

YOGURT MAKER
INSTRUCTION MANUAL

YAOURTIÈRE
MODE D'EMPLOI

JOGHURTBEREITER
GEBRAUCHSANWEISUNG

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ
ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

JOGURTOVAČ
NÁVOD K OBSLUZE

ЙОГУРТНИЦА
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

JOGURTOWNICA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

APARAT ZA JOGURT
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ
НА ЙОГУРТ
УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА

ЙОГУРТНИЦЯ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ENGLISH	PAGE 2	SCG/CRO/B.i.H.....	STRANA 14	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 26
DEUTSCH	SEITE 5	БЪЛГАРСКИ	STR. 17	РУССКИЙ	СТР. 29
ČESKY.....	STRANA 8	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 20		
POLSKI.....	STRONA 11	FRANÇAIS	PAGE 23		

INSTRUCTION MANUAL

PRODUCT DESCRIPTION see fig.A

1. Body
2. Operation panel
3. Base
4. Cover
5. Container lid
6. Container
7. Ferment jar
8. Cable

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following,

READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS

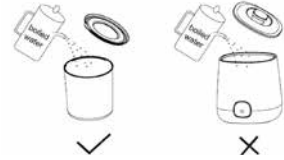
1. Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the appliance corresponds with the main voltage in your home.
2. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or work surface, or touch hot surfaces.
3. Do not use the appliance on or near hot surfaces, radiant rings or naked flames.
4. Unplug the appliance from the mains supply before cleaning never use abrasive cleaners on the outside of the appliance as this may result in scratching and or damage.
5. For safety reasons we do not recommend the appliance to be used by children.
6. Do not immerse the appliance in the water or other liquid.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the retail store from where you purchased it.
8. Do not use outdoors.
9. Do not use the appliance on or near hot surfaces, radiant rings or naked flames.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

HOW TO USE

YOGURT

1. Disinfect:

Wash the container and container lid with warm water – Do not boil more than 1 minute for disinfection. **Caution:** Do not wash the top cover and the product with boiled water.



2. Mix:

Put the material into the jar in the proportion of:
 Option 1: refrigerated fresh milk + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.
 Option 2: sterile sealed pure milk + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.
 Option 3: milk made by milk powder + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.
 Option 4: Boiled Soya-bean milk + fermented

Note: The amount of ferment or refrigerated pure yogurt will change with equal proportion, depending on the amount of milk.

CAUTIONS:

1. Please make sure the material is not expired or degenerated.
2. For the amount of the ferment, please refer to Instruction Manual.
3. When the milk is made of milk powder, please refer to the proportion as instructed: 250 ml of milk powder + 750 ml of water.
4. The boiled Soya-bean milk or milk made by powder milk shall not be added for fermentation before their temperature is lowered below 40°C

see fig. 1

- a. fresh milk, pure milk, milk power or Soya-bean milk
- b. ferment or 5 % refrigerate pure yogurt
- c. Dispense good ware

3. Ferment

Method: Cover the container with the container lid when the raw materials are mixed, and put it into the ferment jar, and cover with the top cap. Connect the plug and turn on the power switch to start fermentation. The ferment time has to be controlled manually. The ferment time is about 6 - 8 hours. The finished yogurt would coagulate and look like "bean curd". The longer the ferment time is, the bigger the acidity is.

Caution: The ferment time will be affected by the ambient temperature and the temperature of the raw materials. So it needs more time under low ambient temperature or when using refrigerated milk but shall not be more than 14 hours.

Handling when there is no warm water in the ferment pot see fig. 2

- a) Mixed raw materials
- b) Yogurt maker
- c) Cover with the top cover, and set the ferment time to 8-12 hours

Note: In order to shorten the ferment time and improve the equality of heat transmission, you can put some warm water into the ferment pot so that the yogurt would be more even and more smooth.

Handling when there is warm water in the ferment pot see fig. 3

- a. Mixed raw materials
- b. Yogurt maker
- c. Put the container into ferment jar and pour boiled water in
- d. Cover with the top cover and set the ferment time to 8 -12 hours

4. Keeping freshness

Method: Just fermented yogurt is edible but not very delicious. Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this time after flavouring. If you do not enjoy it at this time, you can put the container with fermented yogurt into a refrigerator directly. It is extremely good after being refrigerated.

Caution: The refrigeration time for the yogurt shall not be more than 7 days. It is recommended that you enjoy it within 3 days since the activation of lactobacillus in yogurt is the highest in this period of time.

see fig. 4

- a. After being fermented
- b. Take out the fermented yogurt
- c. Put into refrigerator

5. Flavor

Method: You can enjoy the yogurt after flavoring with fruit juice, fructose, honey, etc., as you like.

see fig. 5

- a. Refrigerate yogurt
- b. Fruit juice, honey, etc
- c. Flavored yogurt

NOTES:

1. If a large amount of gas and stench is produced after fermenting, it indicates the water or the milk power is polluted and the yogurt cannot be eaten. If it appears in the form of pudding with yellow gloss and tastes sour, it shows the fermenting is good.

2. Longer fermented time would produce a large amount of derived liquid (yellowish liquid) and make it quite sour which is normal and needs no worry. You can enjoy the derived liquid separately (since the derive liquid contains an abundance of nutriment, such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it with the yogurt to eat.
3. As for children, milk powder or fresh milk is recommended. But for fat person, low-grease or degreased milk power or fresh milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speed up the fermenting process, and the flavored milk is not recommended).
4. If diarrhea or stomach discomfort appears after eating the yogurt, you should lower the amount of yogurt to 100 ml each time and then gradually increase to 200-300 ml.

RICE WINE

1. Wash rice, dip meters

Put cleaned glutinous rice or rice or corn into clear water for soaking (5 - 7 hours in summer, 10 - 20 hours in winter) until it could be crushed by hands. The purpose is to allow meters to sufficiently absorb moisture in the steam and cook more thoroughly.

2. Steamed rice

Boil the soaked rice and cook until it can't be crushed by hands. Raw rice without cooking will result in failure to produce rice wine

3. Add wine yeast

1. Wash the container and container lips with boiled water more than 1 minute for disinfection.
2. Spread the steamed rice, mix the wine yeast and collect into the container (could be properly pressed)
3. Adding cold water after pressing the rice, dig a small hole in the middle of rice, and sprinkle wine yeast above the rice.

4. Ferment and set time

1. Put the mix box and add wine yeast into the fermentation tank, then and attach the top cover and power on
2. When the power-on indicator is lit up, according to the instructions indicated on the panel, set for 30 - 36 hours. After the work is done, the machine stops.

5. Check the rice wine

After the work is done, you can inspect the rice wine through the middle hole. The best effect is taste sweet and quality of alcohol is good.

6. Keep freshness

The rice wine that just made has a certain temperature. It could be immediately tasted, or tasting after refrigeration is better. The rice wine should not store for more than 13 days under cold

condition. The best taste time is 5 days. Then the lactic acid bacteria in rice wine will present higher activity and best nutrition.

HOW TO SET THE OPERATION PANEL OF MICROCOMPUTER CONTROLLED YOGURT MAKER see fig. B

1. Plug the cable into the wall socket, and the number "00" (not flicker) will appear as follows. The indicator is on, and the maker is ready
2. Press "Function" key to choose the function: yogurt or rice wine.
3. After choose the function, press "time" key to set the ferment time. 8 - 12 h is recommended for making yogurt. 36 - 42 hour is recommended for making rice wine.
4. Then press "start/cancel" key after the time is set. If you want to restart or quit, press "start/cancel" key.

HOW TO SET THE OPERATION PANEL

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V • 50/60Hz • 20W



Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

BEDIENUNGSANLEITUNG

PRODUKTBESCHREIBUNG (Abb. A)

1. Gerätegehäuse
2. Bedienfeld
3. Standfuß
4. Deckel
5. Behälterdeckel
6. Behälter
7. Fermentierungsgefäß
8. Kabel

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um das Brandrisiko, die Stromschlaggefahr und/oder Verletzungen an Personen bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu verringern, sollten immer grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich:

DIESE ANWEISUNGEN LESEN UND AUFBEWAHREN

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
2. Das Kabel nie über die Ecke eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen lassen und sicherstellen, dass es mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommt.
3. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen, Heizkörpern oder offenen Flammen betreiben.
4. Das Gerät vor der Reinigung ausstecken. Für die Reinigung des Gehäuses nie scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da dies zu Kratzern oder Schäden führen könnte.
5. Aus Sicherheitsgründen sollten Kinder dieses Gerät nicht betreiben.
6. Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
7. Das Gerät nicht verwenden wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig funktioniert, zu Boden gefallen oder sonst wie beschädigt ist. Das Gerät bei eventuell notwendigen Reparaturen zurück zum Händler bringen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen, Heizkörpern oder offenen Flammen betreiben.
10. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.

11. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

BEDIENUNGSHINWEISE

JOGHURT

1. Desinfizierung:

Reinigen Sie den Behälter und den Behälterdeckel mit warmem Wasser – kochen Sie sie für die Desinfektion nicht länger als 1 Minute.

Vorsicht: Reinigen Sie die obere Abdeckung und das Produkt nicht mit kochendem Wasser.



2. Mischen:

Geben Sie die Zutaten in nachstehend angegebenen Verhältnis in die Portionsgläser:
 Option 1: gekühlte Frischmilch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 2: keimfrei versiegelte Reinmilch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 3: aus Milchpulver hergestellte Milch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 4: Gekochte Sojamilch + fermentiert

Hinweis: Die Menge an Ferment oder gekühlten Naturjoghurt ändert sich proportional zur verwendeten Milchmenge

VORSICHTSHINWEISE:

1. Bitte vergewissern Sie sich, dass die Zutaten weder überlagert noch verdorben sind.
2. Bitte schlagen Sie bezüglich der Fermentpulvermenge in der dem Fermentpulver beiliegenden Anleitung nach.
3. Wenn Sie Milch aus Milchpulver herstellen, dann folgen Sie dem nachstehend genannten Verhältnis: 250 ml Milchpulver + 750 ml Wasser.
4. Die gekochte Sojamilch oder die aus Milchpulver hergestellte Milch darf solange nicht für die Fermentierung hinzugegeben werden, solange ihre Temperatur geringer als 40°C ist

(Abb. 1)

- a. Frischmilch, Reinmilch, Milchpulver oder Sojamilch
- b. Ferment oder 5 % gekühlter Naturjoghurt
- c. Gut vermischte Substanz

3. Fermentierung

Methode: Verschließen Sie den Behälter mit dem Behälterdeckel, wenn alle Zutaten gut verrührt sind und stellen Sie ihn anschließend in das Fermentierungsgefäß, das Sie abschließend mit dem Fermentierungsgefäßdeckel verschließen.

Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und drehen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Ein-Stellung, um die Fermentierung zu starten. Die Fermentierungszeit wird manuell geregelt. Das Fermentieren dauert ca. 6-8 Stunden. Der fertige Joghurt gerinnt und sieht in etwa wie Tofu aus. Je länger die Fermentierung dauert, desto höher wird der Säuregehalt.

Vorsicht: Die Fermentierungszeit wird durch die Umgebungstemperatur sowie durch die Temperatur der Zutaten beeinflusst. Mit anderen Worten dauert die Fermentierung bei niedrigerer Umgebungstemperatur oder bei Verwendung gekühlter Milch länger, jedoch sollte sie 14 Stunden nicht überschreiten.

Handhabung, wenn sich im Fermentierungsbehälter kein warmes Wasser befindet (Abb. 2)

- Vermischte Zutaten
- Joghurtbereiter
- Verschließen Sie den Fermentierungstopf mit dem Deckel und stellen Sie dann eine Fermentierungszeit von 8-12 Stunden ein

Hinweis: Um die Fermentierungszeit zu verkürzen und die Gleichmäßigkeit der Wärmeübertragung zu verbessern, können Sie etwas warmes Wasser in den Fermentierungstopf geben, wodurch der Joghurt gleichmäßiger und geschmeidiger wird.

Handhabung, wenn sich im Fermentierungsbehälter warmes Wasser befindet (Abb. 3)

- Vermischte Zutaten
- Joghurtbereiter
- Den Behälter in das Fermentierungsgefäß stellen und kochendes Wasser hineingießen
- Verschließen Sie den Fermentierungstopf mit der Abdeckung und stellen Sie dann eine Fermentierungszeit von 8-12 Stunden ein

4. Frisch halten

Methode: Der frisch fertig fermentierte Joghurt ist essbar, aber noch nicht besonders schmackhaft. All jene, die gekühlte Nahrungsmittel nicht so mögen, können den Joghurt nach der Aromatisierung auch jetzt schon essen. Wenn Sie den Joghurt nicht sofort essen möchten, dann können Sie ihn in den Portionsgläsern in den Kühlschrank stellen. Der Joghurt schmeckt gekühlt sehr gut.

Vorsicht: Der Joghurt darf im Kühlschrank nicht länger als 7 Tage aufbewahrt werden. Empfehlenswert ist der Genuss innerhalb von 3 Tagen, weil in dieser Zeit die Aktivität des Lactobacillus am höchsten ist.

(Abb. 4)

- Nach Beendigung der Fermentierung
- Den fermentierten Joghurt herausnehmen
- In den Kühlschrank stellen

5. Aromatisierung

Methode: Sie können Joghurt genießen, nachdem Sie ihn ganz nach Belieben mit Fruchtsäften, Fruchtzucker, Honig usw. aromatisiert haben.

(Abb. 5)

- Gekühlter Joghurt
- Fruchtsaft, Honig usw.
- Aromatisierter Joghurt

HINWEIS:

- Wenn nach der Fermentierung eine große Menge Gas und ein übler Geruch erzeugt werden, dann weist dies darauf hin, dass das Wasser bzw. das Milchpulver verschmutzt war und der Joghurt nicht essbar ist. Wenn er einen gelblichen Glanz ähnlich wie Pudding besitzt und säuerlich schmeckt, dann weist dies auf einen guten Fermentierungsvorgang hin.
- Durch eine lange Fermentierungszeit wird eine große Menge Flüssigkeit (gelbliche Flüssigkeit) entstehen, die ziemlich sauer schmeckt. Das Entstehen dieser Flüssigkeit ist normal und braucht kein Grund zur Sorge zu sein. Sie können diese gewonnene Flüssigkeit separat genießen (denn sie enthält eine Fülle an Nährstoffen wie Milchsäure, Vitamin B usw.) oder aber auch mit dem Joghurt vermischen und zusammen essen.
- Für Kinder ist die Verwendung von Milchpulver oder Frischmilch empfehlenswert. Für übergewichtige Personen jedoch ist fettarme oder teilentrahmte Milch empfehlenswert. (Das Hinzufügen von Fruchtzucker zur Milch kann den Fermentierungsvorgang beschleunigen und aromatisierte Milch ist nicht empfehlenswert).
- Wenn Sie nach dem Verzehr des Joghurts Durchfall oder Magenschmerzen bekommen, dann sollten Sie die Joghurtmenge verringern, die Sie verzehren. Essen Sie anfangs jeweils ca. 100 ml und erhöhen Sie danach allmählich die Menge auf 200-300 ml.

REISWEIN

1. Reis waschen, quellen lassen

Legen Sie den gereinigten Kleberreis, Reis oder Mais zum Quellen solange (5-7 h im Sommer, 10-20 h im Winter) in klares Wasser, bis er mit der Hand zerdrückt werden kann. Der Grund hierfür ist, dass er so mehr Feuchtigkeit aus dem Dampf aufnimmt und er so besser kocht.

2. Reis dämpfen

Kochen Sie den gequollenen Reis solange, bis er nicht mehr mit der Hand zerdrückt werden kann. Aus ungekochtem Reis kann kein Reiswein hergestellt werden.

3. Weinhefe hinzugeben

- Desinfizieren Sie Behälter und Behälterdeckel 1 min lang mit kochendem Wasser.
- Verteilen Sie den gedämpften Reis auf einer Oberfläche, mischen Sie die Weinhefe unter und geben Sie dann alles in den Behälter (etwas zusammendrücken)
- Geben Sie kaltes Wasser hinzu, nachdem Sie den Reis zusammengedrückt haben. Bohren Sie ein kleines Loch in der Mitte des Reises und verteilen Sie über dem Reis Weinhefe.

4. Fermentierung und Zeitdauer

- Setzen Sie den Behälter mit der Reis-Weinhefe-Mischung in das Fermentierungsgefäß, verschließen Sie es und schalten Sie dann das Gerät ein
- Wenn die Ein/Aus-LED leuchtet, dann folgen Sie den auf dem Bedienfeld angezeigten Anweisungen und stellen Sie 30-36 Stunden ein. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.

5. Überprüfen des Reisweins

Wenn die Zeit abgelaufen ist, dann können Sie den Reiswein über das Loch in der Mitte probieren. Er sollte nach Möglichkeit süß schmecken und eine gute Alkoholqualität besitzen.

6. Frisch halten

Der frisch hergestellte Reiswein hat eine gewisse Temperatur. Sie können ihn sofort genießen, jedoch schmeckt er gekühlt besser. Gekühlt sollte der Reiswein nicht länger als 13 Tage aufbewahrt werden. Die beste Zeit für den Genuss ist nach 5 Tagen. Denn zu dieser Zeit sind die Milchsäurebakterien im Reiswein maximal aktiv und der Reiswein ist am nahrhaftesten.

EINSTELLUNG DER BETRIEBSZEIT DES IC-GESTEUERTEN JOGHURTBEREITERS (Abb. B)

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Auf der Anzeige erscheint „00“ (nicht blinkend). Die Anzeige ist eingeschaltet und das Produkt einsatzbereit
- Drücken Sie die Taste „Funktion“, um den gewünschten Betriebsmodus – Joghurtherstellung oder Reisweinbereitung – auszuwählen.
- Drücken Sie nach der Funktionswahl die Taste „Zeit“, um die Fermentationszeit einzustellen. Für die Joghurtherstellung ist eine Zeit von 8-2 Stunden empfehlenswert. Für die Reisweinbereitung ist eine Zeit von 36-42 Stunden empfehlenswert.
- Drücken Sie nach der Zeiteinstellung die Taste „Start/Abbrechen“. Drücken Sie die Taste „Start/Abbrechen“, wenn Sie den Vorgang erneut starten oder den Vorgang abbrechen möchten.

TECHNISCHE DATEN:

220-240V • 50/60 Hz • 20 W



Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht mit dem Hausmüll.

Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

NÁVOD K OBSLUZE

POPIS VÝROBKU (obr. A)

1. Těleso
2. Ovládací panel
3. Základna
4. Kryt
5. Víko nádoby
6. Nádoba
7. Fermentovací nádoba
8. Kabel

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Ke snížení nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob je při používání elektrických spotřebičů vždy nutné dbát základních bezpečnostních opatření, včetně následujících:

PŘEČTĚTE SI A USCHOVEJTE VŠECHNY POKYNY

1. Před připojením spotřebiče se ujistěte, že napájení uvedené na spotřebiči se shoduje se síťovým napájením ve vaší domácnosti.
2. Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy a zabraňte jeho kontaktu s horkými povrchy.
3. Nepoužívejte spotřebič na horkém povrchu nebo v jeho blízkosti, v blízkosti topení nebo otevřených plamenů.
4. Před čištěním spotřebiče vždy odpojte od síťového napájení. K čištění vnějších částí spotřebiče nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškrábání nebo poškození.
5. Z bezpečnostních důvodů nedoporučujeme, aby spotřebič používaly děti.
6. Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
7. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, pokud spotřebič vykazuje závadu, došlo k jeho spadnutí nebo jakémukoli jinému poškození, nikdy jej nepoužívejte. Spotřebič vraťte do svého obchodu.
8. Nepoužívejte spotřebič venku.
9. Nepoužívejte spotřebič na horkém povrchu nebo v jeho blízkosti, v blízkosti topení nebo otevřených plamenů.
10. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
11. Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.

NÁVOD K POUŽITÍ JOGURT

1. Dezinfekce:

Omyjte nádobu a víka nádoby teplou vodou. Nevyvařujte kvůli dezinfekci déle než 1 minutu.

Varování: Neomývejte horní kryt ani výrobek vařící vodou.



2. Smíchání:

Vložte suroviny do sklenic v následujícím poměru:
Možnost 1: studeného čerstvého mléka + 1 sáček fermentovacího prášku nebo 5 % studeného bílého jogurtu.

Možnost 2: sterilizovaného baleného mléka bez příchuti + 1 sáček fermentovacího prášku nebo 5 % studeného bílého jogurtu.

Možnost 3: mléka připraveného ze sušeného mléka + 1 sáček fermentovacího prášku nebo 5 % studeného bílého jogurtu.

Možnost 4: Převařeného sójového mléko + fermentát

Poznámka: V závislosti na množství mléka se bude ve stejném poměru měnit i množství fermentátu nebo studeného bílého jogurtu.

VAROVÁNÍ:

1. Ujistěte se, že surovinám nevypršela doba trvanlivosti a že suroviny nejsou zkažené.
2. Informace o množství fermentátu naleznete v návodu k obsluze.
3. Připravujete-li mléko ze sušeného mléka, viz následující poměr: 250 ml sušeného mléka + 750 ml vody.
4. Převařeného sójového mléko nebo mléko připravené ze sušeného mléka lze k fermentaci přidat až poté, co se jeho teplota sníží pod 40°C.

(obr. 1)

- a. Čerstvé mléko, mléko bez příchuti, sušené mléko nebo sójové mléko
- b. Fermentát nebo 5 % studeného bílého jogurtu
- c. Nádoba na surovinu

3. Fermentace

Postup: Jakmile suroviny promícháte, zakryjte nádobu víkem nádoby a vložte ji do fermentovací nádoby. Zakryjte ji horním krytem. Zapojte zástrčku a stisknutím vypínače spusťte fermentaci. Doba fermentace je třeba kontrolovat ručně. Doba fermentace je přibližně 6–8 hodin. Hotový jogurt bude hustý a bude se konzistencí podobat řidšímu

varohu. Čím delší je doba fermentace, tím vyšší bude kyselost.

Varování: Doba fermentace ovlivňuje okolní teplota a teplota surovin. Při nižší okolní teplotě nebo při použití studeného mléka bude tedy třeba delší doba. Neměla by však přesahovat 14 hodin.

Příprava bez teplé vody ve fermentovací nádobě (obr. 2)

- a. Promíchané suroviny
- b. Jogurtovač
- c. Zakryjte horním krytem a nastavte dobu fermentace na 8–12 hodin.

Poznámka: Ke zkrácení doby fermentace a zlepšení kvality přenosu tepla lze do fermentovací nádoby nalít trochu teplé vody. Výsledný jogurt bude rovnoměrnější a bude mít hladší konzistenci.

Příprava s teplou vodou ve fermentovací nádobě (obr. 3)

- a. Promíchané suroviny
- b. Jogurtovač
- c. Vložte nádobu do fermentovací nádoby a zalijete ji převařenou vodou.
- d. Zakryjte horním krytem a nastavte dobu fermentace na 8–12 hodin.

4. Zachování čerstvosti

Postup: Jogurt, který se právě dofermentoval, se může jíst, ale není příliš chutný. Kdo nemá rád studené potraviny, může si jej vychutnat i v tuto chvíli a přidat si do něj příchutě. Pokud jogurt nesníte nyní, můžete nádobu s fermentovaným jogurtem vložit přímo do chladničky. Po zchlazení je jogurt mimořádně chutný.

Varování: Doba v chladničce by u jogurtu neměla přesáhnout 7 dní. Doporučujeme, abyste jej spotřebovali do 3 dnů, protože činnost laktobacilů v jogurtu je v tomto období nejvyšší.

(obr. 4)

- a. Po fermentaci
- b. Vyjměte fermentovaný jogurt.
- c. Vložte jej do chladničky.

5. Příchutě

Postup: Jogurt lze ochutit přidáním ovocné šťávy, fruktózy, medu atd. dle vaší chuti.

(obr. 5)

- a. Studený jogurt
- b. Ovocná šťáva, med atd.
- c. Ochucený jogurt

POZNÁMKY:

1. Pokud se po fermentaci vytvoří velké množství plynu a zápach, znamená to, že voda nebo mléko byly znečištěny a jogurt nelze konzumovat. Pokud má jogurt konzistenci pudinku, žlutě se leskne a chutná kysele, značí to, že fermentace proběhla správně.

2. Při delší fermentaci může dojít k vytvoření a vyloučení (nažloutlé) kapaliny a výrobek může být nakyslejší. Jedná se o normální jev a není třeba se zneklidňovat. Vyloučenou tekutinu lze zkonsumovat samostatně, nebo ji vmíchat do jogurtu a sníst s ním. Je totiž bohatá na živiny, jako je kyselina mléčná, vitamin B atd.
3. Pro děti se doporučuje příprava ze sušeného nebo čerstvého mléka. Pro osoby s obezitou se doporučuje příprava z nízkotučného mléka, sušeného mléka bez tuku nebo čerstvého mléka. (Přidáním fruktózy do mléka lze proces fermentace urychlit. Mléko s příchutí se však k fermentaci nedoporučuje.)
4. Pokud máte po sněžení jogurtu průjem nebo pociťujete žaludeční nevolnost, měli byste snížit množství jogurtu v jedné dávce na 100 ml a poté jej postupně zvyšovat na 200–300 ml.

RÝŽOVÉ VÍNO

1. Mácení rýže, ponoření měřidel

Vložte pročištěnou, lepkavou rýži, rýži nebo kukuřici do čisté vody a nechte ji namáčet (5–7 hodin v létě, 10–20 hodin v zimě), dokud ji nebude možné rozmačkat mezi prsty. Účelem je, aby měřidla dostatečně absorbovala vlhkost z páry a vaření bylo rovnoměrnější.

2. Dušení rýže

Vařte namočenou rýži, dokud ji nebude možné rozmačkat mezi prsty. Pokud byste syrovou rýži neuvařili, nepodařilo by se připravit rýžové víno.

3. Přidání vinných kvasinek

1. Oplachujte nádobu a okraje nádoby vařící vodou po dobu více než 1 minutu, abyste ji vydezinfikovali.
2. Rozprostřete dušenou rýži, vmíchejte vinné kvasinky a dejte směs do nádoby (lze ji řádně smáčknot).
3. Po smáčknutí rýže přidejte studenou vodu, udělejte ve středu rýže malý otvor a posypte rýži vinnými kvasinkami.

4. Fermentace a nastavení doby

1. Vložte nádobu se směsí a přidáními kvasinkami do fermentovací nádoby. Zakryjte horním krytem a zapněte.
2. Jakmile se rozsvítí indikátor napájení, nastavte podle pokynů uvedených na panelu dobu 30–36 hodin. Jakmile je proces hotov, spotřebič se zastaví.

5. Kontrola rýžového vína

Jakmile je proces hotov, můžete rýžové víno zkontrolovat pomocí středového otvoru. Správným výsledkem je sladká chuť, která indikuje dobrou kvalitu alkoholu.

6. Zachování čerstvosti

Právě vyrobené rýžové víno má určitou teplotu. Lze jej spotřebovat okamžitě, ale lépe chutná vychlazené. Rýžové víno by se nemělo v chladných podmínkách skladovat déle než 13 dní. Nejlépe chutná po 5 dnech. V tuto dobu mají bakterie mléčného kvašení v rýžovém vínu vyšší aktivitu a víno obsahuje nejvíce živin.

NASTAVENÍ OVLÁDACÍHO PANELU MIKROPOČÍTAČE, KTERÝ ŘÍDÍ JOGURTOVAČ

(obr. B)

1. Zapojte kabel do nástěnné zásuvky. Na panelu se zobrazí číslo „00“ (bez blikání), viz následující obrázek. Indikátor se rozsvítí a jogurtovač je připraven.
2. Stiskněte tlačítko funkce a zvolte funkci: jogurt nebo rýžové víno.
3. Po zvolení funkce nastavte stisknutím tlačítka doby přípravy dobu fermentace. K výrobě jogurtu se doporučuje doba 8–12 h. K výrobě rýžového vína se doporučuje doba 36–42 hodin.
4. Po nastavení doby stiskněte tlačítko spuštění/zrušení. Chcete-li spotřebič restartovat nebo zastavit jeho provoz, stiskněte tlačítko spuštění/zrušení.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

220-240 V • 50/60 Hz • 20 W



Likvidace šetrná k životnímu prostředí:

Můžete přispět k ochraně životního prostředí! Respektujte místní předpisy: nefungující elektrická zařízení odevzdejte do příslušného střediska likvidace odpadu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

OPIS PRODUKTU (obraz A)

1. Obudowa
2. Panel operacyjny
3. Podstawa
4. Pokrywa
5. Pokrywa pojemnika
6. Pojemnik
7. Zbiornik fermentacyjny
8. Przewód

WAŻNE WSKAZÓWKI

DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby zredukować ryzyko oparzeń, porażenia prądem elektrycznym oraz/lub obrażeń podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, a w szczególności:

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA

1. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem sieciowym.
2. Nie należy dopuszczać, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu; należy się upewnić, że przewód nie ma kontaktu z rozgrzanyymi powierzchniami.
3. Urządzenia nie należy używać w pobliżu gorących powierzchni, kaloryferów i otwartych źródeł ognia.
4. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy odłączyć od zasilania. Do czyszczenia obudowy nie należy stosować środków szorujących, ponieważ mogą one zarysować i uszkodzić powierzchnię.
5. Ze względów bezpieczeństwa urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci.
6. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie ani innych płynach.
7. Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, lub gdy urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, upadło na ziemię wzgl. jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. W celu przeprowadzenia ewentualnych napraw urządzenie należy oddać sprzedawcy.
8. Nie używać na wolnym powietrzu.
9. Urządzenia nie należy używać w pobliżu gorących powierzchni, kaloryferów i otwartych źródeł ognia.
10. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają

doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.

11. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

UŻYTKOWANIE

JOGURT

1. Dezynfekcja:

Umyj pojemnik i pokrywę pojemnika ciepłą wodą – nie gotuj przez dłużej niż 1 minutę, aby zdezynfekować. **Ostrożnie:** Nie myj pokrywy ani urządzenia głównego wrzątkiem.



2. Mieszanina:

Umieść składniki w dzbanku w następujących proporcjach:

opcja 1: schłodzonego mleka świeżego + 1 opakowanie bakterii jogurtowych lub 5 % schłodzonego jogurtu naturalnego.

opcja 2: mleka pakowanego sterylne + 1 opakowanie bakterii jogurtowych lub 5 % schłodzonego jogurtu naturalnego.

opcja 3: mleka z mleka w proszku + 1 opakowanie bakterii jogurtowych lub 5 % schłodzonego jogurtu naturalnego.

opcja 4: Przetworzone mleko sojowe + mleko kwaśne

Uwaga: ilość bakterii jogurtowych lub jogurtu naturalnego należy dostosować do rzeczywistej ilości mleka, według powyższej proporcji

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

1. sprawdź, czy składniki są świeże i nie są zepsute;
2. proporcję bakterii mlekowych znajdziesz w instrukcji;
3. przygotowując mleko z mleka w proszku, zachowaj poniższą proporcję: 250 ml mleka w proszku + 750 ml wody.
4. Przetworzone mleko sojowe lub rozrobione mleko w proszku może zostać użyte w procesie fermentacji po ostudzeniu do 40°C

(obraz 1)

- a. mleko świeże, mleko bez dodatków, mleko w proszku lub mleko sojowe
- b. bakterie jogurtowe lub jogurt naturalny 5 % z lodówki
- c. Pojemnik

3. Fermentacja

Sposób przyrządzenia: Po wymieszaniu składników przykryj pojemnik pokrywką i umieść go w zbiorniku fermentacyjnym, a następnie załóż wierzchnią pokrywę. Aby rozpocząć fermentację, podłącz przewód zasilający do gniazda zasilającego i włącz zasilanie. Czas fermentacji sterowany jest ręcznie. Fermentacja zajmuje około 6-8 godzin. Gotowy jogurt zetnie się i znacznie konsystencją przypominać zsiadłe mleko. Im dłuższy czas fermentacji, tym większa kwasowość.

Ostrożnie: na czas fermentacji mają wpływ temperatura otoczenia oraz temperatura składników. Dlatego, gdy temperatura otoczenia jest niska lub użyte zostało mleko przechowywane w lodówce, czas będzie dłuższy, jednak nie dłuższy niż 14 godzin.

Bez ciepłej wody w zbiorniku fermentacyjnym (obraz 2)

- Zmieszane składniki
- Jogurtownica
- Załącz górną pokrywę i ustaw czas fermentacji: 8-12 godzin

Uwaga: aby skrócić czas fermentacji i zwiększyć równomierność przenikania ciepła, można wlać odrobinę ciepłej wody do zbiornika fermentacyjnego. Dzięki temu fermentacja jogurtu będzie bardziej równomierna, a sam jogurt jedwabście gładki.

Ciepła woda w zbiorniku fermentacyjnym (obraz 3)

- Zmieszane składniki
- Jogurtownica
- Umieść pojemnik w zbiorniku fermentacyjnym i wlej przegotowaną wodę
- Załącz górną pokrywę i ustaw czas fermentacji: 8-12 godzin

4. Zachowanie świeżości

Sposób przyrządzenia: Świeży jogurt jest jadalny, ale niezbyt smaczny. Osoby, które nie lubią produktów z lodówki mogą zjeść jogurt zaraz po jego przygotowaniu i przyprawieniu. Można również od razu wstawić pojemnik z jogurtem do lodówki. Po schłodzeniu jogurt jest bardzo smaczny.

Ostrożnie: jogurtu nie należy przechowywać w lodówce przez więcej niż 7 dni. Zalecamy spożycie jogurtu w ciągu 3 dni, gdy aktywność bakterii lactobacillus jest najwyższa.

(obraz 4)

- Po fermentacji
- Wyjmij gotowy jogurt
- Umieść w lodówce

5. Smak

Sposób przyrządzenia: jogurt można doprawić sokiem owocowym, fruktozą, miodem itp., w zależności od upodobań.

(obraz 5)

- Schłodzony jogurt
- Sok owocowy, miód itp.
- Jogurt smakowy

UWAGA:

- Jeżeli w trakcie fermentacji wydzielają się duże ilości gazu lub nieprzyjemna woń, oznacza to, że mleko lub woda były zanieczyszczone, a jogurt nie nadaje się do spożycia. Jeżeli jogurt ma postać żółtawego budyniu o kwaśnym smaku, fermentacja przebiegła prawidłowo.
- Dłuższy czas fermentacji powoduje wytrącenie dużych ilości żółtawego płynu i nadaje jogurtowi bardzo kwaśny smak, co jest zjawiskiem naturalnym. Wytrącony płyn można skosztować oddzielnie (zawiera on dużo składników odżywczych, takich jak kwas mlekowy, witamina B itp.) lub zmieszać go z jogurtem.
- Dla dzieci najlepiej jest przygotować jogurt z mleka w proszku lub mleka świeżego. Dla osób otyłych należy wybrać chude mleko lub odtłuszczone mleko w proszku. (Dodanie do mleka fruktozy przyspieszy proces fermentacji. Nie zaleca się używania mleka smakowego).
- Jeżeli po spożyciu jogurtu wystąpi biegunka lub inne dolegliwości gastryczne, należy zmniejszyć jednorazową porcję jogurtu do 100 ml i stopniowo ją zwiększać do 200-300 ml.

WINO RYŻOWE

1. Umyj ryż, namocz ziarno

Oczyszczony ryż kleisty, ryż lub kukurydzę należy pozostawić w wodzie do namoczenia (5-7 godzin latem, 10-20 godzin zimą), dopóki ziarno da się rozdzielać ręką. Dzięki tej czynności ziarno wchłonie wodę i będzie lepiej ugotowane.

2. Ugotuj ryż

Zagotuj namoczony ryż i gotuj go do momentu, gdy nie da się rozdzielić ziaren ręką. Z nieugotowanego ryżu nie da się zrobić wina

3. Dodaj drożdże winiarskie

- Przepłukuj pojemnik i jego krawędzie gorącą wodą przez ponad 1 minutę, aby przeprowadzić dezynfekcję.
- Rozsmaruj ugotowany ryż w pojemniku, rozkruszone drożdże winiarskie i umieść je w pojemniku (dociśnij ryż).
- Po dociśnięciu ryżu zalej go zimną wodą. Zrób w ryżu dołek i posyp ryż drożdżami winiarskimi.

4. Fermentacja i ustawianie czasu

- Umieść pojemnik, do którego dodano drożdże w zbiorniku fermentacyjnym, załóż wierzchnią pokrywę i włącz zasilanie.
- Gdy dioda zasilania świeci na panelu, jak pokazano w instrukcji, ustaw czas pracy wynoszący: 30-36 godzin. Po upływie czasu ustawionego czasu urządzenie wyłączy się.

5. Sprawdzanie jakości wina

Po zakończeniu procesu wytwarzania wina możesz sprawdzić, jak wygląda wino przez otwór w centralnej części. Dobre wino powinno być słodkie z wyczuwalnym smakiem alkoholu.

6. Zachowanie świeżości

Wino, którego produkcja zakończyła się przed chwilą, jest ciepłe. Wino może być spożywane zaraz po zakończeniu fermentacji lub po schłodzeniu. Wina ryżowego nie należy przechowywać dłużej niż 13 dni w warunkach chłodniczych. Wino smakuje najlepiej przez 5 dni. Do tego momentu bakterie mlekowe w winie wykazują wyższą aktywność i zapewniają wyższe wartości odżywcze.

KONFIGURACJA PANELU STEROWANIA JOGURTOWNICY (obraz B)

- Podłącz przewód do gniazda ściennego. Na ekranie pojawi się stałe wskazanie „00”, jak na poniższym rysunku. Dioda włączy się co oznacza, że zasilanie jest włączone, a urządzenie gotowe do pracy.
- Naciśnij przycisk „Funkcje”, aby wybrać funkcję: przygotowanie jogurtu lub przygotowanie wina ryżowego.
- Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk „Czas”, aby ustawić czas fermentacji. W przypadku przygotowania jogurtu zalecamy wybór ustawienia z zakresu 8-12 godzin. W przypadku przygotowania wina ryżowego zalecamy wybór ustawienia z zakresu 36-42 godziny.
- Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk „start/anuluj”. Aby uruchomić ponownie lub anulować proces, naciśnij przycisk „start/anuluj”.

DANE TECHNICZNE

220-240 V • 50/60 Hz • 20 W



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska!

Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

OPIS PROIZVODA (slika A)

1. Telo
2. Tabla sa operacijama
3. Postolje
4. Poklopac
5. Poklopac rezervoara
6. Rezervoar
7. Posuda za fermentaciju
8. Kabl

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

Da bi umanjili rizik od požara, opasnost od strujnog udara i/ili povreda osoba pri upotrebi električnih uređaja trebalo bi da sledite osnovne sigurnosne mere, uključujući:

OVA UPUTSTVA PROČITAJTE I SAČUVAJTE

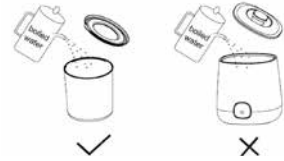
1. Pre nego što uključite uređaj proverite da li napon koji je naveden na aparatu odgovara naponu u Vašem domaćinstvu.
2. Nemojte nikada da ostavljate kabl da visi preko ivice stola ili radne površine i uverite se da ne dolazi u dodir sa vrelim površinama.
3. Nemojte da upotrebljavate uređaj na ili u blizini vrelim površina, grejnih tela ili otvorenog plamena.
4. Pre čišćenja aparat isključite. Za čišćenje kućišta nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje, jer to može da dovede do ogrebotina ili oštećenja.
5. Deca ne treba da upotrebljavaju ovaj aparat iz sigurnosnih razloga.
6. Nemojte da potapate aparat u vodu ili druge tečnosti.
7. Nemojte da koristite uređaj ako je kabl ili utikač oštećen, ako uređaj ne funkcioniše pravilno, ako je pao na ze mlju ili ako je uređaj oštećen na drugi način. Za eventualno neophodne popravke uređaj vratite prodavcu radi popravke.
8. Nemojte da ga koristite na otvorenom.
9. Nemojte da upotrebljavate uređaj na ili u blizini vrelim površina, grejnih tela ili otvorenog plamena.
10. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
11. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

NAČIN UPOTREBE

JOGURT

1. Dezinfekcija:

Operite rezervoar i poklopce rezervoara toplom vodom – ne otkuvavati duže od 1 minuta prilikom dezinfekcije. **Oprez:** Ne perite gornji poklopac i uređaj ključalom vodom.



2. Mešanje:

Stavite materijal u teglice u sledećem odnosu:

1. opcija: svežeg ohlađenog mleka + 1 kesica starter-kulture ili 5 % ohlađenog čistog jogurta.
2. opcija: čistog, upravo načetog UHT mleka + 1 kesica starter-kulture ili 5 % ohlađenog čistog jogurta.
3. opcija: mleka od mleka u prahu + 1 kesica starter-kulture ili 5 % ohlađenog čistog jogurta.
4. opcija: Prokuvano sojino mleko + kultura

Napomena: Količina kulture ili ohlađenog čistog jogurta se menja, uz očuvanje proporcije, u zavisnosti od količine mleka

UPOZORENJA:

1. Pazite da sirovinama nije prošao rok i da nisu pokvarene.
2. Za količinu fermentisanog proizvoda pogledajte uputstvo za upotrebu.
3. Ako je mleko napravljeno od mleka u prahu, pratite ove proporcije: 250 ml mleka u prahu + 750 ml vode.
4. U prokuvano sojino mleko i mleko od mleka u prahu ne sme da se dodaje kultura pre nego što se mleko ohladi na manje od 40°C

(slika 1)

- a. sveže mleko, čisto mleko, mleko u prahu ili sojino mleko
- b. kulture ili 5 % ohlađenog čistog jogurta
- c. Posude za konzumaciju

3. Fermentacija

Postupak: Zatvorite rezervoar poklopcem nakon mešanja sirovina i stavite ga u posudu za fermentaciju, pa je pokrijte gornjim poklopcem. Priključite uređaj u utičnicu i uključite ga prekidačem da bi fermentacija počela. Vreme fermentacije mora ručno da se reguliše. Vreme fermentacije je oko 6–8 sati. Gotov jogurt treba da se zgruša i da izgleda kao kiselo mleko. Što duže fermentiše, to je veća kiselost.

Oprez: Na vreme fermentacije utiču temperatura okoline i korišćenih sirovina. Zato je potrebno više vremena kad je okolna temperatura niska i kad se koristi mleko iz frižidera, ali svakako ne više od 14 sati.

Metod bez tople vode u posudi za fermentaciju (slika 2)

- a. Pomešane sirovine
- b. Aparat za jogurt
- c. Stavite gornji poklopac i podesite vreme fermentacije na 8–12 sati

Napomena: Da bi se skratilo vreme fermentacije i poboljšala ravnomernost prenosa toplote, možete da stavite malo tople vode u posudu za fermentaciju da bi jogurt bio ujednačeniji i glatkije teksture.

Metod sa toplom vodom u posudi za fermentaciju (slika 3)

- a. Pomešane sirovine
- b. Aparat za jogurt
- c. Stavite rezervoar u posudu za fermentaciju i sipajte ključalu vodu
- d. Stavite gornji poklopac i podesite vreme fermentacije na 8–12 sati

4. Održavanje svežine

Postupak: Upravo fermentisani jogurt je jestiv, ali nije dovoljno ukusan. Ako ne volite hranu iz frižidera, možete da začinite jogurt i odmah uživajte u njemu. Ako ne volite jogurt takve temperature, možete da stavite posudu sa fermentisanim jogurtom u frižider. Jogurt je izuzetno ukusan kad se ohladi u frižideru. **Oprez:** Vreme hlađenja jogurta u frižideru ne sme da bude duže od 7 dana. Preporučujemo da ga konzumirate u roku od 3 dana, jer se tada lactobacillus u jogurtu najviše aktivira.

(slika 4)

- a. Posle fermentacije
- b. Izvadite fermentisani jogurt
- c. Stavite u frižider

5. Ukus

Postupak: Pre konzumiranja, jogurt možete da začinite voćnim sokom, fruktozom, medom itd. po želji.

(slika 5)

- a. Ohladite jogurt
- b. Voćni sok, med itd.
- c. Aromatizovan jogurt

NAPOMENA:

1. Ako posle fermentacije jogurta iz teglice izađe veća količina gasa i neprijatnog mirisa, to ukazuje da je voda ili mleko bilo zaprljano i da jogurt nije za konzumaciju. Ako izgleda kao puding sa žutim sjajem i kiseo je, onda je fermentacija uspeša.
2. Duža fermentacija daje veću količinu surutke (žučkaste) i čini jogurt kiselijim, ali to je normalno i nema razloga za brigu. Možete zasebno da

popijete surutku (jer sadrži puno hranljivih materija, poput mlečne kiseline, vitamina B itd.) ili da je umešate u jogurt pre konzumacije.

3. Za decu se preporučuje neobrano mleko u prahu ili sveže mleko. Za osobe sa viškom kilograma se preporučuje niskomasno ili obrano mleko u prahu ili sveže mleko. (Dodavanje fruktoze u mleko može da ubrza fermentaciju, a aromatizovano mleko se ne preporučuje).
4. Ako se javi dijareja ili nelagodnost sa probavom posle konzumacije jogurta, treba da smanjite količinu jogurta na po 100 ml, pa da je postepeno povećavate na 200–300 ml.

PIRINČANO VINO

1. Operite pirinač, ubacite merač

Stavite opran lepljivi pirinač, običan pirinač ili kukuruz, čistu vodu da nabubri (5–7 sati leti, 10–20 sati zimi) dok ne postane dovoljno mek da zrno može prstima da se zdubi. Cilj je da merači upiju dovoljno vlage u pari i da temeljnije kuvaju.

2. Pirinač kuvan na pari

Kuvajte nabubrela pirinač dok ne postane dovoljno mek da zrno može prstima da se zdubi. Od sirovog, nekuvanog pirinča ne može se dobiti pirinčano vino

3. Dodajte vinski kvasac

1. Operite posudu i rub otvora posude ključalom vodom u trajanju od više od 1 minuta radi dezinfekcije.
2. Rasporedite kuvani pirinač, umešajte vinski kvasac i stavite u rezervoar (može da se procedi)
3. Dodajte hladnu vodu nakon ceđenja pirinča, napravite malo udubljenje na sredini pirinča i pospite vinski kvasac po pirinču.

4. Vreme fermentacije i sleganja

1. Stavite posudu za mešanje i dodajte vinski kvasac u rezervoar za fermentaciju, pa stavite gornji poklopac i uključite uređaj
2. Kada zasija lampica za napajanje, na kontrolnoj tabli podesite vreme rada na 30–36 sati. Po završetku rada uređaj će se sam isključiti.

5. Proverite pirinčano vino

Po završetku rada možete da proverite pirinčano vino kroz udubljenje. Najbolji rezultati su dobijeni kada je ukus slatkast, a kvalitet alkohola dobar.

6. Održavanje svežine

Upravo napravljeno pirinčano vino je određene temperature. Može odmah da se konzumira, mada je ukusnije kad se ohladi u frižideru. Pirinčano vino se čuva na hladnom mestu, ali ne duže od 13 dana. Najbolji ukus ima u prvih 5 dana. Tada su bakterije mlečne kiseline u pirinčanom vinu najaktivnije i daju najveću hranljivost.

KAKO SE PODEŠAVA KONTROLNA TABLA APARATA ZA JOGURT KOJIM UPRAVLJA MIKRORAČUNAR (slika B)

1. Приклучите кабл у струјну утичницу, након чега ќе сјјати број „00“ (неће трептати). Засјаће лампича, што значи да је уређај спреман
2. Притисканјем функцијског дугмета изаберите функцију, односно прављење јогурта или пиринчаног вина.
3. Након бирања функције, притисканјем дугмета за време одредите трајање ферментације. За јогурт се препоручује 8–12 сати. За пиринчано вино се препоручује 36–42 сати.
4. Затим притисните дугме за покретање/отказивање након што подесите време. Ако желите да поново покренете или прекинете рад, притисните дугме за покретање/отказивање.

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ:

220-240V • 50/60 Hz • 20 W



Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline! Molimo ne zaboravite da poštuјete lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА (фиг. А)

1. Корпус
2. Оперативен панел
3. Основа
4. Капак
5. Капак на контейнера
6. Контейнер
7. Купа за ферментирање
8. Кабел

ВАЖНИ УКАЗАНИЈА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За да намалите ризика од пожар, од токов удар и наранявање на лица при изпользването на електрически уреди, следва винаги да се спазват основни предпазни мерки за безопасност, вкључително следните:

ПРОЧЕТЕТЕ И ЗАПАЗЕТЕ УПЪТВАНЕТО

1. Преди да свржете уреда, се убедете, че напрежението, посочено на уреда, съвпада с напрежението във Вашето домаќинство.
2. Не оставајте кабела да виси покрај рѣба на масата или на работен плот, или да се допира до горещи поврхности.
3. Не изпользвайте уреда близо до горещи поврхности, радиатори или открит пламък.
4. Преди почиствање изкључајте уреда од контакта. Никога не изпользвайте абразивни почистващи средства по вншната поврхност на кафемашината, защото можат да причинат надраскване или повреда.
5. От гледна точка на безопасноста не препорчуваме уредът да се изпользва од деца.
6. Не потопувајте уреда във вода или други течности.
7. Не изпользвайте уреда, ако кабелът или щепселът са повредени, уредът не функционира правилно, например е паднал на пода или е повреден по друг начин. При евентуално неопходими рементии занесете уреда на трговеца, од когото сте го купили.
8. Не изпользвайте уреда на открито.
9. Не изпользвайте уреда близо до горещи поврхности, радиатори или открит пламък.
10. Този уред не е предназначен за употреба од лица (вкључително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знањия и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират односно употребата на уреда од лице, отговарящо за безопасноста им.
11. Децата треба да се наблюдават, за да се уверите, че не си играат с уреда.

НАЧИН НА ИЗПОЛЗВАНЕ ЙОГУРТ

1. Дезинфекција:

Измијте контейнер и капака на контейнера с топла вода - Не варете повеќе од 1 минута за дезинфекција. **Внимание:** Не мијте горниот капак и продукта с вряла вода.



2. Смесване:

Поставете продуктите в купата в следните пропорции:

- Опција 1: охладено прясно мляко + 1 плик закваска или 5 % охладен чист йогурт.
 Опција 2: стерилизирано чисто мляко + 1 плик закваска или 5 % охладен чист йогурт.
 Опција 3: мляко, приготвено од мляко на прах + 1 пакет закваска или 5 % охладен чист йогурт.
 Опција 4: Варено соево мляко + фермент

Забележка: Количеството на закваската или охладения чист йогурт се промена в равни пропорции в зависимост од количеството на млякото.

ВНИМАНИЕ:

1. Уверете се, че продуктите са в срок на годност и че не са развалени.
2. Справка за количеството на маята можете да направите в ръководството с инструкции.
3. Когато млякото е приготвено од мляко на прах, вжте пропорциите в инструкциите. 250 ml мляко на прах + 750 ml вода.
4. Вареното соево мляко или млякото, направено од мляко на прах, не треба да се добават за ферментация преди температурата им да се понижи до 40°C

(фиг. 1)

- a. прясно мляко, чисто мляко, мляко на прах или соево мляко
- b. Фермент или 5 % охладен чист йогурт
- c. Средства за смесване

3. Фермент

Метод: Покријте контейнера с капака, кога то смесвате продуктите, и поставете сѣда в сѣда за ферментирање. Покријте с капака. Покријте с капака. Свржете щепсела и вкључете од превкључателя на захранването, за да започне ферментация. Времето за ферментация се управља рѣчно. Времето за ферментация е 6 - 8 часа. Готовият йогурт изглежда како крем.

Колкото по-дълго е времето за ферментиране, толкова по-голяма е киселинността.

Внимание: Времето за ферментиране може да се повлияе от околната температура и температурата на продуктите. Необходимо е повече време за ферментиране при ниски околни температури или когато използвате охладено мляко, но времето не трябва да надхвърля 14 часа.

Работа, когато в съда за ферментиране няма топла вода. (фиг. 2)

- Смесени продукти
- Уред за приготвяне на йогурт
- Покрийте с горния капак и задайте времето за ферментиране на 8-12 часа

Забележка: За да намалите времето за ферментиране и да подобрите равномерността на подгряващата температура, можете да поставите известно количество топла вода в съда за ферментиране, така че йогуртът да бъде по-равномерен и гладък.

Работа, когато в съда за ферментиране има топла вода (фиг. 3)

- Смесени продукти
- Уред за приготвяне на йогурт
- Поставете контейнера в съда за ферментиране и изсипете отгоре сварената вода
- Покрийте с горния капак и задайте времето за ферментиране на 8 -12 часа

4. Поддържане на свежест

Метод: Току що приготвеният йогурт може да се консумира, но не е много вкусен. Онези, които не обичат охладени храни, могат да му се насладят след овкусяване. Ако предпочитате, можете да поставите контейнера с йогурта в хладилник. След охлаждане вкусът се подобрява значително.

Внимание: Времето за охлаждане на йогурта не трябва да бъде повече от 7 дни. Препоръчваме да го консумирате в рамките на 3 дни, тъй като в това време лактобактериите са най-активни.

(фиг. 4)

- След ферментирането
- Извадете ферментирания йогурт
- Поставете го в хладилник

5. Вкус

Метод: Можете да се наслаждавате на йогурта, като го комбинирате с плодов сок, фруктоза, мед и други, според вкуса си.

(фиг. 5)

- Охладен йогурт
- Плодов сок, мед и др.
- Овкусен йогурт

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Ако след ферментирането се отделя голямо количество газ, това показва, че водата в млякото на прах е била замърсена и йогуртът не може да се консумира. Изглежда като пудинг с жълта глазура и има кисел вкус. Това показва, че ферментацията е добра.
- По-продължителното време за ферментиране води до отделяне на голямо количество течност (с жълтеникав цвят) и прави йогурта по-кисел. Това е нормално и не трябва да се безпокоите. Можете да консумирате отделената течност отделно (защото тя съдържа множество хранителни вещества, като млечна киселина, витамин В и др.) или да я смесите с йогурта.
- За деца се препоръчва мляко на прах или прясно мляко. Пълните хора обаче трябва да предпочитат обезмаслено мляко или прясно мляко. (Добавянето на фруктоза към млякото може да ускори ферментацията. Не се препоръчва да използвате овкусено мляко).
- При поява на диария или стомашен дискомфорт след консумиране на йогурта, е необходимо да намалите количеството му до 100 ml на хранене и бавно да го увеличавате до 200-300 ml.

ОРИЗОВО ВИНО

1. Измийте и почистете ориза

Поставете изчистения глутенов ориз или царевича в чиста вода и накснете (5 - 7 през лятото, 10 - 20 часа през зимата) докато може да се начупи с ръце. Целта е да позволите достатъчно абсорбиране на влагата, за да пригответе по-добре.

2. Попарете ориза

Варете накснатия ориз докато може да се чупи с ръце. Не можете да пригответе оризово вино от суров ориз.

3. Добавете винена мая

- Изплакнете контейнера с вряла вода повече от 1 минута за дезинфекция.
- Разстелете попарения ориз, смесете с винена мая и съберете в контейнера (необходимо е да притиснете правилно)
- Добавете студена вода след притискането на ориза, направете малък отвор в средата и разпръснете винена мая над него.

4. Ферментиране и задаване на времето

- Поставете кутията за смесване и добавете винена мая в резервоара за ферментиране. След това поставете горния капак и включете хранването.
- Когато индикаторът на хранването светне, в съответствие с посочените на панела

инструкции, задайте времето на 30-36 часа. След приключване на работа, машината спираща.

5. Проверете оризовото вино

След като уредът приключи работа можете да проверите оризовото вино през отвора в средата на ориза. Най-добър ефект има когато вкусът е сладък и качеството на алкохола е добро.

6. Запазване на свежестта

Току що приготвеното оризово вино има определена температура. То може да се консумира незабавно или да се охлади за по-добър резултат. Оризовото вино не трябва да се съхранява повече от 13 дни при условия на охлаждане. Най-добър вкус се получава на 5 ден. При това млечно-киселата бактерия в оризовото вино запазва най-висока активност и има най-добра хранителна стойност.

НАЧИН НА НАСТРОЙКА НА УРЕДА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЙОГУРТ (фиг. В)

- Поставете кабела в стенния контакт. На екрана се показва цифрата „00“ (без примигване). Индикаторът се включва и уредът е готов за работа.
- Натиснете бутона „функция“
- След като изберете функцията, натиснете бутона „време“, за да зададете времето за ферментиране. 8 - 12 ч. е времето, което се препоръчва за направа на йогурт. 36 - 42 часа се препоръчва за направа на оризово вино.
- След това натиснете бутона „старт/отмяна“ за втори път. Ако искате да реставрирате, натиснете бутона „старт/отмяна“.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240V • 50/60 Hz • 20 W



Съобразено с околната среда извърляне

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центрове.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИС ВИРОБУ (мал. А)

1. Корпус
2. Панель керування
3. Основа
4. Кришка
5. Кришка
6. Контейнер
7. Чаша для ферментації
8. Кабель

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Під час використання електричних пристроїв необхідно завжди дотримуватись основних правил безпеки, щоб знизити ризик пожежі, ураження електричним струмом та/або травм, включаючи:

ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

1. Перед тим як вмикати прилад, перевірте, що напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі в розетці.
2. Шнур живлення не повинен звисати з краю стола чи робочої поверхні, або торкатися гарячих поверхонь.
3. Не користуйтеся приладом на або поблизу гарячих поверхонь, нагрівальних елементів або відкритого вогню.
4. Вимикайте прилад з розетки перед тим, як чистити його. Ніколи не застосовуйте абразивні миючі засоби для миття зовнішньої поверхні, оскільки це може пошкодити її.
5. Задля безпеки не рекомендується дозволяти дітям користуватись приладом.
6. Не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
7. Не користуйтеся приладом, якщо в нього пошкоджений шнур живлення або штепсель, або якщо в його роботі є порушення, або якщо він упав чи має будь-які пошкодження. Поверніть прилад в магазин, в якому його було куплено.
8. Використовуйте прилад тільки в приміщенні.
9. Не користуйтеся приладом на або поблизу гарячих поверхонь, нагрівальних елементів або відкритого вогню.
10. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
11. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

ЙОГУРТ

1. Стерилізація:

Помийте контейнер та їх кришку у теплій воді. Під час стерилізації не кип'ятіть їх довше 1 хвилини.

Застереження: Заборонено мити киплячою водою верхню кришку та корпус приладу.



2. Приготування суміші:

Викладіть у баночку інгредієнти у наведених далі пропорціях:

Варіант 1: 1 л охолодженого свіжого молока + 1 пакет сухої закваски або охолоджений йогурт без добавок 5 % жирності.

Варіант 2: 1 л чистого пастеризованого молока + 1 пакет сухої закваски або охолоджений йогурт без добавок 5 % жирності.

Варіант 3: 1 л молока, приготованого з порошку + пакет сухої закваски або охолоджений йогурт без добавок 5 % жирності.

Варіант 4: Кип'ячене соєве молоко + закваска

Примітка: Кількість закваски або охолодженого чистого йогурту змінюється в рівних пропорціях у залежності від кількості молока

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

1. Переконайтесь, що продукти не зіпсувались, та що не вийшов строк їх придатності.
2. Інформацію щодо кількості закваски див. в Інструкції з експлуатації.
3. Якщо використовується сухе молоко, приготуйте його в таких пропорціях: 250 мл сухого молока + 750 мл води.
4. Не слід додавати закваску до кип'яченого соєвого молока або молока, приготованого з порошку, перш ніж його температура не опуститься до 40°C.

(мал. 1)

- a. свіже молоко, цільне молоко, сухе молоко або соєве молоко
- b. закваска або охолоджений йогурт без добавок жирністю 5 %
- c. Ємність для приготування

3. Приготування йогурту

Приготування: Перемішайте інгредієнти та накрийте контейнер кришкою, потім помістіть його у чашу для ферментації та закрийте зовнішньою кришкою. Вставте вилку приладу до розетки та натисніть кнопку живлення,

щоб розпочати процес приготування. Час приготування слід контролювати вручну. Час приготування йогурту, зазвичай, триває від 6 до 8 годин. Готовий йогурт має добре згорнутися та нагадувати соєвий сир. Чим триваліший час приготування, тим більшу кислотність буде мати готовий продукт.

Застереження: На час приготування впливає температура у приміщенні та температура продуктів. При низькій температурі в приміщенні та якщо використовується охолоджене молоко, може знадобитися подовжити час приготування, але загалом він не має перевищувати 14 годин.

Приготування йогурту без теплої води у чаші для ферментації (мал. 2)

- a. Змішані інгредієнти
- b. Йогуртниця
- c. Накрийте верхньою кришкою та налаштуйте час час ферментації 8-12 годин.

Примітка: Щоб скоротити час приготування йогурту, а також для більш рівномірного розподілення тепла, у чашу для ферментації можна додати теплу воду, в результаті чого йогурт буде мати більш однорідну та гладку текстуру.

Приготування йогурту з теплою водою у чаші для ферментації (мал. 3)

- a. Змішані інгредієнти
- b. Йогуртниця
- c. Помістіть контейнер у чашу для ферментації та залийте туди кип'ячену воду.
- d. Накрийте верхньою кришкою та встановіть час ферментації від 8 до 12 годин

4. Охолодження

Приготування: Щойно приготований йогурт можна споживати відразу ж, але це не дуже смачно. Але якщо ви не любите охолоджені продукти, то можете споживати йогурт відразу після приготування, додавши до нього будь-яких наповнювачів за своїм смаком. В іншому випадку рекомендуємо поставити баночки з йогуртом у холодильник. Йогурт буде надзвичайно смачним після охолодження.

Застереження: Йогурт можна зберігати в холодильнику щонайдовше 7 днів. Рекомендується вжити йогурт у перші 3 дні після приготування, оскільки в цей час зберігається найвища активність лактобактерій.

(мал. 4)

- a. Після ферментації
- b. Дістаньте баночки з готовим йогуртом
- c. Поставте в холодильник

5. Смакові добавки

Приготування: Спробуйте додати в йогурт фруктовий сік, фруктозу, мед та будь-які інші наповнювачі за своїм смаком.

(мал. 5)

- a. Охолоджений йогурт
- b. Фруктовий сік, мед тощо
- c. Йогурт із наповнювачем

ПРИМІТКА:

1. Якщо після ферментації виділяється надмірна кількість газу або неприємний запах, це вказує на те, що вода чи сухе молоко було зіпсоване, та йогурт не можна вживати в їжу. Якщо на вигляд йогурт нагадує пудинг із жовтим блиском та має кислий смак, це свідчить про те, що ферментація вдалася.
2. Якщо ферментація тривала довше, ніж було потрібно, може виділятися велика кількість сироватки (жовта рідина), а йогурт буде мати кислий смак, але не слід непокоїтися, адже це є цілком нормальним явищем. Сироватку можна вживати окремо (скільки вона містить велику кількість поживних речовин, як наприклад, молочну кислоту, вітамін В тощо) або змішувати її з йогуртом.
3. Для дітей рекомендується готувати йогурт зі свіжого чи сухого молока. Але людям із зайвою вагою рекомендується готувати йогурт на основі сухого чи свіжого молока з низьким вмістом жирів або повністю знежиреного. (Додавання фруктози може прискорити процес ферментації; використовувати молоко зі смаковими наповнювачами не рекомендується.)
4. Якщо після споживання йогурту з'явилася діарея чи дискомфорт у шлунку, слід зменшити порцію йогурту до 100 мл за один прийом, а потім поступово збільшувати до 200-300 мл.

РИСОВЕ ВИНО

1. Промийте та замочіть рис

Замочіть промитий клейкий рис чи зерно кукурудзи у чистій воді (на 5-7 годин улітку та на 10-20 узимку) та залиште його вимочуватися настільки, щоб зерно можна було розкришити пальцями. Це необхідно для того, щоб зерно увібрало якомога більше вологи та добре пропарилося під час приготування.

2. Приготуйте рис на пару

Зваріть вимочений рис та готуйте його доти, доки зерно буде добре розтиратися пальцями. Із сирого не провареного рису неможливо приготувати рисове вино.

3. Додайте винні дріжджі

1. Простерилізуйте контейнер та його верхню кромку у киплячій воді щонайменше 1 хвилину.
2. Рівномірно розкладіть пропарений рис, розподіліть зверху винні дріжджі та зберіть суміш у контейнер (при цьому її слід добре спресувати).

3. Утрамбувавши рис, додайте холодної води, зробіть невелике заглиблення по центру рису та покладіть туди винні дріжджі.

4. Підготовка до бродіння та встановлення часу

1. Розмістіть контейнер із сумішшю рису та дріжджів у чашу для ферментації, накрийте верхньою кришкою та увімкніть живлення.
2. Коли засвітиться індикатор живлення, установіть час роботи на 30-36 годин, дотримуючись інструкцій на панелі. Коли процес приготування завершиться, прилад вимкнеться.

5. Перевірте якість рисового вина

Після завершення роботи можна перевірити якість вина через контрольний отвір. Смак має бути солодким, а алкоголь має бути доброї якості.

6. Зберігайте охолодженням

Щойно приготоване рисове вино є дещо теплим. Його можна вживати відразу ж, але найкраще воно смакує після охолодження. Рисове вино можна зберігати в холодильнику протягом 13 днів. Але найкращий смак вино має в перші 5 днів. В цей період молочнокислі бактерії у рисовому вині зберігають високу активність та поживну цінність.

РОБОТА З ПАНЕЛЮ КЕРУВАННЯ ЙОГУРТНИЦІ З ВБУДОВАНИМ МІКРОКОМП'ЮТЕРОМ (мал. В)

1. Вставте штепсельну вилку приладу у розетку, на дисплеї відобразиться число «00» (без мерехтіння). Індикатор роботи світиться, йогуртниця готова до роботи.
2. Натисніть кнопку «Function» (Вибір режиму): приготування йогурту чи рисового вина.
3. Вибравши режим роботи, натисніть кнопку «Time» (Час), щоб налаштувати час ферментації. Для приготування йогурту рекомендується встановлювати 8-12 годин. Для приготування рисового вина рекомендується встановлювати 36-42 годин.
4. Після встановлення часу натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Якщо необхідно продовжити приготування або скасувати його, натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 В • 50/60 Гц • 20 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.



Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DU PRODUIT (ill. A)

1. Corps
2. Panneau de commande
3. Base
4. Couvercle
5. Couvercle du récipient
6. Récipient
7. Pot de fermentation
8. Câble

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles lors de l'utilisation d'appareils électriques, les prescriptions de sécurité de base, dont les suivantes, doivent toujours être suivies :

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre domicile avant de brancher l'appareil.
2. Ne pas faire pendre le câble à un coin de table ou à un évier et assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec surface chaude.
3. Ne pas utiliser l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, de radiateurs ou de flammes ouvertes.
4. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Pour le nettoyage du boîtier, ne jamais utiliser de produit nettoyant récurant car il pourrait conduire à des rayures ou des dommages.
5. Par sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou endommagé d'une quelconque façon. Apporter l'appareil au revendeur pour des réparations éventuellement nécessaires.
8. Ne pas utiliser en extérieur.
9. Ne pas utiliser l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, de radiateurs ou de flammes ouvertes.
10. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
11. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

YAOURT

1. Désinfection :

Lavez le récipient et son couvercle avec de l'eau tiède – Ne faites pas bouillir pendant plus d'une minute pour la désinfection. **Attention** : Ne lavez pas le couvercle supérieur et le corps du produit avec de l'eau chaude.



2. Mélange :

Mettez les ingrédients dans le pot dans les proportions de :
 Option 1 : 1 L de lait frais réfrigéré + 1 sachet de ferment en poudre ou 5 % de yaourt pur réfrigéré.
 Option 2 : 1 L de lait pur scellé stérile + 1 sachet de ferment en poudre ou 5 % de yaourt pur réfrigéré.
 Option 3 : +1 L de lait à base de lait en poudre + 1 sachet de ferment en poudre ou 5 % de yaourt pur réfrigéré.
 Option 4 : Lait de soja bouilli + fermenté

Remarque : La quantité de ferment ou de yogourt pur réfrigéré change à proportion égale en fonction de la quantité de lait

PRÉCAUTIONS :

1. Assurez-vous que les ingrédients ne sont ni vieux ni dégenérés.
2. Pour la quantité de ferment, reportez-vous au guide d'utilisation.
3. Lorsque le lait est à base de poudre de lait, reportez-vous aux proportions indiquées : 250 ml de lait en poudre + 750 ml d'eau.
4. Le lait de soja bouilli ou le lait obtenu avec du lait en poudre ne doit pas être ajouté à une fermentation avant que sa température ne soit inférieure à 40°C

(ill. 1)

- a. lait frais, lait pur, lait en poudre ou lait de soja
- b. ferment ou 5 % de yaourt pur réfrigéré
- c. Servir de bons aliments

3. Ferment

Méthode : Couvrez le récipient avec le couvercle lorsque les matières premières sont mélangées et le placer dans le pot de fermentation, le couvrir avec le bouchon supérieur. Branchez et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour lancer la fermentation. Le temps de fermentation doit être contrôlé manuellement. Le temps de fermentation est d'environ 6 à 8 heures. Le yaourt fini serait coagulé

et ressemblerait à du « caillé de soja ». Plus le temps de fermentation est long, plus l'acidité est grande.

Attention : Le temps de fermentation dépend de la température ambiante et de la température des matières premières. Il faut donc plus de temps en cas de température ambiante basse ou d'utilisation de lait réfrigéré, mais ne doit pas dépasser 14 heures.

La méthode sans eau chaude dans le pot de fermentation (ill. 2)

- Matières premières mélangées
- Yaourtière
- Couvrez avec le couvercle supérieur, et réglez le temps de fermentation entre 8 et 12 heures

Remarque : Afin de réduire le temps de fermentation et d'améliorer l'uniformité de transmission de la chaleur, vous pouvez verser de l'eau tiède dans le pot de fermentation afin que le yaourt soit plus uniforme et plus tendre.

La méthode avec eau chaude dans le pot de fermentation (ill. 3)

- Matières premières mélangées
- Yaourtière
- Mettez le récipient dans le pot de fermentation et y versez de l'eau bouillie
- Couvrez avec le couvercle supérieur, et réglez le temps de fermentation entre 8 et 12 heures

4. Garder la fraîcheur

Méthode : Le yaourt juste fermenté est comestible mais pas très délicieux. Ceux qui n'aiment pas les aliments réfrigérés peuvent en profiter à ce moment après avoir ajouté des arômes. Si vous ne l'aimez pas de cette façon, vous pouvez directement mettre le récipient avec le yogourt fermenté au réfrigérateur. C'est très bon une fois réfrigéré.

Attention : Le temps de réfrigération du yogourt ne doit pas dépasser 7 jours. Il est recommandé de le consommer dans les 3 jours, car l'activation du lactobacille dans le yogourt étant la plus forte dans cette période.

(ill. 4)

- Après la fermentation
- Sortez le yaourt fermenté
- Mettez au réfrigérateur

5. Arômes

Méthode : Vous pouvez savourer le yogourt après l'avoir aromatisé à votre guise de jus de fruit, fructose, miel, etc.

(ill. 5)

- Yaourt réfrigéré
- Jus de fruit, miel, etc.
- Yaourt aromatisé

REMARQUE :

- Si une grande quantité de gaz et de puanteur est produite après la fermentation, cela indique que l'eau ou le lait est pollué et que le yaourt ne doit pas être mangé. S'il se présente sous la forme d'un pudding jaunâtre avec un goût acide, cela indique que la fermentation est bonne.
- Un temps de fermentation plus long produirait une grande quantité de liquide dérivé (liquide jaunâtre) et le rendrait plutôt acide, c'est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Vous pouvez savourer du liquide dérivé séparément (car le liquide dérivé contient une abondance de nutriments, tels que l'acide lactique, la vitamine B, etc.) ou le mélanger au yaourt au moment où vous le mangez.
- Comme pour les enfants, le lait en poudre ou le lait frais sont recommandés. Mais pour les grosses personnes, il est recommandé d'utiliser du lait frais ou du lait avec peu ou sans matière grasse. (L'ajout du fructose au lait peut accélérer la fermentation et le lait aromatisé n'est pas recommandé).
- Si de la diarrhée ou des malaises gastriques apparaissent après la consommation du yaourt, vous devez en réduire la quantité à 100 ml à chaque fois, puis augmenter progressivement pour atteindre 200 à 300 ml.

SAKÉ

1. Laver le riz, le tremper

Mettez du riz gluant, riz ou maïs nettoyé dans de l'eau et le laissez tremper (5 à 7 heures en été, 10 à 20 heures en hiver), au point de pouvoir l'écraser à la main. L'objectif est permettre aux compteurs d'absorber suffisamment d'humidité dans la vapeur et cuire de façon uniforme.

2. Riz à la vapeur

Faites bouillir le riz trempé, le cuire au point de ne pas pouvoir l'écraser à la main. Le riz cru sans cuisson empêche la production de saké

3. Ajouter la levure de vin

- Nettoyez le récipient et ses bords avec de l'eau bouillie pendant plus d'une minute pour le désinfecter.
- Répartissez le riz cuit à la vapeur, mélangez la levure de vin, et les mettre dans le récipient (pourraient être correctement compactés).
- Ajoutez de l'eau froide après le compactage du riz, creusez un petit trou au milieu du riz, et arrosez la levure de vin au-dessus du riz.

4. Fermentation et réglage du temps

- Mettez le récipient du mélange et ajoutez la levure de vin dans le pot de fermentation, puis couvrez et allumez
- Lorsque le témoin d'alimentation s'allume, réglez le temps de 30 à 36 heures selon les instructions indiquées sur le panneau de commande. La machine s'arrête une fois le travail terminé.

5. Vérifier le saké

Une fois le travail terminé, vous pouvez inspecter le saké via le trou central. Plus le goût est sucré plus la qualité de l'alcool est bonne.

6. Garder la fraîcheur

Le saké qui vient d'être fabriqué a une certaine température. Il peut être goûté immédiatement ou après avoir été réfrigéré où il devient meilleur. La durée de conservation au froid du saké ne doit pas dépasser 13 jours. Son meilleur goût est après 5 jours. Puis les bactéries lactiques présentes dans le saké auront une activité plus élevée et une meilleure nutrition.

COMMENT RÉGLER LE PANNEAU DE COMMANDE CONTRÔLÉ PAR MICRO-ORDINATEUR DE LA YAOURTIÈRE (ill. B)

- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur, « 00 » apparaît (sans clignotement). Le témoin est allumé et la yaourtière est prête
- Appuyez sur la touche « Fonction » pour choisir la fonction : faire du yaourt ou du saké.
- Après avoir choisi la fonction, appuyez sur la touche « temps » pour régler le temps de fermentation. 8 à 12 heures sont recommandées pour faire du yaourt. 36 à 42 heures sont recommandées pour faire du saké.
- Appuyez ensuite sur la touche « Démarrer/ Annuler » une fois le temps réglé. Pour redémarrer ou quitter, appuyez de nouveau sur la touche « Démarrer/Annuler ».

DONNÉES TECHNIQUES :

220-240 V • 50/60 Hz • 20 W



Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ** (εικ. Α)

1. Σώμα συσκευής
2. Πίνακας λειτουργίας
3. Βάση
4. Κάλυμμα
5. Κάλυμμα δοχείου
6. Δοχείο
7. Βάζο ζύμωσης
8. Καλώδιο

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε ορισμένες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού, όπως τις εξής.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας.
2. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο βρίσκεται σε ασφαλές σημείο και μην το αφήνετε να κρέμεται ή να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
3. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμές επιφάνειες, ενεργές εστίες ή γυμνή φλόγα.
4. Άποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν τον καθαρισμό και μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά στο εξωτερικό της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές και/ή ζημιές.
5. Για λόγους ασφαλείας δεν συνιστούμε τη χρήση της συσκευής από παιδιά.
6. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
7. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ή το φιλς παρουσιάζει σημάδια φθοράς, αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή αν σας πέσει κάτω. Επιστρέψτε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα λιανικής.
8. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμές επιφάνειες, ενεργές εστίες ή γυμνή φλόγα.
10. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
11. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ**ΓΙΑΟΥΡΤΙ****1. Απολύμανση:**

Πλύνετε τα Δοχεία και τα καλύμματα με ζεστό νερό - Μην βράζετε για περισσότερο από 1 λεπτό για απολύμανση. **Προσοχή:** Μην πλένετε το επάνω κάλυμμα και τη συσκευή με βραστό νερό.

**2. Ανάμειξη:**

Βάλτε τα υλικά στα βάζα σε αναλογία:

Επιλογή 1: φρέσκο κρύο γάλα + 1 σακουλάκι μαγιά σε σκόνη ή 5 % κρύο γιαούρτι.

Επιλογή 2: παστεριωμένο, σφραγισμένο γάλα + 1 σακουλάκι μαγιά σε σκόνη ή 5 % κρύο γιαούρτι.

Επιλογή 3: γάλα σε σκόνη + 1 σακουλάκι μαγιά σε σκόνη ή 5 % κρύο γιαούρτι.

Επιλογή 4: Βρασμένο γάλα σόγιας + μαγιά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η αναλογία μαγιάς ή γιαουρτιού εξαρτάται από την ποσότητα του γάλακτος

ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

1. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά δεν είναι ληγμένα ή αλλοιωμένα.
2. Για την ποσότητα της μαγιάς ανατρέξτε στο Εγχειρίδιο οδηγιών.
3. Όταν το γάλα είναι παρασκευασμένο από σκόνη γάλακτος, παρακαλούμε ανατρέξτε στην παρακάτω αναλογία: 250 ml γάλακτος σε σκόνη + 750 ml νερού.
4. Δεν πρέπει να προστίθεται μαγιά στο βρασμένο γάλα σόγιας ή το γάλα που παρασκευάζεται από γάλα σε σκόνη πριν η θερμοκρασία του γάλακτος πέσει κάτω από τους 40°C

(εικ. 1)

- a. φρέσκο γάλα, γάλα σε σκόνη ή γάλα σόγιας
- b. μαγιά ή 5 % γιαούρτι
- c. Δοχείο

3. Ζύμωση

Μέθοδος: Καλύψτε το δοχείο με το καπάκι όταν αναμειχθούν τα υλικά και τοποθετήστε το μέσα στο βάζο ζύμωσης και καλύψτε με το επάνω κάλυμμα. Συνδέστε το φιλς στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή για να αρχίσει η ζύμωση. Ο χρόνος ζύμωσης πρέπει να ελέγχεται χειροκίνητα. Ο χρόνος ζύμωσης είναι περίπου 6-8 ώρες. Το τελικό γιαούρτι πρέπει να έχει πήξει και να έχει σχηματίσει σβόλους. Όσο περισσότερος είναι ο χρόνος ζύμωσης, τόσο μεγαλύτερη η οξύτητα.

Προσοχή: Ο χρόνος ζύμωσης επηρεάζεται από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και τη θερμοκρασία των υλικών. Κατά συνέπεια, απαιτείται περισσότερος χρόνος όταν η ζύμωση λαμβάνει χώρα σε χαμηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χρησιμοποιείται κρύο γάλα, αλλά αυτός ο χρόνος δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 14 ώρες.

Διαδικασία όταν δεν υπάρχει ζεστό νερό στο δοχείο ζύμωσης (εικ. 2)

- a. Αναμειγμένα υλικά
- b. Παρασκευαστής γιαουρτιού
- c. Καλύψτε με το επάνω κάλυμμα και ρυθμίστε τον χρόνο ζύμωσης σε 8-12 ώρες

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προκειμένου να μειωθεί ο χρόνος ζύμωσης και να βελτιωθεί η ομοιομορφία της μετάδοσης θερμότητας, μπορείτε να προσθέσετε λίγο ζεστό νερό στο δοχείο ζύμωσης έτσι ώστε το γιαούρτι να γίνει πιο ομοιομορφο και λείο.

Διαδικασία όταν υπάρχει ζεστό νερό στο δοχείο ζύμωσης (εικ. 3)

- a. Αναμειγμένα υλικά
- b. Παρασκευαστής γιαουρτιού
- c. Τοποθετήστε το δοχείο στο βάζο ζύμωσης και προσθέστε βραστό νερό
- d. Καλύψτε με το επάνω κάλυμμα και ρυθμίστε τον χρόνο ζύμωσης σε 8-12 ώρες

4. Διατήρηση της φρεσκάδας

Μέθοδος: Το γιαούρτι που έχει μόλις υποστεί ζύμωση είναι βρώσιμο αλλά όχι πολύ νόστιμο. Εάν δεν σας αρέσει κρύο, μπορείτε να το καταναλώσετε άμεσα. Εάν δεν το καταναλώσετε άμεσα, μπορείτε να βάλετε το δοχείο με το γιαούρτι απευθείας στο ψυγείο. Το γιαούρτι είναι εξαιρετικά καλό όταν ψυχθεί.

Προσοχή: Ο χρόνος διατήρησης του γιαουρτιού στο ψυγείο δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 7 ημέρες. Συνιστάται να το καταναλώσετε μέσα σε 3 ημέρες καθώς η ενεργοποίηση του γαλακτοβάκιλλου στο γιαούρτι είναι η υψηλότερη αυτό το χρονικό διάστημα.

(εικ. 4)

- a. Μετά τη ζύμωση
- b. Βγάλτε το ζυμωμένο γιαούρτι
- c. Βάλτε στο ψυγείο

5. Γεύση

Μέθοδος: Μπορείτε να αρωματίσετε το γιαούρτι σας όπως σας αρέσει, προσθέτοντας χυμό φρούτων, φρουκτόζη, μέλι κ.λπ.

(εικ. 5)

- a. Γιαούρτι από το ψυγείο
- b. Χυμός φρούτων, μέλι κ.λπ.
- c. Αρωματισμένο γιαούρτι

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Εάν συνεχίζει να δημιουργείται μεγάλη ποσότητα αερίων και δυσσομίας και μετά τη ζύμωση, αυτό υποδεικνύει ότι το νερό ή το γάλα είναι μολυσμένο και το γιαούρτι δεν μπορεί να καταναλωθεί. Αν έχει μορφή πουτίγκας με κίτρινη γυαλάδα και ξινή γεύση, αυτό δείχνει ότι η ζύμωση είναι καλή.
2. Ο μεγαλύτερος χρόνος ζύμωσης θα παράγει μια μεγάλη ποσότητα ορού γάλακτος (κιτρινωπό υγρό) και θα το κάνει πολύ ξινό. Κάτι τέτοιο είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. Μπορείτε να καταναλώσετε ξεχωριστά τον ορό γάλακτος (δεδομένου ότι το περιέχει αφθονία θρεπτικών συστατικών, όπως γαλακτικό οξύ, βιταμίνη Β κ.λπ.) ή να τον ανακατέψτε με το γιαούρτι.
3. Όσον αφορά τα παιδιά, συνιστάται γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα. Για τα υπέρβαρα άτομα συνιστάται ωστόσο γάλα χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, γάλα χωρίς λιπαρά ή φρέσκο γάλα. (Η προσθήκη φρουκτόζης στο γάλα μπορεί να επιταχύνει τη διαδικασία ζύμωσης και η χρήση αρωματισμένου γάλακτος δεν συνιστάται).
4. Εάν παρατηρηθεί διάρροια ή δυσφορία στο στομάχι μετά από την κατανάλωση του γιαουρτιού, θα πρέπει να μειώσετε την ποσότητα του γιαουρτιού στα 100 ml κάθε φορά και στη συνέχεια σταδιακά να την αυξήσετε στα 200-300 ml.

ΚΡΑΣΙ ΠΥΖΙΟΥ**1. Μούλιασμα ρυζιού**

Αφήστε καθαρό ρύζι με γλυutenή ή καλαμπόκι να μουλιάσει σε καθαρό νερό (5 - 7 ώρες το καλοκαίρι, 10 - 20 ώρες το χειμώνα) και να φουσκώσει τόσο που να μπορεί να συνθλιβεί με το χέρι. Σκοπός είναι να απορροφήσει επαρκή υγρασία για να μαγειρευτεί καλά.

2. Άτμισμα ρυζιού

Βράστε το μούλιασμένο ρύζι μέχρι να μην μπορεί να συνθλιβεί με το χέρι. Η χρήση υμού ρυζιού δεν θα έχει ως αποτέλεσμα την παρασκευή κρασιού από ρύζι

3. Προσθέστε μαγιά κρασιού

1. Πλύνετε το δοχείο με βραστό νερό για περισσότερο από 1 λεπτό για απολύμανση.
2. Απλώστε το ατμισμένο ρύζι και ανακατέψτε τη μαγιά κρασιού στο δοχείο (απλώστε το ρύζι ασκώντας πίεση)
3. Προσθέτοντας κρύο νερό αφού απλώσετε και πιέσετε το ρύζι, σκάψτε μια μικρή τρύπα στη μέση του ρυζιού και πασπαλίστε τη μαγιά κρασιού πάνω από το ρύζι.

4. Ζύμωση και χρόνος ρύθμισης

1. Τοποθετήστε το κιβώτιο ανάμιξης και προσθέστε τη ζύμη κρασιού στη δεξαμενή ζύμωσης, τοποθετήστε το κάλυμμα και ενεργοποιήστε τη συσκευή
2. Όταν ανάψει η ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο λειτουργίας σε 30-36 ώρες σύμφωνα με τις υποδείξεις στον πίνακα ελέγχου. Μετά την πάροδο του χρόνου λειτουργίας, η συσκευή απενεργοποιείται.

5. Έλεγχος κρασιού από ρύζι

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, μπορείτε να ελέγξετε το κρασί από ρύζι από τη μεσαία οπή. Ιδανικά πρέπει να μπορείτε να γευτείτε γλυκιά γεύση και αλκοόλ καλής ποιότητας.

6. Διατήρηση της φρεσκάδας

Το φρέσκο ρύζι από κρασί είναι ζεστό. Μπορείτε να το καταναλώσετε άμεσα, αλλά η γεύση μετά από ψύξη είναι καλύτερη. Ο χρόνος συντήρησης του κρασιού ρυζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 13 ημέρες υπό συνθήκες ψύξης. Η καλύτερη γεύση επιτυγχάνεται μετά από 5 ημέρες. Τότε τα βακτήρια γαλακτικού οξέος στο κρασί από ρύζι έχουν υψηλότερη δράση και διατροφική αξία.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟΥ ΑΠΟ ΜΙΚΡΟ-ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ (εικ. Β)

1. Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός «00» (χωρίς τρεμόπαιγμα). Η τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη και ο παρασκευαστής είναι έτοιμος για χρήση
2. Πατήστε το κουμπί «Λειτουργία» για να επιλέξετε τη λειτουργία: γιαούρτι ή κρασί από ρύζι.
3. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί «χρόνος» για να ρυθμίσετε τον χρόνο ζύμωσης. Συνιστώνται 8 - 12 ώρες για την παρασκευή γιαουρτιού. Συνιστώνται 36 - 42 ώρες για την παρασκευή κρασιού από ρύζι.
4. Μετά τον καθορισμό του χρόνου, πατήστε το κουμπί «έναρξη/ακύρωση». Αν θέλετε να κάνετε επανεκκίνηση ή τερματισμό, πιέστε ξανά το κουμπί «έναρξη/ακύρωση».

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

220-240 V • 50/60 Hz • 20 W

**Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση**

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**ΠΡΕΔΝΑΖΝΑΧΕΝΙΕ**

Для сделать йогурт.

Не для коммерческого и промышленного использования.

ΟΠΙΣΑΝΙΕ ΠΡΙΒΟΡΑ (βιδео Α)

1. Корпус
2. Панель управления
3. Основание
4. Крышка
5. Крышка контейнера
6. Контейнер
7. Отсек для ферментации
8. Шнур

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Для того чтобы избежать возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования окружающих во время эксплуатации электрических приборов, необходимо придерживаться основных мер безопасности, включая:

ΠΡΟΧΙΤΑΙΤΕ Ι ΣΟΧΡΑΝΙΤΕ ΔΑΝΝΟΤ ΙΝΣΤΡΟΚΤΙΟ

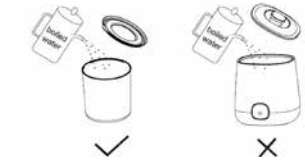
1. Перед тем как подключить устройство, убедитесь, что указанное на Вашем приборе напряжение совпадает с локальным напряжением.
2. Кабель не должен свешиваться с углов рабочей поверхности стола. Убедитесь, что он не касается какой-либо горячей поверхности.
3. Не эксплуатируйте прибор вблизи от горячих поверхностей, нагревательных элементов или источников открытого огня.
4. Перед чистой отсоедините прибор от источника питания. Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами для чистки корпуса, так как они могут поцарапать или повредить прибор.
5. Из соображений безопасности не позволяйте детям пользоваться прибором.
6. Не опускайте прибор в воду или какую-либо другую жидкость.
7. Не эксплуатируйте прибор, если поврежден кабель или штекер, когда прибор функционирует неправильно, после падения на землю или после какого-либо другого повреждения. Для проведения необходимого ремонта отнесите прибор в магазин, в котором Вы его приобрели.
8. Не эксплуатируйте прибор вне помещения.
9. Не эксплуатируйте прибор вблизи от горячих поверхностей, нагревательных элементов или источников открытого огня.

10. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.

11. Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

ΕΚΣΠΛΑΤΑΤΙΑ ΙΟΓΟΥΡΤ**1. Δезινηφекция:**

Промойте контейнер с крышками теплой, но не кипящей водой в течение 1 минуты или дольше. **Осторожно!** Не допускается мыть верхнюю крышку и само устройство кипящей водой.

**2. Περεμешивание:**

Поместите смесь в баночки, выдерживая следующую пропорцию:
 Вариант 1: свежего молока из холодильника + 1 пакетик закваски или натуральный йогурт 5 % из холодильника.
 Вариант 2: стерильно упакованного цельного молока + 1 пакетик закваски или натуральный йогурт 5 % из холодильника.
 Вариант 3: молока, восстановленного из сухого + 1 пакетик закваски или натуральный йогурт 5 % из холодильника.
 Вариант 4: Кипяченое соевое молоко + закваска

Примечание: При добавлении йогурта или закваски объем молока следует уменьшать соответственно.

ΟΣΤΟΡΟΧΝΟ!

1. Убедитесь в том, что все ингредиенты находятся в хорошем состоянии и их срок годности не истек.
2. Точное количество закваски проверьте в инструкции.
3. Если вы используете сухое молоко, выдержите следующую пропорцию: на 250 мл сухого молока добавьте 750 мл воды.
4. Кипяченое соевое или восстановленное из сухого молоко перед добавлением закваски следует охладить ниже 40°C

(видео 1)

- Свежее молоко, цельное молоко, восстановленное из сухого или соевое молоко
- Закваска или охлажденный натуральный йогурт 5 %
- Перемешать в контейнере

3. Ферментация

Указания: После перемешивания исходных продуктов закройте крышку контейнера, поместите контейнер в отсек для ферментации и накройте верхней крышкой. Подключите устройство к розетке и нажмите на выключатель, чтобы начать ферментацию. Время ферментации задается вручную. Время ферментации составляет 6–8 часов. Готовый йогурт должен загустеть и иметь консистенцию соевого творога. Чем больше время ферментации, тем выше кислотность продукта.

Осторожно! На время ферментации влияет температура окружающей среды и температура исходных продуктов. При низкой температуре воздуха или использовании охлажденного молока время следует увеличить, но не более чем до 14 часов.

Приготовление в отсеке для ферментации без теплой воды (видео 2)

- Смешанные исходные продукты
- Йогуртница
- Накройте верхней крышкой, установите время на 8–12 часов

Примечание: Чтобы сократить время ферментации и обеспечить равномерное распределение тепла, можно добавить в отсек для ферментации немного воды. Так йогурт получится более однородным.

Приготовление в отсеке для ферментации с теплой водой (видео 3)

- Смешанные исходные продукты
- Йогуртница
- Поместите контейнер в отсек для ферментации и налейте кипяченую воду
- Накройте верхней крышкой, установите время на 8–12 часов

4. Хранение

Указания: Приготовленный йогурт можно есть сразу, но в таком виде он менее вкусен. Если вы не любите подобные блюда в охлажденном виде, вы можете попробовать йогурт сразу. Если в теплом виде йогурт вам не понравился, поместите его в холодильник. Особенно вкусен йогурт в охлажденном виде.

Осторожно! Хранить йогурт в холодильнике можно не более 7 дней. Рекомендуется употребить его в течение 3 дней, поскольку именно в это время лактобактерии в йогурте наиболее активны.

(видео 4)

- После ферментации
- Извлеките баночки из устройства
- Поместите их в холодильник

5. Вкусовые добавки

Указания: В йогурт по вкусу можно добавить фруктовый сок, фруктозу, мед и другие продукты.

(видео 5)

- Охлажденный йогурт
- Фруктовый сок, мед и др.
- Йогурт с добавками

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если после ферментации выделяется большое количество газа и появляется плохой запах, это означает, что вода, в которой растворено сухое молоко, загрязнена, и такой йогурт есть нельзя. Качественный йогурт имеет консистенцию пудинга, желтоватый блеск и кисловатый вкус.
- При увеличении времени ферментации будет выделяться больше желтоватой жидкости, а вкус станет более кислым. Это нормально, и такой йогурт можно употреблять в пищу. Выделяющаяся жидкость содержит множество полезных веществ, например, молочную кислоту и витамин В. Жидкость можно употребить отдельно или смешать с йогуртом.
- Для питания детей рекомендуется использовать йогурт из свежего молока или молока, восстановленного из сухого. Для людей с избыточным весом можно готовить йогурт из обезжиренного молока или молока с пониженной жирностью. (Добавление фруктозы при приготовлении смеси может ускорить процесс ферментации; другие добавки использовать не рекомендуются).
- Если после употребления йогурта появляется дискомфорт в области живота или диарея, сократите порцию йогурта до 100 мл за один раз, и затем постепенно повышайте ее до 200–300 мл.

РИСОВОЕ ВИНО

1. Промывка риса

Промойте и замочите рис, клейкий рис или кукурузу в чистой воде (5 - 7 часов летом, 10 - 20 часов зимой) до состояния, когда его можно будет раздавить пальцами. Это необходимо для достаточного поступления в рис влаги и обеспечения наилучших условий приготовления.

2. Приготовление риса

Отварите замоченный рис до такого состояния, чтобы его можно было раздавить пальцами. Сырой рис для приготовления вина не подходит.

3. Добавление винных дрожжей

- Для дезинфекции промойте контейнер и крышку в течение 1 минуты.
- Распределите отваренный рис по тарелке, перемешайте винные дрожжи и поместите в контейнер (можно придавить рис в контейнере)
- В придавленный рис добавьте холодную воду, проделав отверстие в середине. Поверх риса распределите дрожжи.

4. Установка времени ферментации

- Поместите смесь с дрожжами в отсек для ферментации, закройте верхнюю крышку и включите устройство.
- Убедитесь, что загорелся индикатор питания. Задайте время 30-36 часов, согласно инструкциям на панели. По истечении этого времени устройство отключится.

5. Проверка готовности

По окончании приготовления проверьте готовность вина через отверстие в середине. Вино должно иметь сладкий спиртовой вкус.

6. Хранение

Только что приготовленное вино будет иметь повышенную температуру. Его можно употреблять сразу же после приготовления, однако лучше всего его пробовать охлажденным. Рисовое вино следует хранить охлажденным не дольше 13 дней. Наилучший вкус вино имеет первые пять дней. В это время кисломолочные бактерии в вине максимально активны и полезны.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПРОГРАММИРУЕМОЙ ЙОГУРТНИЦЫ (видео В)

- Включите шнур в розетку. На дисплее появятся немигающие цифры «00». Индикатор будет гореть, что означает готовность устройства к работе
- Чтобы выбрать функцию приготовления йогурта или рисового вина, нажмите клавишу «Функция».
- После выбора функции нажмите «Время», чтобы настроить время ферментации. 8–12 часов — рекомендуемое время приготовления йогурта. 36–42 часа — рекомендуемое время приготовления рисового вина.
- После установки времени нажмите «Старт/отмена». Если вы хотите прервать или перезапустить программу, нажмите «Старт/отмена».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-240 В • 50/60 Гц • 20 Вт

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

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

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г. Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

Экологическая утилизация:

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

