



магазин  
ИННОВАЦИЙ



# Йогуртница Rommelsbacher GD 60

руководство пользователя





### Для вашей безопасности



**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:
  - o Размещайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности (не на лакированных поверхностях, скатертях и т.д.).
  - o Установите прибор в недоступном для детей месте.
  - o 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.
  - o Прибор не следует использовать вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т.д.), а также во взрывоопасной среде, где находятся горючие жидкости или газы.

## 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 открьйте 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 открьйте 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 **ц** установленной крышкой или наполненные стаканчики для йогурта **ц** 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 полоски 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 полоски погаснут. При повторном касании клавиши сенсорного управления "Выбор программы" прибор вновь перейдет в рабочий режим.

## Извлечение стеклоянной 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 стеклоянную 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!**

### 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 °С, для созревания веганского или безлактозного йогурта мы рекомендуем использовать температуру ок. 38 °С. 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.



#### 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 °С, 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 °С, 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 °С.
- **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 °С. 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.

#### 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.



### 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.

### 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 радиккьо.

#### Йогуртно-фруктовое мороженое

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





#### 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 °С (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.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH (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](mailto:service@rommelsbacher.de)



магазин  
ИННОВАЦИЙ

