



VITESSE®

Home

ЙОГУРТНИЦА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)
91 Руе Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



VS-413



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ViTESSE.

Надеемся, Вы и в будущем будете отдавать нам свое предпочтение.

Йогуртница ViTESSE - уникальный кухонный прибор, который позволит вам наслаждаться чудесным вкусом натурального йогурта, приготовленного дома! Живой домашний йогурт поможет существенно разнообразить диетическое питание, вкусно и полезно накормить ребенка, обеспечить себя и всю семью питательным завтраком, а также полакомиться полезным десертом с любимыми вкусами.

Йогуртница ViTESSE имеет ряд несомненных преимуществ:

- В основу разработки йогуртницы ViTESSE легли современные научные знания о процессах ферментации и выращивания живых йогуртовых культур. В процессе приготовления йогурта крайне важно точное соблюдение температурного режима, а также особой микросреды. Йогуртница ViTESSE контролирует изменение температурных режимов, а особая форма корпуса и крышки обеспечивают поддержание благоприятной микросреды. В результате Вы получаете не только вкусный, но и полезный живой йогурт!
- В комплект йогуртницы ViTESSE входят 7 стеклянных стаканчиков, что позволяет готовить йогурт с 7 разными вкусами одновременно. Благодаря удобным пластиковым крышечкам стаканчиков готовый йогурт можно хранить в холодильнике.
- Вы можете включить прибор на ночь, а утром, отключив его через 8-12 часов, получить 1,4 литра чудесного полезного йогурта.

СОДЕРЖАНИЕ

СХЕМА ПРИБОРА _____ P/1

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ _____ P/2

Меры безопасности _____ P/2

Специальные указания по размещению _____ P/3

Перед первым использованием _____ P/3

Рекомендации по выбору продуктов _____ P/4

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА _____ P/5

Подготовка сырья для йогурта _____ P/5

Приготовление _____ P/6

Завершение процесса приготовления _____ P/6

ХРАНЕНИЕ и УХОД _____ P/7

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ _____ P/8

Несколько секретов успешного приготовления

йогурта _____ P/9

Несколько рецептов йогурта _____ P/10

СХЕМА ПРИБОРА



- A. Крышка прибора
- B. Корпус прибора
- C. Кнопка включения / выключения со световым индикатором работы
- D. Стекланные баночки с крышками

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Внимательно прочитайте данное руководство, ярлыки, наклейки и коробку, прежде чем приступить к эксплуатации прибора. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

При передаче прибора другому пользователю передайте данное руководство вместе с ним.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Держите прибор на безопасном расстоянии от источников тепла, прямых солнечных лучей.
- Берегите прибор от влажности. Никогда не помещайте прибор в воду или любую иную жидкость! Не касайтесь прибора мокрыми руками. Если на прибор попала влага немедленно отключите его от сети.
- Всегда отключайте прибор от электросети, прежде чем приступить к чистке прибора или поместить его на хранение.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур! Аккуратно возьмите за вилку и достаньте ее из розетки.
- Каждый раз перед подключением прибора к электросети убедитесь, что прибор и сетевой шнур с вилкой не повреждены. При обнаружении повреждений ни в коем случае не подключайте прибор к электросети.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту или в сервисный центр.
- Используйте при эксплуатации прибора только оригинальные аксессуары, идущие в комплекте с прибором.
- Не используйте запасные части и комплектующие от других устройств. В случае необходимости замены комплектующих обратитесь к производителю или в специализированный сервисный центр.
- Храните прибор, комплектующие и упаковку (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) вне досягаемости детей. Не позволяйте детям играть с прибором и упаковкой!
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, зрительными и умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом, за исключением тех случаев, когда они должным образом проинструктированы или находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

- Разместите прибор на нескользящей, термостойкой поверхности, удобной для чистки.
- Убедитесь, что вокруг прибора достаточно места.
- Не перемещайте устройство во время его работы, это может нарушить процесс ферментации и отрицательно сказаться на вкусовых качествах готового продукта.
- Установите йогуртницу подальше от любых источников вибрации.
- Убедитесь, что сетевой кабель не касается горячих поверхностей.
- Дайте устройству полностью остыть перед чисткой или помещением на хранение.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте прибор из коробки. Освободите прибор от упаковки, снимите все наклейки и ярлыки.
2. Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
3. Снимите крышку прибора, достаньте все стаканчики и крышечки.
4. Промойте стаканчики с крышечками и крышку прибора в теплой мыльной воде, а затем вытрите насухо.
5. Убедитесь, что параметры электросети соответствуют техническим характеристикам прибора, указанным в данном руководстве и на самом приборе.

ВНИМАНИЕ! Не подключайте прибор к сети, если параметры сети не соответствуют техническим характеристикам прибора!

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПРОДУКТОВ

Внимательно подходите к выбору продуктов для приготовления йогурта. От исходного сырья зависит не только консистенция и вкус готового продукта, но и самое важное - наличие живых полезных кисломолочных бактерий.

МОЛОКО

Убедитесь, что в составе молока нет антибиотиков, поскольку их наличие губительно для живых йогуртовых культур.

ЛИОФИЛИЗОВАННЫЕ ФЕРМЕНТЫ

Вы можете использовать для приготовления йогурта пакетики с лиофилизированными ферментами, которые продаются в биомагазинах и аптеках. Помешивая, растворите их в молоке.

ЙОГУРТ

Отдавайте предпочтение твердому йогурту с наиболее большим сроком годности. Для того, чтобы йогурт был действительно полезным, убедитесь, что используете для сырья живой продукт.

ПРИМЕЧАНИЕ: живые йогурты хранятся только при низком температурном режиме, поэтому в магазине они должны находиться в холодильниках. Кроме того, на этикетке йогурта должен быть специальный знак, указывающий на наличие живых активных йогуртовых культур. Либо можете использовать йогурт, ранее приготовленный в домашних условиях, но такого вида сырье можно использовать не более 10 раз.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ ДЛЯ ЙОГУРТА

1. Для приготовления йогурта можно использовать свежее цельное молоко, пастеризованное или сухое молоко.

Если вы используете **сухое молоко**: Растворите сухое молоко в горячей воде до растворения всех комочков, а затем охладите до температуры 38-45°C.

Если вы используете **свежее цельное молоко**: Прокипятите молоко для уничтожения всех бактерий, а затем охладите его до температуры 38-45°C.

Пастеризованное молоко можно использовать без предварительной обработки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура молока не должна превышать 45°C, поскольку горячее молоко губительно для живых йогуртовых культур. Если температура молока ниже 38°C рекомендуем продлить процесс приготовления йогурта для получения хорошей консистенции.

2. Смешайте молоко и живой йогурт в пропорции 10:1 (1 литр молока на 100 г живого йогурта). Хорошо перемешайте.

3. Вы можете добавить в сырье свежие фрукты или сухофрукты, джем, белый сахар, сиропы или соки по вашим вкусовым предпочтениям. Вы можете наполнить разные стаканчиками сырьем с разными вкусами и приготовить 7 различных йогуртов одновременно.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуем добавлять в сырье очень кислые свежие фрукты или соки. Высокое содержание кислот во фруктах может нарушить процесс ферментации, и готовый продукт может получиться жидким. Добавляйте такие фрукты в йогурт непосредственно перед употреблением.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. Разлейте йогурт по стеклянным стаканчикам, входящим в комплект йогуртницы VITESSE.

Аккуратно поставьте стаканчики в йогуртницу.

ВНИМАНИЕ! В процессе приготовления йогурта, стаканчики не должны быть закрыты индивидуальными крышками.

5. Накройте прибор прозрачной крышкой.

ВНИМАНИЕ! Во избежание нарушения ферментации йогурта не открывайте крышку в процессе приготовления!

6. Подключите прибор к электросети, используя шнур питания, идущий в комплекте.

7. Нажмите кнопку включения / выключения прибора, загорится световой индикатор работы.

8. Засеките время.

Время для одного полного цикла приготовления йогурта составляет от 8 до 12 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: не забудьте продлить время приготовления до 11-15 часов, если используете в качестве сырья холодное молоко.

ВНИМАНИЕ! при увеличении времени приготовления увеличивается длительность процесса ферментации, а значит готовый продукт может иметь более густую консистенцию и более выраженный кислый вкус.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9. После окончания времени приготовления выключите прибор, нажав кнопку включения / выключения. Световой индикатор работы погаснет.

10. Отключите прибор от сети.

11. Аккуратно снимите пластиковую крышку с прибора.

ВНИМАНИЕ! На внутренней стороне крышки в процессе приготовления образуется конденсированная влага. Не допускайте ее попадание в стаканчики с йогуртом! Аккуратно снимите крышку с прибора и слейте образовавшуюся влагу.

12. Закройте баночки с йогуртом крышечками и уберите на хранение в холодильник.

ПРИМЕЧАНИЕ: Йогурт готов к употреблению сразу по окончании процесса приготовления. Тем не менее, рекомендуем поместить готовый йогурт в холодильник на несколько часов для улучшения его консистенции и вкусовых качеств.

ХРАНЕНИЕ и УХОД

Для продления срока службы Вашего прибора проводите процедуру чистки после каждого использования прибора.

1. Отключите прибор от сети, потянув за вилку сетевого шнура.
ВНИМАНИЕ! Обращайтесь с сетевым шнуром аккуратно! Не перегибайте его!
2. Снимите с прибора крышку и оставьте до полного остывания.
3. Протрите корпус и крышку прибора мягкой влажной тканью. Затем вытрите насухо.
ВНИМАНИЕ! Ни при каких обстоятельствах не погружайте прибор в воду! Не используйте жесткие щетки, абразивные средства или агрессивные химические вещества для чистки прибора!
4. Пустые стеклянные стаканчики с крышечками промойте в теплой мыльной воде, используя мягкую ткань или губку, а затем вытрите насухо. Пустые стаканчики с крышечками можно хранить в йогуртнице.
5. Поместите прибор на хранение на устойчивую ровную поверхность в недоступное для детей место.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 15 Вт

Параметры питания: 220-240В ~ 50Гц

Рабочая температура окружающей среды: 5-40°C

Рабочая влажность окружающей среды: ≤80%

ВНИМАНИЕ! Все материалы данного руководства были тщательно проверены. При обнаружении опечаток, опущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Дизайн и характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия.

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.



По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом Вы поможете сохранить окружающую среду.

НЕСКОЛЬКО СЕКРЕТОВ УСПЕШНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТОВ

<p>Что сделать, чтобы йогурты были более густыми?</p>	<p>Для того чтобы добиться идеальной густоты, проведите несколько тестов, внимательно наблюдая за процессом приготовления. Меняйте молоко, ферменты (пробуйте разные покупные йогурты), время приготовления, чтобы понять, что приводит к наилучшему результату. Несколько рекомендаций: чтобы получить более твердые йогурты, используйте цельное молоко или добавьте немного сухого молока, а также увеличьте время приготовления. И, конечно, консистенция йогурта становится лучше после его охлаждения в холодильнике. Будьте терпеливы и не бойтесь экспериментировать: и результат превзойдет ваши ожидания!</p>
<p>Что сделать, чтобы готовый йогурт получался не таким кислым?</p>	<p>Если йогурты получаются кислыми на ваш вкус, скорее всего они прошли слишком длительный процесс ферментации. В следующем цикле сократите время приготовления.</p>
<p>Как правильно добавлять сахар?</p>	<p>Сахар можно добавить непосредственно в сырье для йогурта, одновременно с ферментами (не более 100 г сахара на 1,5 л сырья). Дополнительные сладкие ингредиенты (белый или тростниковый сахар, мед, ванильный сахар, сироп) лучше добавлять в йогурт непосредственно перед его употреблением.</p>
<p>Какой температуры должны быть ингредиенты?</p>	<p>Для получения густого однородного йогурта желательно, чтобы температура всех компонентов была не ниже комнатной.</p>
<p>Что сделать, чтобы йогурт с добавлением фруктов не сворачивался?</p>	<p>Кислотность сырых фруктов может вызвать сворачивание йогурта, поэтому лучше добавлять фрукты в виде джемов, варенья, пюре, отваренными или же в виде сухофруктов.</p>
<p>Как долго можно хранить домашние йогурты?</p>	<p>После приготовления домашний йогурт можно хранить в холодильнике в течение недели при температуре от 0 до 6 °С.</p>

НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ ЙОГУРТА

КЛУБНИЧНЫЙ ЙОГУРТ

Ингредиенты:

- Холодное молоко - 1 л
- Живой йогурт или пакетик с лиофилизированными ферментами - 1 шт.
- Клубника - 10 шт.
- Клубничный сироп - 4 ч.л.

Приготовление

1. Тщательно перемешайте молоко с клубничным сиропом и медленно разлейте по стаканчикам для йогурта.
2. Добавьте в каждый стаканчик йогурт или насыпьте немного содержимого пакетика с лиофилизированными ферментами.
3. Поставьте баночки в йогуртницу и накройте крышкой.
4. Включите прибор, нажав на кнопку, и засекайте время.
5. После истечения необходимого времени выключите прибор.
6. Нарежьте клубнику кубиками и разложите по баночкам с готовым йогуртом.

ПРИМЕЧАНИЕ: В качестве добавок к йогурту можно использовать и другие фрукты или цедру лимона.

7. Йогурт готов к употреблению.

ШОКОЛАДНЫЙ / КАРАМЕЛЬНЫЙ / ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ

Ингредиенты:

- Молоко - 1 л
- Живой йогурт или пакетик с лиофилизированными ферментами - 1 шт.
- Перетертый в порошок шоколад / карамель / ваниль - по вкусу
- Клубничный сироп - 4 ч.л.

Приготовление

1. Подогрейте 0,5 л молока.
2. Тщательно перемешайте теплое молоко с шоколадом / карамелью / ванилью.
3. Добавьте оставшееся прохладное молоко и медленно разлейте по стаканчикам для йогурта.
4. Добавьте в каждый стаканчик йогурт или насыпьте немного содержимого пакетика с лиофилизированными ферментами.
5. Медленно и тщательно перемешайте.
6. Поставьте баночки в йогуртницу и накройте крышкой.
7. Включите прибор, нажав на кнопку, и засекайте время.
8. После истечения необходимого времени выключите прибор.
9. Йогурт готов к употреблению.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения более насыщенного вкуса, мы рекомендуем перед употреблением добавить тертый шоколад / карамель / ваниль в приготовленный йогурт.

ЙОГУРТ С ЦЕДРОЙ

Ингредиенты:

- Холодное молоко - 1 л
- Живой йогурт или пакетик с лиофилизированными ферментами - 1 шт.
- Цедра лимона или апельсина - 3-4 чайные ложки
- Сахар - по вкусу

Приготовление

1. Натрите на терке цедру лимона и смешайте с молоком. Дайте настояться некоторое время (от 1 часа до 1 суток).
2. Аккуратно разлейте по стаканчикам.
3. Добавьте в каждый стаканчик йогурт или насыпьте немного содержимого пакетика с лиофилизированными ферментами, добавьте сахар и аккуратно перемешайте.
4. Поставьте баночки в йогуртницу и накройте крышкой.
5. Включите прибор, нажав на кнопку, и засекайте время.
6. После истечения необходимого времени выключите прибор.
7. Йогурт готов к употреблению.