



Йогуртница BRAND 100i

Первая йогуртница с функцией "Мультиповар"



СОДЕРЖАНИЕ

Назначение.....	стр. 2
Преимущества йогуртницы BRAND.....	стр. 2
Технические характеристики.....	стр. 2
Комплектность.....	стр. 2
Устройство прибора.....	стр. 2
Основные меры безопасности.....	стр. 3
Приготовление в йогуртнице.....	стр. 3
Ингредиенты для приготовления.....	стр. 4
Готовность йогурта.....	стр. 4
Рецепты приготовления	стр. 5
Обслуживание йогуртницы.....	стр. 8
Размещение, хранение и транспортировка прибора.....	стр. 8
Возможные неисправности и способы их устранения.....	стр. 8

НАЗНАЧЕНИЕ

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели йогуртницу BRAND, мы надеемся, что ее работа доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

Йогуртница BRAND 100i – это символ домашнего уюта. Прибор предназначен для приготовления кисломолочных продуктов, напитков неспиртового брожения, настоек и других алкогольных напитков в домашних условиях.

ПРЕИМУЩЕСТВА ЙОГУРТНИЦЫ BRAND

С йогуртницей BRAND у Вас всегда будет свежий йогурт, сметана, кефир, творог, квас, разнообразные настойки и т.д. домашнего приготовления без искусственных добавок, красителей и консервантов.

- Экономия. Стоимость йогуртницы может окупиться в течение 2-х месяцев использования.
- Надежность и эффективность прибора.
- 8 полипропиленовых баночек по 350 мл.
- 7 стеклянных баночек по 200 мл с крышками.
- Регулировка температуры от 20 до 60 °С.
- Таймер приготовления от 1 до 48 часов.
- Прозрачная крышка.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	Питание	Объем баночек
20 Вт	220 В~50/60 Гц	7 шт. по 200 мл 8 шт по 350 мл

КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Йогуртница с прозрачной крышкой.
- 7 стеклянных и 8 полипропиленовых баночек с крышками.
- Руководство по эксплуатации с рецептами.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

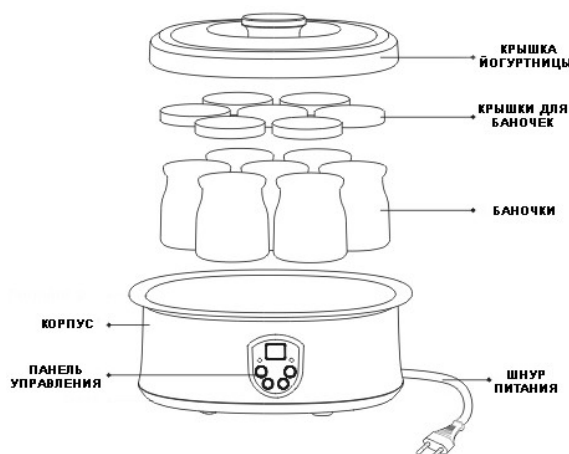


Рис.1

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием обязательно ознакомьтесь с рекомендациями по безопасному использованию.

- Убедитесь, что напряжение Вашей электросети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках данного прибора.
- Запрещается использовать йогуртницу, если Вы уронили ее или если на ней присутствуют видимые повреждения. В этом случае обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр BRAND.
- Запрещается использование прибора с поврежденным сетевым шнуром или штепсельной вилкой. Для замены сетевого шнура обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр BRAND.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования.
- Не используйте йогуртницу вне помещений и в местах с повышенной влажностью.
- Никогда не погружайте прибор или шнур питания в воду или другую жидкость.
- Перед использованием установите йогуртницу на плоскую устойчивую поверхность вдали от источников тепла. Не размещайте йогуртницу на сквозняке.
- Будьте особенно внимательны, если прибор эксплуатируется в присутствии детей или людей с ограниченными возможностями.
- После окончания приготовления, во время чистки или при установке аксессуаров, электрический шнур должен быть отсоединен от сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ЙОГУРТНИЦЕ

Убедитесь, что йогуртница размещена на ровной поверхности, вдали от всех источников тепла и не на сквозняке.

Простерилизуйте баночки и посуду, которая будет контактировать с закваской и продуктами для приготовления. Это очень важно при приготовлении качественного и полезного продукта.

Баночки должны быть стерилизованы горячей водой при температуре 100°C.

Смешайте все ингредиенты, используемые в рецепте, и разлейте содержимое по баночкам. Не накрывайте баночки крышками! Если Вы используете сухую закваску, то добавьте в ампулу кипяченую, но охлажденную воду (или молоко) для лучшего растворения закваски, а после вылейте к основному объему молока.

ВАЖНО! Высокая температура губительна для бактерий. Не допускайте нагрева закваски или молочной смеси до температуры выше 45-50°C. 3



Рис.2

Приготовьте 1 л раствора воды с пищевой содой (1 ч ложку с горкой ~10 г NaHCO_3 на 1 л дистиллированной воды) и налейте в корпус йогуртницы. Подключите к йогуртнице блок питания, установите активатор КТ и полипропиленовые баночки (4 шт. по 350 мл, или 2 шт. по 500 мл, или 1 на 2000 мл) на дно йогуртницы согласно рис.3.

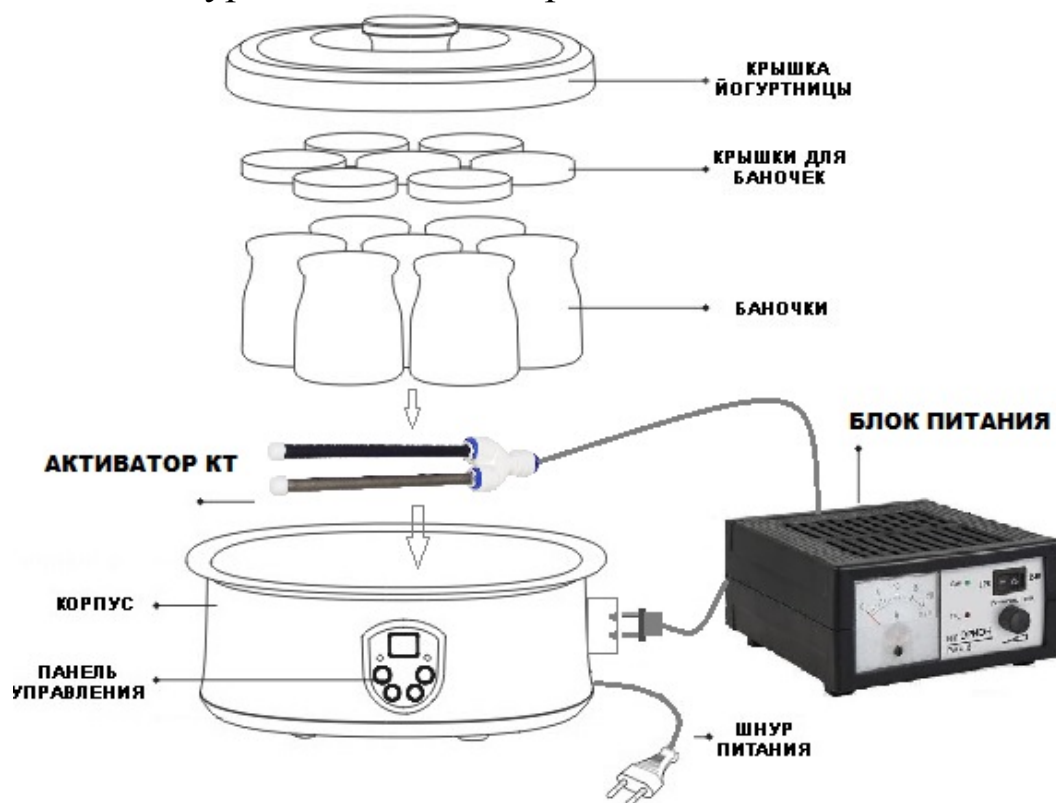










Рис.3

После накройте йогуртницу крышкой. Включите прибор в сеть. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления – 6 часов, а установленная температура по умолчанию будет 38°C . Как правило, данные установки подходят для приготовления йогурта. Если Вы не хотите ничего менять, нажмите кнопку . Изменить время и температуру приготовления можно с помощью кнопки . Нажмите на

кнопку  один раз и при помощи кнопок "-" и "+" измените температуру приготовления. Нажмите на кнопку  второй раз и при помощи кнопок "-" и "+" измените время приготовления. Вернуться к настройкам температуры можно еще одним нажатием на кнопку . После установления температуры и времени, нажмите кнопку . После нажатия на кнопку  на дисплее будет отображено установленное время приготовления и будут гореть 2 красных индикатора (температуры и времени), которые по окончании приготовления погаснут.

ВАЖНО! Если Вы используете теплое молоко, то времени для приготовления йогурта потребуется меньше. Температура молока не должна быть выше 40°C.

Во время приготовления запрещается переставлять йогуртницу с места на место или как-то шевелить ее. После окончания приготовления звучит сигнал. Отключите йогуртницу от сети.

Если во время установки температуры или времени Вы перестали производить настройки йогуртницы и не нажали кнопку , то по истечению 10 секунд йогуртница перейдет в режим ожидания, а температура и время приготовления вернуться к настройкам по умолчанию.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления йогурта обязательно наличие двух компонентов: молоко и закваска. От качества обоих зависит положительный результат при приготовлении йогурта.

Молоко.

Если Вы используете домашнее или пастеризованное молоко, то обязательно (!) прокипятите его, для уничтожения вредных бактерий. Снимите пенку и охладите до 30°C. Если молоко стерилизованное, то кипятить его не нужно.

Закваска.

В качестве закваски следует приобрести качественную специальную сухую закваску в аптеке или специальных магазинах - <http://domzakvasok.ru>, <http://bioproduct.ru/products>.

Добавки.

Все дополнительные ингредиенты, включая сахар, рекомендуется добавлять в готовый йогурт перед употреблением. В качестве добавки можно использовать различные фрукты, ягоды, орехи, мюсли, сухофрукты, мед, шоколад, соки, варения, сиропы и джемы.

ГОТОВНОСТЬ ЙОГУРТА

Готовность йогурта проверяется легким наклоном. Признак готовности –

устойчивая поверхность йогурта. Если йогурт жидкий, то следует добавить время приготовления. Вы можете по своему вкусу регулировать консистенцию продукта.

После окончания времени приготовления отключите йогуртницу от электросети. Извлеките баночки с йогуртом, накройте каждую баночку крышкой и уберите в холодильник на несколько часов. **Не перемешивайте!** После охлаждения йогурт готов!

В готовый йогурт можно добавить фрукты, сироп или другой наполнитель по Вашему вкусу, и наслаждаться вкусным, а главное полезным продуктом.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При приготовлении йогурта или другой кисломолочной продукции устанавливайте время приготовления, указанное в инструкции к закваске. Но помните, что все значения времени ориентировочные и зависят от многих факторов: качества ингредиентов, исходной температуры ингредиентов и температуры помещения.

Для приготовления йогурта необходимо использовать только стерилизованное молоко (молоко подвергшееся переработке, обогащенное кальцием, для приготовления йогурта не подходит).

ЙОГУРТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Ингредиенты: молоко – 1 литр, йогурт натуральный – 125 г (или специальная закваска)

Смешайте венчиком молоко с закваской. Разлейте по баночкам и установите в йогуртницу. Накройте прибор прозрачной крышкой. Подключите к электросети. Оставьте время и температуру приготовления по умолчанию. После окончания времени приготовления отключите питание. Готовый йогурт поставьте в холодильник на несколько часов.

СЛИВОЧНЫЙ ЙОГУРТ

Ингредиенты: молоко – 1 литр, сливки – 0,5 литра, йогурт натуральный – 125 г (или специальная закваска)

Смешайте венчиком все ингредиенты, разлейте по баночкам и установите в йогуртницу. Накройте прибор прозрачной крышкой. Подключите к электросети. Оставьте время и температуру приготовления по умолчанию. После окончания времени приготовления отключите питание. Готовый йогурт поставьте в холодильник на несколько часов.

ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Приготовьте натуральный или сливочный йогурт. В готовый йогурт добавьте варенье или мед по вкусу. Вставьте палочку в баночку с йогуртом посередине и поместите его в морозилку на несколько часов. После поместите замерзшую баночку с йогуртом в холодную воду, чтобы можно было легко извлечь мороженое из баночки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА (1 вариант)

Ингредиенты: молоко – 1 литр, творог – 100 гр.

Смешайте тщательно все ингредиенты и наполните баночки. Поместите их в корпус йогуртницы и установите температуру 36°C и время приготовления 15 часов. После откиньте содержимое на сито или в марлю и слейте сыворотку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА (2 вариант)

Ингредиенты: молоко, закваска сухая «Творог».

Смешайте тщательно все ингредиенты и наполните баночки. Поместите их в корпус йогуртницы крышкой и установите необходимое время и температуру приготовления (см. рекомендации в инструкции к закваске). После окончания времени приготовления баночки поместите в емкость с водой и нагрейте. Вода должна почти кипеть. Когда содержимое баночек станет горячим, извлеките их из воды и оставьте остывать. После откиньте содержимое на сито или в марлю и слейте сыворотку. Творог готов!

Внимание! В процессе приготовления содержимое баночек должно хорошо прогреться, но не закипеть, иначе творог получится сухой.

КОКТЕЙЛЬ "ДЕТСКИЙ"

Ингредиенты: бананы - 100 г, мороженое - 100 г, масло арахисовое - 2 ст. л., йогурт (натуральный) - 3/4 ст., ананас - 20 г.

Порежьте ананас и бананы, смешайте с мороженым, арахисовым маслом и йогуртом. Подавайте коктейль охлажденным.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ С ЙОГУРТОМ

Ингредиенты: ягоды клубники - 250 г, йогурт - 800 г, молоко - 500 мл, ванильный сахар - 2 упаковки, ягодный сироп - 3 ст., киви - 1 шт.

Клубнику нарежьте дольками и положите на 1 час в морозилку. После этого ягоды, йогурт, молоко, ванилин и ягодный сироп взбейте блендером до однородной массы. Разлейте по бокалам и украсьте кусочками киви.

КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С КИВИ

Ингредиенты: ягоды клубники - 300 г, киви - 4 шт., йогурт - 125 г, лайм – 1 шт., сахарная пудра - 5 ст. л., сок апельсиновый - 250 мл.

Клубнику помойте и сложите в чашку. Киви очистите, мякоть нарежьте. Положите в миску и обдайте крутым кипятком. В клубнику добавьте киви, йогурт, сок лайма, сахарную пудру и апельсиновый сок. Все взбейте блендером до однородной массы. Разлейте по бокалам и охладите.

БАНАНОВО-МАНГОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты: манго - 2 шт., бананы - 2 шт., сок ананасовый - 250 мл, сок половинки лимона, йогурт (натуральный) - 150 мл, мед или сахар - 2 ст. л.

Манго и банан очистите, мякоть порежьте, добавьте сок, мед или сахар, йогурт. Взбейте блендером до однородной массы. Разлейте по бокалам и охладите.

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС С КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты: клубника (замороженная) – 200 г, йогурт натуральный - 500 мл, мед - 2 ст. л., миндальные хлопья.

Клубнику, не размораживая, измельчите блендером. Добавьте мед и перемешайте. Затем влейте 1-2 столовые ложки воды и опять перемешайте. Влейте йогурт и взбейте до появления воздушной пенки. Разлейте напиток по бокалам и украсьте миндалем.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Нарежьте фрукты (яблоко, клубнику, виноград, бананы, ананас, арахис, грецкий орех) маленькими кусочками. Заправьте йогуртом. Добавьте мед или варенье по вкусу. Перемешайте все ингредиенты. Салат готов!

БАНАНЫ С ТВОРОГОМ И ЙОГУРТОМ

Ингредиенты: банан – 4 шт., сок 0,5 лимона, творог – 100 г, йогурт – 100 мл, яйцо – 1 шт., мед - 2 ст. л.

Бананы почистите, разрежьте вдоль пополам. Выложите в форму для выпечки, сбрызните соком лимона. Творог разотрите с йогуртом, яйцом и медом до получения однородной массы. Выложите получившуюся массу на бананы. Выпекайте в разогретой духовке 10 минут.

ЙОГУРТОВЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕРСИКАМИ

Ингредиенты: персик – 6 шт., йогурт – 250 г, сливки – 250 г, песочное печенье – 8 шт., белого, черного и молочного шоколада – 50 г.

На дно креманки покрошите песочное печенье. Сверху положите нарезанные пополам и очищенные от косточек персики. Смешайте взбитые сливки и йогурт, выложите сверху на персики. Украсьте натертым белым, молочным и черным шоколадом. Подавайте охлажденным.

ЛЕГКИЙ САЛАТИК ИЗ ОГУРЧИКОВ

Ингредиенты: свежий огурец – 3 шт., натуральный йогурт – 100 мл, чеснок – 5 зуб., оливковое масло - 2 ст. л., соль, сок лимона.

Молоденькие огурчики очистите от шкурки и натрите на мелкой терке, хорошо отожмите. Посолите, добавьте толченый чеснок, сбрызните лимонным соком. Влейте йогурт и все аккуратно перемешайте. В самом конце приготовления добавьте оливковое масло. Готовый салат посыпьте зеленью.

ЛЕТНИЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ САЛАТ

Ингредиенты: виноград - 100 г, йогурт натуральный - 50 мл, стебли сельдерея - 50 г, яблоко - 200 г.

Яблоки почистите и порежьте кубиками, а виноград на половинки. Сельдерей почистите и измельчите в блендере. Смешайте все ингредиенты и заправьте йогуртом.

ЙОГУРТОВАЯ ЗАПРАВКА С МЕДОМ

Ингредиенты: йогурт – 250 мл, мед - 2-3 ч. л., горчица столовая - 1 ч. л., сок одного лимона, цедра апельсина.

Йогурт смешайте с горчицей, добавьте мед, сок одного лимона и цедру апельсина. Заправку перемешайте, охладите и используйте для заправки овощных, фруктовых или грибных салатов.

ЗАПРАВКА ИЗ ЙОГУРТА С ЗЕЛЕНЬЮ

Ингредиенты: йогурт – 300 мл, майонез - 3 ст. л., зелень петрушки и мяты, зеленый лук, соль, перец.

Йогурт смешайте с майонезом, добавьте мелко нарезанную зелень. Приправьте солью и перцем. Охладите. Подходит для заправки овощных салатов.

ЙОГУРТОВЫЙ КЕКС С СУХОФРУКТАМИ

Ингредиенты: йогурт натуральный – 250 мл, масло растительное - 2 ст. л., масло сливочное - 40 г, мука - 1,5 ст., разрыхлитель - 1 ч. л., сахар - 2–3 ст. л., сахар ванильный - 1 упаковка, соль - щепотка, чернослив - 100 г, изюм - 100 г, яйцо – 3 шт.

Нагрейте духовку до 180 градусов. Форму для кекса смажьте сливочным маслом. Сухофрукты залейте кипятком на 5 минут, затем воду слейте и подсушите на салфетке, переложите в миску и смешайте с щепоткой муки. Отделите белки от желтков. В миске взбейте добела желтки с сахаром, ванилью, солью. Продолжая взбивать, влейте растительное масло и растопленное сливочное, затем добавьте йогурт. Размешайте, всыпьте просеянную муку и разрыхлитель, перемешайте, чтобы не было комков, добавьте чернослив с изюмом. Отдельно взбейте белки в крепкую пену. Аккуратно смешайте тесто с белками до однородной массы, перелейте смесь в форму. Выпекайте до золотистого цвета.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ НА ЙОГУРТЕ

Ингредиенты: дрожжи сухие - 1,5 ч. л., мука пшеничная - 350 г, соль - 1 ч. л., сахар - 1 ст. л., масло сливочное - 50 г, йогурт - 250 мл, молоко - 30 мл. Замесите тесто и оставьте расстаиваться в теплом месте. Подошедшее тесто выпекайте в горячей духовке до готовности. Затем достаньте хлеб и оставьте остывать на решетке.

ДОМАШНЯЯ СМЕТАНА

Ингредиенты: молоко - 500 мл., сливки – 500 мл., сметана – 350 г

Смешайте все ингредиенты в стеклянной, предварительно простерилизованной, емкости. Смесь должна быть комнатной температуры. Разлейте по баночкам и установите баночки в йогуртницу. Накройте прибор прозрачной крышкой. Подключите к электросети. Установите температуру приготовления 37°C и время 8 часов. После окончания времени приготовления отключите питание. Накройте баночки со сметаной крышечками и уберите в холодильник на несколько часов до полного загустения.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

Ингредиенты: сок красного/белого винограда – 1,4 л

Отожмите сок винограда в соковыжималке. Разлейте по баночкам и установите баночки в йогуртницу. Накройте прибор прозрачной крышкой. Подключите к электросети. Установите температуру приготовления 25°C и время 48 часов. После окончания времени приготовления отключите питание. Процедите готовое вино через марлю. Молодое виноградное вино готово! Для получения более крепкого вина увеличьте время приготовления до 168 часов.

ДОМАШНИЙ КВАС

Ингредиенты: солодовый концентрат – 20 г., вода - 1,4 л., сухие дрожжи – 1 пакетик, сахар по вкусу

Налейте в чистую банку теплой воды, добавьте солодовый концентрат и сахар, перемешайте. Равномерно рассыпьте сухие дрожжи на поверхности жидкости в банке, хорошо перемешайте. Разлейте содержимое банки по баночкам йогуртницы. Установите баночки в йогуртницу. Накройте прибор прозрачной крышкой. Подключите к электросети. Установите температуру приготовления 29°C и время 36 часов. После окончания времени приготовления отключите питание и уберите квас в холодильник на несколько часов.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

- Перед тем, как приступить к очистке, отключите йогуртницу от электросети.
- Протрите корпус йогуртницы влажной тряпочкой, смоченной в мыльном растворе. После протрите чистой влажной тряпкой, а затем сухой.
- Запрещается погружать корпус йогуртницы в воду!
- Вымойте баночки и крышки в мыльном растворе. После сполосните их чистой водой и высушите.

РАЗМЕЩЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ПРИБОРА

- Перед использованием установите йогуртницу на плоскую устойчивую поверхность подальше от всех кухонных источников тепла (плита, конфорка).
- Не размещайте йогуртницу на сквозняке, вне помещения и в местах с повышенной влажностью.
- Если Вы хотите переместить йогуртницу с места на место, отключите ее от электросети. Переносите только за боковые стороны корпуса.
- Йогуртницу необходимо хранить в недоступном для детей месте. При хранении оборачивайте шнур вокруг прибора.
- Не ставьте и не кладите ничего на прибор сверху.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Устранение
Йогурт слишком жидкий	Йогуртницу открывали во время работы	Не поднимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления (приблизительно до 8-и часов). В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте. В случае низкой внешней температуры воздуха для поддержания тепла накройте прибор тканью
	Недостаточно времени приготовления	Увеличьте время приготовления
	В процессе ферментации йогуртница подверглась перемещению или вибрации	Не перемещайте йогуртницу во время использования (не ставьте ее на холодильник)
	Закваска потеряла активность	Используйте новую закваску или другую марку готового йогурта для закваски
Йогурт слишком кислый	Слишком длительное время ферментации	При следующем приготовлении уменьшите длительность ферментации
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась сыворотка	Скорее всего Вы использовали слишком горячее	При следующем приготовлении убедитесь, что все компоненты йогурта комнатной температуры
	Избыточное время приготовления	Уменьшите время приготовления
	Некачественная закваска	Используйте качественную закваску
Не горит дисплей	Сетевой шнур подсоединен неправильно	Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение
	Обрыв или короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
Не греется	Активатор не правильно подсоединен	Убедитесь в правильности подсоединения активатора и проверьте состояние шнура
	Провод панели питания неверно подключён	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта
	Неисправна панель управления или питания	
Перегревается	Неисправен терморегулятор	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна наша продукция. Будем очень признательны за любые отзывы и рецепты, отзывы можно оставить на нашем сайте – <http://ikar.udm.ru/faq.htm>.