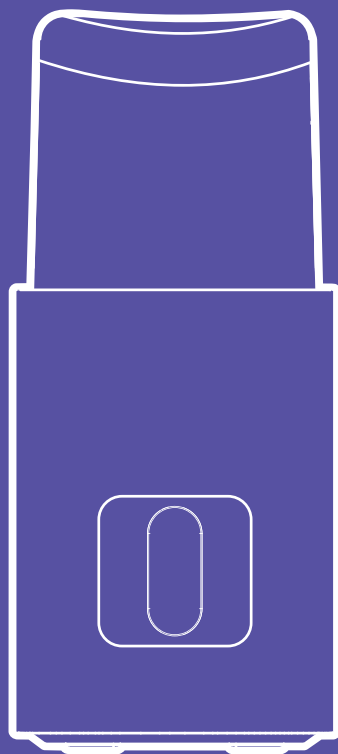


**Не раскисаем,  
ребята!**



**Йогуртница  
КТ-4095**



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](mailto:info@kitfort.ru)**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	5
Устройство йогуртницы.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание .....	9
Уход и хранение .....	9
Устранение неполадок .....	9
Технические характеристики .....	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

## Общие сведения

Йогуртница КТ-4095 предназначена для приготовления вкусного и полезного домашнего йогурта. Прибор укомплектован пластиковым контейнером емкостью 1 литр с крышкой, в котором готовый йогурт можно хранить в холодильнике. Йогуртница равномерно нагревает контейнер с ингредиентами, поддерживая заданную температуру.

Приготовить йогурт в КТ-4095 очень легко. Смешайте молоко и закваску, налейте смесь в контейнер и установите его в йогуртницу. Затем выставите время и температуру и нажмите на кнопку включения. 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 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.

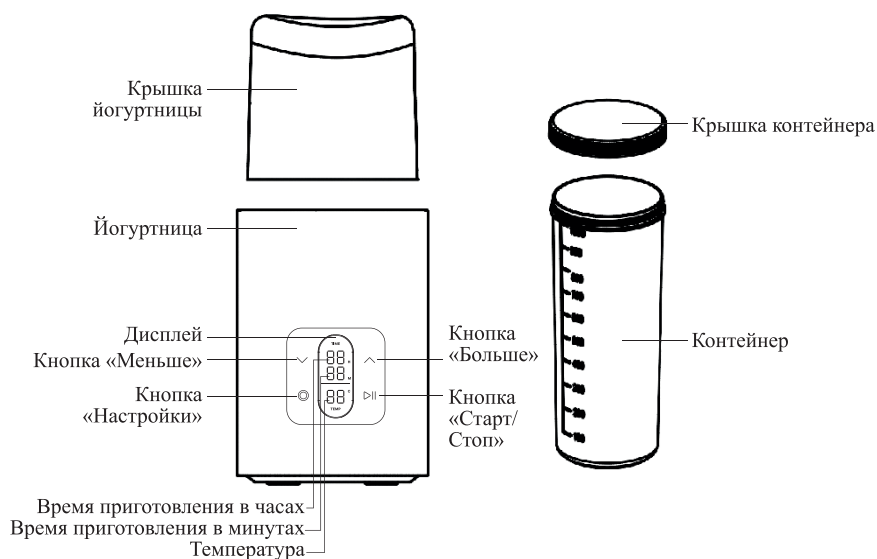
С помощью йогуртницы можно готовить не только йогурт, но также разные натуральные продукты на основе молока и не только.

## Комплектация

1. Йогуртница — 1 шт.
2. Крышка йогуртницы — 1 шт.
3. Контейнер с крышкой — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\* опционально

## Устройство йогуртницы



На *дисплее* отображаются время работы и температура.

**Кнопка «Старт/Стоп»** запускает и останавливает работу прибора.

**Кнопка «Настройки»** циклически переключает настраиваемые параметры: время в часах и минутах, температуру. Настраиваемый параметр мигает.

С помощью кнопок **«Больше»** и **«Меньше»** можно увеличить или уменьшить время работы или температуру. Вы можете нажать и удерживать кнопки **«Больше»** или **«Меньше»** для быстрого переключения значений. Время можно установить от 0 минут до 99 часов 59 минут с шагом 1 минута, а температуру — 25–65 °C с шагом 1 °C.

## 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 йогуртницы, контейнер и его крышку 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 внутрь корпуса, на панель управления и на шнур питания. 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 верхнюю крышку, чтобы не нарушать процесс ферментации.

Во время приготовления на крышке йогуртницы может образовываться конденсат. По окончании приготовления осторожно приподнимите крышку и слейте конденсат в раковину.

Запрещается замораживать содержимое вместе с контейнером в морозильной камере, а также разогреть в нем что-либо в микроволновой печи.

### Ингредиенты

Перед приготовлением йогурта подготовьте ингредиенты. Достаньте молоко и закваску из холодильника заранее, так как рекомендуется использовать ингредиенты комнатной температуры.

#### *Молоко*

- Стерилизованное или ультрапастеризованное молоко длительного хранения идеально подходит для приготовления йогурта.
- Пастеризованное и сырое молоко необходимо прокипятить, а затем охладить и удалить пенку. Сырое молоко требует более длительного кипячения для уничтожения молочнокислых бактерий. Если молочнокислые бактерии присутствуют в молоке, то в процессе приготовления получается простокваша.

Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко не более 6% жирности.

#### *Закваска*

- *Натуральный йогурт* с коротким сроком хранения, приготовленный без термической обработки, содержащий активные йогуртовые бактерии для приготовления густого йогурта. Рекомендуется использовать йогурт 5% жирности.
- *Сухая закваска*. Продается в крупных магазинах и аптеках. Для правильного выбора времени приготовления и количества закваски следуйте инструкции на упаковке.
- *Свежеприготовленный йогурт* тоже может использоваться в качестве закваски. Повторно использовать закваску лучше не более 5 раз подряд. После этого

получаемый йогурт становится жидким и содержит мало активных йогуртовых бактерий. Йогурт, приготовленный из пастеризованного и сырого молока, не рекомендуется использовать для закваски.

### **Добавки**

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

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

### **Приготовление йогурта**

1. Простерилизуйте контейнер и крышку: для этого ополосните контейнер и крышку горячей кипяченной водой.

**Внимание!** Будьте осторожны при стерилизации и не обожгитесь! Не стерилизуйте крышку и контейнер кипячением. Не используйте для стерилизации микроволновую печь.

2. Налейте 900 мл молока комнатной температуры в контейнер и добавьте нужное количество сухой закваски (см. инструкцию к закваске) или 100 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. Закройте контейнер крышкой.

4. Установите контейнер в йогуртницу и закройте прибор крышкой.

**Примечание.** Для более равномерного нагрева вы можете залить в йогуртницу небольшое количество кипяченной воды комнатной температуры так, чтобы она не вытекала через край.

5. Подключите устройство к сети питания. На дисплее будут отображаться время и температура по умолчанию: 8 часов, 42 °С. Время в часах будет мигать, это означает, что включена настройка времени работы в часах.

**Примечание.** При отсутствии каких-либо действий в течение 30 секунд, прибор перейдет в режим ожидания, дисплей погаснет. Чтобы перейти к настройкам и включить дисплей, нажмите на любую кнопку.

6. Чтобы изменить время работы в часах, нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше». Чтобы настроить время в минутах, нажмите сначала на кнопку «Настройки», теперь на дисплее начнет мигать время в минутах. Кнопками «Больше» и «Меньше» настройте время в минутах.

**Примечание.** Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Чем больше время брожения, тем более кислым получится йогурт. Если используется теплое молоко, время приготовления 5–6 часов.

7. Чтобы изменить температуру, нажмите на кнопку «Настройки». На дисплее будет мигать значение температуры. Настройте температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Оптимальная температура для приготовления йогурта 38–42 °С. Не рекомендуется нагревать смесь выше 42 °С. При высокой температуре йогуртовые бактерии погибают.



8. Чтобы включить приготовление, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее будет мигать буква «М», начнется обратный отсчет времени.
9. По истечении установленного времени прибор выключится автоматически. Отключите прибор от сети питания.  
**Примечание.** Вы можете в любой момент завершить работу прибора. Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
10. Достаньте контейнер из йогуртницы и уберите йогурт в холодильник на 1–2 часа для охлаждения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов.
11. Слейте воду из йогуртницы и оставьте крышку открытой, чтобы внутренняя поверхность йогуртницы и крышки просохла.
12. Лучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента окончания 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 кисло-молочную 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 сквашивания.

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 перед употреблением, 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.

С помощью йогуртницы можно готовить не только йогурт, но также разные натуральные продукты на основе молока и не только. 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.

В йогуртницу КТ-4095 помещаются тетрапаки — упаковки для молока. Вы можете вымыть коробку с внешней стороны, открыть ее, добавить туда закваску, перемешать и готовить йогурт прямо в тетрапаке.

## Чистка и обслуживание

Перед чисткой или обслуживанием отключите йогуртницу от сети. Крышку йогуртницы, контейнер и крышку контейнера мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Протирайте йогуртницу влажной, а затем сухой мягкой тканью изнутри и снаружи, при этом не допускайте попадания воды внутрь корпуса, на панель управления и на шнур питания.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства. Не погружайте йогуртницу и шнур питания в воду или другие жидкости. Все составные части йогуртницы запрещается мыть в посудомоечной машине.

## Уход и хранение

Перед хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство. На длительное хранение уберите йогуртницу в пакет или коробку для защиты от пыли.

Храните йогуртницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на устройство.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Вы подключили йогуртницу к сети питания, дисплей загорелся, но не нажимали на кнопки в течение 30 секунд, йогуртница перешла в режим ожидания, дисплей погас	Чтобы перейти к настройкам и включению йогуртницы, нажмите на любую кнопку

### Йогурт слишком жидкий

Возможная причина	Решение
Йогуртницу открывали или перемещали во время работы	Не поднимайте контейнер, 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 перед употреблением 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 °С, используйте для приготовления молоко 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 кипяченую воду комнатной температуры (20–30 °С)
Вы установили слишком высокую температуру	Для приготовления йогурта температура должна быть не выше 25–40 °С

### 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 устанавливается контейнер

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 30 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость контейнера: 1 л
5. Время приготовления: 0–99 ч 59 мин с шагом 1 мин
6. Рабочая температура: 25–65 °С с шагом 1 °С
7. Длина шнура: 1,2 м
8. Размер устройства: 129 × 130 × 285 мм
9. Размер упаковки: 145 × 150 × 292 мм
10. Вес нетто: 0,8 кг
11. Вес брутто: 1,0 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 Кэмйти, 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](mailto:info@kitfort.ru).

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 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 контейнера 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 внутри. 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-1

## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87