

MARTA

ЙОГУРТНИЦА

Руководство по эксплуатации

YOGHURT MAKER

User manual

MT-1852



ОПИСАНИЕ

1. Прозрачная крышка прибора
2. Большая емкость (съемная)
3. Стеклонные емкости с крышкой
4. Корпус прибора
5. Кнопка Вкл./Выкл.
6. Дисплей
7. Кнопка Таймер
8. Панель



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
 - Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.

- Не ставьте стаканы в йогуртницу, когда она включена в сеть.
- Крышки для стеклянных емкостей используются только для хранения йогурта. Во время приготовления стакан не накрывать.
- Выключайте прибор перед тем, как вынимаете стаканы с йогуртом.
- Не подвергайте устройство резким перепадам температур, это может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работу.

ВНИМАНИЕ: при резком перепаде температур (например, внесение прибора с мороза в теплое помещение), устройство должно находиться в тепле не менее 1,5 часов до включения в сеть.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы и этикетки.
- Вымойте все емкости и крышки с помощью моющего средства.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Изготовление смеси для йогурта

Вам понадобятся:

1. Цельное или обезжиренное молоко. Предпочтительнее использовать цельное или частично обезжиренное молоко, которое не требует предварительного кипячения (молоко длительного хранения, обработанное с использованием сверхвысокой температуры УНТ или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку.

ПРИМЕЧАНИЕ: йогурт, приготовленный с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и насыщенным вкусом. Для приготовления более густого йогурта можно добавить к одному литру молока 2-3 столовые ложки сухого молока, тщательно перемешать полученную смесь.

Молоко должно быть комнатной температуры. Не следует использовать молоко, только что извлеченное из холодильника.

2. Закваска для йогурта. В качестве закваски можно использовать:
 - Йогурт промышленного изготовления (из цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности, из расчета 3-5 столовых ложек йогурта на 1 литр молока.
 - Сухую лиофилизированную закваску (можно приобрести в аптеке, супермаркете, магазине диетического питания). В этом случае следует выдерживать время активации, указанное в инструкции по эксплуатации.
 - Йогурт собственного приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: После приготовления первой партии йогурта достаточно сохранить некоторое его количество для последующих приготовлений. После приготовления 5 партий следует использовать новую закваску, так как с течением времени она может истощиться, что приводит к получению йогурта менее густой консистенции.

3. Добавки по вкусу

ПРИМЕЧАНИЕ: повышенная кислотность некоторых фруктов (апельсины, мандарины, грейпфруты, ананасы, гранаты, лимоны, клюква, алыча, киви, некоторые сорта яблок, груш, слив, абрикосов, винограда) уничтожает ферменты и не позволяет приготовить йогурт высокого качества. В этом случае рекомендуется регулировать кислотность количеством свежих фруктов. Например, если Вы используете кислое киви, положить небольшое количество или разбавить другими сладкими фруктами.

Рекомендуется класть добавки непосредственно перед началом приготовления. Также Вы можете добавлять фрукты, орехи, сухофрукты, цукаты и др. перед употреблением йогурта.

Использование йогуртницы

- Наполните большую или маленькие емкости приготовленной смесью.

ПРИМЕЧАНИЕ: имеется большая емкость 2,8 литра для приготовления творога, ряженки, простокваши, кефира.

- Поместите емкости в прибор.
- Закройте крышку прибора.

ВНИМАНИЕ: не закрывайте крышки емкостей с йогуртом во время ферментации. Закрытой должна оставаться только крышка прибора.

- Подключите устройство к сети.
- Установите время нажатием кнопки Таймер. Одно нажатие равно 1 часу.
- После установки подходящей длительности приготовления, нажмите кнопку Вкл./Выкл., после чего йогуртница начнет процесс приготовления.

• **ПРИМЕЧАНИЕ:** Рекомендуемое время приготовления от 7 до 12 часов в зависимости от желаемой консистенции конечного продукта. Чем больше время приготовления, тем гуще получится продукт.

- Через установленное время звуковой сигнал сообщит о готовности продукта и автоматически остановит работу.
- На дисплее отобразится 00, после чего Вы можете отключить прибор от сети.

ПРИМЕЧАНИЕ: при снятии крышки прибора следите за тем, чтобы вода, образующаяся при конденсате, не попала в емкость с йогуртом.

ВНИМАНИЕ: Вынимать емкости из устройства можно только после отключения его от сети.

ПРИМЕЧАНИЕ: Приготовленные йогурты хранить закрытыми в холодильнике в течение 8 дней. Однако, рекомендуется употребить йогурты в течение 2-3 дней после приготовления.

РЕЦЕПТЫ

Сладкий домашний йогурт

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко	мл	900
Сливки	мл	100
Сахарный песок	гр	125
Йогурт натуральный без добавок	мл	100

Домашний не сладкий йогурт для салатов и супов

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко	мл	1000
Сливки	мл	100
Йогурт натуральный без добавок	мл	100

Простокваша

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко	мл	1000
Простокваша натуральная без добавок	мл	100

Ряженка

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко топленое	мл	1000
Ряженка натуральная без добавок	мл	100

Кефир

Наименование продукта	Единица измерения	Количество
Молоко	мл	1000
Кефир без добавок	мл	100

Способ приготовления:

В чистой емкости смешать все компоненты согласно рецептуре. Залить в емкости йогуртницы получившуюся молочную смесь. Закрывать крышку йогуртницы и установить время в зависимости от желаемой густоты приготовленного продукта. После приготовления емкость с йогуртом закрыть крышкой и убрать в холодильник. Готовый йогурт хранить в холодильнике не более 8 дней.

Комментарии к рецептам:

Жирность готового продукта обусловлена процентным содержанием жира в молоке и сливках.

Сливки можно исключить из рецепта увеличив количество молока.

Рецепт является "базовым" для приготовления йогурта в других вариантах (с добавлением фруктов, орехов, сухофруктов, цукатов, ванилина др.)

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причины	Способы устранения
Йогурт слишком жидкий	Использование частично или полностью обезжиренного молока без добавления сухого молока (смесь содержит слишком малое количество белка)	Используйте цельное молоко или добавляйте сухое молоко из расчета 1 чайная ложка на 100 мл молока
	В процессе ферментации йогуртница подверглась перемещению или вибрации	Не перемещайте устройство во время работы, Также не рекомендуется ставить работающий прибор на холодильник
	Закваска потеряла активность	Использовать другую закваску (сменить марку готового йогурта или использовать новую закваску)
	Йогуртницу открывали во время работы	Не открывайте устройство во время его работы, не перемещайте емкости с йогуртом до окончания цикла приготовления. Во время работы йогуртница должна находиться в помещении без сквозняков при комнатной температуре. При несоблюдении условий для поддержания тепла накройте прибор тканью
Йогурт кислый	Слишком длительное время приготовления (ферментации)	При последующем использовании уменьшите длительность приготовления
На поверхности йогурта образовалась сыворотка (вязкая жидкость)	Скорее всего было использовано молоко слишком высокой температуры	При последующем использовании убедитесь, что все используемые ингредиенты смеси комнатной температуры

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Выньте емкости.
- Вымойте емкости и крышки в воде с моющим средством.
- Не используйте для чистки прибора химические и абразивные чистящие средства.
- Не погружайте прибор в воду и другие жидкости.
- Избегайте попадания влаги и грязи на внутрь устройства.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Йогуртница	1 шт
Стеклянная емкость 200 мл с крышкой	7 шт
Контейнер 2,8 литра	1 шт
Инструкция по эксплуатации	1 шт
Гарантийный талон	1 шт
Информация для потребителей	1 шт
Упаковка	1 шт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт, 50 Герц
Мощность	50 Ватт
Вес нетто / брутто	2.875 кг / 3.220 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	300 мм x 300 мм x 175 мм

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.

Завод-изготовитель:

Shangyu Waystar Electric Appliance Co.,Ltd
975#, Da Pu Road, Bai Guan Block, Shangyu, Zhejiang Province P.R.C.
Шан Ю Вэйстар Электрик Эплаэнс Ко., Лтд.
№975 Да Пу Роуд, Бай Гуань Блок, Шан Ю, провинция Чжэцзян, Китай

DESCRIPTION

1. Transparent yoghurt maker lid
2. 2.8 l removable bowl
3. Glass cups with lids
4. Housing
5. On/Off button
6. Display
7. Timer button
8. Panel



CAUTION

Read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

- Before the first use, check the device specifications and the power supply in your network.
- Use only for domestic purposes according to the instruction manual. It is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not use with damaged cord, plug or other injuries.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the cord. Always take the socket. Do not reel the cord around the device housing.
- Never attempt to disassemble and repair the item by yourself. If you encounter problems, please contact the nearest customer service center.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the item.
- Always unplug the item and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not put the glasses into the yoghurt maker when it is on the network.
- Glass containers lids are used only for the storage of yogurt. Remove lids during cooking.
- Turn off the yoghurt maker before removing cups with yogurt.

- Do not expose the device to extreme temperatures, it can cause condensation inside the device and affect its function.
WARNING: Keep device in the warm for at least 1.5 hours before use.

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and remove all packaging materials and labels.
- Wash all containers and lids surfaces with detergent.

USING THE DEVICE

Making yoghurt mixture

You will need

1. Whole or skim milk. Preferable to use a whole or partially skimmed milk, which requires no prior boiling (or UHT milk). Raw (fresh) or pasteurized milk boil then let it cool, then strain to skim.

NOTE: yoghurt prepared using whole milk would have more dense texture and saturated taste. To prepare denser yoghurt add 2-3 tablespoons of powdered milk to 1 liter of whole milk. Stir thoroughly. The milk should be warm, you should not use cold milk just taken from refrigerator.

2. Leaven for yoghurt. As leaven can be used:

- Yoghurt of industrial manufacturing (whole milk) with the maximum possible margin of time before the expiration date, based on 3-5 tablespoons of yoghurt to 1 liter of milk.
- The dry lyophilized leaven (can be purchased at a pharmacy, supermarket, shop dietary). In this case, follow withstand activation time specified in the instruction manual.
- Yoghurt cooked by yourself.

NOTE: After cooking the first batch of yoghurt save some of it for future cooking. After cooking 5 parties should use the new leaven, as over time it can become depleted, resulting in a less dense consistency of yoghurt.

3. Supplements to your taste

NOTE: hyperacidity of some fruits (oranges, tangerines, grapefruits, pineapples, pomegranates, lemons, cranberries, plums, kiwi, some varieties of apples, pears, plums, apricots, grapes) destroys ferments and does not allow to cook high quality yoghurt. In this case it is recommended to regulate the acidity of fresh fruit. For example, if you use sour kiwi, put a small amount of other sweet fruit.

We recommend placing supplements just before cooking. You can also add fruit, nuts, dried fruits, candied fruit and yoghurt, etc. before serving yoghurt.

Using yoghurt maker:

- Fill big bowl or cups with blend

NOTE: there is big bowl 2.8 l for making clabber, kefir etc.

- Close yoghurt maker lid

WARNING: don't close cups lids, keep cups open during entire fermentation process. Only device lid must be closed.

- Put bowl or cups into the device
- Connect the device to the network
- Set time using timer button. Each pressure add 1 hour cooking time

- After you have set proper time, press On/Off button to start fermentation process
NOTE: Recommended time if 7-12 hours. Longer fermentation time makes yoghurt denser.
- After preset time beep alarm informs you of the end of fermentation process and turn device off.

RECIPES

Sweet homemade yoghurt

Product	Unit	Quantity
Milk	ml	900
Cream	ml	100
Sugar	g	125
Natural yoghurt	ml	100

Homemade natural yoghurt for salad and soup

Product	Unit	Quantity
Milk	ml	1000
Cream	ml	100
Natural yoghurt	ml	100

Clabber

Product	Unit	Quantity
Milk	ml	1000
Clabber	ml	100

Ryazhanka

Product	Unit	Quantity
Baked milk	ml	1000
Natural ryazhanka	ml	100

Kefir

Product	Unit	Quantity
Milk	ml	1000
Natural kefir	ml	100

Cooking:

In a clean container mix all the ingredients according to the recipe. Fill the cups. Close the yoghurt maker lid and switch on.

After cooking put cups with yoghurt out of the device, close the lids and put into the refrigerator. Ready yoghurt can be stored in the refrigerator for 8 days.

Comments:

The fat content of the finished product due to the percentage of fat in milk and cream.

Cream can be excluded from the recipe by adding more milk.

Recipe is a "base" for making yoghurt in other versions (with fruits, nuts, dried fruits, candied fruits, vanilla, etc.)

TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause	Suggested solution
Yoghurt is too liquid	Using partially or completely skimmed milk, without adding milk powder (a mixture contains too small an amount of protein)	Use whole milk or add skimmed milk, 1 teaspoon per 100 ml of milk
	In the process of fermentation yoghurt maker underwent movement or vibration	Do not move yoghurt maker during fermentation process. It is also recommended not to place device on refrigerator during fermentation process
	The leaven is exhausted	Use different leaven (change natural yoghurt or leaven producer), use fresher homemade leaven
	Yoghurt maker was opened	Do not open yoghurt maker lid during fermentation process, do not move cups with yoghurt until the fermentation process is over. During cooking process yoghurt maker must be placed in the draft-free room in the warmth. If conditions are not satisfied, cover the device using any fabric
Yoghurt is sour	Too long fermentation time	Reduce cooking time
On the surface of yoghurt was formed whey (viscous liquid)	Temperature of milk was too high	Make sure all ingredients are not too high or low temperature

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, always unplug the appliance.
- Remove and containers.
- Wash all cups, containers and lids in water with detergent.

- Do not use chemical and abrasive cleaners.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Protect the device from moisture and dirt.

COMPLETENESS

Yoghurt maker	1 pcs
200ml glass cup with lid	7 pcs
User manual	1 pcs
2.8 l bowl	1 pcs
Guarantee card	1 pcs
Consumer information	1 pcs
Package	1 pcs

SPECIFICATION

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Power	50 W
Net weight / Gross weight	2.875 kg / 3.220 kg
Package size (L x W x H)	300 mm x 300 mm x 175 mm

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

Producer:

Shangyu Waystar Electric Appliance Co.,Ltd
975#, Da Pu Road, Bai Guan Block, Shangyu, Zhejiang P.R.C