

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опроміювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- Не експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкодження. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватися.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авто ризованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодження ний кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Діти та немінні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо). **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!** Не дозволяйте малим дітям гратися із пливкою. Існує загроза задиху!
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/ або знаннями - крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратися з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасним випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я і вказує на можливі ризики травм

УВАГА:

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

І ВКАЗІВКА:

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Розпакування приладу

- Достаньте прилад з упаковки.
- Усуňte всі пакувальні матеріали як плівки, матеріали- заповнювачі, кабельні скоби та картонну упаковку.
- Перевірте комплектність.
- Очищуйте апарат і стаканчики так, як це описано в розділі "Очищення".

Місце для розташування

- Придатним місцем для розташування є полого нековзка поверхня.
- Не ставте прилад близько до печей або інших джерел тепла.
- Оберіть таке місце для установки апарату, щоб прилад під час приготування йогурту не потрібно було пересувати або рухати і щоб він не стояв на протязі

Цікава інформація про йогурт

Йогурт є кисломолочним продуктом, що виробляється із молока під впливом бактерій.

До молока додаються культури йогурту (з високою кількістю бактерій). Бактерії розмножуються при середній температурі 42°C. Молочний цукор, що міститься в молочці (лактоза), перетворюється на молочну кислоту. При цьому молоко піддається коагуляції.

Виготовлення йогурту

Вам потрібні 1 літер пастеризованого молока (що було піддано обробці високою температурою) і одна упаковка натурального йогурту (150 мл), щоб заповнити всі 7 стаканчиків. Один стаканчик вміщує 160 мл продукту. Якщо Ви хочете приготувати меншу кількість йогурту, то слід розраховувати на один стаканчик приблизно 140 мл молока і 20 мл натурального йогурту.

- Пастеризоване молоко слід підігріти до температури приблизно 45°C і додати до нього натуральний йогурт або його культуру.
- Покладіть цю суміш у стаканчики, що чисто вимиті.
- Щільно закрутіть кришки на стаканчиках.

- Поставте стаканчики в закритому виді в апарат.
- Закрийте апарат прозорою криш кою.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Якщо Ви використаете свіже молоко, спочатку його слід прокип'ятити і дати йому охолонути до 45°C.
- Для того щоб підтримувати постійну температуру, слід тримати прилад під час приготування йогурту під кришкою

Ввід приладу в експлуатацію

Підключення до електромережі

- Перед тим як вставити вилку и розетку, переконайтеся в тому, що напруга в мережі відповідає даним, що потрібні для експлуатації приладу. Ці дані зазначені на таблиці з технічними даними приладу.
- Підключіть прилад до розетки, що має захисні контакти і відповідні дан 230 В, 50 Гц.

користування електроприладом

- Вмикаєть прилад Контрольна лампочка в перемикач і засвітиться.
- Дайте молочній Суміші відкрити протягом 8 годин в апа раті.
- Протягом цього часу не рухайте апарат, тому що йогурт може застигнутися рідким. Бережіть апарат від струшування!
- Щоб закінчити процес приготування йогурту, вимкніть апарат. Контрольна лампочка в перемикачі погасне.

І ВКАЗІВКА:

- Чим довше зріє йогурт, тим більш вираженим буде його смак.
- Стаканчик йогурту можна використати знов як стартову культуру, але не більш ніж 20 разів, тому що його дія слабшає.
- Додавайте фрукти, горіхи, мармелад і тощо тільки після готовності йогурту.
- Готовий йогурт зберігайте завжди у холодильнику

Очищення

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Завжди витягуйте вилку з розетки перед тим, як розпочати очищення приладу.
- Забороняється опускати прилад в воду з метою очищення. Це може призвести до удару струмом або до пожежі.

УВАГА:

- Забороняється використати для очищення дрітні або абразивні предмети.
- Забороняється використати ірді «бо абразивні миючі засоби.

- Корпус приладу можна очищувати тканиною, що злепка зволожена.
- Кришки і стаканчики Ви можете очищувати в воді з додаванням миючих засобів.

Технічні параметри

Модель: JM 3344

Подання живлення: 220-240 В, 50 Гц

Споживання потужності: 15 Вт

Група електробезпеки: II

Вага нетто: 1,82 кг

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з а новітніми положеннями техніки безпеки.

Запишаємо за собою право на технічні зміни!

Приготовление кисломолочных продуктов в йогуртнице Clatronic

- 1) 1 литр молока прокипятить 10 минут. Охладить до комнатной температуры. Молоко торговой марки «На здоровье» кипячения не требует.
- 2) Закваску во флаконе залить кипяченой водой комнатной температуры до 2/3 флакона, закрыть крышечкой. Тщательно разболтать до полного растворения. Внести растворенную закваску в молоко, тщательно перемешать. Разлить молоко по стаканчикам йогуртницы, стаканчики крышками не закрывать, поставить стаканчики в йогуртницу, закрыть крышкой и включить. Засечь время.
- 3) После отключения крышку не открывать. Йогуртница будет поддерживать продукт теплым на протяжении всего времени сквашивания. Ориентировочное время сквашивания указано в таблице. Время сквашивания может отличаться в зависимости от качества молока, температуры в комнате и т.п.
- 3) Продолжать заквашивание в отключенной йогуртнице до достижения продукта густой консистенции. После приготовления стаканчики закрыть крышечками и поставить в холодильник. Хранить при температуре +2..+6 °С не более 2 дней.

Закваска	Время отключения из розетки, часов	Время приготовления, часов
Виталакт	1,5-2,5	10-12
Кефир	1,5-2,5	10-12
Творог	1,5-2,5	7-9
Бифивит	2-3	6-9
Ацидолакт	2-3	12-14
Стрептосан	2-3	6-9
Симбилакт	2-3	6-9
Йогурт	3^	5-9

4) Приготовленный непосредственно из флакона продукт можно использовать в качестве материнской закваски в течение 5 дней. На 1 литр молока используется 20-30 мл материнской закваски. Приготовленный таким образом продукт для повторного заквашивания не используется. Этот способ не используется для бифивита. Кисломолочные продукты, приготовленные прямым внесением закваски из флакона, обладают более выраженным лечебно-профилактическим эффектом.

Внимание! Использовать только чистую посуду и ложки. Перед применением ошпарить кипятком.

Завершающий этап приготовления творога:

- 1) Полученную в результате сквашивания молочную смесь подогреть на водяной бане (кастрюлька со смесью в кастрюльке с водой) до 60-65 °С. как только смесь достигла этой температуры, убираем обе кастрюли с огня и, не разбирая бани, оставляем на 30-40 минут.
- 2) После этого ставим смесь в «холодную баню» на 10-20 минут - сверху должны образоваться творожные хлопья, а снизу остаться сыворотка.
- 3) Подвешиваем продукт в марле до достижения желаемой консистенции. Готовый творог охладить. Хранить в холодильнике (+2..+6 °С) не более 2 дней.

www.zaKvasKi.com

Представительство в Днепропетровске, ул.Свердлова, 6-а (гостиница "Свердловск¹"), каб.305, т.056-789-46-49, 067-109-30-30
пр. им. Газеты «Правда», 40-а, 3-й этаж, каб., 30, вход со двора, тел.(056) 789-77-39 ' -г
Консультации врача по применению бактериальных заквасок (044) 232-61-03, 8-093-540-17-62