

ЙОГУРТНИЦА

МОДЕЛЬ YM-110M



Yogurt Maker

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen

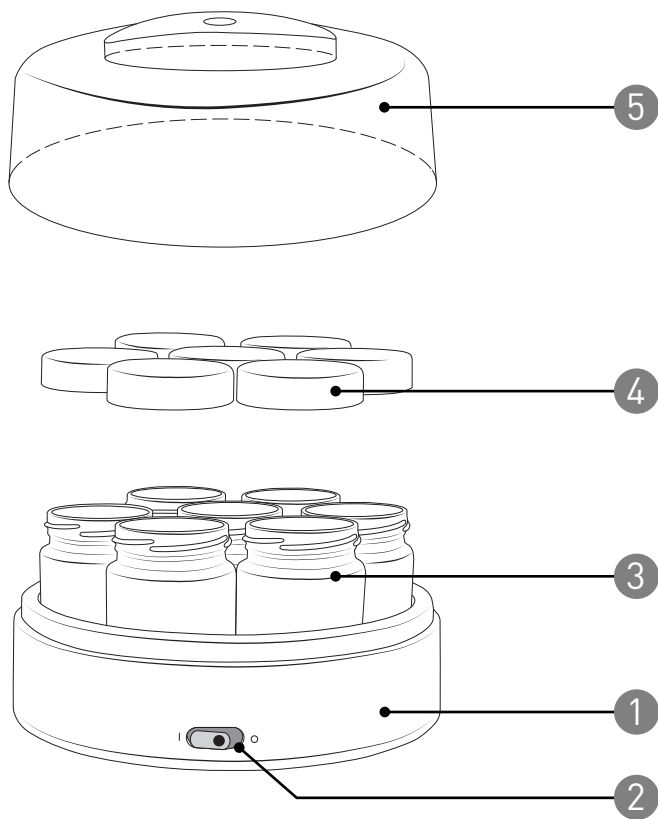


Спасибо Вам за то, что Вы приобрели йогуртницу Rolsen. Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Убедитесь в том, что параметры мощности и напряжения, указанные на приборе, соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Прибор может использоваться только с принадлежностями, входящими в комплектацию.
- Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать прибор и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах труднодоступных для детей.
- Баночки для йогурта сделаны из стекла, соблюдайте осторожность при работе с ними!
- Не открывайте крышку прибора в процессе работы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Покидая помещение, всегда отключайте прибор.
- Отключайте прибор из розетки, если не планируете использовать его в течение длительного времени.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями. Использование прибора в подобном случае должно контролироваться людьми, ответственными за их безопасность.
- Перед каждым использованием проверяйте шнур питания и другие части прибора на предмет наличия повреждений. При обнаружении каких-либо дефектов необходимо незамедлительно выключить прибор и отсоединить вилку питания от розетки электросети.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр Rolsen. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

ОПИСАНИЕ



1. Корпус прибора
2. Выключатель питания со световым индикатором
I - включен
O - выключен
3. Стеклобаночки
4. Крышки баночек
5. Крышка прибора с ручкой

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте прибор и его принадлежности. Проверьте комплектацию согласно настоящей инструкции.
2. Тщательно промойте крышки и баночки теплой водой с нейтральным моющим средством. Не используйте абразивные моющие средства.
3. Продезинфицируйте крышки и баночки, для этого обдайте крышки кипятком, а баночки залейте кипятком и оставьте на 5-10 минут, затем тщательно просушите.
4. Корпус и рабочую камеру прибора протрите мягкой влажной тканью, после чего вытрите насухо.

Примечание: если прибор был подвержен отрицательным температурам (был переохлажден при транспортировке), то перед первым включением рекомендуется выдержать его в течение 30 минут при комнатной температуре.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

Для приготовления йогурта Вам понадобится молоко и закваска.

ВЫБОР МОЛОКА

- Для приготовления йогурта можно использовать «сырое» (свежее) молоко, пастеризованное или стерилизованное молоко. Если вы используете свежее или пастеризованное молоко, то перед использованием его необходимо вскипятить, а затем охладить и удалить пенку. Такое молоко содержит больше витаминов и минералов.
- Чтобы получить йогурт более густой консистенции добавьте 2 или 3 столовые ложки сухого молока.
- Используйте молоко комнатной температуры или слегка подогрейте его (до 36-40°C). Температура молока не должна превышать 40-43°C, иначе лактобактерии, используемые для приготовления йогурта, погибнут.

ВЫБОР ЗАКВАСКИ

Вариант 1: используйте йогурт, лучше из цельного молока, срок годности которого истекает как можно позже, из расчета 3-5 столовых ложек йогурта на 1л молока.

Вариант 2: используйте сухую лиофилизированную закваску, которую можно купить в супермаркете, аптеке или в некоторых магазинах диетических продуктов. Соблюдайте время активации, указанное в инструкции.

Вариант 3: используйте ранее приготовленный вами йогурт, но не более 5 раз.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

В отдельной емкости очень тщательно перемешайте молоко 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

1. Подключите йогуртницу к электросети.
2. Снимите крышку.
3. Разлейте смесь по стеклянным баночкам.
4. Поставьте баночки в йогуртницу, не накрывая их крышками.
5. Накройте йогуртницу крышкой.
6. Включите прибор, переведя выключатель в положение «I». Загорится световой индикатор.
7. На приготовление хорошего йогурта уходит **от 6 до 8 часов** в зависимости от типа молока, закваски и температуры в комнате.
8. По окончании времени приготовления отключите прибор, переведя выключатель в положение «0», индикатор погаснет. Отключите прибор от электросети.
9. Осторожно снимите крышку, чтобы конденсат не попал в баночки.
10. Закройте баночки крышками.
11. Поставьте баночки в холодильник. Перед употреблением йогурта оставьте его в холодильнике как минимум на 2 часа. Охлаждение йогурта в течение суток придаст ему более густую консистенцию. Когда йогурт остынет, можно добавить в него фрукты, мед, шоколад, сиропы и другие добавки по вкусу.
12. Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

Внимание! В процессе работы не перемещайте прибор! Не открывайте крышку и не доставайте баночки. Это может испортить консистенцию продукта.

УХОД И ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Протрите его влажной тканью с применением средства для мытья посуды. Затем вытрите насухо.
- Запрещается использовать растворители, отбеливатели, абразивы и другие агрессивные вещества для чистки прибора.
- Крышку йогуртницы и баночки с крышками можно помыть теплой водой с мягким моющим средством или мыть их в посудомоечной машине с использованием программы мягкой очистки.

Внимание! Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками. Не подвергайте их воздействию резкого перепада температур, так как это может привести к повреждению стекла.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что корпус прибора и баночки для йогурта чистые и сухие.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание 220-240В ~50/60Гц
Мощность 15Вт

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Йогурт слишком жидкий.	Использование молока с низким содержанием белка.	Если вы используете полужирное молоко, добавьте в него 2 ложки сухого молока или разведите полужирное молоко с жирным в пропорции 1:1/2.
	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.
	Йогуртницу открывали во время рабочего цикла.	Не вынимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления (приблизительно 8 часов). Следите, чтобы в комнате не было сквозняков.
	Слишком короткое время ферментации.	По окончании первого цикла запустите еще один цикл.
Йогурт слишком кислый.	Слишком длительное время ферментации.	Уменьшите время ферментации.
В йогурте образовались комочки.	Молоко было слишком горячим.	В следующий раз смешивайте ингредиенты более низкой температуры.
	Ингредиенты не были достаточно хорошо перемешаны.	Взбивайте заготовку для йогурта, пока смесь не станет однородной. Затем постепенно добавляйте молоко, продолжая помешивать. Следите, чтобы смесь не вспенивалась.
	Молоко прокисло.	Перед приготовлением убедитесь, что срок годности молока не истек.
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась вязкая жидкость (называемая сывороткой).	Скорее всего, вы предварительно подогрели молоко и слишком рано ввели закваску (молоко было еще слишком горячим).	В зависимости от ваших предпочтений вы можете удалить вязкую жидкость или употреблять йогурт вместе с ней. При приготовлении следующей партии, перед тем как добавить закваску, убедитесь в том, что все ингредиенты комнатной температуры.

РЕЦЕПТЫ

ЙОГУРТ С СИРОПОМ

- 1 литр молока
- 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски
- 5 десертных ложек фруктового сиропа

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.

СОЕВЫЙ ЙОГУРТ

- 1 литр соевого молока
- 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски

Вылейте йогурт или высыпьте содержимое пакетика с закваской в емкость. Медленно вливайте молоко, перемешивая смесь. Разлейте смесь по баночкам поставьте их в йогуртницу.

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. Следите, чтобы сахар полностью растворился, и 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.

ЙОГУРТ С АНАНАСОМ

- 1 литр молока
- 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски
- 2 ломтика ананаса
- 4 столовые ложки ананасового сиропа

Нарежьте ломтики ананаса кубиками и разложите их по баночкам. Вылейте в емкость йогурт, постепенно добавляйте молоко и сироп. В случае использования сухой закваски, введите ее постепенно в смесь молока с сиропом. Вы можете добавить в смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска» натертую на терке цедру половинки лимона или апельсина. Разлейте приготовленную массу по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

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

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.

ШОКОЛАДНЫЙ ИЛИ КОФЕЙНЫЙ ЙОГУРТ

- 1 литр молока
- 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски
- 3 десертных ложки измельченного шоколада или порошкового цикория

Насыпьте шоколад или цикорий в емкость. Аккуратно добавьте стакан теплой воды и перемешайте. Добавьте йогурт или сухую закваску. Перемешивая смесь, медленно вливайте молоко. Разлейте смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

ЙОГУРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ

- 1 литр молока
- 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски
- чернослив – 1 штука на 1 баночку
- 3 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки воды

Чернослив промойте, обсушите и мелко нарежьте. Добавьте сахар и воду. Поварите 1-2 минуты. Разложите по баночкам. Добавьте йогурт или сухую закваску. Тщательно перемешайте и добавьте остальное молоко. Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

ЛИМОННЫЙ ЙОГУРТ

- 1 литр молока
- 1 натуральный или лимонный йогурт
- цедра 2 лимонов
- 1 столовая ложка сахара
- 1 столовая ложка лимонного ароматизатора

Нагрейте лимонную цедру вместе с 200 мл молока в кастрюле на медленном огне, а затем добавьте сахар. Продолжайте нагревать смесь пока молоко не приобретет желтый цвет. Оставьте смесь охлаждаться, а затем добавьте ее вместе с цедрой в оставшееся молоко. Разлейте полученную смесь в бутылки и поместите в холодильник по меньшей мере на 2 часа. Профильтруйте молоко, смешайте его с йогуртом и лимонным ароматизатором до получения однородной массы, а затем аккуратно разлейте полученную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждений устройства и шнура
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора

Срок службы прибора 5 лет

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель: HONGKONG FLATT CORP. LTD., КНР, Нингбо, провинция Жедзианг, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг Дистрикт, строение 2, офис 6-206

Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B13113 от 14.02.2013



РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата производства	технический код	серийный номер
****	AA	*****
месяц	год	

Информационный центр ROLSEN-Россия:
8-800-200-56-01
125080, Москва, а/я 24
www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen