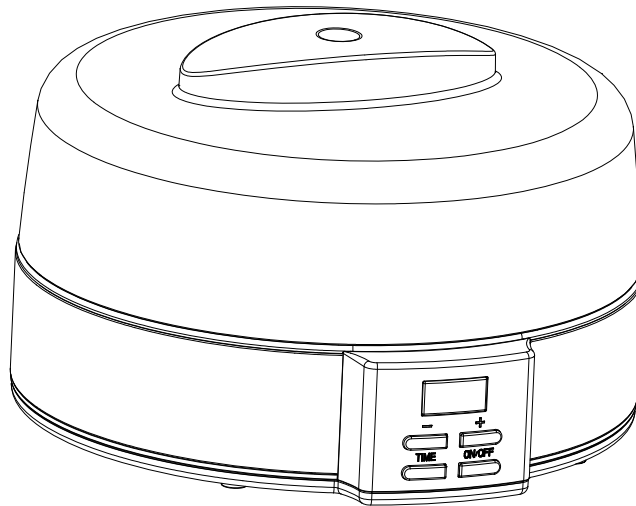


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЙОГУРТНИЦА ORION OR-УМ02



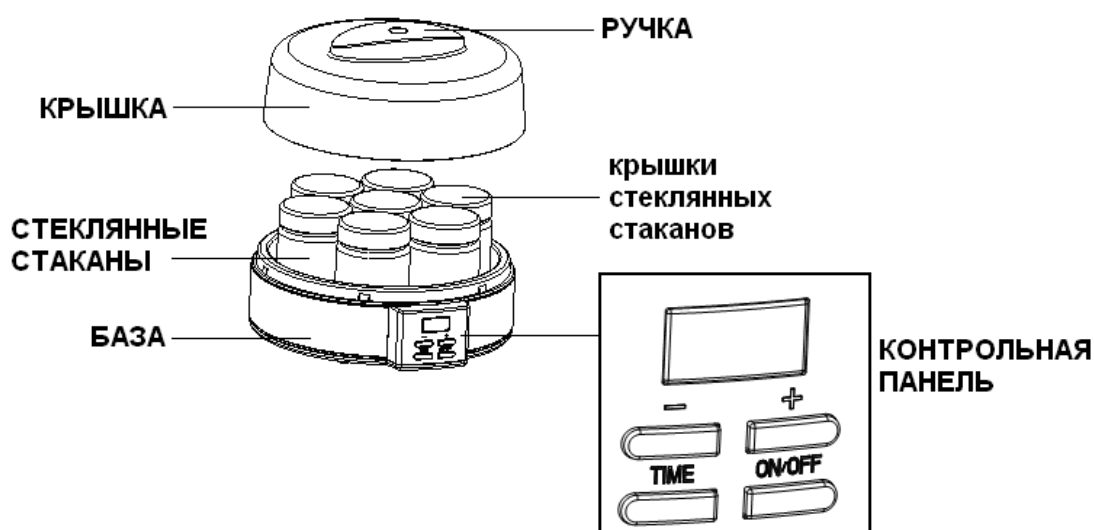
Обязательно прочитайте всю инструкцию до конца перед эксплуатацией устройства!

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. При использовании электрических принадлежностей следует придерживаться основных мер предосторожности:
2. Читайте и следуйте всем инструкциям.
3. Никогда не опускайте шнур питания или все устройство в воду или другие жидкости.
4. Используйте прибор только по назначению.
5. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край стола или касался горячих поверхностей.
6. Необходимо повышенное внимание во время нахождения возле устройства детей.
7. Во время чистки/мойки или длительного простоя устройства, выключайте его из сети переменного питания.
8. Не используйте устройство на улице.
9. Не рекомендуется использовать отдельные части устройства в целях, не связанных с приготовлением йогурта.
10. Устройство предназначено для использования в домашних условиях.
11. Если поврежден шнур питания, он должен быть заменен исключительно производителем либо работником сервисного центра.
12. В устройстве не предусмотрена работа от пульта дистанционного управления, а также согласно встроенному таймеру.
13. Устройство не предусмотрено для эксплуатации людьми (включая детей) с ограниченными физическими либо умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом работы с электроприборами.
14. Следите, чтобы дети не игрались с устройством.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ!

СХЕМА УСТРОЙСТВА



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Проверьте, соответствует ли напряжение питания, предусмотренное устройством, вашему домашнему напряжению сети переменного тока. Снимите все наклейки с устройства.
2. Перед первым использованием или после длительных простоев устройства, тщательно помойте общую крышку устройства, стеклянные стаканы и их крышки в теплой мыльной воде, затем протрите и высушите.
3. Протрите внутреннюю часть йогуртницы влажной тряпкой/салфеткой.
4. Приготовьте следующие приборы для работы: глубокую кастрюлю, кувшин, и ложку. Убедитесь, что все эти приборы чистые и сухие, а также стаканы для приготовления йогурта и их крышки.

ПОДГОТОВКА

1. Вам понадобится примерно 1 л молока (пастеризованное или парное; со сливками или обезжиренное). Вылейте его в глубокую кастрюлю.
2. Парное молоко рекомендуется прокипятить. Пастеризованное молоко лучше довести практически до кипения (около 95С) и подержать при этой температуре примерно 3 минуты, затем перестать подогревать и подождать, пока температура дойдет до температуры тела (36С). Стерилизованное молоко кипячения не требует.
3. Когда молоко остынет, при желании, снимите с него пенку.
4. Возьмите 200 мл йогурта, купленного отдельно в магазине или приготовленного в предыдущий раз в домашних условиях (домашний йогурт предыдущей заготовки используйте только 1 раз!).
5. Распределите подготовленное молоко и йогурт на 7 стеклянных стаканов. Перемешайте содержимое, чтобы масса была однородной. Плотно зафиксируйте крышки на стеклянных стаканах. Поставьте стеклянные стаканы в йогуртницу и накройте ее общей крышкой.
6. Существует еще один способ приготовления, благодаря которому Ваш йогурт получится максимально натуральным. Вы можете приобрести в специализированных местах (молокозаводы, молочные базы, магазины) основу любого йогурта – кисломолочные бактерии (порошковую бактериальную закваску). Проще всего заказать ее с доставкой на сайте www.zakvaski.com. Данную закваску Вы используете вместо покупного магазинного йогурта точно так же, как описано в предыдущих пунктах. В этом случае не обязательно закрывать крышками стеклянные стаканы. Перед смешиванием закваски с молоком и распределением на порции, необходимо 1 порцию закваски залить кипяченой водой комнатной температуры до 2/3 флакона и взболтать до растворения.

Примечание.

Для творога и виталакта, через 4 часа отключите йогуртницу, не снимая крышки.

На завершающем этапе приготовления творога полученную в результате сквашивания молочную смесь нужно подогреть на водяной бане (кастрюлька со смесью в кастрюльке с водой) до 60-65 °С. Как только смесь достигнет этой температуры, необходимо убрать обе кастрюли с огня и, не разбирая бани, оставить на 30-40 минут. После этого поставить смесь в «холодную баню» на 10-20 минут - сверху должны образоваться творожные хлопья, а снизу остаться сыворотка. Вконец подвесьте продукт в марле до достижения желаемой консистенции. Готовый творог охладите и храните в холодильнике (+2..+6 °С) не более 2 дней.

РАБОТА С ЙОГУРТНИЦЕЙ

1. Вставьте шнур питания устройства в розетку. На дисплее отобразится «-:--» и прозвучит короткий сигнал.
2. Включите йогуртницу кнопкой ON/OFF, на экране отобразится время работы устройства по умолчанию «8:00», а затем сразу же «7:59». Устройство начнет работу и время на дисплее будет сокращаться. Для остановки работы нажмите кнопку ON/OFF еще раз. На дисплее снова отобразится «-:--» и прозвучит короткий сигнал.
3. Вы так же можете установить время работы йогуртницы при помощи кнопки TIME. Нажмите кнопку 1 раз и на дисплее отобразится «0:00», при этом замигает «00». Теперь Вы сможете установить минуты при помощи кнопок +/- в диапазоне 00-59.
4. После установки минут, нажмите TIME еще раз. Замигает «0» для установки часов. При помощи кнопок +/- установите часы работы в диапазоне 0-8. После этого нажмите кнопку ON/OFF и йогуртница заработает.
5. После того, как временной отрезок работы йогуртницы закончится, на дисплее снова появится «-:--» и прозвучит короткий сигнал.
6. Отключите питание, откройте общую крышку, возьмите стеклянные стаканы с йогуртом и поставьте их в холодильник для охлаждения.

Ориентировочное время сквашивания указано в таблице. Оно может отличаться в зависимости от качества молока, температуры в комнате и т.п.

Бифивит	Симбилакт	Творог	Ацидофильное молоко	Йогурт	Виталакт	Стрептосан
6-8	6-8	6-8	10-12	3-6	10-12	6-7

ЙОГУРТНИЦА ДОЛЖНА НАХОДИТЬСЯ В МАКСИМАЛЬНО СТАБИЛЬНОМ УСТОЙЧИВОМ СОСТОЯНИИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ОБЩУЮ КРЫШКУ И НЕ ВЫНИМАЙТЕ СТЕКЛЯННЫЕ СТАКАНЫ С ЙОГУРТОМ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ, ТАК КАК ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ УСТРОЙСТВА!!!

СЕРВИРОВКА

После того, как йогурт охлажден, его можно для повышения вкуса наполнить натуральными фруктами/ягодами, медом, сахаром и т.д. согласно своим собственным вкусовым предпочтениям.

ПАМЯТЬ

Если в квартире будут перебои с электричеством или что-либо произойдет со шнуром питания, устройство запомнит то время, когда работа была прервана и при возобновлении питания, продолжит работу с того же времени. Это актуально только, если пауза в работе йогуртницы не превышает 10 минут, а иначе нужно будет запускать работу заново.

УХОД И ЧИСТКА

1. Перед чисткой/мойкой или длительным простоем устройства, выключайте его из сети переменного питания.
2. Тщательно мойте общую крышку устройства, стеклянные стаканы и их крышки в теплой мыльной воде, затем протрите и высушите.
3. Протрите внутреннюю часть йогуртницы влажной тряпкой/салфеткой.
4. Никогда не опускайте шнур питания или все устройство в воду или другие жидкости.
5. Не применяйте к пластиковым частям устройства моющие средства. Используйте растворы с нормальными моющими жидкостями (мылом) и теплой водой, чтобы не поцарапать поверхности устройства.
6. Стеклянные стаканы можно мыть и в посудомоечных машинах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: OR-УМ02

Питание: 220-240В, 50/60Гц, 18Вт