



Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Используйте прибор только в указанных в данном руководстве целях.

Йогурт...

это кисломолочный продукт, изготавливаемый из молока под воздействием бактерий. Молоко обогащают йогуртовыми культурами. При средней температуре 42°C молочнокислые бактерии размножаются. При производстве достаточного количества молочной кислоты белок осаждается, молоко густеет.

Различают право- и левовращающиеся молочнокислые бактерии. Правовращающиеся молочнокислые бактерии играют важную роль для углеводородного обмена, так как организм их лучше усваивает. Если после употребления некоторых сортов йогурта у Вас были проблемы с пищеварением, возможно, причиной тому было слишком большое содержание левовращающейся молочной кислоты, так как она медленнее расщепляется.

Приготовление:

Вам потребуется 1 литр пастеризованного молока и один стакан натурального йогурта или правовращающихся йогуртовых культур (ферментов) из магазина диетических продуктов. Молоко нагрейте в кастрюле примерно до 45°C и смешайте с натуральным йогуртом или культурой. Разлейте получившуюся смесь по 8 предварительно вымытым стаканам, закройте стаканы крышками.

Время созревания:

Дайте молочной смеси созреть в приборе в течение примерно 8 часов. Чем дольше йогурт созревает, тем ярче выражен его вкус. Стакан готового йогурта можно снова использовать в качестве стартовой культуры, но не более 20 раз, так как со временем сила культуры уменьшается. Всегда храните готовый йогурт в холодильнике.

Использование:

- Подключите прибор к сети питания. Поместите стаканы с молочной смесью в прибор и закройте крышку.
- Нажмите на кнопку "ON/OFF" («Включение/выключение») и установите время кнопкой установки часов. При каждом последующем нажатии на кнопку время увеличивается на один час.
- При долгом нажатии начинается быстрое увеличение времени (максимальное время 15 часов)
- На дисплее высветится установленное время.
- Нажмите кнопку Start («Старт»).
- По истечении времени раздастся короткий звуковой сигнал.

Приготовление:

- Выньте штекер из розетки.
- Не погружайте прибор в воду.
- Протрите прибор влажной салфеткой.
- Помойте крышку и стаканы горячей водой и высушите их.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Рецепты

Йогурт с киви

- 4 стакана натурального йогурта
- 3 спелых киви
- 1 ст. л. измельченных фисташек
- заменитель сахара или сахар по вкусу
- свежая мята

Киви очистить и размять. Смешать йогурт, киви и фисташки, добавить сахар или заменитель сахара. Украсить свежей мятой.

Клубничный йогурт

- 4 стакана натурального йогурта
- 300 г спелой клубники
- 1 пакетик ванильного сахара
- сок половины лимона
- заменитель сахара или сахар по вкусу

Клубнику почистить, сделать пюре. Смешать йогурт, клубничное пюре, лимонный сок, ванильный сахар, добавить сахар или заменитель сахара.

Ананасовый йогурт с ромом

- 4 стакана натурального йогурта
- 300 г мелко нарезанной мякоти ананаса
- 2 ст. л. темного рома
- сок одной лиметты или одного лимона
- коричневый сахар или заменитель сахара

Смешать йогурт, ананас, ром и сок лиметты или лимона, добавить сахар или заменитель сахара.

Йогурт с мюсли

- 4 стакана натурального йогурта
- 1 банан
- 1 яблоко
- 1 апельсин
- мед для подслащивания
- 50 г измельченных орехов по вкусу
- 8 ст. л. мюсли по вкусу

Фрукты мелко порезать. Немного фруктов отложить. Смешать йогурт, фрукты, орехи и мюсли, подсластить медом. Украсить оставшимися фруктами.

Острый брусничный соус

- 80 г (1 стакан) брусники
- 2 стакана натурального йогурта
- 2 ст. л. хрена со сливками
- соль
- перец

Бруснику, йогурт и хрен смешать, добавить соль и перец.

Айран с кресс-салатом

- 3 стакана натурального йогурта
- ¼ л холодной воды
- порошок сладкой паприки на кончике ножа
- порошок острой паприки на кончике ножа
- соль
- кресс-салат или мята

Кресс-салат мелко порубить. Миксером смешать йогурт с водой. Добавить паприку и соль. В завершение вмешать кресс-салат или мяту.

Цацики

- 1 маленький или средний салатный огурец
- 1 ч. л. белого уксуса
- соль
- 4 зубчика чеснока
- 2 ст. л. хорошего оливкового масла
- соль и перец

Огурец помыть и потереть на терке. Смешать с солью и уксусом. Дать немного отстояться и слить излишнюю жидкость. Чеснок очистить и выдавить. Огурец, чеснок, оливковое масло смешать, добавить соль и перец.