



ROMMELSBACHER

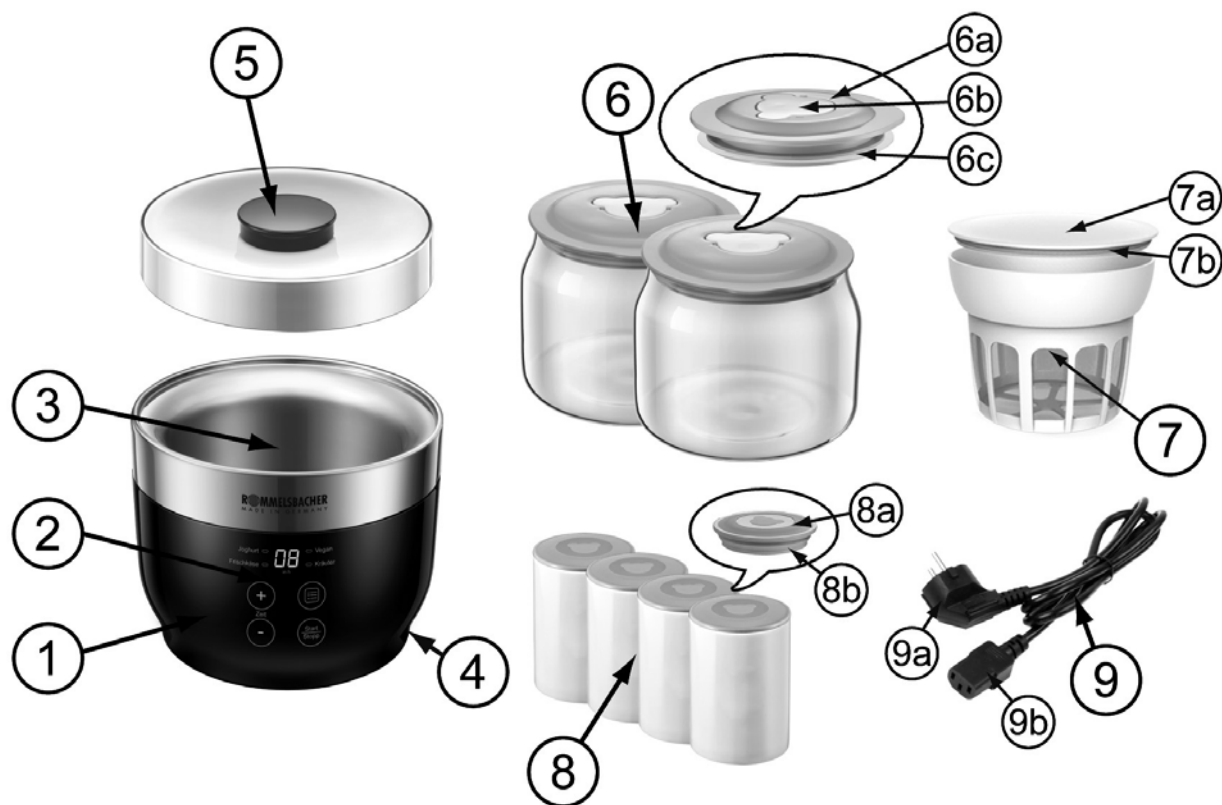
Руководство по эксплуатации



JG 80

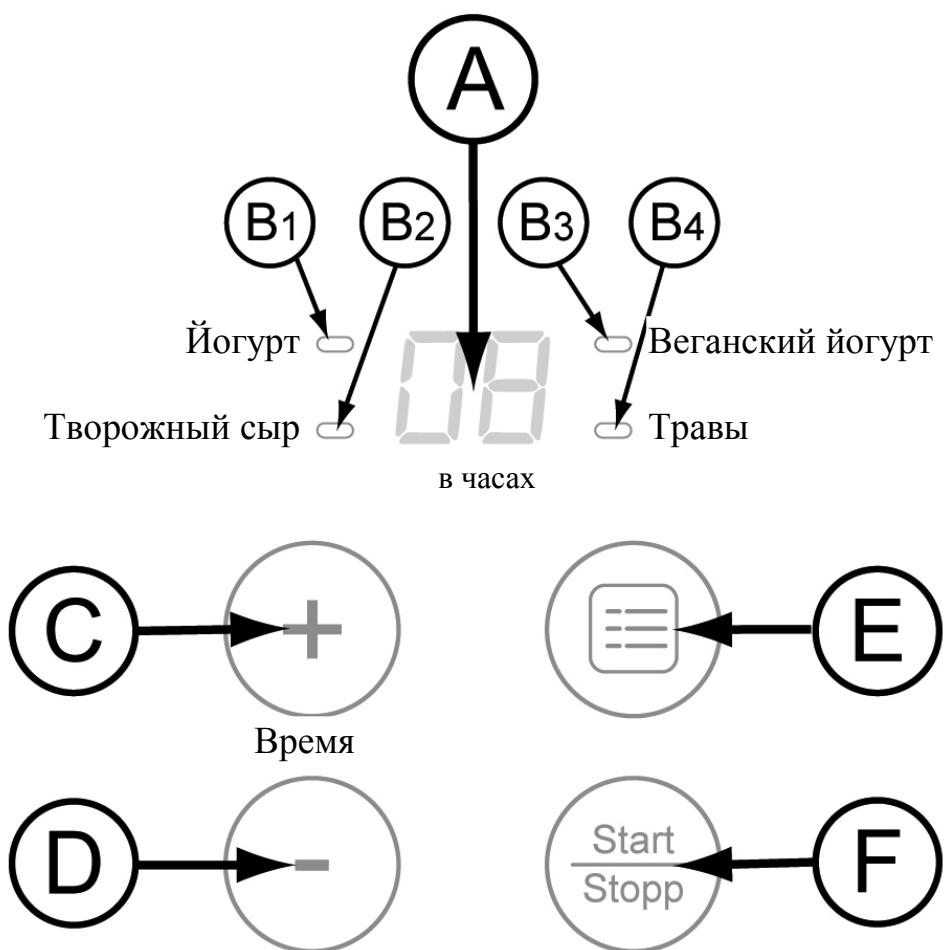
Йогуртница с функцией приготовления творожного сыра

Описание продукта



	RUS
1	Базовый агрегат
2	Панель управления / дисплей
3	Внутренний контейнер
4	Штепсельный разъем прибора
5	Защитный чехол
6	Стеклянная емкость 1,2 л (набор из 2 шт.)
6a	Крышка для стеклянной емкости
6b	Кнопка для удаления воздуха
6c	Уплотнительная прокладка для крышки стеклянной емкости
7	Сито для сцеживания
7a	Крышка для сита для сцеживания
7b	Уплотнительная прокладка для крышки для сита для сцеживания
8	Стаканчик для йогурта 125 мл (набор из 4 шт.)
8a	Крышка для стаканчиков для йогурта
8b	Уплотнительная прокладка для крышки для стаканчиков для йогурта
9	Сетевой кабель
9a	Сетевая штепсельная вилка
9b	Штепсельная вилка прибора

Панель управления/ дисплей



	R
A	Индикация времени работы
B1	Контрольная лампа для программы 1 - Йогурт
B2	Контрольная лампа для программы 2 - Творожный сыр
B3	Контрольная лампа для программы 3 - Веганский йогурт
B4	Контрольная лампа для программы 4 - Экстракт трав
C	Клавиша сенсорного управления „+“ для увеличения заданного времени
R	Клавиша сенсорного управления „-“ для уменьшения заданного времени
E	Клавиша сенсорного управления для выбора программы
F	Клавиша сенсорного управления для пуска/останова

	Страница
Описание продукта	2
Панель управления / дисплей	3
Введение	5
Использование по назначению	5
Технические характеристики	5
Объем поставки	5
Упаковочный материал	5
Указания по утилизации	5
Для вашей безопасности	6
Общие правила техники безопасности	6
Правила техники безопасности при использовании прибора	7
Специальные принадлежности	7
Перед первым использованием	8
Датчики сенсорного управления	8
Описание программ	8
Ввод прибора в эксплуатацию	9
Установка стеклянной емкости / стаканчиков для йогурта	9
Подключение прибора к электрической сети	9
Выбор программы	9
Изменение заданного времени	10
Пуск/остановка прибора	10
Извлечение стеклянной емкости / стаканчиков для йогурта	10
Выключение на долгое время	10
Очистка и уход	10
Коды ошибки	11
Советы для получения качественного продукта	11
Рецепты	12
Рецепты с готовым йогуртом	16

Введение



Мы рады, что вы выбрали эту йогуртницу с функцией приготовления творожного сыра, и благодарим вас за доверие. Прибор предназначен для приготовления йогурта и творожного сыра. Мы уверены, что простота, безопасность и разнообразные возможности использования вдохновят Вас. Чтобы данный прибор прослужил вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Бережно сохраните это руководство. При передаче прибора третьим лицам передавайте им также все сопроводительные документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен для использования в быту и подобных областях, например:

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
- на сельскохозяйственных предприятиях,
- клиентами в гостиницах, отелях и других типах жилых помещений,
- в пансионатах с завтраком;

Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не подходит для подогревания жидкостей (например, воды, молока, супа и т.п.) и не предназначен для промышленного применения.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом, установленной в соответствии с предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на паспортной табличке. Подключайте прибор только к сети переменного тока.

Номинальное напряжение: 220-240 В~ 50/60 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 20 Вт

Класс защиты: I

Потребление в режиме ожидания: < 0,5 Вт

Настройка времени до 24 часов

Объем поставки

Сразу после распаковки проверьте комплектность поставки, а также безупречное состояние продукта и всех его принадлежностей (смотри описание продукта на стр. 2).

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Бумагу, картон и гофрированный картон сдайте в пункт сбора макулатуры. Упаковку из пластика и пленки также выбрасывайте в специально отведенные контейнеры.



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.



Указания по утилизации

В соответствии с законом об электрических и электронных приборах этот прибор после окончания срока его службы нельзя утилизировать с обычным бытовым мусором. Его можно бесплатно сдать в специальный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрических и электронных приборов.

Информацию о возможностях утилизации можно получить в городской администрации или администрации муниципального образования.



ВНИМАНИЕ: Прочитайте все указания по технике безопасности и инструкции! Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару электрическим током, пожару и/или тяжелым травмам!

Общие правила техники безопасности

- Прибор может использоваться детьми 3 лет и старше при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Очистка и техническое обслуживание, проводимое пользователем, могут выполняться детьми, только если им 8 лет или больше и они находятся под присмотром взрослых.
- Не подпускайте детей в возрасте младше 3 лет к прибору и сетевому кабелю.
- Прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом или знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Ни в коем случае не используйте этот прибор с внешним таймером выключения или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности к нему на отсутствие дефектов; его нельзя использовать после падения или при наличии видимых повреждений. В таких случаях прибор следует отключить от сети и отдать на проверку профессиональному электрику.
- Сетевой кабель уложите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или споткнуться о него, это позволит избежать случайного падения прибора.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил вблизи горячих поверхностей, острых углов и не подвергался механической нагрузке. Регулярно проверяйте сетевой кабель на наличие повреждений и износа. Поврежденный или запутавшийся кабель повышает риск удара током.
- Чтобы отключить прибор от сети, тяните только за штепсельную вилку и никогда за провод!

- Для очистки никогда не погружайте прибор, сетевой кабель, штекер и штепсельную вилку в воду.
- Не храните и не используйте прибор на улице или в помещениях с высокой влажностью.
- Данный электроприбор соответствует общепринятым правилам техники безопасности. Если прибор или сетевой кабель имеют повреждения, следует сразу вынуть вилку из розетки. Ремонтные работы могут проводиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей заводской сервисной службой. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Неправильное использование и несоблюдение инструкции по эксплуатации ведет к потере гарантии.

Правила техники безопасности при использовании прибора

- Не перемещайте прибор в горячем состоянии. Для очистки и транспортировки прибор сначала должен полностью остыть!
- Для безопасного выключения после каждого использования вынимайте штекер из розетки.
- Правила установки прибора:
 - Размещайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности (не на лакированных поверхностях, скатертях и т.д.).
 - Установите прибор в недоступном для детей месте.
 - Пространство над прибором должно быть свободно. Во избежание повреждений вследствие высоких температур или пара, а также для обеспечения беспрепятственной работы оставьте не менее 20 см свободного места со всех сторон от прибора. Следует обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
 - Прибор не следует использовать вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т.д.), а также во взрывоопасной среде, где находятся горючие жидкости или газы.

Специальные принадлежности



Для приготовления большего количества йогурта Вы можете приобрести еще 4 стаканчика для йогурта с крышкой в наборе, номер артикула "JB 4".

Перед первым использованием

Перед первым использованием тщательно очистите прибор и все его принадлежности. Более подробную информацию смотри в главе «Очистка и уход».

Датчики сенсорного управления



Прибор оснащен датчиками сенсорного управления, которые просты и очень удобны в использовании. Выбранная функция активируется касанием соответствующей клавиши.



Каждое нажатие клавиши подтверждается звуковым сигналом.

Описание программ

Прибор имеет 4 заданные температуры. Учтите, пожалуйста, что в зависимости от температуры окружающей среды температуры могут отличаться на несколько градусов. В общей сложности данный прибор позволяет переработать продукт в объеме 1,2 литра.

Програм	Наименовани	Описание	Индикация на	Температур	Время
1	Йогурт	Для приготовления свежего йогурта		42 °C	8 ч. (*)
2	Творожный сыр	Для приготовления вкусного творожного сыра или закваски как основы для выпечки хлеба		30 °C	5 ч. (*)
3	Веганский йогурт	Для приготовления веганского и безлактозного йогурта		38 °C	10 ч. (*)
4	Травы	Для приготовления экстракта трав, например, для косметических целей		55 °C	4 ч. (*)
(*) Время созревания можно настроить в диапазоне от 1 до 24 часов с шагом 1 час.					

Ввод прибора в эксплуатацию

- Следите за тем, чтобы прибор во время созревания не перемещался, так это может помешать процессу ферментации или прервать его.
- Стеклоянную емкость или стаканчики для йогурта перед использованием тщательно вымыть и ополоснуть горячей водой.



Крышка стеклоянной емкости оснащена клапаном для выпуска воздуха.

- Прежде чем установить крышку на емкость, сначала откройте клапан для выпуска воздуха, нажав на кнопку выпуска воздуха. Это позволит легко установить крышку на емкость. После установки крышки закройте клапан.
- Прежде чем снять крышку с емкости, сначала откройте клапан для выпуска воздуха, нажав на кнопку выпуска воздуха. Это позволит легко снять крышку с емкости.

Установка стеклоянной емкости или стаканчиков для йогурта

- Установите наполненную стеклоянную емкость с установленной крышкой или наполненные стаканчики для йогурта с установленными крышками во внутреннюю емкость прибора.
- Установите защитный кожух. Следите за тем, чтобы защитный кожух был установлен правильно.

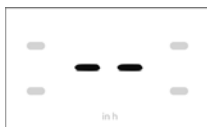
Подключение прибора к электрической сети



- Вставьте штепсельную вилку прибора в штепсельный разъем на задней стороне прибора. Следите за тем, чтобы штепсельная вилка была вставлена прочно и правильно. Неплотно вставленная штепсельная вилка прибора может привести к повреждениям кабеля и вилки!

●

После этого вставьте вилку в розетку.



- Все контрольные лампы и индикаторы на дисплее загорятся на непродолжительное время. После этого на дисплее появятся две полосы и раздастся звуковой сигнал. Прибор готов к эксплуатации.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в течение 30 секунд не будет нажата никакая клавиша, прибор перейдет в режим ожидания, обе полосы погаснут. При повторном касании клавиши сенсорного управления "Выбор программы" прибор вновь перейдет в рабочий режим.

Выбор программы



- Нажимайте клавишу сенсорного управления „Выбор программы“, пока на дисплее не появится желаемая программа.



- На дисплее отобразится предложенное время созревания. Настройка времени и контрольная лампа соответствующей программы начнут мигать. (Пример: программа "Йогурт").

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в течение 10 секунд не будет нажата никакая клавиша, прибор перейдет в рабочий режим (2 полосы на дисплее).

Изменение заданного времени



- При необходимости время созревания можно изменять. Для этого нажимайте клавишу "+" для увеличения времени созревания или клавишу "-" для уменьшения времени созревания.

ПРИМЕЧАНИЕ: Шаг изменения времени - час.

Пуск/остановка прибора



- Если все желаемые настройки заданы, прибор можно запустить с помощью клавиши „Start/Stop” ("Пуск/Стоп").
- Таймер выполнен как "таймер обратного отсчета". После настройки время будет отсчитываться в обратном направлении до "0". По окончании предварительно заданного времени созревания раздастся 4-кратный звуковой сигнал. Прибор выключится автоматически.
- Процесс созревания можно прервать в любой момент с помощью клавиши „Start/Stop”.

Извлечение стеклянной емкости или стаканчиков для йогурта

- Снимите защитный кожух. Учтите, что на внутренней стороне кожуха может образовываться конденсат. Образование конденсата - нормальное явление, оно не дает основания для заявления претензий.
- Извлеките из прибора стеклянную емкость или стаканчики для йогурта.
- Поставьте готовый йогурт в холодильник на 4-8 часов для окончательного завершения процесса созревания. Только после этого йогурт можно смешивать с другими ингредиентами, перерабатывать или употреблять в пищу.

Выключение на долгое время



- Чтобы безопасно и надолго выключить прибор, после каждого использования вытаскивайте вилку из розетки.

Очистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора и выньте штекер из розетки!



Никогда не погружайте прибор, сетевой кабель, сетевую штепсельную вилку и вилку прибора в воду и не мойте их под проточной водой!

- Протрите прибор внутри и снаружи влажной салфеткой и просушите.
- Защитный кожух, стеклянную емкость, стаканчики для йогурта, крышку и сито для сцеживания очищайте в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства.

ПРИМЕЧАНИЕ: Стеклянные емкости и стаканчики для йогурта можно мыть также в посудомоечной машине.

- Перед повторным использованием все детали прибора и принадлежности должны быть полностью очищены и просушены.
- **Не используйте абразивные средства и растворители!**
- **Ни в коем случае не очищайте прибор с помощью пароочистителя!**

Коды ошибки

Электроника прибора распознает сбои в работе и отображает их на дисплее в виде кодов ошибки:

E1 / E2 Ошибка в электронном управлении. Неисправность электроники.
Самостоятельное устранение: Невозможно - свяжитесь с нашим центром поддержки клиентов (дополнительную информацию смотрите на последней странице).

Советы для получения качественного продукта

- Йогурт готовится из пастеризованного и гомогенизированного молока. При этом добавленные молочнокислые бактерии перерабатывают содержащийся в молоке сахар в молочную кислоту. Под воздействием полученной кислоты молочный белок структурируется, образуя типичную для йогурта структуру.
- Оптимальная температура для процесса созревания обычного йогурта составляет ок. 42 - 44 °C, для созревания веганского или безлактозного йогурта мы рекомендуем использовать температуру ок. 38 °C. Время созревания может отличаться в зависимости от используемых ингредиентов и желаемой консистенции йогурта.
- Густота йогурта зависит также от жирности используемого молока. Так, из молока с жирностью 3,5 % получится скорее плотный йогурт, в то время как из молока с жирностью 1,5 % получится более жидкий йогурт.
- Для получения качественного йогурта очень важно соблюдать безупречную гигиену всех используемых принадлежностей и ингредиентов, так как молочные продукты очень чувствительны.
- При приготовлении йогурта используйте только молоко и йогуртовую культуру! Такие добавки как сахар, фрукты или ароматизаторы добавляйте только в готовый йогурт.
- Более долгое время созревания в результате означает более густой йогурт или более насыщенный вкус йогурта.
- Помехи во время созревания йогурта (например, вследствие вибраций) могут привести к тому, что йогурт не загустеет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Возьмите наши рекомендации за основу и экспериментируйте до тех пор, пока не найдете оптимальное время созревания и оптимальный набор ингредиентов для "Вашего" йогурта.

Подготовка молока

1 стеклянная емкость: Для полного наполнения Вам понадобится 1 литр молока.

4 стаканчика для йогурта (по 125 мл): Для полного наполнения Вам понадобится 0,4 литра молока.

- **Необработанное молоко:** Необработанное молоко от фермера перед употреблением или переработкой необходимо подогреть до температуры не ниже 70 °C, чтобы уничтожить потенциально опасные для здоровья микроорганизмы.

- **Свежее молоко или пастеризованное молоко:** Молоко с охлаждаемой витрины уже было подогрето до температуры не ниже 72 - 75 °C , чтобы уничтожить содержащиеся в нем микроорганизмы. Предварительная обработка не требуется.
- **Молоко, пастеризованное при сверхвысокой температуре (УВТ-молоко):** При использовании УВТ-молока предварительная обработка также не требуется, так как оно уже подверглось высокотемпературной стерилизации при температуре не ниже 135 °C.
- **Веганские / безлактозные альтернативы молоку:** При использовании альтернатив молоку, например, соевого молока или безлактозного молока, предварительная обработка требуется лишь в том случае, если эти альтернативы были не куплены в готовом виде, а приготовлены самостоятельно. В этом случае подогрейте молоко, как в случае с необработанным молоком, до температуры не ниже 70 °C. Учтите, что не из любой растительной альтернативы молоку можно получить йогурт без добавления загустителей.

Подготовка молочнокислых бактерий

- 1 стеклянная емкость:** Для полного наполнения Вам понадобится 150 мл натурального йогурта или количество йогуртового фермента или йогуртовой культуры, необходимое согласно указанию производителя.
 - 4 стаканчика для йогурта (по 125 мл):** Для полного наполнения Вам понадобится 70 мл натурального йогурта или количество йогуртового фермента или йогуртовой культуры, необходимое согласно указанию производителя.
- **Натуральный йогурт:** При использовании свежего натурального йогурта (животного или растительного происхождения) из магазина выбирайте йогурт без консервантов и ароматизаторов, который не подвергался тепловой обработке.
 - **Йогуртовый фермент или йогуртовая культура:** При использовании фермента или йогуртовой культуры следите за тем, чтобы они правильно хранились, не превышался срок годности, и используйте их в соответствии с руководством.

ПРИМЕЧАНИЕ: Йогурт, приготовленный с использованием йогуртовой культуры, можно вновь использовать для приготовления йогурта. Для этого используйте соответствующее количество йогурта из последнего стаканчика.

Этот способ нельзя использовать неограниченное число раз, так как состав молочнокислых бактерий со временем может измениться. В данном отношении смотрите указания производителя на используемом продукте.

Приготовление смеси для йогурта

- Влейте молоко (смотри пункт 1) в достаточно большую емкость.
- Добавьте желаемую йогуртовую культуру (смотри пункт 2) и тщательно перемешайте до равномерного распределения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Йогуртовая культура должна иметь примерно одинаковую температуру с используемым молоком.

- После этого осторожно перелейте смесь в стеклянную емкость или стаканчики для йогурта. Не наливайте в емкости слишком много смеси.
- Закройте стеклянную емкость или стаканчики для йогурта соответствующей крышкой.

Рецепты

СОВЕТ: Перед употреблением "подсластите" йогурт фруктами. Неважно, используете ли Вы свежие фрукты, консервированные или замороженные, - йогурт с кусочками фруктов или

фруктовым пюре - вкусное и здоровое начало дня и хорошо усваиваемый легкий перекус в течение дня!

Натуральный йогурт

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- 1 литр молока
- 150 г натурального йогурта

Ингредиенты для 4 стаканчиков для йогурта по 125 мл:

- 400 мл молока
- 70 г натурального йогурта

Молоко и натуральный йогурт должны быть одинаковой температуры (мы рекомендуем комнатную температуру). Поместите ингредиенты в емкость и перемешайте до однородного состояния. Наполните смесью стеклянную емкость или стаканчики для йогурта и закройте их соответствующими крышками.

Запустите программу "1 - Йогурт" с предварительно заданным временем созревания 8 часов. По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время.

После того, как йогурт будет готов, стеклянную емкость или стаканчики для йогурта поставить в холодильник на несколько часов для дозревания, прежде чем переработать йогурт или употребить его в пищу. Перед употреблением в йогурт можно добавить фрукты или другие ингредиенты.

Веганский / безлактозный йогурт из соевого молока

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- 1 литр соевого молока
- 150 г соевого йогурта

Ингредиенты для 4 стаканчиков для йогурта по 125 мл:

- 400 мл соевого молока
- 70 г соевого йогурта

Соевое молоко и соевый йогурт должны быть одинаковой температуры (мы рекомендуем комнатную температуру). Поместите ингредиенты в емкость и перемешайте до однородного состояния. Наполните смесью стеклянную емкость или стаканчики для йогурта и закройте их соответствующими крышками.

Запустите программу "3 - Веганский йогурт" с предварительно заданным временем созревания 10 часов. По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время.

После того, как йогурт будет готов, стеклянную емкость или стаканчики для йогурта поставить в холодильник на несколько часов для дозревания, прежде чем переработать йогурт или употребить его в пищу. Перед употреблением в йогурт можно добавить фрукты или другие ингредиенты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Йогурт из растительных ингредиентов (например, соевого молока, миндального, кокосового молока, люпинового молока) будет иметь кремообразную, а не плотную консистенцию. Поэтому, если Вам нужен более густой йогурт, мы рекомендуем использовать растительный крахмал (например, из тапиоки). Для получения йогурта более плотной консистенции влейте 3-4 столовые ложки молока в чашку и перемешайте с 1-2 чайными ложками крахмала. Доведите молоко до кипения и подмешайте в него молоко, смешанное с крахмалом. Кипятите на слабом огне в течение 2 минут. Важно, чтобы крахмал разложился, в противном случае будет присутствовать привкус муки. После этого охладите молоко до температуры ниже 40 °С. Теперь Вы можете понять, какой консистенции получится йогурт. При необходимости повторите операцию или добавьте немного воды.

Греческий йогурт

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- 1 литр 3,8% цельного молока
- 200 г натурального греческого йогурта

Молоко и натуральный греческий йогурт должны быть одинаковой температуры (мы рекомендуем комнатную температуру). Поместите все ингредиенты в емкость и

перемешайте до однородного состояния. Перелейте смесь в большую стеклянную емкость и закройте ее прилагающейся крышкой. Запустите программу "1 - Йогурт" с предварительно заданным временем созревания 8 часов. По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время.

По окончании процесса созревания внутри прибора йогурт необходимо отделить от сыворотки. Для этого установите сито для сцеживания на вторую стеклянную емкость. Переложите йогурт в сито для сцеживания и закройте крышкой. Оставьте йогурт стекать в холодильнике не менее, чем на 4 часа.

Греческий йогурт со сливками

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- 800 мл 3,8% свежего молока
- 200 г натурального греческого йогурта
- 200 мл сливок

Молоко, сливки и натуральный греческий йогурт должны быть одинаковой температуры (мы рекомендуем комнатную температуру). Поместите все ингредиенты в емкость и перемешайте до однородного состояния.

Перелейте смесь в большую стеклянную емкость и закройте ее прилагающейся крышкой.

Запустите программу "1 - Йогурт" с предварительно заданным временем созревания 8 часов.

По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время.

По окончании процесса созревания внутри прибора йогурт необходимо отделить от сыворотки. Для этого установите сито для сцеживания на вторую стеклянную емкость.

Переложите йогурт в сито для сцеживания и закройте крышкой. Оставьте йогурт стекать в холодильнике не менее, чем на 4 часа.

Творожный сыр со сливками

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- 800 мл 3,8% свежего молока
- 200 г натурального йогурта
- 200 мл сливок

Молоко, сливки и натуральный йогурт должны быть одинаковой температуры (мы рекомендуем комнатную температуру). Поместите все ингредиенты в емкость и перемешайте до однородного состояния. Перелейте смесь в стеклянную емкость и закройте ее прилагающейся крышкой.

Запустите программу "1 - Йогурт" с предварительно заданным временем созревания 8 часов.

По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время.

По окончании процесса созревания внутри прибора творожный сыр необходимо отделить от сыворотки. Для этого установите сито для сцеживания на вторую стеклянную емкость.

Переложите творожный сыр в сито для сцеживания и закройте крышкой. Оставьте творожный сыр стекать в холодильнике не менее, чем на 6-8 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время сцеживания зависит от желаемой консистенции творожного сыра.

Творожный сыр с сычужным экстрактом

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- 1 литр 3,5% цельного молока
- 150 г натурального йогурта
- 5 капель сычужного экстракта (например, из аптеки)

Подогрейте молоко до температуры 30 °С, вместе с натуральным йогуртом поместите в

емкость и хорошенько перемешайте. Перелейте смесь в стеклянную емкость и закройте ее прилагающейся крышкой.

Запустите программу "2 - Творожный сыр" с предварительно заданным временем созревания 5 часов. По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время. Через 2 часа добавьте сычужный экстракт, смешанный примерно с 50 мл воды, в смесь из молока и йогурта и аккуратно подмешайте. Еще через 2 часа загустевшую смесь нужно разрезать на кусочки с длиной ребра ок. 1-2 см.

Дождитесь окончания программы.

По окончании процесса созревания внутри прибора творожный сыр необходимо отделить от сыворотки. Для этого установите сито для сцеживания на вторую стеклянную емкость. Переложите творожный сыр в сито для сцеживания и закройте крышкой. Оставьте творожный сыр стекать в холодильнике не менее чем на 6-8 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время сцеживания зависит от желаемой консистенции творожного сыра.

Экстракт трав

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- 300 мл нейтрального масла (например, оливкового масла)
- 2 горсти тимьяна (ок. 15-20 г)

Тимьян отряхнуть и мелко порубить (удалить загрязненные и поврежденные части). Оставить тимьян на ночь на бумажном полотенце для высыхания. На следующий день высушенный тимьян поместить в стеклянную емкость и залить сверху нейтральным маслом. Масло должно покрывать тимьян. Закройте емкость прилагаемой крышкой.

Запустите программу "4 - Травы" с предварительно заданным временем 4 часа. По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время.

По окончании программы перелейте экстракт в стеклянную бутылку с закручивающейся крышкой и дайте ему настояться в теплом месте 3-4 дня. По истечении данного времени профильтруйте экстракт через сито, чтобы удалить остатки. Храните в темном прохладном месте.

Масло чили

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- Рапсовое или подсолнечное масло
- Высушенные стручки перца чили

Стручки перца чили измельчите и поместите в стеклянную емкость, залейте маслом. Закройте емкость прилагаемой крышкой.

Запустите программу "4 - Травы" с предварительно заданным временем 4 часа. По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время.

По истечении данного времени профильтруйте масло через мелкое сито, чтобы удалить остатки. Храните в стеклянной бутылке с закручивающейся крышкой в темном прохладном месте.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете изменять аромат и степень остроты масла по своему вкусу, изменяя пропорции стручков перца чили и масла или используя разные сорта перца чили.

Сироп из тимьяна

Ингредиенты для стеклянной емкости:

- 250 мл воды
- 250 г сахара
- 1 горсть тимьяна (ок. 10-15 г)

Тимьян помойте и мелко порубите (поврежденные участки удалите). Порубленный тимьян с сахаром положите в стеклянную емкость и перемешайте с водой. Закройте емкость

прилагаемой крышкой.

Запустите программу "4 - Травы" с предварительно заданным временем 4 часа. По желанию можно уменьшить или увеличить заданное время. Мы рекомендуем несколько раз перемешать сироп во время приготовления, чтобы сахар растворился.

По окончании программы профильтруйте сироп через мелкое сито и перелейте в стеклянную бутылку с завинчивающейся крышкой. При условии хранения в прохладном и темном месте сироп можно использовать в течение не менее 1 недели.

Закваска

С помощью данного прибора можно готовить закваску. Это достаточно длительный процесс, имеющий 4 этапа, приготовление занимает несколько дней.

УКАЗАНИЯ по приготовлению закваски:

- Возникновение запаха, напоминающего растворитель, или едкого запаха, означает, что в закваске размножились нежелательные микроорганизмы и Вам придется приготовить закваску заново.
- Во время приготовления закваски на некоторых этапах она будет сильно пениться. Это вполне нормально и свидетельствует о правильном размножении микроорганизмов в закваске.

1-й этап: Смешайте 40 г ржаной муки + 40 мл воды + 1 ст.л. пахты до получения относительно жидкой массы и поместите в стеклянную емкость. Закройте стеклянную емкость прилагаемой крышкой (с открытым клапаном).

Запустите программу "2 - Творожный сыр" с предварительно заданным временем 24 часа.

2-й этап: Добавьте в закваску 10 г ржаной муки + 10 мл воды + 1 ст.л. пахты и перемешайте до однородного состояния. Закройте стеклянную емкость прилагаемой крышкой (с открытым клапаном).

Вновь запустите программу "2 - Творожный сыр" с предварительно заданным временем 24 часа.

3-й этап: Добавьте 10 г ржаной муки + 10 мл воды и перемешайте до однородного состояния. Закройте стеклянную емкость прилагаемой крышкой (с открытым клапаном).

Вновь запустите программу "2 - Творожный сыр" с предварительно заданным временем 24 часа. Мы рекомендуем перемешать закваску через 12 часов.

4-й этап: Добавьте 20 г ржаной муки + 20 мл воды и перемешайте до однородного состояния. Закройте стеклянную емкость прилагаемой крышкой (с открытым клапаном).

Запустите программу "2 - Творожный сыр" с предварительно заданным временем 24 часа. Мы рекомендуем перемешать закваску через 12 часов.

В общей сложности через 96 часов (= через 4 дня) закваску можно использовать для соответствующего рецепта приготовления хлеба. Закваска должна иметь фруктово-кисловатый запах и вспененную, относительно жидкую консистенцию.

Закваска может долго храниться в холодильнике, если микроорганизмам давать питательные вещества раз в неделю. Для этого в закваску нужно подмешивать 1 ст.л. ржаной муки и 1 ст.л. воды.

Рецепты с готовым йогуртом

Домашний натуральный йогурт - здоровая основа для многих вкусных блюд, есть множество вариантов его использования на кухне. С его использованием можно готовить вкусные пироги и другую выпечку, создавать легкие начинки для торта или пикантные соусы, улучшать вкус супов и дип-соусов. Пара идей от нас:

Йогуртовая салатная заправка

- 250 - 300 г натурального йогурта
- 1 - 2 ст.л. свеженарезанных трав

- 3 ст.л. сливок (например, шнитт-лук, петрушка, укроп)
- щепотка соли и щепотка сахара • 1 ч.л. лимонного сока для приправы
- молотый чеснок и паприка

Ингредиенты (кроме лимонного сока) хорошенько перемешать и дать немного настояться. Перед использованием при необходимости добавить соль и/или лимонный сок. Особенно вкусна такая заправка с хрустящими салатами, например, с пекинской капустой или radicchio.

Йогуртно-фруктовое мороженое

- 350 г свежемороженых фруктов/ягод (например, малины или ягодной смеси)
- 150 г натурального йогурта
- 150 г сливок
- 6 - 8 ч.л. сахарной пудры (по желанию и в зависимости от сладости фруктов/ягод)

С помощью миксера смешать сливки, йогурт и сахарную пудру до кремообразной консистенции. Холодные свежемороженые фрукты/ягоды пюрировать с помощью миксера, сразу после этого интенсивно перемешать со смесью из сливок и йогурта до однородного состояния.

Для заморозки поставить данную смесь в морозильную камеру не менее чем на 45 минут, затем разделить на порции и подать.

Напиток на завтрак

- 300 мл апельсинового сока
- 2 - 3 ст.л. цельнозерновых овсяных хлопьев
- 1 спелый банан
- 100 г натурального йогурта
- 1 ч.л. меда (по вкусу)

Примерно треть апельсинового сока слегка подогреть, залить им овсяные хлопья и оставить на 15 минут для размягчения. Банан очистить от кожуры, порезать на кусочки и пюрировать вместе с размягченными овсяными хлопьями, оставшимся апельсиновым соком, йогуртом и медом. Разлить по стаканам и наслаждаться!

Йогуртовый напиток "Тропический"

- 150 г натурального йогурта
- 8 сл ананасового сока
- 2 сл кокосового сиропа
- 1 впрыск лимонного сока
- 4 - 5 кубиков льда

Все ингредиенты смешать в шейкере. Налить в высокий бокал, по желанию украсить кусочком фрукта на шпажке или свежей мятой.

Йогуртовый пирог в форме венка

- 150 г натурального йогурта
- 150 г пищевого растительного масла
- 300 г сахара
- 350 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 2 яйца
- 1 лимон

Взбить масло с йогуртом, сахаром, цедрой лимона и яйцами. Просеять в полученную смесь муку, смешанную с разрыхлителем, перемешать до получения густого теста.

Тесто выложить в смазанную маслом форму для выпекания. Духовку предварительно нагреть до температуры 175 °C (конвекция), пирог выпекать на нижнем противне ок. 50-60 минут. Охладить, достать из формы, посыпать сахарной пудрой или залить глазурью из сахарной пудры и лимонного сока.

Салат из тушеной моркови с йогуртом

- 250 - 300 г натурального йогурта
- 500 г моркови
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст.л. рапсового или оливкового масла
- 1 ст.л. лимонного сока
- соль, перец, молотый перец чили

Морковь очистить, натереть на среднюю терку и смешать с лимонным соком. Масло подогреть в кастрюле, добавить тертую морковь, 10 минут тушить под крышкой на среднем огне, периодически помешивая. Когда морковь будет готова, снять кастрюлю с огня.

Смешать йогурт, выдавленный зубчик чеснока, соль, перец и молотый перец чили, подмешать под тушеную морковь. Дать полученной смеси настояться, пока жидкость не впитается. Дать остыть, затем поставить в холодильник еще примерно на 1 час. Очень хорошо данное блюдо в качестве закуски или гарнира к мясу, приготовленному на гриле; в тепловатом виде можно использовать как легкий ужин.

РОММЕЛЬСБАХЕР ЭлектроХаусгерате ГмбХ (ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH)

Рудольф-Шмидт-Штрассе 18

91550 Динкельсбюль

Германия

Тел. 09851/57 58 0

Факс 09851/57 58 59

E-Mail: service@rommelsbacher.de

Интернет: www.rommelsbacher.de