная причина.** Закваска больше не активна.

Решение. Проверьте срок годности закваски или йогурта, используемого для закваски. Поменяйте марку йогурта или закваски.

- **Возможная причина.** Слишком короткое время ферментации.

Решение. Увеличьте время приготовления.

• **Возможная причина.** В йогурт перед началом ферментации были добавлены свежие фрукты или ягоды.

Решение. Фруктовые кислоты влияют на процесс сквашивания. Добавляйте дополнительные ингредиенты после ферментации или используйте варенье.

Йогурт слишком кислый

- **Возможная причина.** Слишком длительное время ферментации.

Решение. Уменьшите время приготовления.

В конце приготовления на поверхности или по краям йогурта образовалась сыворотка

Если йогурт получился с сывороткой, по окончании приготовления тщательно перемешайте его для образования однородной консистенции. Чтобы сыворотка не образовывалась, следуйте рекомендациям ниже:

- **Возможная причина.** Используется слишком горячее молоко.
Решение. Используйте для приготовления компоненты комнатной температуры.
- **Возможная причина.** Слишком длительное время приготовления.
Решение. Уменьшите время приготовления.
- **Возможная причина.** Некачественная закваска.
Решение. Поменяйте закваску.

Индикатор не работает

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

Нагревательный элемент не греется

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

Нагревательный элемент перегревается

- **Возможная причина.** Неисправна панель управления.
Решение. Обратитесь в сервисный центр.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220 В, 50 Гц
2. Мощность: 20 Вт
3. Управление: механическое
4. Материал корпуса: пластик
5. Материал чаши: пластик
6. Объем чаши: 1500 мл / полезный объем 1400 мл
7. Индикатор работы
8. Время приготовления: 6-10 часов
9. Рабочая температура: 42±3°C
10. Размер йогуртницы: 195 x 175 x 215 мм
11. Размер коробки: 173 x 173 x 220 мм
12. Вес нетто: 0,7 кг
13. Вес брутто: 0,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован.



Производитель: Хоумсентр Электрикал Эплаинс Ко., Лтд. №1988 Бэйсаньхуань Ист Цыси, Нинбо, Китай.

Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд», СПб, Аптекарская набережная, д. 12.

Горячая линия производителя: 8-812-339-22-15, 8-499-400-23-34 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени).

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.

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 безопасности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Производитель не несет ответственности за повреждения йогуртницы, вызванные несоблюдением правил использования и мер предосторожности.
2. 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.
3. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
4. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
5. Не допускайте перекручивания шнура питания, не протягивайте его в дверных проемах и вблизи источников тепла.
6. Для предотвращения поражения электрическим током не помещайте йогуртницу под струю воды, не погружайте в воду и другие жидкости.
7. Не переносите йогуртницу, взявшись за шнур питания. Отключайте прибор от розетки сухими руками, держась за вилку, а не за провод.
8. 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.
9. 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.
10. Контролируйте работу йогуртницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
11. Не включайте йогуртницу, пока не установили чашу. Это может привести к повреждению устройства.
12. Отключайте от сети йогуртницу, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
13. Устанавливайте йогуртницу только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
14. Не допускайте падения йогуртницы и не подвергайте ее ударам.
15. Не используйте йогуртницу на открытом воздухе, так как возможно попадание влаги и посторонних предметов внутрь прибора, что может привести к его повреждению.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

