



ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации

JG 40
Йогуртница

Описание изделия



1	Пластиковая чаша
2	Крышка
3	Порционная баночка (150 мл)
4	Завинчивающаяся крышка
5	Кнопки для установки времени (+) и (-)
6	Дисплей с отсчетом времени
7	Кнопка включения/выключения
8	Штекер с проводом электропитания

Содержание

	Страница
Описание изделия	2
Введение	3
Использование по назначению	3
Технические характеристики	3
Комплект поставки	4
Упаковочные материалы	4
Указания по безопасности	4
Перед первым использованием	5
Полезная информация	5
Использование прибора	5
Подготовка молока	5
Внесение йогуртовых культур	6
Включение и выключение прибора	6
Извлечение готового йогурта	7
Чистка и уход	7
Специальные принадлежности	7
Советы	7
Рецепты	8

Введение



Мы рады, что Вы выбрали эту высококачественную йогуртницу и благодарим за доверие. Простота использования, без сомнения, порадует Вас. Чтобы этот прибор прослужил долго, пожалуйста, внимательно прочтите и соблюдайте нижеприведенные указания. Бережно сохраните данное руководство. При передаче прибора третьим лицам также передайте вместе с ним всю документацию. Спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для приготовления йогурта в домашних условиях. Использование в любых других целях или внесение изменений в прибор считаются использованием не по назначению и могут привести к серьезной опасности. Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

Технические характеристики

Номинальное напряжение:	230 В~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	40 Ватт
Количество порционных стаканов:	8 (по 150 мл)
Количество завинчивающихся крышек:	8
Устанавливаемое время работы:	до 18 часов

Комплект поставки

Сразу после распаковки проверьте комплектность и отсутствие повреждений изделия и всех принадлежностей (см. описание изделия на странице 2).

Упаковочные материалы

Упаковочные материалы не следует просто выбрасывать, их необходимо отправить на повторную переработку. Упаковку из бумаги, картона, гофрированного картона следует сдать на пункт сбора макулатуры. Элементы упаковки из пластика и пленки также следует помещать в специально предусмотренные контейнеры.



В приведенных примерах используются следующие обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Указания по безопасности



Внимание: Прочтите все указания по безопасности и инструкции. Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам.

- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Лица (включая детей), не имеющие достаточных знаний или опыта обращения с прибором, или имеющие ограниченные физические, сенсорные или умственные способности, не должны использовать прибор без присмотра или указаний лиц, ответственных за их безопасность. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не подпускайте к изделию детей.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Не наливайте в пластиковую чашу воду, не включайте прибор с водой в чаше.
- Прибор ни в коем случае нельзя использовать с внешним таймером включения или отдельной системой дистанционного управления.
- Устанавливайте прибор на ровной и устойчивой поверхности, не используйте его вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т.д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности к нему на отсутствие повреждений, его нельзя использовать после падения или при наличии видимых повреждений. В этом случае прибор следует отключить от сети электропитания и обратиться к специалисту по электротехнике для его проверки.
- При чистке никогда не погружайте прибор и сетевой штекер в воду.
- После каждого использования вынимайте штекер из розетки. Провод электропитания не должен свисать с края стола, чтобы прибор нельзя было случайно стянуть вниз.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими поверхностями и острыми краями и подвергаться механическим нагрузкам. Регулярно проверяйте провод электропитания на наличие повреждений и признаки износа. Поврежденный или спутанный провод повышает риск удара током.

- Чтобы отключить прибор от сети электропитания, всегда тяните только за штекер, не за провод!
- Данный прибор отвечает соответствующим требованиям безопасности. В случае повреждения прибора или провода электропитания немедленно выньте штекер из розетки. Ремонтные работы должны осуществлять только авторизованные специализированные предприятия или наш сервисный центр.
- Неквалифицированно произведенный ремонт может привести к возникновению серьезной опасности для пользователя. Использование не по назначению и несоблюдение указаний руководства по эксплуатации приводят к потере гарантии.

Перед первым использованием

Перед первым использованием очистите прибор и все принадлежности к нему. Более подробную информацию см. в разделе «Чистка и уход».

Полезная информация

- Йогурт, как правило, изготавливают из пастеризованного, гомогенизированного молока жирностью 1,5% - 3,5%. Молочнокислые бактерии превращают молоко в йогурт, при этом бактерии перерабатывают содержащийся в молоке молочный сахар в молочную кислоту. Вырабатываемая при этом энергия используется для размножения молочнокислых бактерий.
- Оптимальная температура созревания составляет примерно 40 °С. Время созревания может различаться в зависимости от используемых ингредиентов и желаемой консистенции йогурта.
- Плотность йогурта также зависит от содержания жира в используемом молоке. Так, из молока жирностью 3,5% получится скорее плотный йогурт, а из молока жирностью 1,5% - более мягкий.
- Йогурт бывает право- и левовращающим. Разница заключается только в содержащейся в нем молочной кислоте. В зависимости от типа молочной кислоты имеет одно из двух зеркальных по отношению друг к другу расположений молекулярных групп. Взрослые люди хорошо усваивают и правовращающий, и левовращающий йогурт. Грудным детям лучше давать правовращающий йогурт.
- В качестве стартовой культуры можно использовать свежий натуральный йогурт без добавок, продающийся в магазинах, или йогуртовый фермент из магазина диетических продуктов.

ИНФОРМАЦИЯ: Возьмите за основу наши рекомендации и экспериментируйте самостоятельно, пока не найдете оптимальное время и ингредиенты для «Вашего» йогурта.

Использование прибора

ВАЖНО: Следите за тем, чтобы во время созревания прибор не перемещался, чтобы не мешать процессу ферментации и не прервать его.

Подготовка молока

Для полной загрузки необходим 1 литр молока.

- **Свежее молоко:**

При использовании свежего молока его перед приготовлением йогурта следует нагреть почти до кипения, чтобы уничтожить микробы и бактерии. Затем молоко следует остудить до температуры 40°C или ниже.

- **Гомогенизированное молоко**

При использовании гомогенизированного молока никакая предварительная обработка не требуется, так как оно уже было подвергнуто тепловой обработке. Тем не менее, его можно подвергнуть такой же обработке, как и свежее молоко.

Внесение йогуртовых культур

Можно использовать различные стартовые культуры:

- **Натуральный йогурт:**

При использовании свежего натурального йогурта (**150 мл**) из магазина следите за тем, чтобы йогурт не содержал консервантов и ароматизаторов и не подвергался тепловой обработке. Содержание жира в йогурте должно быть таким же, как в молоке.

- **Йогуртовый фермент:**

При использовании фермента из магазина диетических продуктов берите только свежий фермент и следуйте инструкции к нему.

ИНФОРМАЦИЯ: В дальнейшем Вы можете повторно использовать приготовленный Вами йогурт в качестве стартовой культуры. **Для этого используйте последний порционный стакан (150 мл).** Стартовые культуры из натурального йогурта Вы можете повторно использовать примерно 4-6 раз, стартовые культуры из фермента - до 20 раз, затем следует взять новую культуру.

Всего с помощью прибора можно одновременно обработать до 1,2 литра молочной смеси:

- Молоко (1 литр) вылейте в емкость достаточного размера.
- Добавьте желаемую стартовую культуру (см. выше) и тщательно перемешайте, пока она не распределится равномерно. Температура стартовой культуры должна быть примерно такой же, как у используемого молока.
- Затем осторожно разлейте смесь по порционным стаканам. Следите за тем, чтобы стаканы не были переполнены.
- Молочную смесь можно замешивать непосредственно в порционных стаканах, поместив в каждый из них по 1-2 чайных ложки натурального йогурта, долив молока и тщательно перемешав.
- Поместите порционные стаканы **без** закручивающихся крышек в пластиковую чашу.
- Закройте крышку прибора. Следите за тем, чтобы крышка была закрыта правильно.

ИНФОРМАЦИЯ: Порционные стаканы перед использованием следует тщательно промыть и сполоснуть горячей водой.

Включение и выключение прибора

- Вставьте штекер в розетку.



- Для запуска нажмите на кнопку включения/выключения; начнется процесс созревания.
- На дисплее по умолчанию высвечивается установленное время - 8 часов. Это среднее время, требующееся для приготовления мягкого йогурта.
- Время созревания влияет на консистенцию и вкус йогурта. Чем больше времени йогурт созревает, тем он плотнее, и тем насыщеннее его вкус. Пробуйте сами, какой йогурт Вам нравится больше всего.
- Установленное время в любой момент можно изменить. С помощью кнопок (+) и (-) устанавливается индивидуальное время от 1 до 18 часов.
- Процесс созревания можно прервать в любой момент, повторно нажав на кнопку включения/выключения.
- Таймер ведет обратный отсчет времени. После установки начинается обратный отсчет времени до нуля. Для удобства последний час отсчитывается по минутам. По истечении установленного времени созревания раздастся трехкратный звуковой сигнал. Прибор выключается автоматически.

- По завершении процесса созревания всегда вынимайте штекер из розетки.

ИНФОРМАЦИЯ: Каждое нажатие на кнопку сопровождается звуковым сигналом.

Извлечение готового йогурта

- Откройте крышку. При этом учитывайте, что на внутренней стороне крышки образуется конденсат.
- Извлеките порционные стаканы, закройте их чистыми крышками и плотно закрутите.
- Готовый йогурт поместите в холодильник минимум на 4 часа, чтобы процесс созревания окончательно завершился. Только после этого в йогурт можно добавлять другие ингредиенты, перерабатывать его или употреблять в пищу.

Чистка и уход



Внимание: Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки!
Перед чисткой дайте прибору остыть!
Не погружайте прибор и штекер в воду, не мойте их под проточной водой!

- Внутри и снаружи протрите прибор влажной салфеткой и обсушите.
- Крышку прибора, порционные стаканы и закручивающиеся крышки мойте горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Порционные стаканы также пригодны для посудомоечной машины.
- Перед последующим использованием все части прибора должны быть полностью чистыми и сухими.
- **Не используйте абразивные чистящие средства и растворители!**
- **Ни в коем случае не используйте для очистки прибора пароочиститель!**

Специальные принадлежности

Для приготовления большого количества йогурта можно приобрести дополнительный набор из 8 порционных стаканов с закручивающимися крышками под наименованием «JG 8». Обратитесь к продавцу, в специализированный магазин, к поставщику, в онлайн-магазин или непосредственно к производителю по электронной почте: service@rommelsbacher.de

Советы

- Для достижения оптимального результата большое значение имеет безукоризненная чистота всей используемой посуды и ингредиентов, так как молочные продукты очень чувствительны.
- При изготовлении йогурта всегда используйте только молоко и стартовую культуру! Добавки, например, сахар, фрукты или ароматизаторы следует добавлять только в готовый йогурт.
- Более продолжительное время созревания делает йогурт более плотным и придает ему более интенсивный вкус.
- Любое беспокойство во время созревания (например, тряска) может привести к тому, что йогурт будет жидким.

Рецепты

Йогурт можно «подсластить» фруктами. Можно использовать как свежие фрукты, так и консервированные или замороженные - йогурт, перемешанный с кусочками или пюрированной мякотью фруктов станет вкусным и здоровым началом дня и полезным перекусом.

Домашний натуральный йогурт - это здоровая основа для множества вкусных блюд, для которой существует множество возможностей применения. С ним можно готовить вкусные пироги и другую выпечку, делать легкую начинку для тортов или пикантные соусы, супы и дипы. Вот несколько идей от нас:

Йогуртовая заправка

250-300 г натурального йогурта

3 столовых ложки сливок

по щепотке соли и сахара

чесночный порошок и паприка

1-2 столовые ложки свежих мелкорубленных трав (например, лука-резанца, петрушки, укропа)

1 чайная ложка лимонного сока для вкуса

Ингредиенты (кроме лимонного сока) тщательно перемешать, дать немного настояться. Перед использованием при необходимости добавить соль и/или лимонный сок для вкуса. Особенно хорошо подходит к хрустящим салатам, например, из пекинской капусты или радиччио.

Йогуртово-фруктовое мороженое

350 г замороженных фруктов или ягод (например, малины или смеси ягод)

150 г натурального йогурта

150 г сливок

6-8 чайных ложек сахарной пудры (по вкусу и в зависимости от сладости фруктов)

Сливки, йогурт и сахарную пудру смешать блендером до кремообразной консистенции. Замороженные фрукты или ягоды пюрировать миксером и тщательно и равномерно перемешать со сливочно-йогуртовой смесью. Для дальнейшей заморозки поместить смесь в морозильную камеру минимум на 45 минут, затем разделить на порции и сразу подать.

Утренний напиток

300 мл апельсинового сока

2-3 столовых ложки цельнозерновых овсяных хлопьев.

1 спелый банан

100 г натурального йогурта

1 чайная ложка меда (по вкусу)

Примерно треть апельсинового сока немного нагреть, замочить в нем овсяные хлопья на 15 минут. Банан очистить, порезать кусочками и пюрировать вместе с размоченными хлопьями, оставшимся соком, йогуртом и медом. Разлить по стаканам и наслаждаться напитком!

Йогуртовый напиток «Тропический»

150 г натурального йогурта
80 мл ананасового сока
20 мл кокосового сиропа
несколько капель лимонного сока
4-5 кубиков льда.

Все ингредиенты тщательно перемешать в шейкере. Вылить в высокий бокал и украсить канapé из фруктов или свежей мятой.

Йогуртовый крендель

150 г натурального йогурта
150 г пищевого растительного масла
300 г сахара
350 г муки
пакетик пекарского порошка
2 яйца
1 лимон

Растительное масло взбить с йогуртом, сахаром, цедрой лимона и яйцами до образования пены. Добавить смешанную с пекарским порошком просеянную муку и замесить тягучее тесто. Поместить тесто в смазанную маслом форму для кренделя. Духовку разогреть до 175 °С (нижний жар), выпекать крендель примерно 50-60 минут на нижнем уровне. После остывания извлечь из формы, посыпать сахарной пудрой или полить глазурью из сахарной пудры и лимонного сока.

Салат из тушеной моркови с йогуртом

250-300 г натурального йогурта
500 г моркови
зубчик чеснока
2 столовых ложки рапсового или оливкового масла
1 столовая ложка лимонного сока
соль, перец, порошок чили

Морковь почистить, потереть на средней терке и смешать с лимонным соком. Масло разогреть в кастрюле, выложить тертую морковь, тушить примерно 10 минут на среднем огне, время от времени перемешивать. Когда морковь будет готова, снять кастрюлю с огня. Смешать йогурт, раздавленный зубчик чеснока, соль, перец и порошок чили и добавить к тушеной моркови. Все оставить пропитываться, пока не соберется немного жидкости. Остудить и поставить в холодильник примерно на 1 час. Хорошо подойдет в качестве закуски или гарнира к мясу на гриле; теплый салат может стать легким ужином.