



FR

EN

DE

NL

IT

ES

PT

TR

EL

DA

SV

NO

FI

RU

UK

PL

LT

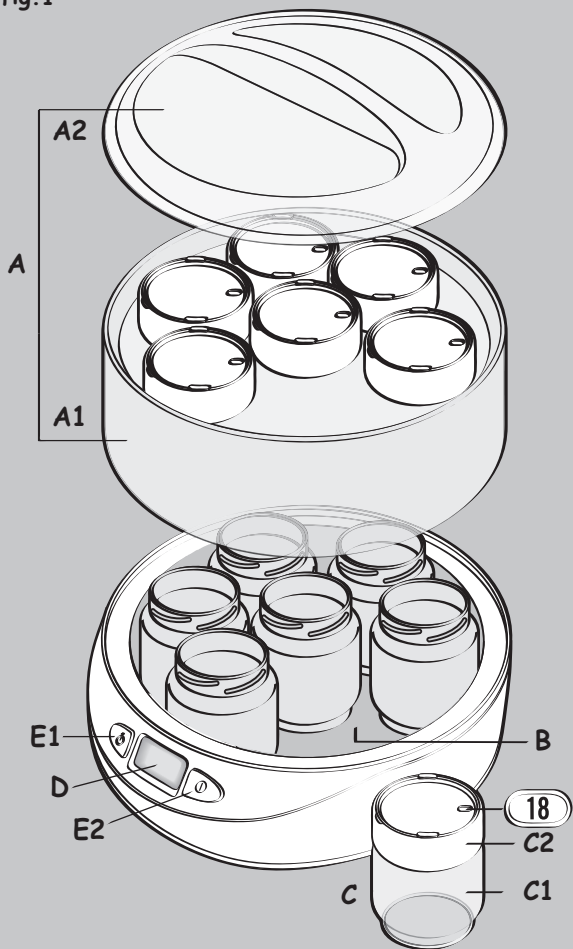
LV

ET

AR

FA

fig.1





- Не используйте прибор, если он упал и имеет видимые повреждения или функционирует с нарушениями. В целях безопасности эти детали необходимо заменять в авторизованном сервисном центре.
- Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, сотрудник авторизованного центра постпродажного обслуживания или другой квалифицированный специалист, чтобы избежать потенциальных угроз.
- Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 3 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых или проинструктированы по технике безопасности и осознают все связанные с ним угрозы. Дети могут выполнять чистку и обслуживание прибора, только если им исполнилось 8 лет и они находятся под присмотром взрослых. Храните прибор и шнур от него в недоступном месте для детей в возрасте до трех лет.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, без присмотра взрослых или опекунов либо без предварительного инструктажа ответственным за технику безопасности.
- Чтобы предотвратить использование прибора детьми, они должны находиться под присмотром.
- Поверхность нагревательного прибора после использования является источником остаточного

тепловыделения.

- Данный прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве и в бытовых целях. Он не используется в следующих случаях, а ремонт не будет покрываться гарантией, если прибор используется в кухонных помещениях для персонала магазинов, офисах и других бизнес-организациях, на фермах или клиентами в отелях и автогостиницах либо других отелях типа полупансион.
- Внимание! Любое неправильное использование устройства может привести к травмам.
- Внимание! Этот прибор нельзя погружать в воду.



ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

Участвуйте в охране окружающей среды!



Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.



ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|--|
| <p>A Крышка, состоящая из 2 элементов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - крышки A1: основной крышки - крышки A2: вспомогательной крышки <p>B Корпус</p> <p>C Баночки для йогуртов, каждая из которых включает 2 элемента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стеклянную баночку C1 - крышечку с маркером для указания даты C2 | <p>D Электронный дисплей с подсветкой</p> <p>E Кнопки управления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кнопка программирования длительности цикла приготовления E1 - Кнопка включения /выключения E2 |
|---|--|



РЕКОМЕНДАЦИИ

- **Перед первым применением:** помойте баночки (С1) и крышки (С2, А1 и А2) в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Чтобы очистить внутреннюю поверхность емкости (В), достаточно просто протереть ее губкой. Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- **В процессе использования:** не перемещайте прибор во время цикла приготовления йогуртов, ни в коем случае не открывайте крышку (А1).

Не располагайте йогуртницу на сквозняке или в местах, подверженных вибрации (например, не ставьте ее на холодильник). Соблюдение приведенных рекомендаций позволит вам готовить йогурт хорошего качества.

Для приготовления йогурта вам потребуется один литр молока и закваска.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ МОЛОКА И ЗАКВАСКИ

1) ВЫБОР МОЛОКА

- Из практических соображений лучше выбрать цельное молоко, не требующее кипячения (молоко, стерилизованное при сверхвысокой температуре, длительного хранения или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку.

Примечания:

- Йогурт, приготовленный с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и более насыщенным вкусом.
- Сырое или пастеризованное молоко содержит больше витаминов и микроэлементов.
- Для приготовления более густого йогурта можно добавить к одному литру молока 2-3 столовые ложки сухого молока, тщательно перемешав полученную смесь.
- Молоко должно быть комнатной температуры или чуть теплым (подогретым до плюс 37-40 °С). Не следует использовать молоко, только что вынутое из холодильника.

2) ВЫБОР ЗАКВАСКИ

В качестве закваски можно воспользоваться:

- натуральным йогуртом промышленного изготовления (преимущественно на основе цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности;
- сухой лиофилизированной закваской (которую можно приобрести в супермаркете, в аптеке, в некоторых магазинах диетических продуктов). В этом случае, следует выдерживать время активации, указанное в инструкции по использованию закваски.
- либо йогуртом вашего собственного приготовления.

Важно: после приготовления первой партии йогуртов достаточно сохранить один из них в качестве закваски для последующих приготовлений. После приготовления 5 партий следует использовать новую закваску - с течением времени она слегка истощается, что приводит к получению йогурта с менее густой консистенцией.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

1) ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

- В емкости с носиком для наливания очень тщательно перемешайте один литр молока с закваской по вашему выбору (йогуртом или сухой лиофилизированной закваской). При перемешивании не вспенивайте смесь.
- Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой – это придаст его консистенции гладкость, а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски, добавьте ее в молоко и очень тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь в баночки (С1).
- Поставьте баночки (С1) в йогуртницу, не накрывая их крышками (С2). - Накройте йогуртницу крышкой (А1).

Практический совет: расположите крышки баночек (С2) на крышке А1, затем накройте крышкой А2 (см. рисунок).

2) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

- Подключите йогуртницу к электросети. На дисплее высветятся мигающие цифры «00».
- Установите время приготовления с помощью кнопки Е1. Удерживайте кнопку нажатой до появления желаемого значения. Максимальное значение длительности цикла, которое можно запрограммировать, равно 15 часам. Чтобы ускорить процедуру настройки времени, нажмите на кнопку Е1 и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд.
- Затем нажмите на кнопку включения / выключения (Е2). Экран загорается и это указывает на начало программы.

- При завершении программы на дисплее высвечивается "00" и звучит звуковой сигнал 5 раз, информируя вас о том, что программа завершена (звуковой сигнал может быть отключен досрочно нажатием на кнопку включения / выключения).
- Отключите прибор от сети.

3) ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ ЙОГУРТОВ

- Снимите крышки (А1 и А2), следя за тем, чтобы не допустить попадания в баночки (С1) воды, которая образуется в результате конденсации.
- С помощью имеющегося на каждой крышечке (С2) ручного маркера даты, укажите срок хранения йогуртов – для этого просто поверните верхнюю часть крышки и выставьте желаемую цифру.
- Закройте стеклянные баночки (С1) крышками (С2), закрутив их, и поставьте в холодильник не менее чем на 6 часов, прежде чем дегазировать приготовленные йогурты. Охлаждение йогуртов в течении суток придаст им более густую консистенцию.

Примечания:

- Срок хранения в холодильнике натурального йогурта составляет не более 7 дней. Другие виды йогуртов нужно употребить быстрее. Следовательно, на крышках нужно указать предельный срок потребления: J+ 7 (J - дней) для натурального йогурта, Д – дата приготовления йогуртов.
- Ставить в холодильник йогуртницу запрещается.



ЧИСТКА

- Перед тем как чистить прибор, обязательно отключите его от электросети.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Почистите его

- влажной тканью с горячей мыльной водой. Сполосните и высушите.
- Баночки (С1) и крышки (С2, А1 и А2) можно мыть в посудомоечной машине.



СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ ОБЫЧНО ВОЗНИКАЮЩИХ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Йогурт слишком жидкий.	Использование частично обезжиренного или обезжиренного молока без добавления сухого молока (используемое молоко в чистом виде содержит недостаточное количество белка).	Добавьте сухое молоко в объеме, соответствующем 1 баночке (2 в случае использования обезжиренного молока), или используйте цельное молоко, добавив баночки сухого цельного молока.
	В процессе сквашивания йогуртница подверглась перемещению, толчкам или вибрации.	Не перемещайте йогуртницу во время использования (не ставьте ее на холодильник).
	Закваска потеряла активность.	Используйте новую закваску или другую марку готового йогурта. Проверяйте дату истечения срока годности Вашего фермента или йогурта..
	Йогуртницу открывали во время рабочего цикла.	Не вынимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления (приблизительно 8 часов). В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте.
	Слишком короткое время ферментации.	По окончании первого цикла запустите еще один цикл.
	Баночки плохо помыли или сполоснули.	Прежде чем разлить свой продукт в баночки, проверьте, не осталось ли жидкости для мытья посуды, чистящего средства или грязи на внутренней части баночек.
	Фрукты, добавляемые в йогурт.	Подумайте о том, будете ли Вы варить фрукты или предпочтете использовать компоты или варенья (при комнатной температуре) Из сырых фруктов выделяются кислые элементы, которые мешают правильному образованию йогурта.
Йогурт слишком кислый.	Слишком длительное время ферментации.	При приготовлении следующей партии уменьшите длительность ферментации.
В конце ферментации на поверхности йогурта образуется вязкая жидкость (называемая сыворотка).	Слишком большая ферментация.	Уменьшить время ферментации и (или) добавить сухого молока.



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

- В первую очередь следует проверить, подключен ли прибор к электросети.

Вы выполнили все инструкции, а ваш прибор по-прежнему не работает?

В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.



РЕЦЕПТЫ

ЙОГУРТ С ДОБАВКАМИ

ЙОГУРТ С СИРОПОМ

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски

- **фруктовый сироп** (гренадин, апельсиновый, черносмородиновый, лимонный, мандариновый, клубничный, из красной смородины, оршад, малиновый, земляничный, банановый, черничный, вишневый и т.д.): 5 столовых ложек.
- **цветочный сироп** (розовый, фиалковый, жасминовый, сандаловый): 4 столовых ложки.
- **мятный сироп**: 4 столовых ложки.

Вылейте йогурт или высыпьте содержимое пакетика с закваской в емкость. Добавьте сироп и, постоянно перемешивая массу вилкой, добавляйте понемногу молоко. Разлейте приготовленную массу по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

ЙОГУРТ С ВАРеныМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ С ДЖЕМОМ

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 4 столовые ложки не очень густого джема, содержащего мелкие ягоды или маленькие кусочки фруктов, например: клюкву, чернику, ревень, имбирь, клубнику, апельсиновый мармелад.

Взбейте джем с небольшим количеством молока. Добавьте йогурт или сухую закваску. Тщательно перемешайте и добавьте остальное молоко. Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

Вариант: если вы хотите приготовить двухслойный йогурт, просто положите джем на дно баночек. Затем очень аккуратно разлейте по баночкам смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска». Поставьте баночки в йогуртницу (8 часов).

ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ

700 мл цельного молока, 20 г сухого частично обезжиренного молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 80 г сахара, 300 мл жидких сливок, 1 стручок ванили.

Разогрейте сливки, затем добавьте ваниль и сахар. Тщательно перемешайте, чтобы растворился сахар и чтобы ванильные зернышки равномерно распределились в объеме смеси. Отставьте. Смешайте йогурт (или сухую закваску) с молоком, добавляя молоко понемногу. Вылейте сливки в смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска», постоянно перемешивая, и добавьте сухое молоко. Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).