



Kitfort

**НЕ КИСНИ,
СКВАШИВАЙ!**



Penguin Pack
Йогуртница
КТ-6097

kitfort.ru

RUS



KZ





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

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз





Содержание / версия на русском языке **RUS**

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство йогуртницы.....	5
Подготовка к работе и использование	5
Чистка и обслуживание	8
Уход и хранение.....	8
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	10
Меры предосторожности.....	11

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы **KZ**

Жалпы мәліметтер.....	14
Жинақтау.....	14
Йогурт жасаушы құрылғы.....	15
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	15
Тазалау және техникалық қызмет көрсету.....	18
Күтім және сақтау	18
Ақаулықтарды жою	19
Техникалық сипаттамалары	20
Сақтық шаралары	21



Общие сведения

Йогуртница КТ-6097 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор укомплектован 7 стеклянными баночками по 200 мл каждая, в которых готовый йогурт можно хранить в холодильнике. Йогуртница равномерно нагревает баночки с ингредиентами, поддерживая заданную температуру.

Приготовить йогурт в КТ-6097 очень легко. Смешайте молоко и закваску, разлейте смесь по баночкам и установите их в йогуртницу. Затем нажмите на переключатель. 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* (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.

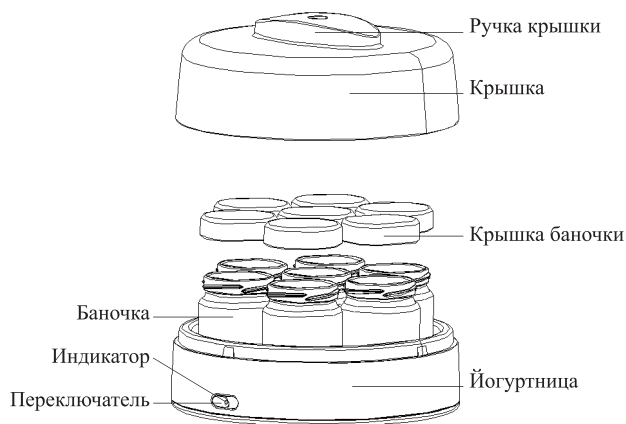
Йогурт усваивается лучше, чем другие молочные продукты: даже те люди, которые страдают аллергией на белки молока, могут его употреблять, особенно это касается людей, не переносящих лактозу. В натуральном йогурте содержатся жирные и органические кислоты, жиры, белки, углеводы; витамины А, С, РР, витамины 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 йогурте, поддерживают деятельность лейкоцитов, помогая им лучше защищать организм от инфекций. Йогурт насыщает организм молочными белками больше, чем само молоко: всего в 2 стаканах йогурта есть 1/5 часть суточной нормы белка для взрослого человека.

Комплектация

1. Йогуртница — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Баночки с крышками — 7 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство йогуртницы



Прибор укомплектован 7 *стеклянными баночками* по 200 мл. Крышки баночек выполнены из пластика. Крышка прибора выполнена из прозрачного пластика, чтобы можно было наблюдать за процессом готовки.

Нажатие на *переключатель* запускает или останавливает работу прибора.



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, так как 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 крышку, баночки, крышки баночек в теплой воде с использованием жидкости для мытья посуды и мягкой губки. Протрите йогуртницу влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи, при этом не допускайте попадания воды в корпус, на переключатель и на шнур пита-



ния. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не погружайте йогуртницу и шнур питания в воду или другие жидкости.

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

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

Запрещается замораживать содержимое вместе с баночками в морозильной камере, а также разогревать в них 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 выше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко жирностью не более 6%.

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

Вводить фруктовые или ягодные добавки рекомендуется в уже приготовленный йогурт, так как из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления. Остальные ингредиенты можно класть на дно баночек.

В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

Приготовление йогурта

1. Вымойте баночки и крышки баночек. Простерилизуйте их: для этого опустите баночки в кипящую воду, а крышки поместите в емкость с горячей водой на несколько минут.

Внимание! Будьте осторожны при стерилизации! Не стерилизуйте крышки баночек в кипящей воде, чтобы их не повредить. Не используйте для стерилизации микроволновую печь.

2. Налейте 1260 мл молока комнатной температуры в отдельную емкость и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию к закваске) или 140 г натурального йогурта. Тщательно перемешайте смесь ложкой или венчиком до однородной консистенции. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 45 °С.
3. Разлейте смесь по баночкам.
4. Закройте баночки крышками.
5. Поставьте баночки в йогуртницу и закройте прибор крышкой.

Примечание. Чтобы сократить время ферментации и оптимизировать распределение тепла, залейте в йогуртницу, где находятся баночки, немного теплой кипяченой воды (30–40 °С) на время приготовления.

6. Подключите устройство к сети питания. Нажмите на переключатель, индикатор на переключателе загорится.
7. Прибор не отключается автоматически, поэтому вам необходимо засечь время приготовления йогурта. Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Чем больше время брожения, тем более кислым получится йогурт. Если используется теплое молоко или высокая температура окружающей среды, время приготовления занимает 5–6 часов.
8. По истечении времени выключите йогуртницу, нажав на переключатель. Индикатор погаснет. Отключите прибор от сети питания.
9. Достаньте баночки из йогуртницы и уберите их в холодильник на 1–2 часа для охлаждения. Предпочтительнее оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов. Если вы хотите добавить в йогурт добавки (фрукты, ягоды, сахар, варенье), сделайте это до помещения йогурта в холодильник.
10. Лучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента приготовления. Йогурт с добавками можно хранить только несколько 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 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. Остальные ингредиенты можно класть на дно баночки.

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.

Чистка и обслуживание

Мойте баночки, крышки баночек и крышку йогуртницы сразу после использования. Перед очисткой или обслуживанием обязательно отключите йогуртницу от сети. Все составные части йогуртницы запрещается мыть в посудомоечной машине. Крышку, баночки и крышки баночек мойте в теплой воде с использованием жидкости для мытья посуды и мягкой губки. Протирайте йогуртницу влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи, при этом не допускайте попадания воды в корпус, на переключатель и на шнур питания.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства. Не погружайте йогуртницу и шнур питания в воду или другие жидкости.



Уход и хранение

Перед хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство. Упакуйте йогуртницу 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, индикатор 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 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 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	Не нагревайте молоко выше 45 °C или используйте для приготовления молоко комнатной температуры
Слишком длительное время приготовления	Уменьшите время приготовления
Некачественная закваска	Попробуйте закваску другого производителя

**Нагревательный элемент не греется**

Возможная причина	Решение
Вы пытаетесь определить нагрев по внешнему корпусу	Греется внутренняя часть устройства, куда устанавливаются баночки

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 Гц
2. Мощность: 15 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость баночки: 200 мл
5. Длина шнура: 0,8 м
6. Размер устройства: 244 × 244 × 145 мм
7. Размер упаковки: 265 × 265 × 177 мм
8. Вес нетто: 1,8 кг
9. Вес брутто: 2,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, 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 или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя йогуртницы вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов 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 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.



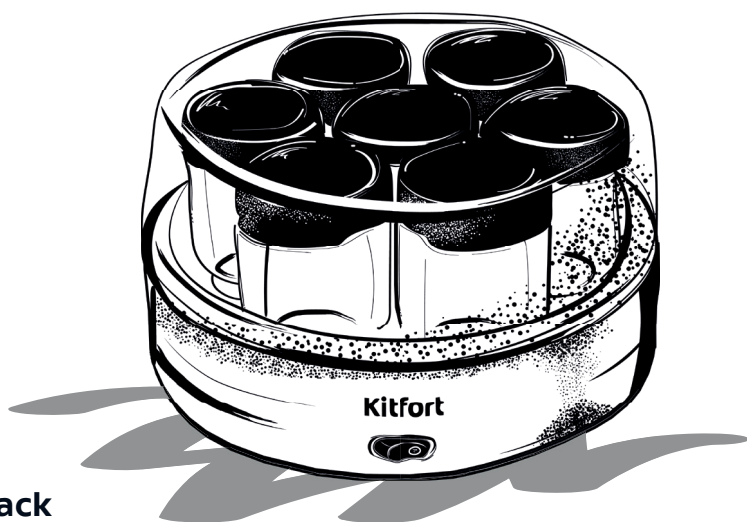
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без баночек с молоком. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время 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. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания или в область органов управления.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Прибор имеет нагреваемую внутреннюю поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.





Kitfort

*Қышқыл емес,
ашытыңыз!*



Penguin Pack
KT-6097
йогурт жасаушы

kitfort.ru

KZ



Жалпы мәліметтер

КТ-6097 йогурт жасаушысы дәмді және пайдалы үй йогуртын дайындауға арналған. Құрылғы әрқайсысы 200 мл 7 шыны банкамен жабдықталған, онда дайын йогуртты тоңазытқышта сақтауға болады. Йогурт жасаушы белгіленген температураны сақтай отырып, ингредиенттер банкаларын біркелкі қыздырады.

КТ-6097-де йогурт жасау өте оңай. Сүт пен ашытқыны араластырыңыз, қоспаны банкаларға құйып, йогурт жасаушыға салыңыз. Содан кейін қосқышты басыңыз. Пісіру бойынша ұсыныстарды орындаңыз, сонда сіз керемет дәмді йогурт аласыз.

Йогурт (бастап тур. yoğurt) — сүт қышқылы бактерияларының таза дақылдарымен (*Lactobacillus Bulgaricus* (Болгар таяқшасы) және *Streptococcus thermophilus* (термофильді стрептококк) ашыту арқылы өндірілетін ашытылған сүт өнімі. Йогурт В дәрумендеріне бай және құрамында оңай сіңетін ақуыздар мен кальций бар. Йогурт құрамындағы компоненттер мен ферменттер адамның ас қорыту процесін жақсартуға көмектеседі.

Йогурт басқа сүт өнімдеріне қарағанда жақсы сіңеді: тіпті сүт ақуыздарына аллергиясы бар адамдар да оны тұтынуы мүмкін, әсіресе лактозаға төзбейтін адамдарға қатысты. Табиғи йогуртта май және органикалық қышқылдар, майлар, ақуыздар, көмірсулар; А, С, РР дәрумендері, В дәрумендері; минералдар — калий, кальций, магний, натрий, күкірт, фосфор, хлор, темір, мырыш, йод, мыс, марганец, селен, хром, фтор, молибден, кобальт. Йогуртты тұтыну ішектің жұмысын жақсартады: тірі және сау микрофлора зиянды және улы заттардың қанға «енуіне» жол бермейді. Йогуртта кальций өте көп және ол сүйектер мен тістердің жақсы күйін сақтап қана қоймайды, сонымен қатар шырышты қабаттардың денсаулығын сақтайды. Кальцийдің көзі сүт болып саналады, бірақ оны бәрі бірдей іше алмайды, сонымен қатар сүттен алынған кальций нашар сіңеді — оның құрамында йогуртта болатын бактериялық тірі дақылдар жоқ. Йогурт минералдарды, дәрумендерді сіңіруге көмектеседі және иммунитетті нығайтады: күн сайын 100–200 г йогурт жеу денеге интерферонды белсенді өндіруге мүмкіндік береді; йогурт құрамындағы бактериялар лейкоциттердің белсенділігін қолдайды, бұл олардың денесін инфекциялардан жақсы қорғауға көмектеседі. Йогурт денені сүттің өзінен гөрі сүт ақуыздарымен қанықтырады: тек 2 стакан йогуртта ересек адам үшін күнделікті ақуыздың 1/5 бөлігі бар.

Жинақтау

1. Йогурт жасаушы — 1 дана
2. Қақпақ — 1 дана
3. Қақпағы бар банкалар — 7 дана
4. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
5. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Йогурт жасаушы құрылғы



Құрылғы 200 мл 7 *шыны банкамен* жабдықталған. банкалардың қаппақтары пластиктен жасалған. Аспаптың қаппағы пісіру процесін бақылау үшін мөлдір пластиктен жасалған.

Қосқышы басу құрылғының жұмысын бастайды немесе тоқтатады.



Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Йогурт жасаушыны орап алыңыз да, оны үстел мен қабырғалардың шетінен кемінде 10 см қашықтықта тегіс, тұрақты, дірілге бейім емес көлденең бетке қойыңыз. Мысалы, құрылғыны тоңазытқышқа қою ұсынылмайды, өйткені дірілден йогурттың консистенциясы бұзылуы мүмкін: ол сұйық болады немесе сарысу шығады. Орнату орны жобалардан қорғалған және жылу көздерінен алыс болуы керек.

Бірінші қолданар алдында қаппақты, банкаларды, банкалардың қаппақтарын ыдыс жуатын сұйықтық пен жұмсақ губканы пайдаланып жылы сумен жуыңыз. Йогурт жасаушыны дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен ішінен және сыртынан сүртіңіз, сонымен қатар корпусқа, қосқышқа және қуат сымына

су кірмейді. Ыдыс жуғыш машинаны жууға болмайды. Йогурт жасаушы мен қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

Йогурт жасаушы жұмыс істеп тұрған кезде ашыту процесін бұзбау үшін оны жылжытпаңыз немесе құрылғының қақпағын және банкалардың қақпағын ашпаңыз.

Пісіру аяқталғаннан кейін қақпақта бу конденсациясы пайда болуы мүмкін. Қақпақты абайлап көтеріп, конденсатты раковинаға төгіңіз.

Мұздатқыштағы банкалармен бірге мазмұнды мұздатуға, сондай-ақ оларда микротолқынды пеште бірдеңе қыздыруға тыйым салынады.



Ингредиентытер

Сүт

- Стерильденген немесе ультра пастерленген, ұзақ сақталатын сүт йогурт жасау үшін өте қолайлы.
 - Пастерленген және шикі сүтті қайнатып, содан кейін салқындатып, көбікті алып тастау керек. Шикі сүт сүт қышқылы бактерияларын жою үшін ұзақ қайнатуды қажет етеді. Егер сүтте сүт қышқылы бактериялары болса, онда пісіру процесінде йогурт алынады.
- Сүттің майлылығы неғұрлым көп болса, йогурт соғұрлым қалың және майлы болады. Сүтті майдың 6% - дан аспайтын мөлшерде қолдану ұсынылады.

Ашытқы

- Қалың йогурт жасау үшін белсенді йогурт бактериялары бар, термиялық өңдеусіз дайындалған, сақтау мерзімі қысқа табиғи йогурт. 5% майлы йогуртты қолдану ұсынылады.
- Құрғақ ашытқы. Ірі дүкендер мен дәріханаларда сатылады. Пісіру уақыты мен ашытқы мөлшерін дұрыс таңдау үшін қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.
- Жаңадан дайындалған йогуртты ашытқы ретінде де қолдануға болады. Ашытқыны қатарынан 5 реттен артық емес қолданған дұрыс. Осыдан кейін алынған йогурт сұйық болады және құрамында белсенді йогурт бактериялары аз болады. Пастерленген және шикі сүттен жасалған йогуртты ашыту үшін пайдалану ұсынылмайды.

Қоспалар

Жеміс немесе жидек қоспаларын қазірдің өзінде дайындалған йогуртқа енгізу ұсынылады, өйткені олардың қышқылдығы жоғары болғандықтан, йогурт пісіру процесінде қатып қалуы мүмкін. Қалған ингредиенттерді банкалардың түбіне қоюға болады.

Қоспалар ретінде қант, джем, жаңғақтар, шоколад, бал, сироптар, жемістер мен жидектерді қолдануға болады.

Йогурт дайындау

1. Банкалар мен банкалардың қақпақтарын жуыңыз. Оларды зарарсыздандырыңыз: ол үшін банкаларды қайнаған суға батырып, қақпақтарды бірнеше минут ыстық су ыдысына салыңыз.

Назар аударыңыз! Зарарсыздандыру кезінде абай болыңыз! Банкалардың қақпақтарын зақымдамау үшін оларды қайнату арқылы зарарсыздандырмаңыз. Зарарсыздандыру үшін микротолқынды пешті пайдаланбаңыз.

2. Бөлме температурасында 1400 мл сүтті бөлек контейнерге құйып, қажетті мөлшерде құрғақ ашытқыны (ашытқыға арналған нұсқаулықты қараңыз) немесе 100 г табиғи йогуртты қосыңыз. Қоспаны біркелкі консистенцияға дейін қасықпен немесе шайқауышпен мұқият араластырыңыз. Жылы сүтті қолданған кезде йогурт тезірек піседі. Сүтті 45 °С-тан жоғары қыздыру ұсынылмайды.
3. Қоспаны банкаларға құйыңыз.
4. Банкаларды қақпақтармен жабыңыз.
5. Банкаларды йогурт жасаушыға салыңыз да, құрылғыны қақпақпен жабыңыз.

Ескерту. Ашыту уақытын қысқарту және жылудың таралуын оңтайландыру үшін пісіру уақытына тостаған орналасқан йогурт жасаушыға аздап жылы қайнаған су (30–40 °С) құйыңыз.

6. Құрылғыны қуат желісіне қосыңыз. Қосқышты басыңыз, қосқыштағы шам жанады.
7. Құрылғы автоматты түрде өшпейді, сондықтан сіз йогурт пісіру уақытын анықтауыңыз керек. Әдетте йогурт 8–10 сағат ішінде дайындалады, бірақ 14 сағаттан аспайды. Ашыту уақыты неғұрлым көп болса, йогурт соғұрлым қышқыл болады. Егер жылы сүт немесе қоршаған ортаның жоғары температурасы қолданылса, пісіру уақыты 5-6 сағатты алады.
8. Уақыт өткеннен кейін қосқышты басы арқылы йогурт жасаушыны өшіріңіз. Индикатор сөнеді. Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
9. Йогурт жасаушыдан банкаларды алыңыз да, салқындату үшін йогуртты тоңазытқышқа 1-2 сағатқа қойыңыз. Дайын йогуртты тоңазытқышта 6 сағатқа қалдырған жөн. Егер сіз йогуртқа қоспалар (жемістер, жидектер, қант, джем) қосқыңыз келсе, оны йогуртты тоңазытқышқа салмас бұрын жасаңыз.
10. Йогурттың ең жақсы дәмі мен пайдалы қасиеттері дайындалған сәттен бастап 3 күн бойы сақталады. Қоспалары бар йогуртты бірнеше сағат қана сақтауға болады.

Кеңестер

Йогурт жасаушы тұрақты температураны сақтайды, онда бактериялар сүтке енгеннен кейін белсенді түрде көбейіп, оны ашытылған сүт өнімдеріне айналдыра бастайды. Бірақ бұл тек пайдалы ғана емес, сонымен қатар патогендік бактериялар да жұмыс істейді, олар үйдегі өнімді денсаулыққа қауіпті тағамға айналдыра алады. Сондықтан, пісіру үшін сіз «табиғи» қышқыл сүт ала алмайсыз, ашытқысыз. Сапалы сүт немесе кілегей, арнайы ашытқылар мен таза ыдыстарды қолданған дұрыс. Ыдыс-аяқ пен азық-түлік стерильді таза болуы керек.

Сүт ультра пастерленген болуы керек. Пастерленбеген сүтті қолданған кезде оны патогендік бактериялардан тазарту үшін ұзақ уақыт қайнату керек.

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оны қайта реттеуге болмайды, өйткені ашыту процесі бұзылады.

Йогурт неғұрлым ұзақ пісірілсе, соғұрлым қалың болады, бірақ оны асыра пайдалансаңыз, ол қышқыл болады.

Қоспасыз йогуртты тоназытқышта 3 күнге дейін, ал қоспалармен бірнеше сағатқа дейін сақтауға болады.

Жеміс-жидек ингредиенттерін пісіргеннен кейін қосқан дұрыс, өйткені жемістер мен жидектердің құрамындағы қышқылдың арқасында сүт қышқыл болады және йогурт жұмыс істемейді. Мейізді қолданар алдында дайын өнімге қосу керек, өйткені мейіздің бетінде ашытқы бар. Қалған ингредиенттерді шыныаяқтың немесе контейнердің түбіне қоюға болады.

Дайын өнімдер тәтті жидектермен, туралған жемістермен, жаңғақтармен, шоколадпен, кебекпен, джеммен толықтырылады. Қоспасыз табиғи өнім төмен калориялы салат таңғышы немесе кондитерлік крем ретінде өте қолайлы.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Йогурт жасаушының алынбалы бөліктерін қолданғаннан кейін бірден жуыңыз. Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында йогурт жасаушыны желіден ажыратуды ұмытпаңыз. Йогурт жасаушының барлық компоненттерін ыдыс жуғышта жууға болмайды. Қақпақты, банкаларды және банкалардың қақпақтарын ыдыс жуатын сұйықтық пен жұмсақ губканы пайдаланып жылы сумен жуыңыз. Йогурт жасаушыны дымқыл, содан кейін құрғақ, жұмсақ шүберекпен ішінен және сыртынан сүртіңіз, сонымен қатар корпусқа, қосқышқа және қуат сымына су кірмейді.

Абразивті немесе қатты тазартқыштарды қолданбаңыз. Йогурт жасаушы мен қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.



Күтім және сақтау

Сақтау алдында құрылғыны жақсылап тазалап, құрғатыңыз. Йогурт жасаушыны шаңнан қорғайтын сөмкеге салыңыз.

Йогурт жасаушыны балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз. Құрылғыға тікелей күн сәулесінен аулақ болыңыз.

Ақаулықтарды жою**Құрылғы қосылмайды, шам жанбайды**

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз

Йогурт тым сұйық

Мүмкін себеп	Шешім
Йогурт жасаушы жұмыс кезінде ашылды немесе жылжытылды	Пісіру циклі аяқталғанға дейін бан-каларды көтермеңіз, жылжытпаңыз немесе йогурт жасаушыны ашпаңыз. Йогурт жасаушыны тоңазытқышқа немесе дірілге бейім басқа жерлерге қоймаңыз. Жұмыс барысында йогурт жасаушы жобалардан қорғалған жерде және жылу көздерінен алыс болуы керек
Майлы сүт жеткіліксіз қолданылады	Майлылығы жоғары сүтті қолданыңыз
Ашыту уақыты тым қысқа	Пісіру уақытын көбейтіңіз
Ашытуды бастамас бұрын йогуртка жаңа піскен жемістер немесе жидектер қосылды	Ашытудан кейін қосымша ингредиенттерді қосыңыз немесе джемді қолданыңыз

Йогурт тым қышқыл

Мүмкін себеп	Шешім
Ашыту уақыты тым ұзақ	Пісіру уақытын азайтыңыз

Пісірудің соңында йогурттың бетінде немесе шеттерінде сарысу пайда болды

Мүмкін себеп	Шешім
Тым ыстық сүт қолданылады	Сүтті 45 °C тан жоғары қыздырмаңыз немесе пісіру үшін бөлме температурасындағы сүтті қолданыңыз
Пісіру уақыты тым ұзақ	Пісіру уақытын азайтыңыз
Сапасыз ашытқы	Басқа өндірушінің ашытқысын қолданып көріңіз

**Қыздыру элементі қызбайды**

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз жылуды сыртқы корпус арқылы анықтауға тырысасыз	Йогуртты дайындау температурасы 38-ден 60 °C-қа дейін, сондықтан құрылғы көп қызбайды. Банкалар Орнатылатын құрылғының ішкі бөлігі қызады

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселенізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмір жапсырмасының суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Кернеу: ~220–240 В, 50 Гц
2. Қуаты: 15 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: II
4. Құмыраның сыйымдылығы: 200 мл
5. Сымның ұзындығы: 0,8 м
6. Құрылғының өлшемі: 244 × 244 × 145 мм
7. Қаптама мөлшері: 265 × 265 × 177 мм
8. Таза салмағы: 1,8 кг
9. Жалпы салмағы: 2,2 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Өнім сертификатталған:



Өндіруші: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Шыққан елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекен жайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

Корпусының немесе құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Құрылғының корпусына, қуат сымына немесе Басқару органдарының аймағына сұйықтықтардың түсуіне байланысты йогурт жасаушының істен шығуы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап тұрып, құрылғыны көтермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, штепсель немесе құрылғының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайда-

- лану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде құрылғының жұмысын бақылаңыз.
 9. Құрылғыны сүт банкаларынсыз қоспаңыз. Бұл құрылғыға зақым келтіруі мүмкін.
 10. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
 11. Құрылғыны үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 10 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке ғана орнатыңыз.
 12. Құрылғыны қосу құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
 13. Құрылғының құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
 14. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
 15. Сұйықтықтар мен ұнтақтарды құрылғы корпусының ішіне, қуат сымына немесе Басқару аймағына кіргізбеңіз.
 16. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе компоненттерді ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
 17. Құрылғының жылытылатын ішкі беті бар. Қызуға сезімтал емес адамдар құрылғыны қолданған кезде абай болу керек.
 18. Егер құрылғының корпусынан сұйықтық ағып кетсе, құрылғыны қолдануға болмайды.
 19. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.

IM-2







Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»

В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»

Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз
және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru

