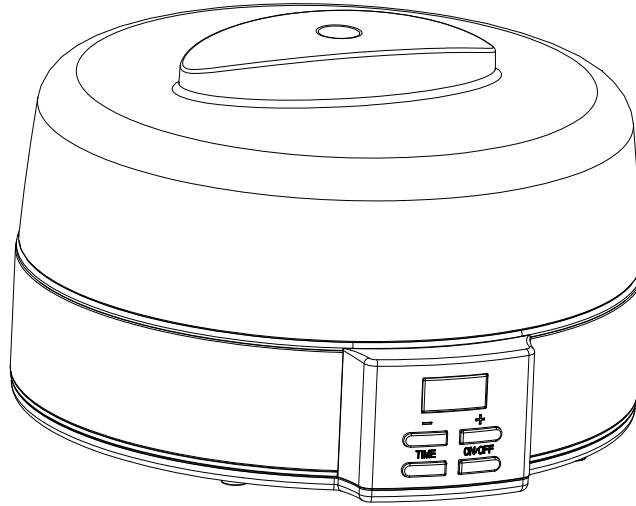


ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЙОГУРТНИЦЯ ORION OR-УМ02



Обов'язково прочитайте всю інструкцію до кінця перед експлуатацією пристрою!

ВАЖЛИВІ ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ

1. При використанні електричних пристроїв слід дотримуватися основних засобів безпеки:
2. Читайте й виконуйте всі інструкції.
3. Ніколи не опускайте шнур живлення або весь пристрій у воду або інші рідини.
4. Використовуйте прилад тільки за призначенням.
5. Не допускайте, щоб шнур живлення звисав через край столу або торкався гарячих поверхонь.
6. Необхідна підвищена увага під час знаходження біля пристрою дітей.
7. Під час чищення/мийки або тривалого простою пристрою, виключайте його з мережі змінного живлення.
8. Не використовуйте пристрій на вулиці.
9. Не рекомендується використовувати окремі частини пристрою в цілях, не пов'язаних з приготуванням йогурту.
10. Пристрій призначений для використання в домашніх умовах.
11. Якщо ушкоджений шнур живлення, він повинен бути замінений тільки виробником або працівником сервісного центру.
12. У пристрої не передбачена робота від пульта дистанційного керування, а також завдяки вбудованому таймеру.
13. Пристрій не передбачений для експлуатації людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними або розумовими здібностями, а також людьми з недостатніми знаннями й досвідом роботи з електроприладами.
14. Слідкуйте, щоб діти не гралися з пристроєм.
15. **Кришки скляних стаканів піддавати високій температурі неможна (занурювати у гарячу або киплячу воду), це призведе до їх деформації!**

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ!

СХЕМА ПРИСТРОЮ



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перевірте, чи відповідає напруга живлення, передбачена пристроєм, вашій домашній напрузі мережі змінного струму. Зніміть усі наклейки з пристрою.
2. Перед першим використанням або після довготривалих простоїв пристрою, ретельно помийте загальну кришку пристрою, скляні стакани і їх кришки в теплій мильній воді, потім протріть і висушіть.
3. Протріть внутрішню частину йогуртниці вологою ганчіркою/серветкою.
4. Приготуйте наступні прилади для роботи: глибоку каструлю, глечик і ложку. Переконайтеся, що всі ці прилади чисті й сухі, а також стакани і їх кришки, для готування йогурту.

ПІДГОТОВКА

1. Вам знадобитися приблизно 1 л молока (пастеризоване або парне; з вершками або знежирене). Вилийте його в глибоку каструлю.
2. Парне молоко рекомендується прокип'ятити. Пастеризоване молоко краще довести практично до кипіння (близько 95C) і потримати при цій температурі приблизно 3 хвилини, потім перестати підігрівати й почекати, поки температура стане такою, як температура тіла (36C). Стерилізоване молоко кип'ятіння не вимагає.
3. Коли молоко охолоне, то при бажанні, зніміть із нього пінку.
4. Візьміть 200 мл йогурту, купленого окремо в магазині або приготовленого в попередній раз у домашніх умовах (домашній йогурт попередньої заготовки використовуйте тільки 1 раз!).
5. Розподіліть підготовлене молоко і йогурт на 7 скляних стаканів. Перемішайте отриману суміш, щоб маса була однорідною. Щільно зафіксуйте кришки на скляних стаканах. Поставте скляні стакани в йогуртницю і накрийте її загальною кришкою.
6. Існує ще один спосіб приготування, завдяки якому Ваш йогурт вийде максимально натуральним. Ви можете придбати в спеціалізованих місцях (молокозаводи, молочні бази, магазини) основу будь-якого йогурту – кисломолочні бактерії (порошкову бактеріальну закваску). Найпростіше замовити її з доставкою на сайті www.zakvaski.com. Дану закваску Ви використовуйте замість покупного магазинного йогурту точно так само, як описано в попередніх пунктах. У цьому випадку не обов'язково закривати кришками скляні стакани. Перед змішуванням закваски з молоком і розподілом на порції, необхідно 1 порцію закваски залити кип'яченою водою кімнатної температури до 2/3 флакона й збовтати до розчинення.

Примітка.

Для сиру й віталакта, через 4 години відключіть йогуртницю, не знімаючи кришки.

На завершальному етапі готування сиру отриману в результаті зквашування молочну суміш потрібно підігріти на водяній бані (каструлька із сумішшю в кастрюльці з водою) до 60-65 °С. Як тільки суміш стане цієї температури, необхідно забрати обидві каструлі з вогню й, не розбираючи бані, залишити на 30-40 хвилин. Після цього поставити суміш в «холодну баню» на 10-20 хвилин - зверху повинні утворюватися сирні пластівці, а знизу залишитися сироватка. Вкінці підвісьте продукт у марлі до досягнення бажаної консистенції. Готовий сир охолодіть й зберігайте в холодильнику (+2..+6 °С) не більше 2-х днів.

РОБОТА З ЙОГУРТНИЦЕЮ

1. Вставте шнур живлення пристрою в розетку. На дисплеї відобразиться «-:--» і пролунає короткий сигнал.
2. Включіть йогуртницю кнопкою ON/OFF, на екрані відобразиться час роботи пристрою за замовчуванням «8:00», а потім відразу ж «7:59». Пристрій почне роботу й час на дисплеї буде скорочуватися. Для зупинки роботи натисніть кнопку ON/OFF ще раз. На дисплеї знову відобразиться «-:--» і пролунає короткий сигнал.
3. Ви так само можете встановити час роботи йогуртниці за допомогою кнопки TIME. Натисніть кнопку 1 раз і на дисплеї відобразиться «0:00», при цьому замигає «00». Тепер Ви зможете встановити хвилини за допомогою кнопок +/- у діапазоні 00-59.
4. Після установки хвилин, натисніть TIME ще раз. Замигає «0» для установки годин. За допомогою кнопок +/- установіть годинник роботи в діапазоні 0-8. Після цього натисніть кнопку ON/OFF і йогуртниця почне працювати.
5. Після того, як часовий відрізок роботи йогуртниці закінчиться, на дисплеї знову з'явиться «-:--» і пролунає короткий сигнал.
6. Відключіть живлення, відкрийте загальну кришку, витягніть скляні стакани з йогуртом і поставте їх у холодильник для охолодження.

Орієнтовний час зквашування зазначений у таблиці. Він може відрізнятись залежно від якості молока, температури в кімнаті й т.п.

| Біфівіт | Симбілакт | Сир | Ацидофільне молоко | Йогурт | Віталакт | Стрептосан |
|---------|-----------|-----|--------------------|--------|----------|------------|
| 6-8 | 6-8 | 6-8 | 10-12 | 3-6 | 10-12 | 6-7 |

ЙОГУРТНИЦЯ ПОВИННА ЗНАХОДИТИСЬ В МАКСИМАЛЬНО СТАБІЛЬНОМУ СТІЙКОМУ СТАНІ ПІД ЧАС РОБОТИ. У ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ЗАГАЛЬНУ КРИШКУ Й НЕ ВИЙМАЙТЕ СКЛЯНІ СТАКАНИ З ЙОГУРТОМ ПІД ЧАС РОБОТИ, ТОМУ ЩО ЦЕ МОЖЕ ПРИВЕСТИ ДО ЗАГОРЯННЯ ПРИСТРОЮ!!!

СЕРВІРУВАННЯ

Після того, як йогурт охолоджений, його можна для підвищення смаку наповнити натуральними фруктами/ягодами, медом, цукром і т.д. відповідно своїм власним смаковим перевагам.

ПАМ'ЯТЬ

Якщо у квартирі будуть перебої з електрикою або що-небудь відбудеться зі шнуром живлення, то пристрій запам'ятає час, коли робота була перервана й при поновленні живлення продовжить роботу з того ж часу. Це актуально тільки тоді, якщо пауза в роботі йогуртниці не перевищує 10 хвилин, а інакше потрібно буде запускати роботу заново.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

1. Перед чищенням/мийкою або тривалим простоем пристрою, виключайте його з мережі змінного струму.
2. Ретельно мийте загальну кришку пристрою, скляні стакани і їх кришки в теплій мильній воді, потім протріть і висушіть.
3. Протріть внутрішню частину йогуртниці вологою ганчіркою/серветкою.
4. Ніколи не опускайте шнур живлення або весь пристрій у воду або інші рідини.
5. Не використовуйте до пластикових частин пристрою мийні засоби. Використовуйте розчини з нормальними миючими рідинами (милом) і теплою водою, щоб не подряпати поверхні пристрою.
6. Складні стакани можна мити у посудомийній машині.
7. **Кришки скляних стаканів піддавати високій температурі неможна (занурювати у гарячу або киплячу воду), це призведе до їх деформації!**

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: OR-УМ02

Живлення: 220-240В, 50/60Гц, 18Вт