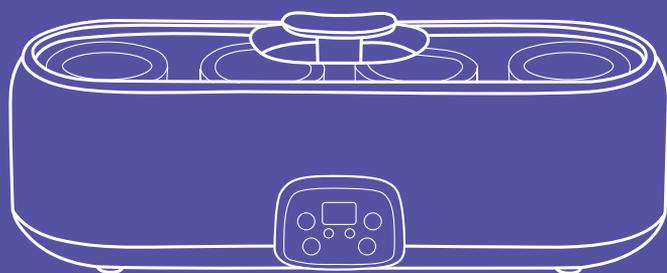


**Не раскисаем,
ребята!**



**Йогуртница
КТ-6039**

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.....	4
Подготовка к работе и использование.....	5
Чистка, обслуживание, уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Йогуртница КТ-6039 с электронным управлением предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Она имеет компактную овальную форму и вмещает 4 стеклянные баночки, в которых готовый йогурт можно хранить в холодильнике. Йогуртница равномерно нагревает баночки с ингредиентами, поддерживая заданную температуру.

КТ-6039 оснащена панелью управления для установки времени и температуры приготовления и светодиодным дисплеем для отображения настроек. Об окончании приготовления извещает звуковой сигнал.

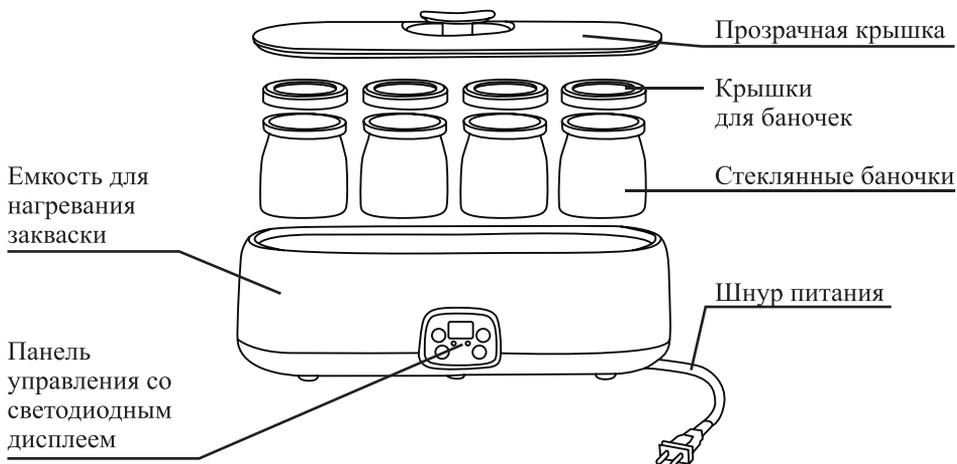
Приготовить йогурт в КТ-6039 очень просто. Правильно смешайте молоко и закваску и задайте нужное время и температуру. Соблюдайте рекомендации по приготовлению, и вы получите замечательный вкусный йогурт.

Комплектация

1. Йогуртница с крышкой — 1 шт.
2. Стеклянные баночки с крышками — 8 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт *

* Опционально.

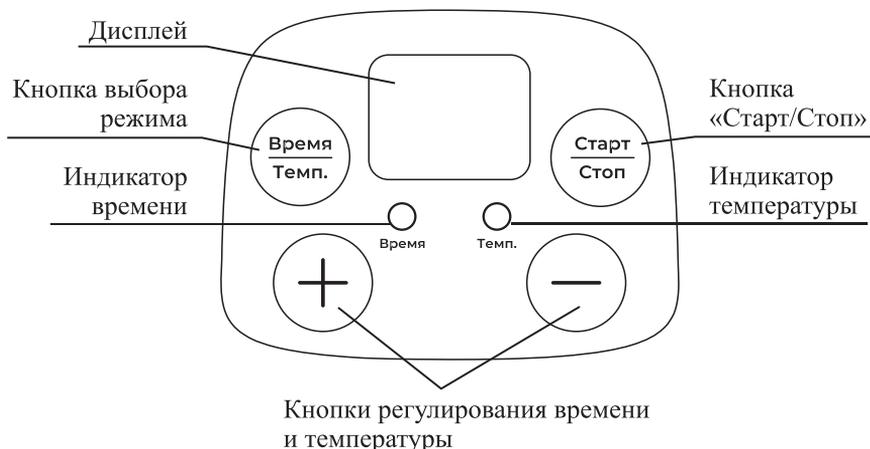
Устройство йогуртницы



Йогуртница равномерно нагревает баночки с приготовленной смесью до заданной температуры и поддерживает ее в течение установленного времени.

В комплект входят еще четыре баночки, они являются запасными.

Панель управления



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 помойте стеклянные баночки и крышки в теплой мыльной воде и протрите корпус и крышку прибора чистой влажной тканью.

Во время работы йогуртницы не перемещайте ее с места на место и не открывайте прозрачную крышку, чтобы не нарушать процесс сквашивания.

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

Не ставьте стеклянные баночки с йогуртом в морозильную камеру или в микроволновую печь.

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 ферменты 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. 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, т. к. из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления. В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

Приготовление йогурта

Внимание! Не допускайте нагрева смеси выше 42 °С. При высокой температуре йогуртовые бактерии погибают.

1. Вымойте и простерилизуйте баночки.
2. Влейте в миску 100 г йогурта или нужное количество сухой закваски (см. аннотацию к закваске) и добавьте молоко комнатной температуры до общего объема 720 мл. Полезный объем каждой баночки 180 мл. 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 °С.
3. Разлейте полученную смесь по баночкам, закройте крышками.
4. Установите баночки в йогуртницу и закройте ее прозрачной крышкой.
Совет. Чтобы сократить время брожения и оптимизировать распределение тепла, залейте в ячейки, где находятся баночки, немного кипяченой воды на время приготовления.
5. Включите йогуртницу в сеть. Прозвучит сигнал готовности к работе.
6. Нажмите кнопку «Старт/Стоп». На дисплее высветится время приготовления, установленное по умолчанию: 8 часов, и загорится индикатор «Время». Температура приготовления по умолчанию — 42 °С. Начнется процесс приготовления с этими параметрами.
7. Если необходимо изменить время приготовления, нажмите кнопку «Время/Темп.». Индикатор «Время» начнет мигать зеленым.

8. Установите кнопками «+» и «-» нужное время приготовления. Диапазон установки времени: от 1 до 24 часов с шагом в 1 час, далее до 48 часов с шагом в 4 часа. 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. После того, как установили нужное значение, подождите несколько секунд. Индикатор «Время» перестанет мигать и загорится красным. Начнется процесс приготовления.
9. Если необходимо изменить температуру, нажимайте кнопку «Время/Темп.», пока индикатор «Темп.» не начнет мигать.
10. Установите кнопками «+» и «-» температуру приготовления. Диапазон установки температуры: от 20 °С до 50 °С. Оптимальная температура для приготовления йогурта 38–42 °С. После того, как установили нужное значение, подождите несколько секунд. Индикатор «Темп.» перестанет мигать и загорится красным. Начнется процесс приготовления.
11. Для прекращения нагрева и сброса настроек нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
12. По истечении установленного времени прозвучит сигнал таймера и йогуртница автоматически отключится. После этого отсоедините прибор от сети.
13. Достаньте баночки из контейнера и уберите их в холодильник на 1–2 часа для охлаждения и чтобы остановить процесс брожения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов.
14. Если вы заливали воду в ячейки, аккуратно слейте ее.
Если вы хотите добавить в йогурт фрукты, ягоды, сахар, варенье и т.д., то рекомендуется это сделать до помещения йогурта в холодильник. Добавьте ингредиенты и тщательно перемешайте йогурт. В теплом йогурте сахар растворится быстрее. Можно положить добавки и после того, как йогурт охладится.

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

Приготовление рисового вина

Для приготовления напитка используйте нешлифованный рис, у которого круглые, крупные, тяжелые зерна с большим содержанием крахмала.

1. Промойте рис и замочите его в воде на 5–10 часов.
2. Проверьте рис на ломкость. Если рис будет крошиться в руке, то слейте воду, промойте рис и дайте воде стечь.
3. Сварите рис на пару до полуготовности и охладите его.
4. Добавьте в рис винные дрожжи, следуя рецепту на упаковке дрожжей, и перемешайте.
5. Разложите рис по предварительно простерилизованным баночкам, прижмите его рукой или ложкой. Наполняйте баночку полностью до отметки 180 мл.
6. Влейте холодную кипяченую воду, чтобы рис был полностью покрыт водой.
7. Сделайте в центре риса ямочку и добавьте туда немного винных дрожжей.
8. Закройте баночки крышками, установите их в контейнер и закройте прозрачной крышкой.



9. Включите йогуртницу в сеть. Прозвучит сигнал готовности к работе.
 10. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» На дисплее высветится время приготовления по умолчанию и загорится индикатор «Время». Начнется нагрев. Рисовое вино готовится 36–48 часов при температуре 35–36 °С, поэтому необходимо изменить настройки.
 11. Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку «Время/Темп.». Индикатор «Время» начнет мигать зеленым цветом.
 12. Установите кнопками «+» и «-» нужное время приготовления. Диапазон установки времени: от 1 до 24 часов с шагом в 1 час, далее до 48 часов с шагом в 4 часа. Если температура окружающей среды низкая, время приготовления должно быть больше. После того, как установили нужное значение, подождите несколько секунд. Индикатор «Время» перестанет мигать и загорится красным. Начнется нагрев.
 13. Измените температуру приготовления. Для этого снова нажмите кнопку «Время/Темп.». Индикатор «Темп.» начнет мигать.
 14. Установите кнопками «+» и «-» температуру приготовления. Диапазон установки температуры: от 20 °С до 50 °С. Оптимальная температура для приготовления рисового вина — 35–36 °С. После того, как установили нужное значение, подождите несколько секунд. Индикатор «Темп.» перестанет мигать и загорится красным. Начнется процесс приготовления.
 15. Для отмены и прекращения нагрева снова нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
 16. По истечении установленного времени прозвучит сигнал таймера и йогуртница автоматически отключится. После этого отсоедините прибор от сети.
 17. Достаньте баночки, попробуйте вино на вкус.
 18. Если вкус удовлетворяет, процедите вино 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. При хранении в тепле вино превратится в уксус.
- Наилучшие вкусовые и качества у рисового вина сохраняются в течение 5 дней с момента окончания приготовления.

Содержание алкоголя в полученном вине составляет примерно 10 градусов.

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.

Рецепт соуса с рисовым вином:

- соевый соус — 6 ст. л.;
- рисовое вино — 6 ст. л.;
- кунжутное масло — 15 г;
- сахар — 30 г;
- мелко порезанный лук-порей — 1 ст. л.;
- молотый имбирь — 1 ст. л.

Смешайте ингредиенты и нагрейте на слабом огне до полного растворения сахара. Соус подходит для заправки готовых блюд из мяса и морепродуктов.

Рецепт кисло-сладкого соуса для мяса:

- лук репчатый — 2 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- корень имбиря — 1 кусочек;
- масло растительное — 2 ст. л.;
- соевый соус — 2 ст. л.;
- рисовое вино — 2 ст. л.;
- уксус — 1 ст. л.;
- кетчуп — 3 ст. л.;
- коричневый сахар — 2 ст. л.;
- сок фруктовый — 125 мл;
- мука кукурузная или крахмал — 1 ст. л.;
- вода — 2 ст. л.

Мелко порежьте лук, чеснок и имбирь, обжарьте их на сковороде в масле в течение 2 мин, периодически помешивая. Смешайте в отдельной посуде соевый соус, рисовое вино, уксус, кетчуп, сахар и сок. Влейте смесь в сковороду. Дайте соусу закипеть. Смешайте крахмал с водой, влейте в сковороду. Варите соус, помешивая, до желаемой консистенции.

Чистка и обслуживание, уход и хранение

Перед очисткой отключите йогуртницу от сети и дождитесь, когда она остынет после использования.

Стеклянные баночки мойте под струей воды или в посудомоечной машине.

Крышки баночек мойте только под струей воды.

Корпус и прозрачную крышку протирайте бумажным полотенцем или салфеткой.

Для мытья внутренней части йогуртницы воспользуйтесь мягкой стороной губки.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства.

Никогда не помещайте корпус в воду или под струю воды.

Не мойте крышки баночек и прозрачную крышку в посудомоечной машине.

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

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 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
Закваска больше не активна	Проверьте срок годности закваски или йогурта, используемого для закваски. Поменяйте марку йогурта или закваски

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 °С 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	Температура приготовления йогурта от 25 до 65 °С, поэтому устройство нагревается не сильно. 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: 20 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Управление: электронное
5. Материал корпуса: пластик
6. Материал баночек: стекло
7. Емкость баночки: 200 мл
8. Полезная емкость баночки: 180 мл
9. Длина шнура: 0,8 м
10. Размер устройства: 350 × 125 × 135 мм
11. Размер упаковки: 398 × 252 × 170 мм
12. Вес нетто: 1,7 кг
13. Вес брутто: 2,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Юйяо Оую Илектрикэл Эплаенс Текнолэджи Ко., Лтд. Доумэнь Вилидж, Мачжу Таун, Юйяо, 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 жидкостей внутрь корпуса устройства, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры безопасности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте йогуртницу 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. Не допускайте перекручивания шнура питания, не протягивайте его в дверных проемах и вблизи источников тепла.
5. Для предотвращения поражения электрическим током не помещайте йогуртницу под струю воды, не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
6. Не переносите йогуртницу, взявшись за шнур питания. Отключайте прибор от розетки сухими руками, держась за вилку, а не за провод.
7. 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.

8. 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.
9. Контролируйте работу йогуртницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не включайте йогуртницу, пока не установили баночки со смесью. Это может привести к повреждению устройства.
11. Отключайте от сети йогуртницу, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Устанавливайте йогуртницу только на устойчивую горизонтальную термостойкую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
13. Не допускайте падения йогуртницы и не подвергайте ее ударам.
14. Не используйте йогуртницу на открытом воздухе, так как возможно попадание влаги и посторонних предметов внутрь прибора, что может привести к его повреждению.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





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