

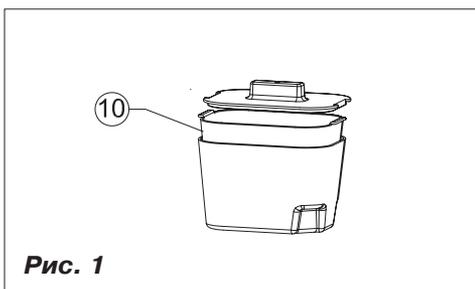
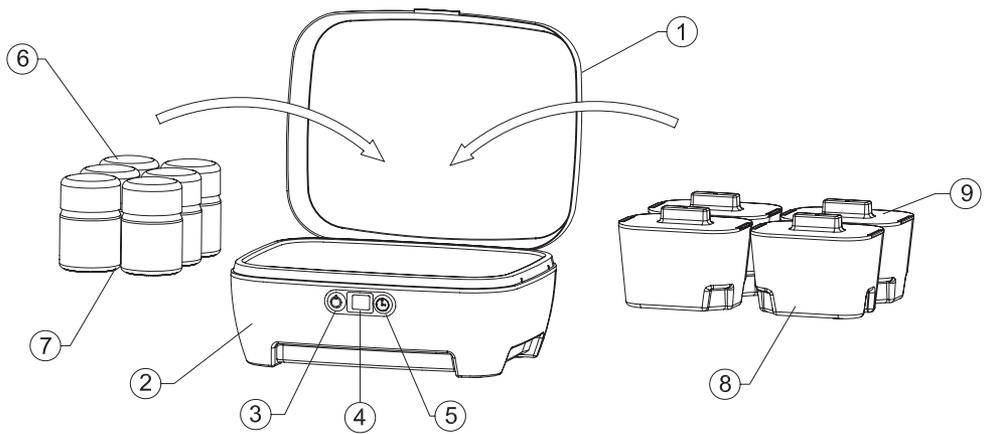
VT-2602 W

Yogurt maker

Йогуртница-творожница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	7
RUS Инструкция по эксплуатации	11
KZ Пайдалану нұсқасы	15
ROM/MD Instrucțiune de exploatare	19
CZ Návod k použití	23
UA Інструкція з експлуатації	27
BEL Инструкция па эксплуатацыі	31
UZ Foydalanish qoidalari	35



ЙОГУРТНИЦА-ТВОРОЖНИЦА

Описание

1. Крышка йогуртницы
2. Корпус
3. Кнопка включения/выключения 
4. Дисплей
5. Кнопка установки времени работы 
6. Крышка баночки для йогурта
7. Стеклянная баночка для йогурта
8. Ёмкости для приготовления творога
9. Крышка ёмкости для приготовления творога
10. Сливные лотки

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - протягиваться через острые кромки мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Периодически проверяйте целостность изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Устройство предназначено для приготовления натурального йогурта и творога. Используйте устройство по его прямому назначению.
- Используйте только аксессуары, входящие в комплект поставки.
- Устанавливайте прибор на теплостойкой ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла и прямого солнечного света и в местах, которые не подвержены вибрации.
- Не оставляйте крышку йогуртницы открытой в процессе приготовления.
- Баночки для йогурта изготовлены из стекла. Соблюдайте осторожность при работе с ними и не подвергайте их резким перепадам температуры!

- Не оставляйте йогуртницу без присмотра, если вилка сетевого шнура вставлена в розетку.
- Не кладите и не храните устройство в местах, где оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой; не погружайте корпус устройства, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте сетевую вилку из розетки, только после этого можно достать устройство из воды.
- Всегда отключайте устройство от сети после использования и перед чисткой.
- Вынимая вилку сетевого шнура из розетки, не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- **Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. Опасность удушья!**
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном пользовании.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

В случае транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Извлеките устройство из упаковки и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь им.
- Перед включением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению домашней электросети.
- Установите устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности вдали от ёмкостей с водой, источников тепла, прямого солнечного света, а так же в защищенном от толчков и вибрации месте.
- Вымойте крышки (6, 9), баночки (7), ёмкости (8) и сливные лотки (10) тёплой водой с нейтральным моющим средством.
- Прозеинфицируйте крышки (6, 9), для этого обдайте их кипятком. Поддоны (10) установите в ёмкости (8), залейте ёмкости (8) и баночки (7) кипятком и оставьте на 5-10 минут.
- Тщательно просушите все съёмные детали.

РУССКИЙ

- Крышку (1), корпус (2) и рабочую камеру устройства протрите слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Молоко

- Для приготовления йогурта и творога можно использовать «сырое» (свежее) молоко, пастеризованное или стерилизованное молоко.
- Йогурт, приготовленный из «сырого» (свежего) или стерилизованного молока с добавлением сухого молока, получается более густой и жирный. Для получения густого йогурта меньшей жирности используйте стерилизованное молоко длительного хранения.
- Вы можете использовать коровье или козье молоко для приготовления творога/сыра. В процессе приготовления творога из козьего молока образуется большое количество сыворотки, а конечный продукт получается более плотным.
- Молоко разного производителя дает разный результат. Пробуйте различные марки и сорта молока, чтобы получить продукт, который соответствует Вашим требованиям.

Подготовка молока

- Температура молока влияет на продолжительность приготовления йогурта/творога, оптимальная температура молока 40-43°C (молоко горячее, но не обжигает).
- Температура молока не должна быть выше 40-43°C, иначе лактобактерии, участвующие в приготовлении йогурта/творога, погибнут.
- Для уменьшения времени приготовления и улучшения качества готового продукта подогрейте стерилизованное молоко до 40-43°C.
- «Сырое» (свежее) и пастеризованное молоко обязательно доведите до кипения, прокипятите в течение нескольких минут, затем остудите до 40-43°C.
- Пенку, образовавшуюся после кипячения, необходимо удалить.

Закваска для йогурта

- В качестве закваски Вы можете использовать готовый натуральный йогурт с содержанием лактобактерий не менее 100 млн. на 100 грамм.
- Желательно, чтобы жирность йогурта, использованного в качестве закваски, совпадала с жирностью молока. В противном случае, может отделиться молочная сыворотка, что ухудшит качество и консистенцию конечного продукта.
- Йогурт (100 гр. на 1 литр молока) тщательно смешайте с подготовленным молоком и разлейте по баночкам (7).
- Вы также можете использовать специальную закваску, которая продается в аптеках и магазинах здорового питания. Закваска обычно имеет вид сухой смеси. Растворите сухую закваску в небольшом количестве молока, затем смешайте с оставшимся молоком.

- Приготовленный Вами йогурт Вы можете использовать в качестве закваски для следующей порции. Такую закваску храните в холодильнике не дольше 7 дней. Изготовленную Вами закваску Вы можете использовать повторно до 8 раз.

Закваска для изготовления творога

- Используйте свежий творог в качестве закваски (100 г творога на 1 литр молока). Творог предварительно размешайте с небольшим количеством молока, затем добавьте оставшееся молоко и тщательно перемешайте. Однородность смеси молока и творога влияет на качество полученного продукта.
- Вы также можете добавить 1 столовую ложку лимонного сока для ускорения процесса отделения сыворотки.
- Изготовленную Вами закваску Вы можете использовать повторно до 5 раз. Готовую закваску храните в холодильнике не дольше 7 дней.
- Также для изготовления творога Вы можете использовать специальные закваски (ренин, сычужную закваску и т.д.), которые продаются в аптеках и магазинах здорового питания.

Посуда

Вся посуда, которую Вы используете в процессе приготовления, должна быть стерильной. Крышки (6, 9), баночки (7), ёмкости (8) и лотки (10), а также кастрюлю для кипячения молока, ложки необходимо обдать кипятком.

Продолжительность приготовления

- Если Вы используете подогретое молоко с необходимым количеством закваски, среднее время приготовления йогурта составляет 6 часов.
- Если Вы используете более холодное молоко, время приготовления увеличивается до 8-10 часов.
- Если Вы использовали недостаточное количество закваски, время приготовления йогурта может увеличиться до 10-12 часов.
- Средняя продолжительность приготовления творога составляет 10-14 часов. Если в качестве закваски Вы используете ранее приготовленный в йогуртнице творог, время приготовления может сократиться до 8-10 часов.
- Чрезмерно низкая температура в помещении может увеличить необходимое время приготовления.

Примечание:

- *Вы можете установить продолжительность приготовления от 1 до 19 часов.*
- *В процессе приготовления на дисплее (4) отражается оставшееся время приготовления в часах.*
- Приготовленный в йогуртнице продукт необходимо выдержать в холодильнике около 2 часов.

Срок хранения

- Срок хранения готовых кисломолочных продуктов, зависит от условий заквашивания (качества

молока, чистоты используемой посуды и т.д.), условий хранения и того, какое молоко Вы использовали.

- Средний срок хранения готового йогурта и творога не более 7 дней.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (базовый рецепт)

- Подготовьте молоко.
- Добавьте в молоко закваску и тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь по баночкам (7).

Примечание: Пролитое молоко вытрите с поверхности баночек (7) слегка влажной тканью.

- Откройте крышку йогуртницы (1).
- Установите баночки (7) в рабочую камеру устройства.
- Закройте крышку (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите устройство, нажав и удерживая кнопку (3)  , в течение трёх секунд, на дисплее (4) отобразится символ «9» (по умолчанию продолжительность работы йогуртницы равна 9 часам).
- Если Вы не нажимаете каких-либо кнопок, устройство автоматически переходит в режим приготовления.
- Для корректировки продолжительности времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку (5)  , в течение трёх секунд, показания времени на дисплее (4) будут мигать. Последовательно нажимая кнопку (5)  , установите необходимое время приготовления (см. «Продолжительность приготовления»).

- Через 10 секунд после установки времени устройство переходит в режим приготовления (показания времени на дисплее (4) перестают мигать).
- Когда программа приготовления будет завершена, на дисплее отобразится символ «0», прозвучат звуковые сигналы и устройство выключится.
- Если Вы хотите отключить устройство в процессе приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (3)  в течение трёх секунд.

- После выключения устройства выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Примечание:

- В процессе приготовления запрещается перемещать йогуртницу. Это может привести к порче консистенции готовящегося продукта.
- Иногда процесс ферментации может пройти не полностью, при этом йогурт получится жидким, в этом случае увеличьте продолжительность времени приготовления.
- После приготовления йогурта, достаньте баночки (7), закройте их крышками (6) и поставьте в холодильник на 2-4 часа. Рост бактерий остановится, а йогурт станет еще гуще.

Примечание: Не помещайте баночки (7) в морозильную камеру.

- В приготовленный йогурт можно добавить варенье, мёд, мясли и т.д.
- Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА (базовый рецепт)

- Подготовьте молоко предпочтительно цельное, и свежий творог. Аккуратно взбивайте творог венчиком, добавив небольшое количество молока для получения однородной массы. Продолжая взбивать массу, влейте оставшееся молоко.
- Добавьте сывороточную закваску или небольшое количество лимонного сока и тщательно перемешайте.
- Установите сливные лотки (10) в ёмкости (8) так, чтобы лотки (10) находились на дне ёмкости для приготовления творога (8).
- Наполните ёмкости (8) приготовленной смесью.

Примечание: Любые загрязнения с поверхности ёмкостей (8) удалите слегка влажной тканью.

- Откройте крышку йогуртницы (1).
- Установите ёмкости (8) в рабочую камеру устройства.
- Закройте крышку (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите устройство, нажав и удерживая кнопку (3)  , в течение трёх секунд, на дисплее (4) отобразится символ «9» (по умолчанию продолжительность работы йогуртницы равна 9 часам).

- Если Вы не нажимаете каких-либо кнопок, устройство автоматически переходит в режим приготовления.
- Для корректировки продолжительности времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку (5)  , в течение трёх секунд, показания времени на дисплее (4) будут мигать. Последовательно нажимая кнопку (5)  , установите необходимое время приготовления (см. «Продолжительность приготовления»).

- Когда программа приготовления будет завершена, на дисплее отобразится символ «0», прозвучат звуковые сигналы и устройство выключится.
- Если Вы хотите отключить устройство в процессе приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (3)  в течение трёх секунд.
- После выключения устройства выньте сетевую вилку из розетки.

- После выключения устройства выньте сетевую вилку из розетки.

Примечание:

- В процессе приготовления запрещается перемещать йогуртницу. Это может привести к порче консистенции готовящегося продукта.
- Иногда процесс ферментации может пройти не полностью, при этом произойдет неполное отделение сыворотки, в этом случае увеличьте

РУССКИЙ

продолжительность времени приготовления творога.

- После завершения программы приготовления творога, выньте сливные лотки (10), поверните их на 180°, снова установите их в ёмкости (8) (рис. 1) и накройте крышками (9), приблизительно через 15 минут сыворотка из творога стечёт в ёмкость (8).
- Слейте сыворотку из ёмкости (8).

Примечание: Если Вы хотите получить более плотный творог, увеличьте время отстаивания до 2-4 часов, если в дальнейшем Вы собираетесь использовать творог для приготовления домашнего сыра, то время отстаивания должно быть от 12 до 24 часов.

- Слейте сыворотку из ёмкостей (8), переверните сливные лотки (10) так, чтобы лотки (10) находились на дне ёмкости для приготовления творога (8).
- Ёмкости с творогом (8) поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте ёмкости (8) в морозильную камеру.

- В приготовленный творог можно добавить варенье, фрукты, мёд, масла и т.д.
- Храните приготовленный творог в холодильнике не более 7 суток.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО СЫРА

- После завершения программы приготовления творога, выньте сливные лотки (10), поверните их на 180°, снова установите их в ёмкости (8) (рис. 1) и накройте крышками (9), поставьте ёмкости (8) в холодильник приблизительно на 12-24 часа для стекания сыворотки, периодически сливайте образующуюся сыворотку из ёмкости (8).

Примечание:

- Для ускорения процесса отделения сыворотки аккуратно разрежьте на несколько частей творожную массу, остерегайтесь повреждения стенок сливных лотков (10).
- При желании можно слегка посолить приготовленную творожную массу. Обратите внимание на то, что добавление соли приводит к увеличению количества отделившейся сыворотки.
- Полученный продукт Вы можете сразу употребить в пищу или использовать как основу для изготовления других домашних сыров.

Примечание: Качество полученного сыра зависит от типа и качества используемого молока и ферментов, от условий помещения, в котором происходит процесс созревания сыра.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Запрещается погружать устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

- Запрещается использовать для чистки устройства моющие и абразивные средства, а так же какие-либо растворители.
- Протрите корпус слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Крышки (6, 9), баночки (7), ёмкости (8) и сливные лотки (10) промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание!

Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (7)! Не подвергайте их воздействию резкого перепада температур, так как это может привести повреждению стекла!

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать устройство на хранение, убедитесь, что корпус устройства, и все ёмкости чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте недоступном для детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Йогуртница – 1 шт.
2. Стеклянные баночки – 6 шт.
3. Крышки для баночек – 6 шт.
4. Ёмкости для изготовления творога – 4 шт.
5. Крышки ёмкостей – 4 шт.
6. Сливные лотки – 4 шт.
7. Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220–240В ~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 12 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года.



Данное изделие соответствует всем требованиям европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014