

DEX

**Йогуртниця
Йогуртниця
DEX DYM-107**



**Інструкція з експлуатації
Инструкция по эксплуатации**



Зміст	Сторінки
Заходи безпеки	4
Склад виробу	5
Приготування кисломолочних продуктів	5
Загальний порядок роботи	6
Приклади приготування кисломолочних продуктів на основі заквасочних бактеріальних препаратів	6
Корисні поради	7
Технічні характеристики	8

Содержание	Страницы
Меры безопасности	10
Состав изделия	11
Приготовление кисломолочных продуктов	11
Общий порядок работы	12
Примеры приготовления кисломолочных продуктов на основе заквасочных бактериальных препаратов	12
Полезные советы	13
Технические характеристики	14

Торгова марка DEX виражає Вам свою вдячність за придбання йогуртниці DEX DYM-107. Ми маємо надію, що продукти харчування приготовлені за допомогою йогуртниці DEX не тільки нададуть Вам насолоду від смачної їжі, але й принесуть користь та зможуть укріпити Ваше здоров'я та здоров'я Ваших близьких.

Йогуртниця DEX DYM-107 призначена для приготування в домашніх умовах продуктів харчування на основі молока та різноманітних типів молочнокислих культур.

Найменування "Йогуртниця" носить збірний характер за назвою одного з продуктів харчування, котрий можна приготувати за допомогою даного виробу - йогурту. Але насправді, при використанні корисних ферментів – заквасок інших типів, можливо приготувати багато інших кисломолочних продуктів харчування, наприклад: кефір, ряжанка, наріне, біфівіт, сир та ін..

Особливу цінність матимуть продукти приготовані за допомогою заквасочних бактеріальних препаратів "VIVO". Ці препарати являються пробіотиками (з грецької "pro" – сприяння, "bios" – життя). Вони містять дружні для людини чисті культури молочнокислих бактерій та біфідобактерій. Дані культури спеціально відібрані за антагоністичною активністю до патогенної та умовно патогенної мікрофлори шлунково-кишкового тракту, та мають максимальну синергетичну взаємодію. Пробіотики, на відміну від антибіотиків з їх негативними побічними ефектами, сприяють підтримці здоров'я, знижують ризик появи захворювань та прискорюють процеси видужання.

Оздоровлюючий ефект обумовлений біологічно цінними властивостями спеціально відібраних для цієї мети, культур молочнокислих та біфідобактерій.

Всі вироби DEX проходять суворий контроль якості. Для проведення випробувань вироби беруться у випадковому порядку, у зв'язку з чим, можуть бути сліди використання на новому виробі.

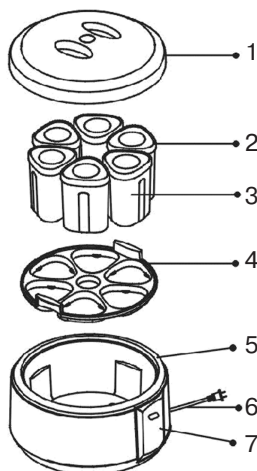
Заходи безпеки

- Перед першим вмиканням виробу уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання. Компанія "DEX" не несе ніякої відповідальності за неналежне до інструкції використання виробу.
- Не залишайте виріб без нагляду у місцях доступних для дітей. Діти та інваліди можуть використовувати виріб тільки під контролем.
- Упевніться, що напруга живлення виробу відповідає напрузі у вашій мережі.
- Люба похибка при підключенні виробу анулює дію гарантії.
- Даний виріб призначений виключно для побутового використання у приміщенні.
- Перед чищенням та після використання обов'язково вимкніть виріб з електромережі.
- Забороняється використовувати несправний або пошкоджений виріб.
- Ні в якому разі не занурюйте виріб, шнур живлення або штепсель у воду та іншу рідину.
- Наглядайте, щоб діти не змогли дотягнутися до висячого шнура живлення.
- Наглядайте, щоб шнур живлення не знаходився поблизу чи в контакті з нагріваючими поверхнями працюючого виробу, та поблизу до джерел тепла або гострих кутів.

Забороняється використовувати виріб з пошкодженим шнуром живлення та штепселем.

Склад виробу

1. Кришка йогуртниці
2. Кришка стакану
3. Порційні стакани
4. Тримач для стаканів
5. Корпус виробу
6. Шнур живлення
7. Світловий індикатор



Приготування кисломолочних продуктів

Для приготування продукту Вам знадобиться один літр молока та фермент-закваска .

Бажано застосовувати жирне або напівжирне молоко, яке не потребує кип'ятіння (з тривалим терміном зберігання). Сире та пастеризоване молоко потрібно спочатку закип'ятити, потім охолодити до кімнатної температури, та процідити для видалення плівки.

Для ферментації молока можна використовувати:

- Покупний продукт, наприклад йогурт без ароматичних домішок.
- Приготований Вами домашній продукт.

- Бактеріальні ферменти, які можливо придбати в аптеках чи магазинах дієтичних продуктів. Ми рекомендуємо використовувати у якості заквасочних бактеріальних препаратів продукцію серії "VIVO".

УВАГА!

Перед початком приготування вимийте гарячою водою з застосуванням миючого засобу: йогуртницю, порційні стакани та кришки до них, потім сполосніть їх, та насухо витріть. Завжди використовуйте тільки чистий посуд. Весь посуд, в який наливається молоко чи закваска повинен бути ретельно вимитий та ошпарений окропом (кип'ятком), ложки у тому числі.

Всі фрукти, сиропи, ароматизатори та ін. вводяться тільки в готовий продукт, після закінчення процесу приготування.

Для приготування продукту застосовуються тільки дві складові частини: молоко та фермент-закваска.

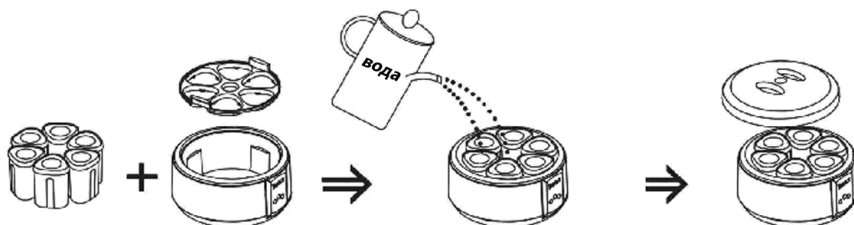
Недодержання цих правил може призвести до отруєння!

Загальний порядок роботи

- 1- Один літр молока прокип'ятить на протязі 5 хвилин. Далі охолодіть молоко до кімнатної температури. Стерилізоване молоко кип'ятіння не потребує. Молоко з тривалим терміном зберігання не потребує кип'ятіння.
- 2- Підготуйте фермент (наприклад покупний йогурт чи бактеріальну закваску).
- 3- Внесіть фермент у молоко та ретельно перемішайте.
- 4- Розлийте молоко по стаканчикам йогуртниць, стаканчики закрийте кришечками та поставте в йогуртницю. Закрийте йогуртницю кришкою та підключіть до мережі живлення. Відмітьте час. Тривалість приготування, залежно від типу застосованих ферментів, температури молока, температури навколишнього середовища може становити 6 - 12 годин.
- 5- Продовжуйте заквашування до досягнення продуктом густої консистенції. Після закінчення приготування, виключіть виріб з мережі, закрийте стаканчики кришечками та поставте їх до холодильника. Зберігайте готовий продукт при температурі $+2 + 6 \text{ C}^{\circ}$ не більше 2 днів.

Приклади приготування кисломолочних продуктів на основі заквасочних бактеріальних препаратів "VIVO"

- 1) Один літр молока прокип'ятить на протязі 5 хвилин. Далі охолодіть молоко до кімнатної температури. Стерилізоване молоко кип'ятіння не потребує.
- 2) Закваску у флаконі залийте кип'яченою водою кімнатної температури до 2/3 флакона, закрийте кришечкою. Ретельно розбовтайте флакон до повного розчинення сухої закваски.
- 3) Додайте розчинену закваску в молоко та ретельно перемішайте.
- 4) Розлийте молоко по стаканчикам йогуртниць, стаканчики закрийте кришечками та поставте в йогуртницю.
- 5) У йогуртницю між стаканчиками потрібно залити воду до рівня молока в стаканчиках.
 - Для Біфівіта, Симбілакта, Ацидофільного молока (Ацидолакта), Йогурту, Стрептосану - залити воду температурою 45-55 градусів (таку температуру має максимально гаряча вода із крану)
 - Для Сиру, Віталакту та Кефіру залити воду температурою 38-40 градусів. (трохи тепліше температури тіла)Закрийте йогуртницю кришкою та підключіть до мережі живлення. Відмітьте час.



6) Продовжуйте заквашування до досягнення продуктом густої консистенції. Після приготування виключіть виріб, закрийте стаканчики кришечками та поставте їх до холодильника. Зберігайте готовий продукт при температурі $+2 + 6\text{ C}^{\circ}$ не більше 2 днів.

Орієнтовний час заквашування зазначено у таблиці.

Тривалість заквашування може відрізнятись залежно від якості молока, температури в кімнаті та т.п.

Біфівіт	Симбілакт	Сир	Ацидофільне молоко (Ацидолакт), Кефір	Йогурт	Віталакт	Стрептосан
6-8 годин	6-8 годин	6-8 годин	10-12 годин	3-6 годин	10-12 годин	6-7 годин

Завершальний етап приготування сиру:

- 1) Отриману, в результаті заквашування, молочну суміш підігріваємо на водяній лазні (каструлька із сумішшю в каstrульці з водою) до $60-65\text{C}^{\circ}$, як тільки суміш досягла цієї температури, забираємо обидві каstrулі з вогню, та не розбираючи лазні, залишаємо на 30-40 хвилин.
- 2) Після цього ставимо суміш в «холодну лазню» на 10-20 хвилин - зверху повинні утворитися сирні пластівці, а знизу залишитися сироватка.
- 3) Підвішуємо продукт у марлі до досягнення бажаної консистенції. Готовий сир остудити. Зберігайте готовий продукт при температурі $+2 + 6\text{ C}^{\circ}$ не більше 2 днів.

Кисломолочні продукти, приготовані прямим додаванням закваски із флакона, мають більш виражений лікувально-профілактичний ефект.

Приготований продукт, напряму з флакона, можна використовувати як закваску протягом 5 днів. Для заквашування використовується 20-30 мл продукту на 1 літр молока. Приготований у такий спосіб продукт для повторного заквашування не використовується.

Корисні поради:

- Бажано використовувати жирне або напівжирне молоко, що не потребує кип'ятіння (із тривалим строком зберігання). Сире або пастеризоване молоко потрібно спочатку скип'ятити, а потім остудити й процідити для видалення плівки.
- Для ферментування молока можна використовувати покупний йогурт (без ароматичних добавок) та приготовлений Вами домашній йогурт. Приготований прямо із флакона із сухою закваскою, або з магазинного йогурту продукт, можна використовувати як закваску протягом 5 днів. На 1 літр молока використовується 20-30 мл продукту. Приготовлений у такий спосіб продукт для повторного заквашування не використовується.
- Не переміщуйте прилад під час роботи.
- Уникайте ставити прилад у місці можливих вібрацій або на протязі.
- Ви можете коректувати консистенцію продукту під свій смак, змінюючи тривалість заквашування. Чим довше сквашується продукт - тим більш густа буде його консистенція.

Технічні характеристики:

Тип виробу	Йогуртниця
Модель	ДУМ-107
Напруга живлення, частота	220В/50Гц
Ємність, л	1.2
Споживча потужність, Вт	20
Розміри, мм	223x223x151
Вага, кг	1,5

Содержание	Страницы
Меры безопасности	10
Состав изделия	11
Приготовление кисломолочных продуктов	11
Общий порядок работы	12
Примеры приготовления кисломолочных продуктов на основе заквасочных бактериальных препаратов	12
Полезные советы	13
Технические характеристики	14

Торговая марка DEX выражает Вам свою благодарность за приобретение йогуртницы DEX DYM-107. Мы надеемся, что продукты питания приготовленные с помощью йогуртницы DEX, принесут пользу и доставят Вам наслаждение от вкусной пищи, и смогут укрепить Ваше здоровье и здоровье Ваших близких.

Йогуртница DEX DYM-107 предназначена для приготовления в домашних условиях продуктов питания на основе молока и различных типов молочнокислых культур.

Наименование “Йогуртница” носит собирательный характер по названию одного из продуктов питания, который можно приготовить в данном изделии – йогурта. Но на самом деле, при использовании полезных ферментов других типов можно приготовить множество кисломолочных продуктов питания таких как: кефир, ряженка, наринэ, бифивит, творог и др.

Особую ценность будут иметь продукты, приготовленные с помощью заквасочных бактериальных препаратов “VIVO”. Данные препараты являются пробиотиками (от греческого “pro” – содействующий, “bios” – жизнь). Они содержат дружественные человеку чистые культуры молочнокислых бактерий и бифидобактерий. Эти культуры специально отобраны по антагонистической активности к патогенной и условно патогенной микрофлоре желудочно-кишечного тракта и обладают максимальным синергетическим взаимодействием. Пробиотики, в отличие от антибиотиков с их отрицательными побочными эффектами, способствуют поддержанию здоровья, снижают риск возникновения заболеваний и ускоряют процессы выздоровления. Оздоровляющий эффект обусловлен биологически ценными свойствами специально подобранных для этих целей культур молочнокислых и бифидобактерий.

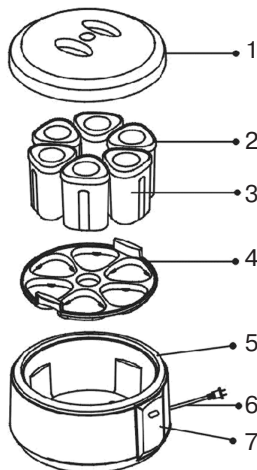
Все изделия DEX проходят строгий контроль качества. Для проведения испытаний изделия выбираются произвольно, в связи с этим могут быть вызваны следы использования на новом изделии.

Меры безопасности

- Перед первым включением прибора внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования. Компания «DEX» не несёт никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
 - Не оставляйте прибор без присмотра в местах, доступных для детей. Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем.
 - Убедитесь, что напряжение электропитания прибора соответствует напряжению вашей электросети.
 - Любая ошибка при подключении прибора аннулирует действие гарантии.
 - Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
 - Перед чисткой и по окончании использования обязательно отключайте прибор.
 - Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор.
 - Ни в коем случае не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или другую жидкость.
 - Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора.
 - Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или от острых углов.
- Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем.

Состав изделия

1. Крышка йогуртницы
2. Крышка стакана
3. Порционные стаканы
4. Держатель для стаканов
5. Корпус прибора
6. Шнур питания
7. Световой индикатор



Приготовление кисломолочных продуктов

Для приготовления продукта Вам понадобится один литр молока и фермент-закваска.

Желательно использовать жирное или полужирное молоко, не требующее кипячения (с длительным сроком хранения). Сырое или пастеризованное молоко следует сначала вскипятить, а затем охладить до комнатной температуры, и процедить для удаления пленки.

Для ферментирования молока можно использовать:

- Покупной продукт, например йогурт без ароматических добавок.
- Приготовленный вами домашний продукт.

- Бактериальные ферменты, которые можно приобрести в аптеке или магазинах диетических продуктов. Мы рекомендуем применение в качестве заквасочных бактериальных препаратов продукцию серии "VIVO"

ВНИМАНИЕ! Перед началом приготовления вымойте горячей водой, с помощью моющего средства: йогуртницу, порционные стаканы и крышки к ним, затем ополосните их и насухо вытрите. Всегда используйте только чистую посуду. Вся посуда, в которую наливается молоко или закваска, должна быть тщательно вымыта и ошпарена кипятком (ложки в том числе). Все фрукты, сиропы, ароматизаторы и др. вводятся только в готовый продукт, после завершения процесса приготовления.

Для приготовления продукта требуются только две составные части: молоко и фермент-закваска.

Несоблюдение этих правил может привести к отравлению!

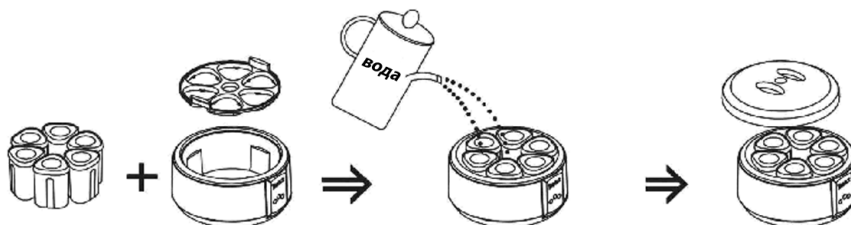
Общий порядок работы порядок работи

- 1 - Один литр молока прокипятить 5 минут. Охладить до комнатной температуры. Молоко с длительным сроком хранения кипячения не требует
- 2 - Подготовить фермент (например, покупной йогурт или бактериальную закваску)
- 3 - Внести фермент в молоко и тщательно перемешать.
- 4 - Разлить по стаканчикам йогуртницы, закрыть крышечками и поставить в йогуртницу. Йогуртницу закрыть крышкой и включить в сеть. Засечь время. Время приготовления, в зависимости от типа применяемых ферментов, температуры молока, температуры окружающей среды может составлять 6-8 часов.
- 5 - Продолжать заквашивание до достижения продукта густой консистенции. После приготовления, выключить изделие из сети, стаканчики закрыть крышечками и поставить в холодильник. Хранить при температуре $+2 + 6\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более 2 дней.

Примеры приготовления кисломолочных продуктов на основе заквасочных бактериальных препаратов "VIVO"

- 1) 1 литр молока прокипятить 5 минут. Охладить до комнатной температуры. Стерилизованное молоко кипячения не требует.
- 2) Закваску во флаконе залить кипяченой водой комнатной температуры до 2/3 флакона, закрыть крышечкой. Тщательно разболтать до полного растворения.
- 3) Добавить растворенную закваску в молоко, тщательно перемешать.
- 4) Разлить по стаканчикам йогуртницы, закрыть крышечками и поставить стаканчики в йогуртницу.
- 5) В йогуртницу между стаканчиками залить воду до уровня молока в стаканчиках.
 - Для Бифивита, Симбилакта, Ацидофильного молока (Ацидолакта) , Йогурта, Стрептосана залить воду температурой 45-55 градусов (такую температуру имеет максимально горячая вода из крана)
 - Для Творога, Виталакта и Кефира залить воду температурой 38-40 градусов (немного теплее температуры тела).

Йогуртницу закрыть крышкой и включить в сеть. Засечь время.



- 6) Продолжать заквашивание до достижения продукта густой консистенции. После приготовления стаканчики закрыть крышечками и поставить в холодильник. Хранить при температуре $+2 + 6 \text{ C}^{\circ}$ не более 2 дней.

Ориентировочное время сквашивания указано в таблице.

Время сквашивания может отличаться в зависимости от качества молока, температуры в комнате и т.п.

Бифивит	Симбилакт	Творог	Ацидофильное молоко (Ацидолакт), Кефир	Йогурт	Виталакт	Стрептосан
6-8 часов	6-8 часов	6-8 часов	10-12 часов	3-6 часов	10-12 часов	6-7 часов

Завершающий этап приготовления творога:

- 1) Полученную в результате сквашивания молочную смесь подогреваем на водяной бане (кастрюлька со смесью в кастрюльке с водой) до $60-65\text{C}^{\circ}$. как только смесь достигла этой температуры, убираем обе кастрюли с огня и, не разбирая бани, оставляем на 30-40 минут.
- 2) После этого ставим смесь в «холодную баню» на 10-20 минут - сверху должны образоваться творожные хлопья, а снизу остаться сыворотка.
- 3) Подвешиваем продукт в марле до достижения желаемой консистенции. Готовый творог охладить. Хранить в холодильнике ($+2 + 6 \text{ C}^{\circ}$) не более 2 дней.

Кисломолочные продукты, приготовленные прямым добавлением закваски из флакона, обладают более выраженным лечебно-профилактическим эффектом.

Приготовленный напрямую из флакона продукт можно использовать в качестве закваски в течение 5 дней. На 1 литр молока используется 20-30 миллилитров продукта. Приготовленный таким образом продукт для повторного заквашивания не используется.

Полезные советы:

- Желательно использовать жирное или полужирное молоко, не требующее кипячения (с длительным сроком хранения). Сырое или пастеризованное молоко следует сначала вскипятить, а затем охладить и процедить для удаления пленки.
- Для ферментирования молока можно использовать покупной йогурт (без ароматических добавок) с возможно большим сроком годности и приготовленный Вами домашний йогурт. Приготовленный напрямую из флакона с сухой закваской или из магазинного йогурта продукт можно использовать в качестве закваски в течение 5 дней. На 1 литр молока используется 20-30 миллилитров продукта. Приготовленный таким образом продукт для повторного заквашивания не используется.
- Не перемещайте прибор во время работы.
- Избегайте ставить прибор в месте возможных вибраций или на сквозняке.
- Вы можете корректировать консистенцию продукта под свой вкус, изменяя продолжительность сквашивания. Чем дольше сквашивается продукт - тем более густой будет его консистенция.

Технические характеристики:

Тип изделия	Йогуртница
Модель	ДУМ-107
Напряжение питания, частота	220В/50Гц
Емкость, л	1.2
Потребляемая мощность, Вт	20
Размеры, мм	223x223x151
Вес, кг	1,5

