

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУМ-6001

ЙОГУРТНИЦА



MYSTERY
HOME

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашего изделия.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

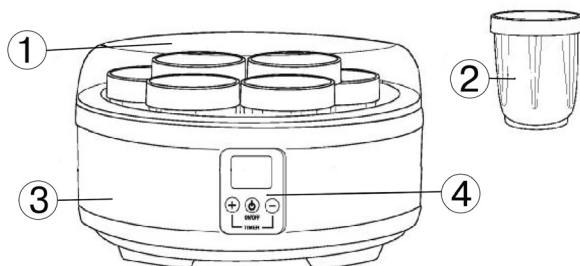
Во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током, ранения, во время использования прибора, всегда следуйте следующим рекомендациям:

1. Перед первым включением проверьте, соответствует ли рабочее напряжение прибора напряжению в электросети.
2. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте блок питания, шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса прибора и воды;
 - немедленно отсоедините шнур питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
3. Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
4. Храните прибор в недоступном для детей месте.
5. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными шнуром питания и/или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
6. Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации, перед чисткой, или если вы его не используете.
7. Использование аксессуаров, не входящих в комплект прибора, может привести к его поломке и потере гарантии на прибор.
8. Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
9. Запрещается использовать прибор вне помещений.
10. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его. Не ставьте на шнур питания тяжелые предметы.
11. Не допускайте свисания шнура питания со стола - ребенок может потянуть за него и опрокинуть прибор.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

12. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
13. Не прикасайтесь к работающему прибору мокрыми руками.
14. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
15. Во время эксплуатации прибора не двигайте его и не перемещайте.
16. Устанавливайте прибор на ровной твердой нескользящей поверхности. Не ставьте прибор на вибрирующие поверхности, например, на холодильник, на стиральную машину и т.п.
17. Запрещается производить чистку блока питания под струей воды
18. После использования прибор необходимо почистить и высушить.
19. Не храните внутри прибора никакие посторонние предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
20. Не храните полученный йогурт в холодильнике больше 7 дней.
21. Не помещайте йогуртницу в холодильник.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Крышка прибора
2. Стекланный стаканчик с крышкой
3. Основание
4. Панель управления с дисплеем

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Снимите всю упаковочную бумагу и наклейки внутри и снаружи прибора. Вымойте стаканчики и крышки к ним, а также крышку прибора в теплой мыльной воде, затем ополосните их и вытрите насухо. Внутреннюю поверхность прибора протрите губкой, при этом следите, чтобы абразивная сторона губки не прикасалась к поверхности чаши, поскольку это может привести к повреждению прибора. Не используйте абразивные чистящие средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА

1. Приготовьте к использованию следующие предметы: кастрюлю, кувшин, венчики для взбивания (либо миксер), термометр для измерения температуры жидкостей. Перед использованием вышеперечисленных приборов необходимо тщательно их вымыть и высушить.
2. Для приготовления йогурта: налейте в кастрюлю свежее пастеризованное молоко. Используйте любое молоко, какое Вам нравится: цельное молоко, обезжиренное молоко и др. Мы рекомендуем Вам попробовать различные виды молока для достижения вкуса, максимально подходящего Вашей семье.
3. Подогрейте молоко, постоянно помешивая, до температуры 82-85° С, но не доводите молоко до кипения. В случае, если на молоке образовалась пенка, снимите ее. Затем быстро охладите молоко до 45° С, для этого поместите кастрюлю в емкость с ледяной водой.

Подогрев молока до 85° С убивает вредные бактерии, а также изменяет состав молочного белка (протеина), благодаря чему йогурт приобретает более плотную и густую текстуру.

Примечание:

Для получения более густого йогурта добавьте в пастеризованное молоко комнатной температуры (без предварительного подогрева молока) 10 столовых ложек сухого молока.

4. Йогурт можно приготовить несколькими способами:

- На основе натурального «живого» йогурта

Возьмите 140 грамм «живого» йогурта (йогурт, который не подвергался термической обработке и в котором живы культуры молочных бактерий, характерных для йогурта) и смешайте его с молоком до полного растворения в молоке йогурта и получения однородной массы.

Примечание:

«Живой» йогурт можно купить в обычном супермаркете.

- На основе приготовленного Вами йогурта

Вы можете использовать в качестве закваски йогурт, приготовленный Вами в данном приборе (с условием, чтобы он был свежеприготовленным). Данный процесс называется повторным использованием закваски. После повторного применения количество активных ферментов в служившем для закваски йогурте снижается. Поэтому рекомендуется приготовить новый продукт для закваски, используя покупной «живой»

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

йогурт или сухую закваску.

- На основе сухой закваски

Для приготовления йогурта на основе сухой закваски следуйте инструкции к закваске. Сухую закваску можно найти в крупных торговых центрах, аптеках и в некоторых магазинах диетических продуктов.

- Полученную смесь из молока и закваски разлейте в стеклянные баночки и, не закрывая баночки крышками, поместите в йогуртницу. Закройте йогуртницу крышкой.
- Подключите прибор к электросети.
- Нажмите на кнопку [Φ], на дисплее появится индикация «8» (время, установленное по умолчанию). Вы можете установить нужное Вам время приготовления. Для этого нажимайте кнопки «+» или «-» до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное время. (см. таблицу с рекомендациями по установке времени ниже). Максимальное время приготовления составляет 19 часов. Приготовление начнется автоматически спустя 30 секунд после установки времени. На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом в 1 час. Когда до окончания приготовления останется 1 час – обратный отсчет времени будет осуществляться в минутах. После того, как приготовление закончится, на дисплее появится индикация «0» и прозвучит трехкратный звуковой сигнал.

Основа	Рекомендуемое время приготовления
Цельное молоко	8 часов
Молоко с 2%жирностью	10 часов
Обезжиренное молоко	12 часов

Внимание!

Во время работы прибора не двигайте его, не переносите и не доставайте баночки с йогуртом из прибора.

- В процессе приготовления на крышке прибора может образоваться конденсат. Открывайте крышку аккуратно, чтобы образовавшаяся вода на крышке не попала в баночки с готовым йогуртом.

СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ МОЛОКА

- Пастеризованное молоко любой жирности (3,2%, 2%, 1%, обезжиренное)
- Сухое молоко
- Ультрапастеризованное молоко с длительным сроком хранения
- Соевое молоко. При использовании ультрапастеризованного соевого молока обратите внимание на его состав, в который должен входить, по крайней мере, один из следующих компонентов: фруктоза, молоко или солод, которые участвуют в ферментации.

Если Вы используете свежее молоко, то его нужно обязательно прокипятить и, при необходимости, профильтровать.

Вкус и текстура приготовленного йогурта будет зависеть от выбора молока и закваски.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЙОГУРТНИЦЫ. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приготовление йогуртов. Советы по ингредиентам

Используйте коровье молоко для приготовления йогуртов, творога и десертов. Использование любого другого йогурта будет влиять на вкус, вязкость и степень заквашивания. Для наилучшего результата всегда используйте ингредиенты комнатной температуры.

Приготовленный йогурт охладите и поместите в холодильник, чтобы процесс брожения прекратился.

Максимальный срок хранения живого йогурта – 7 суток.

Типы используемого молока:

- стерилизованное молоко долгосрочного хранения:
йогурты получатся более густыми, насыщенными
- пастеризованное молоко: при использовании такого молока
йогурты получаются более жирными, с небольшой пленкой на поверхности.
- сырое молоко (деревенское молоко): необходимо прокипятить
такое молоко, и лучше подольше. Использовать такое молоко без кипячения опасно.
После кипячения дайте молоку остыть, прежде чем использовать его в йогуртнице.
Не рекомендуется повторно использовать для закваски йогурты, приготовленные на основе сырого молока.
- сухое молоко: при использовании сухого молока получаются очень жирные йогурты.
Следуйте указаниям, приводимым на фабричной упаковке продукта.

Необходимое время брожения для йогурта - от 6 до 12 часов, в зависимости от ингредиентов, и от того, какой результат вы хотите получить.

Учтите, что чем дольше бродят бактерии в йогурте в момент приготовления, тем гуще и кислее получается продукт.



Для получения наилучших результатов не рекомендуется использовать

- Молоко с истекшим сроком годности
- Живой йогурт с истекшим сроком годности
- Живой йогурт с добавками

Для получения более густого йогурта следует увеличить время его приготовления

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовленный йогурт рекомендуется хранить в холодильнике не более 7 дней.

Если йогурт получился не слишком густым, причины могут быть следующие:

- Закваска йогурта слабая, либо при добавлении закваски в молоко последнее было слишком горячим
- Несвежее молоко/сухое молоко
- Полученная масса для приготовления йогурта была размешана не тщательно

ЧИСТКА ПРИБОРА

1. Производите чистку прибора после каждого его использования
2. После окончания работы прибора и перед чисткой всегда выключайте прибор и отключайте его от электросети.
3. Промойте крышку прибора, стеклянные баночки и крышки к ним в теплой воде с добавлением моющего средства. Разрешается чистка данных аксессуаров в посудомоечной машине.
4. Внутреннюю часть прибора, а также его основание протрите мягкой влажной тканью.

Внимание!

Для чистки прибора и его аксессуаров запрещается использовать металлические щетки, абразивные моющие средства, а также растворители

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТОВ

1. СТАНДАРТНЫЙ ЙОГУРТ

- 150 г сахара
- 1000-1200 мл молока
- Сухая закваска или 1 порция йогурта 100г

В емкость вылить теплое молоко, и развести в нем сахар, добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Разлить по баночкам. Разместить баночки в йогуртнице. Готовый йогурт закрыть крышками и поставить в холодильник, чтобы процесс брожения прекратился.

2. ЙОГУРТ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

Для людей, чувствительных к лактозе, рекомендуется использовать для приготовления йогурта козье молоко, так как оно лучше усваивается

На 6 порций:

- 4¾ стакана козьего молока
- ½ стакана+2 ст. ложки обычного козьего йогурта (без добавок)

Способ приготовления:

Подогрейте молоко в кастрюле на среднем огне. После того, как молоко нагреется до температуры 85°C, снимите его с огня и охладите до температуры 45°C. Для того, чтобы ускорить процесс охлаждения молока, поместите кастрюлю с молоком в емкость с холодной водой. После того, как молоко охладится до температуры 45°C, добавьте к нему йогурт и тщательно перемешайте

Полученную массу разлейте по баночкам и поместите баночки, не закрывая их крышками, в йогуртницу. Закройте прибор крышкой, затем при помощи кнопок «+» или «-» установите время приготовления в 10-12 часов. После установки времени нажмите на кнопку [Ф] для начала процесса приготовления. После того, как приготовление закончится, прозвучит звуковой сигнал. Накройте баночки с йогуртом крышками и уберите в холодильник для остывания. Такой йогурт можно хранить в холодильнике до 7 дней с момента приготовления.

3. ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

На 6 порций:

- 4¾ стакана молока жирностью 2%
- 2-3 ст. ложки кленового сиропа
- 1 ст. ложка ванильного экстракта
- ½ стакана +2 ст. ложки сухого обезжиренного молока

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ½ стакана +2 ст. ложки обычного йогурта

Способ приготовления:

Подогрейте молоко в кастрюле на среднем огне. После того, как молоко нагреется до температуры 85°C, снимите его с огня и охладите до температуры 45°C. Для того, чтобы ускорить процесс охлаждения молока, поместите кастрюлю с молоком в емкость с холодной водой. После того, как молоко охладится до температуры 45°C, добавьте к нему йогурт и сухое молоко и тщательно перемешайте.

Полученную массу разлейте по баночкам и поместите баночки, не закрывая их крышками, в йогуртницу. Закройте прибор крышкой, затем при помощи кнопок «+» или «-» установите время приготовления в 10-12 часов. После установки времени нажмите на кнопку [Ф] для начала процесса приготовления. После того, как приготовление закончится, прозвучит звуковой сигнал. Накройте баночки с йогуртом крышками и уберите в холодильник для остывания. Такой йогурт можно хранить в холодильнике до 7 дней с момента приготовления.

4. ЧЕРНИЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ

На 6 порций:

- 4¾ стакана молока жирностью 2%
- 2-3 ст. ложки меда или сахарозаменителя
- 1 ст. ложка ванильной пасты* или чистого ванильного экстракта
- ¼ стакана +2 ст. ложки сухого обезжиренного молока
- ½ стакана + 2 ст. ложки обычного йогурта
- ¼ стакана черничного варенья с ягодами

*Ванильная паста-концентрированный ванильный экстракт, который включает в себя семена стручковой ванили. Продается в специализированных магазинах. В крайнем случае, ванильную пасту можно заменить на чистый ванильный экстракт.

Способ приготовления:

Подогрейте молоко в кастрюле на среднем огне. После того, как молоко нагреется до температуры 85°C, снимите его с огня и добавьте в молоко мед или сахарозаменитель, ванильную пасту и ванильный экстракт, все тщательно перемешайте. Охладите молоко до температуры 45°C. Для того, чтобы ускорить процесс охлаждения молока, поместите кастрюлю с молоком в емкость с холодной водой. После того, как молоко охладится до температуры 45°C, добавьте к нему йогурт и сухое молоко и тщательно перемешайте.

Полученную массу разлейте по баночкам и поместите баночки, не закрывая их крышками, в йогуртницу. Положите в каждую баночку 1 ст. ложку с горкой черничного варенья. Закройте прибор крышкой, затем при помощи кнопок «+» или «-» установите время приготовления в 10 часов. После установки времени нажмите на кнопку [Ф] для начала процесса приготовления. После того, как приготовление закончится, прозвучит звуковой сигнал.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Накройте баночки с йогуртом крышками и уберите в холодильник для остывания. Такой йогурт можно хранить в холодильнике до 7 дней с момента приготовления.

Примечание:

Черничное варенье можно заменить свежими фруктами. Смешайте в кастрюле $\frac{1}{2}$ стакана фруктов с $\frac{1}{4}$ ст. ложки сахара и 1-2 стакана воды. Готовьте на среднем огне в течение 15-20 минут до загустения фруктов. Затем охладите фрукты до температуры 45°C прежде, чем добавлять в смесь из молока и йогурта.

5. ЙОГУРТ С КОРИЦЕЙ И МЮСЛИ

На 8 порций:

- 4 стакана геркулеса (обычного, либо быстрого приготовления)
- 1 стакан кокосовой стружки
- 1 стакан различных орехов
- 1 стакан сушеных фруктов
- $\frac{1}{2}$ стакана толченных льняных семян
- 1 ст. ложка корицы
- $\frac{1}{2}$ стакана оливкового масла
- $\frac{1}{2}$ стакана кленового сиропа, либо меда

Способ приготовления:

Разогрейте духовку до температуры 160°C .

Противень выстелите алюминиевой бумагой.

Смешайте в миске геркулес, кокосовую стружку, орехи, фрукты и льняные семена. Смешайте в другой миске оливковое масло с сиропом и добавьте к смеси с орехами и все тщательно перемешайте. Полученную массу разложите равномерно на противень. Выпекайте в духовку, периодически помешивая, в течение 30-45 минут.

Подогрейте молоко в кастрюле на среднем огне. После того, как молоко нагреется до температуры 85°C , снимите его с огня и добавьте в молоко мед или сахарозаменитель, ванильную пасту и ванильный экстракт, все тщательно перемешайте. Охладите молоко до температуры 45°C . Для того, чтобы ускорить процесс охлаждения молока, поместите кастрюлю с молоком в емкость с холодной водой. После того, как молоко охладится до температуры 45°C , добавьте к нему йогурт и сухое молоко и тщательно перемешайте.

Полученный десерт подавайте с йогуртом.

6. ШОКОЛАДНЫЙ ЙОГУРТ

На 8 порций:

- 230 гр измельченного шоколада

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ¼ стакана сахарного песка
- 1 стакан цельного молока (кипяченого)
- 2 стакана «живого» йогурта
- 1 ч.л. чистого ванильного экстракта

В подогретое молоко добавьте шоколад и сахар и мешайте до тех пор, пока шоколад и сахар не растворятся. Остудите полученную смесь до комнатной температуры, затем добавьте в нее йогурт и ваниль и взбейте миксером. Поместите полученную массу в контейнер, плотно закройте его крышкой и поместите в морозильную камеру на 2 часа

7. ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта или сухая закваска
- 900 мл молока (пастеризованного или цельного)
- 100 г сахара
- 1 ст. ложка натуральной ванильной эссенции

Смешать сахар, ванильную эссенцию и йогурт. Помешивая, постепенно добавить молоко. Разлить смесь по баночкам и поставить в йогуртницу.

8. ЛИМОННЫЙ ЙОГУРТ

- 1000 мл цельного молока
- 150 г лимонного или обычного йогурта без добавок (1 стаканчик)
- Цедра 2 свежих лимонов
- 1,5 столовых ложек сахара

Нагрейте лимонную цедру вместе с 250 мл молока в кастрюле на медленном огне, а затем добавьте сахар. Продолжайте нагревать смесь пока молоко не приобретет желтый цвет.

Оставьте смесь охлаждаться, а затем добавьте ее вместе с цедрой в оставшееся молоко. Разлейте

полученную смесь в бутылки и поместите в холодильник по меньшей мере на 2 часа.

Профильтруйте молоко, смешайте его с йогуртом до получения однородной массы, а затем аккуратно разлейте полученную смесь в стаканчики.

Включите йогуртницу в сеть, нажмите кнопку для того, чтобы выбрать время приготовления йогурта. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки.

После приготовления оставьте охлаждаться, а затем поместите стаканчики в холодильник.

9. ФРУКТОВЫЙ ЙОГУРТ

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 700 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г сахара
- 200 г фруктов на выбор (клубника, банан, персик и т.д.)

Смешать фрукты и сахар, взбить до однородной массы блендером. Помешивая, постепенно добавить молоко. Разлить смесь по баночкам и поставить в йогуртницу. Внимание, фрукты могут окислиться и потемнеть, что может повлиять только на внешний вид продукта, но не на вкус.

10. ЙОГУРТ С КРЕМ-КАРАМЕЛЬЮ

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 600 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 250 мл сливок длительного хранения
- 100 г сахара
- 6-7 ст. ложек готовой карамели
- 1 ст. ложка натуральной ванильной эссенции

В каждую банку положить ложку карамели. В отдельной емкости смешать молоко, сливки и сахар, довести до кипения. Снять с огня и охладить. В отдельной посуде, желательно керамической, смешать йогурт с ванильной эссенцией, а затем, медленно помешивая, постепенно добавить молоко со сливками. Разлить смесь по баночкам и поставить в йогуртницу.

11. ЙОГУРТ С ШОКОЛАДОМ И ЦУКАТАМИ

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 800 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г шоколада с высоким содержанием какао
- 100 г сахара
- 50 г апельсиновых цукатов (можно заменить 5 каплями апельсиновой эссенции)

Измельчить шоколад и растопить его на водяной бане. Добавить сахара и тщательно перемешать. Добавить мелко нарезанных цукатов. Понемногу добавлять молоко, следя за тем, чтобы шоколад хорошо в нем растворялся. Охладить.

Смешать полученную смесь с йогуртом, перемешать и разлить по баночкам. Поставить баночки в йогуртницу.

12. КОКОСОВЫЙ ЙОГУРТ

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 800 мл молока (кипяченного или длительного хранения)

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 100 г сахара
- 50 г сухого тертого кокоса

Смешать сахар, кокос и йогурт. Помешивая, постепенно добавить молоко. Разлить смесь по баночкам и поставить в йогуртницу.

13. ЙОГУРТ КОФЕЙНЫЙ

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 900 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г сахара
- 4 ст. ложки растворимого кофе

В емкость вылить теплое молоко, добавить в него сахар и кофе, добавить йогурт. Разложить по баночкам и поставить в йогуртницу.

14. ЙОГУРТ С КАКАО И КОРИЦЕЙ

- 1 баночка/стаканчик натурального йогурта
- 900 мл молока (кипяченного или длительного хранения)
- 100 г сахара
- 5 ч. ложек растворимого какао
- корица по вкусу

Смешать сахар, корицу, какао, йогурт и молоко. Разлить по баночкам и поставить в йогуртницу.

15. ЙОГУРТ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ:

- 4 ломтика (ананасов, абрикосов, персиков и т.д.)
- 5 столовых ложек сиропа (в котором были фрукты)
- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

В емкость вылить теплое молоко, добавить сироп и тщательно размешать, добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Размельчить фрукты, добавить в готовую смесь молока. Разлить по баночкам. Разместить баночки без крышечек в йогуртнице. Готовый йогурт закрыть крышками и поставить в холодильник.

16. ЙОГУРТ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ:

- 1 фрукт (апельсин, мандарин, грейпфрут, киви, банан)
- 80 г воды-100 г сахара

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

Очистить фрукт, мелко нарезать, подогреть на медленном огне добавив сахар и воду, прокипятить 5 минут.

В емкость вылить теплое молоко, добавить готовый сироп из фруктов и тщательно размешать, добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Разлить по баночкам. Разместить баночки без крышечек в йогуртнице. Готовый йогурт закрыть крышками и поставить в холодильник.

17. ЙОГУРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ:

- чернослив в расчете 1 шт на 1 баночку
- 100 г сахара - 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

Моем и мелко режем чернослив, добавляем сахар и воду и кипятим на медленном огне несколько минут. Сразу разливаем по баночкам, даём остыть, а потом уже наливаем молоко размешанное с закваской. В емкость вылить теплое молоко, потом нужно добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Разлить по баночкам. Разместить баночки без крышечек в йогуртнице. Готовый йогурт закрыть крышками и поставить в холодильник.

18. ЙОГУРТ С ШОКОЛАДНЫМ СИРОПОМ

- 5 столовых ложек шоколадного сиропа
- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

В емкость вылить теплое молоко, добавить сироп, добавить йогурт или закваску и взбить все миксером. Разлить по баночкам. Разместить баночки без крышечек в йогуртнице. Готовый йогурт закрыть крышками и поставить в холодильник.

19. ЙОГУРТ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Особо вкусным получается йогурт с белым шоколадом, но по вкусу можно использовать также и черный и молочный шоколад.

- 100 г шоколада
- 1000-1200 мл молока
- Закваска или 1 порция йогурта

Для того что бы растопить шоколад, вам нужно сделать водяную баню (взять кастрюлю побольше, налить в нее воду, а на воду поставить кастрюлю поменьше, туда уже положить шоколад.) Поставить на огонь и так растопить шоколад, добавить немножко сливочного масла.) В емкость вылить теплое молоко, добавить готовый шоколадный сироп, добавить йогурт или закваску и размешать. Разлить по баночкам. Разместить баночки без крышечек

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

в йогуртнице. Готовый йогурт закрыть крышками и поставить в холодильник.

20. ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

- Вам понадобится молоко, предпочтительно цельное, и свежий творог.

Для получения удачной смеси аккуратно взбейте творог венчиком и добавьте немного молока, чтобы получить мягкую однородную массу. Затем влейте оставшееся молоко, продолжая при этом перемешивать продукты.

- Добавьте сывороточную закваску или лимонный сок.
- Разлейте готовую смесь по стаканчикам, не переливая при этом смесь через загнутые края, чтобы иметь

возможность извлечь сливной лоток для удаления жидкости.

Вам понадобится: 900 мл молока, 120 г свежего творога, 5 капель сывороточной закваски или одна столовая ложка лимонного сока.

ВОПРОСЫ/ОТВЕТЫ

Какое молоко вы бы порекомендовали для того, чтобы йогурт наверняка получился?

Чтобы гарантировать успешное приготовление йогурта, советуем использовать цельное молоко.

Какую закваску следует использовать?

Вы можете использовать в качестве закваски либо магазинный йогурт, либо йогурт, приготовленный вами, либо сухую закваску.

Следует ли ставить йогурты в холодильник сразу же после окончания цикла нагрева?

Это не обязательно. Если вы запустили цикл на ночь, вы можете дождаться утра, чтобы поставить йогурты в прохладное место.

Иногда на крышке появляется конденсат, что нужно делать?

Это нормально. Если по окончании программы собралось значительное количество конденсата водяного пара, приподнимите крышку, не наклоняя ее, и перенесите ее к раковине. Таким образом вы избежите попадания капель пара на йогурты.

Обязательно ли заполнять все стаканчики?

Нет. Если вы не хотите использовать все стаканчики, закрывайте неиспользуемые места крышками от стаканчиков.

Когда нужно добавлять сахар: до или после приготовления?

Вы можете добавлять сахар в йогурты в момент приготовления, вместе с закваской. А также, перед началом употребления, вы можете добавить в йогурт сахар, мед, ванильный сахар, сироп, и т.д.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного совершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Уведомляем, что вся упаковка данного прибора НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для вторичной упаковки или хранения в ней ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Срок службы - 5 лет, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17

service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте www.mysteryelectronics.ru

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.

Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр

Сделано в КНР

Сертификат соответствия № TC RU C-CN.AB88.B.00088

Дата изготовления: 05.2013 г.