



ROMMELSBACHER

RUS

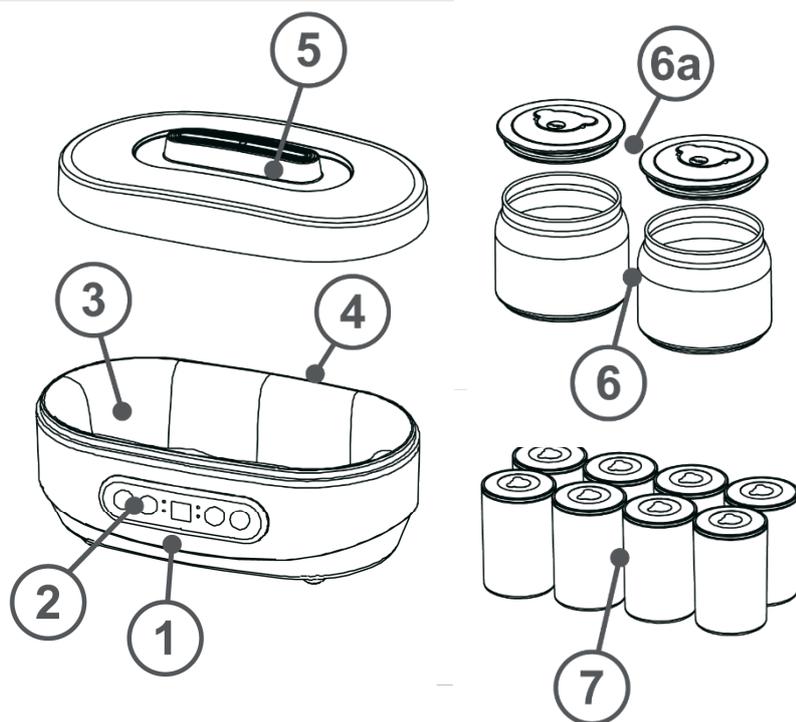
Руководство по эксплуатации



JG 60

Йогуртница

Описание прибора



1 – базовый блок (корпус) прибора

2 – Панель управления/дисплей

3 – Внутренняя чаша

4 - Гнездо разъема для штекера (задняя сторона)

5 – Крышка

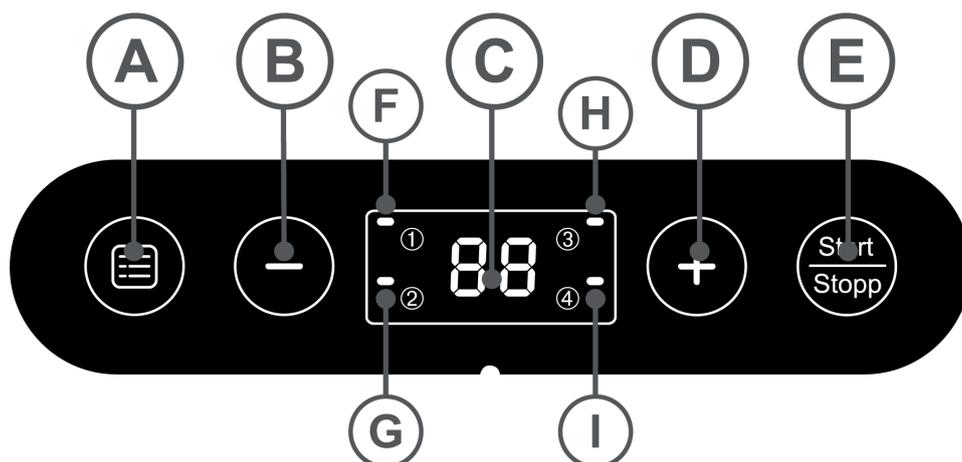
6 – Стеклобаночка 0,5 л (2 шт.). Крышка для баночек с вентиляционной кнопкой

7 – Стаканчики для йогурта со съёмной крышкой (125 мл, 8 шт.)

Не указано на схеме:

Кабель питания с вилкой и штекером

Панель управления



- A - Кнопка выбора программы
- B - Кнопка - для уменьшения установленного времени
- C - Отображение времени работы/программы
- D -Кнопка + для увеличения времени работы
- E - Кнопка старт/стоп (Start/Stop)
- F – Световой индикатор для программы 1
- G - Световой индикатор для программы 2
- H - Световой индикатор для программы 3
- I - Световой индикатор программы 4

RUS - Содержание

Описание прибора	2
Панель управления	2
Введение	5
Использование по назначению	5
Технические характеристики	5
Комплект поставки	5
Упаковочный материал	5
Для Вашей безопасности	6
Важные советы по безопасности	6
Советы по безопасности при использовании прибора.....	7
Аксессуары	7
Перед первым использованием	8
Описание программ	8
Сборка и разборка прибора	8
Как разобрать прибор	8
Как собрать прибор.....	8
Эксплуатация прибора	8
1) Установка стеклянных баночек /стаканчиков для приготовления йогурта в прибор.	9
2) Подключение прибора к сети питания	9
3) Выбор программы / Изменение времени созревания.....	9
4) Начало процесса созревания	10
5) Принудительная остановка процесса созревания.....	10
6) Извлечение стеклянных баночек или стаканчиков для йогурта	10
7) Отключение прибора по окончании работы.....	10
Чистка и техническое обслуживание	11
Звуковые сигналы	11
Код ошибок	11
Полезные советы	12
Рецепты	13

Введение



Мы рады, что Вы приобрели эту замечательную йогуртницу, и хотели бы поблагодарить вас за оказанное доверие. Надеемся, что ее простота в эксплуатации и широкий спектр приложений вызовут у вас энтузиазм.

Для наиболее эффективного и длительного использования прибора и получения удовольствия от работы и результата, пожалуйста, прочитайте внимательно настоящее Руководство и следуйте указаниям, данным в нем. Храните Руководство по эксплуатации в надежном месте и передайте все документы третьим лицам при передаче прибора. Спасибо!

Использование по назначению

Прибор предназначен только для бытового использования, например:

- на кухнях для персонала в магазинах, офисах и т.п.;
- в фермерских хозяйствах,
- для клиентов в отелях, мотелях и тп;
- в отелях типа Bed&Breakfast.

Прибор предназначен для приготовления йогурта. Прибор не предназначен для подогрева жидкостей (например, воды, молока, супа и т. п.) и не предназначен для коммерческого использования.

Другие виды использования или модификации прибора не предусмотрены и могут представлять значительный риск

Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать данным на заводской табличке прибора. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение: 220-240 В~ 50/60 Гц

Номинальная мощность: 20 Вт

Класс защиты: I

Энергопотребление в режиме ожидания: < 0,5 Вт

Установка времени: до 24 часов

Комплект поставки

При получении прибора сразу после распаковки проверьте комплектность поставки, а также целостность изделия и всех его компонентов (см. раздел Описание прибора настоящего Руководства).

Упаковочный материал

Упаковочный материал следует не просто выбрасывать вместе с бытовым мусором, его необходимо сдавать в специальную переработку. Бумажную, картонную и гофрокартонную упаковку следует сдавать в специальные приемные пункты. Пластиковый упаковочный материал и фольгу также следует поместить в предназначенные для этого приемные контейнеры.



Примеры маркировки:

PE означает полиэтилен, кодовая цифра 02 для PE-HD, 04 для PE-LD, PP для полипропилена, PS для полистирола.



ВНИМАНИЕ: Внимательно прочитайте все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!

Важные советы по безопасности

- Детям в возрасте от 3 лет и старше разрешается эксплуатировать прибор только в том случае, если они находятся под присмотром или если они были проинструктированы о безопасном использовании прибора с учетом связанных с этим рисков.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми, если только они не старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 3 лет.
- Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.
- Перед каждым использованием, проверяйте исправность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.
- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него.

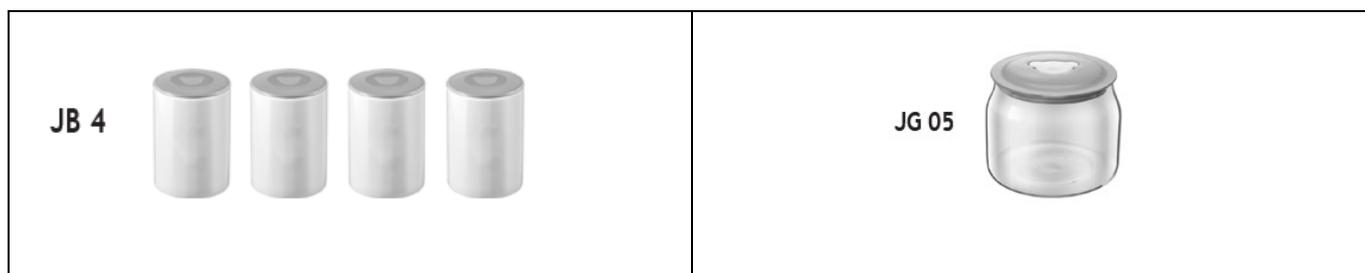
Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.

- Не используйте кабель питания для отключения прибора! Тяните только за вилку, а не за кабель питания!
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на открытом воздухе либо в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Использование прибора не по назначению и несоблюдение инструкций аннулируют гарантийные обязательства.

Советы по безопасности при использовании прибора

- Не перемещайте горячий прибор. Перед очисткой и транспортировкой прибор необходимо полностью остудить!
- Вынимайте вилку прибора из розетки после каждого использования для его безопасного выключения.
- При установке прибора обратите внимание на следующее:
 - Устанавливайте прибор на термостойкую, устойчивую и ровную поверхность (не устанавливайте прибор на лакированные поверхности, не скатерти и т.п.).
 - Размещайте прибор вне досягаемости детей.
 - Пространство над прибором должно быть пустым. При установке прибора всегда оставляйте для циркуляции воздуха расстояние не менее 20 см со всех сторон прибора, чтобы избежать повреждений от тепла или пара и обеспечить беспрепятственную работу прибора. Для бесперебойной работы прибора должна быть обеспечена беспрепятственная циркуляция воздуха.
 - Не используйте прибор рядом с источниками тепла (печь, газовое пламя и т. д.) или во взрывоопасных средах, где находятся горючие жидкости или газы.

Аксессуары



Для приготовления большого количества продукта Вы можете приобрести набор из 4 стаканчиков для йогурта с крышкой с артикулом JB 4 или стеклянную баночку (0,5 л) с крышкой с артикулом JG 05 у Вашего продавца, в специализированном магазине, или в интернет-магазине.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора удалите с него и аксессуаров все защитные пленки, рекламные и упаковочные материалы.

Затем произведите очистку прибора и аксессуаров. См. раздел Чистка и техническое обслуживание настоящего Руководства.

Описание программ

Прибор оснащен 4 предустановленными температурными режимами, с помощью которых Вы можете готовить йогурт в соответствии с Вашими личными вкусами и предпочтениями.

Обратите внимание, что в зависимости от окружающей среды и ингредиентов температура может отличаться на несколько градусов. Всего с помощью настоящего прибора можно использовать не более 1 л смеси.

Программа	Дисплей	Температура	Предустановленное время	Подходит для приготовления
P1		ок. 36 °C	10 часов (*)	Питьевых йогуртов (**)
P2		ок. 39 °C	10 часов (*)	Йогуртов жидкой консистенции (**)
P3 (Стандарт)		ок. 42 °C	10 часов (*)	Йогуртов более вязкой кремообразной консистенции (**)
P4		ок. 45 °C	10 часов (*)	Йогуртов вязкой консистенции (**)

(*) время созревания может быть установлено с шагом в час от 1 часа до 24 часов
(**) консистенция также зависит от используемых йогуртовых культур и времени созревания

Эксплуатация прибора



ВНИМАНИЕ: важная информация!

- Пожалуйста, следите за тем, чтобы прибор не перемещался во время процесса созревания, это поможет избежать прерывания процесса ферментации.

- **Перед использованием тщательно вымойте стеклянные баночки и стаканчики для йогурта и ополосните их горячей водой.**

1. Установка стеклянных баночек /стаканчиков для приготовления йогурта в прибор.

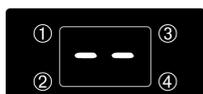


- Налейте приготовленную смесь в стеклянную баночку или стаканчики для йогурта.
- Поместите заполненную баночку (с крышкой) или стаканчики для йогурта (с крышками) во внутреннюю чашу прибора.
- Установите крышку. Обратите внимание на правильное положение крышки.

ПРИМЕЧАНИЕ для стеклянной баночки:

- Крышка стеклянной баночки оснащена вентиляционным клапаном.
- Перед установкой крышки сперва откройте выпускной клапан, нажав кнопку выпуска воздуха. Крышку можно легко прикрепить как показано на рисунке. После установки крышки на баночку закройте клапан.
- Для того, чтобы снять крышку, сперва откройте выпускной клапан, нажав кнопку выпуска воздуха. Крышку можно легко, как показано на рисунке.

2. Подключение прибора к сети питания



- Подключите кабель питания прибора к разъему на задней стороне прибора. Проверьте его плотное и правильное прилегание. Слишком слабое натяжение кабеля питания может привести к повреждению кабеля и вилки!
- Подключите вилку питания к розетке.
→ На дисплее отображаются два дефиса --.
- Теперь прибор находится в рабочем режиме и готов к использованию.

- Если в течение следующих 30 секунд на приборе не будет нажата ни одна кнопка, прибор снова переключится в режим ожидания.
→ Значок -- исчезнет.



3. Выбор программы / Изменение времени созревания

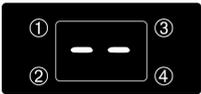


- Однократно коснитесь кнопки выбора программы, чтобы активировать режим выбора программы.
- Повторно нажимая кнопку выбора программы, Вы можете переключаться между программами.

- По умолчанию выбрана программа P3.
→ На дисплее отображается значок P3.
→ Мигает световой индикатор выбранной программы.

- При необходимости время созревания можно настроить индивидуально. Для этого несколько раз коснитесь кнопки + для увеличения времени созревания или, соответственно, кнопки - для уменьшения времени созревания.

ПРИМЕЧАНИЕ: время можно настроить только с шагом в час.



- Если в течение следующих 10 секунд больше не будет нажата ни одна кнопка, прибор снова переключается в рабочий режим.
→ На дисплее будут отображены два дефиса --.



- Если в течение следующих 10 секунд больше не будет нажата ни одна кнопка, прибор снова переключится в режим ожидания.
→ Значок -- исчезнет.

4. Начало процесса созревания



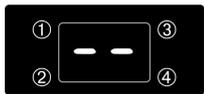
- После того, как все необходимые настройки выбраны, процесс созревания можно запустить с помощью кнопки Старт/Стоп (Start/Stop).
→ На дисплее будет отображено установленное время созревания.
→ Световой индикатор выбранной программы горит постоянно.



- Таймер прибора разработан как таймер обратного отсчета - он отсчитывает время до нуля.



- Последний час отображается с интервалом в 60 минут.
→ Рядом с цифрами на дисплее мигает точка.



- По достижении установленного времени созревания прибор снова переключается в рабочий режим.
→ На дисплее будут отображены два дефиса --.



- Если в течение следующих 30 секунд больше не будет нажата ни одна кнопка, прибор снова переключится в режим ожидания.
→ Значок -- исчезнет.

5. Принудительная остановка процесса созревания



- Процесс созревания можно прервать в любой момент, коснувшись кнопки Старт/Стоп (Start/Stop) примерно на 2 секунды.

6. Извлечение стеклянных баночек или стаканчиков для йогурта

- Снимите крышку прибора. Обратите внимание, что на внутренней поверхности крышки может образоваться конденсат. Образование конденсата является нормальным явлением и не является причиной для жалоб.
- Извлеките из прибора стеклянную баночку или стаканчики для йогурта.
- Поместите готовый йогурт в холодильник минимум на 4 часа для того, чтобы завершить процесс созревания.
- Затем йогурт можно добавить топинги на Ваш выбор, обработать или съесть.

7. Отключение прибора по окончании работы



- Вынимайте вилку прибора из розетки после каждого использования для постоянного и безопасного выключения!

Чистка и обслуживание прибора

	ОСТОРОЖНО: Опасность травм и ожогов! <ul style="list-style-type: none">• Всегда отключайте прибор от сети перед очисткой!
	<ul style="list-style-type: none">• Не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду и не мойте их под проточной водой!
	<ul style="list-style-type: none">• Всегда давайте прибору и аксессуарам остыть перед очисткой!

- Протрите прибор внутри и снаружи влажной тканью и вытрите насухо.
- Очистите крышку, стеклянные баночки, стаканчики для йогурта, крышку и сетчатый фильтр в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

ПРИМЕЧАНИЕ: стеклянные баночки и стаканчики для йогурта можно мыть в посудомоечной машине.

- Прибор и все аксессуары должны быть полностью чистыми и сухими перед следующим использованием.
- Не используйте для очистки прибора абразивные чистящие средства или растворители!
- Никогда не очищайте прибор с использованием пароочистителя!

Звуковые сигналы

1 звуковой сигнал	<ul style="list-style-type: none">• Прибор подключен к сети• Прибор переходит из рабочего режима в режим ожидания• Прибор переходит из режима ожидания в рабочий режим
2 звуковых сигнала	<ul style="list-style-type: none">• Запускается выбранная программа
3 звуковых сигнала	<ul style="list-style-type: none">• Выбранная программа завершена
10 звуковых сигналов	<ul style="list-style-type: none">• Прибор распознает неисправность

Коды ошибок

Ошибка	Описание
E1/E2	<ul style="list-style-type: none">• Ошибка в электронном управлении. Неисправна электронная система.• Самостоятельное решение проблемы невозможно. Обратитесь в службу поддержки клиентов.

Полезные советы

ВНИМАНИЕ: возьмите за основу наши рекомендации и экспериментируйте до тех пор, пока не найдете оптимальные настройки времени созревания и ингредиенты для Вашего йогурта.

Интересные факты

- Йогуртовые культуры создают так называемое густое молоко в процессе ферментации (брожения). Бактерии питаются молочным сахаром (лактозой) и превращают его в молочную кислоту (лактат), создавая стандартный вкус йогурта. Все это работает независимо от кислорода.
- Готовый йогурт всегда имеет слегка кислый вкус и его значение pH ок. 4.6.
- Типичные йогуртовые культуры оптимизировались десятилетиями (в том числе и генетически!), в связи с чем существует их бесчисленное множество штаммов, каждый из которых обладает индивидуальными свойствами (различная идеальная температура, закисление, рост и т. д.). Кроме того, для производства йогурта возможно смешение различных культур и штаммов, также как и добавление вспомогательных культур (например, *Lactobacillus casei* и/или *Bifidobacterium bifidum*), сухого обезжиренного молока и/или других стабилизаторов (желатинизирующие агенты).
- Магазинный йогурт почти всегда представляет собой смесь культур и штаммов без точного состава. Из-за большого количества вспомогательных культур и стабилизаторов не каждый готовый йогурт идеально подходит для приготовления домашнего йогурта в йогуртнице.
- Для приготовления домашнего йогурта лучше всегда использовать органический натуральный йогурт. Даже если в нем не указаны конкретные бактериальные штаммы, в нем все равно будут генетически свободные штаммы *S. thermophilus* и *L. bulgaricus*. Добавление органического сухого обезжиренного молока не является дефектом.

Молоко:

- Казеин (α s1-казеин) в белке коровьего молока является решающим связующим веществом для йогурта. Мицеллы казеина (крошечные комочки) могут образовываться во время ферментации. Идеальный йогурт производится вместе с водой и сывороткой.
- Приготовленный с использованием козьего молока йогурт всегда получается немного более жидкий.

Альтернативные виды молока (vegan):

- Соевый йогурт (в основном приготовленный из *S. thermophilus* и некоторого количества *L. bulgaricus*) всегда получается более жидким, чем животный йогурт. В него часто добавляют немного сахара, чтобы заменить молочный сахар, которого в нем нет.
- Кокосовые, рисовые, овсяные напитки, а также напитки из полбы в основном имеют ту же проблему с сахаром, поэтому в них также следует добавлять подходящий стабилизатор (т. е. заменитель животного казеина):
 - о Агар-агар, камедь рожкового дерева и тапиока не подходят поскольку они набухают и правильно схватываются только при высоких температурах (предварительно прокипятить, затем дать остыть).
 - о Также можно добавить гуаровую камедь и ксантан (смешайте порошок с вегетарианским напитком, дозировка в соответствии с инструкциями производителя и Вашим собственным вкусом).

Примечания о йогуртовых культурах:

Существует 3 типичных йогуртовых культуры, которые обычно используются для приготовления йогурта:

- *Streptococcus thermophilus*: из этой культуры получают кремообразный слегка кисловатый йогурт. Идеальная температура составляет около 39°C.
- *Lactobacillus bulgaricus*: Эта культура дает кислый йогурт. Идеальная температура составляет около 42°C.
- *Lactobacillus acidophilus*: эта культура идеально подходит для мягкого йогурта. Идеальная температура составляет около 45 ° C.

Подготовка молока:

- 2 стеклянные баночки (каждая по 0,5 л) или 8 стаканчиков для йогурта (каждый по 125 мл): для полного заполнения требуется от 0,8 л до 0,9 л молока.
- **Сырое молоко:**
Сырое фермерское молоко перед употреблением или дальнейшей обработкой должно быть нагрето как минимум до 75 °C, чтобы удалить потенциально вредные микроорганизмы.

- **Свежее молоко или пастеризованное молоко:**
Магазинное молоко уже было ранее прогрето не менее чем до 72-75°C, чтобы уничтожить имеющиеся микроорганизмы. Предварительная обработка не требуется.
- **Ультрапастеризованное молоко (Н-молоко):**
Предварительная обработка Н-молока также не требуется, поскольку оно было стерилизовано при высоких температурах не ниже 135 °C.
- **Веганские/безлактозные альтернативные виды молока:**
При использовании заменителей молока, таких как соевое или безлактозное молоко, предварительная обработка необходима только в том случае, если оно не было куплено, а было произведено самостоятельно. В таком случае подогрейте молоко как минимум до 75 °C, как сырое молоко. Обратите внимание, что не каждый заменитель молока можно использовать для приготовления йогурта без загустителей.

Подготовка молочнокислых бактерий:

- 2 стеклянные баночки (каждая по 0,5 л) или 8 стаканчиков для йогурта (каждый по 125 мл):
Для полного заполнения необходимо от 100 до 200 мл натурального йогурта, используйте соответствующее количество йогурта или закваски в соответствии с инструкциями производителя.
- **Натуральный йогурт:**
При использовании имеющегося в продаже свежего натурального йогурта (животного или растительного происхождения) старайтесь использовать йогурт, произведенный без термической обработки и без каких-либо консервантов или вкусовых добавок.
- **Йогуртовые ферменты или закваска:**
При использовании ферментов или закваски обратите внимание на правильное хранение и срок годности и используйте их в соответствии с инструкциями.

ПРИМЕЧАНИЕ: йогурт, приготовленный с использованием закваски, можно снова использовать для приготовления йогурта. Просто используйте соответствующее количество из последнего стаканчика.

Данный метод не следует повторять несколько раз, поскольку состав культур молочнокислых бактерий может меняться с течением времени.

Изучите, пожалуйста, инструкции производителя продукта.

Приготовление молочной смеси:

- Налейте молоко (см. соответствующий раздел настоящего руководства) в емкость достаточного размера.
- Добавьте желаемую закваску (см. соответствующий раздел настоящего руководства) и тщательно перемешайте, пока обе смеси не смешаются равномерно.

ПРИМЕЧАНИЕ: убедитесь, что температура закваски и молока одинакова.

- Затем осторожно перелейте смесь в стеклянную баночку или в стаканчики для йогурта. Следите за тем, чтобы не переполнить емкости.
- Закройте стеклянную баночку или стаканчики крышкой/крышками.

Рецепты

СОВЕТ: перед употреблением подсластите йогурт фруктами или другими ингредиентами. Независимо от того, какие фрукты Вы используете, свежие, консервированные или замороженные, йогурт, смешанный с кусочками фруктов или протертой фруктовой мякотью, станет вкусным началом дня и полезным перекусом между ними.

Натуральный йогурт

*Ингредиенты на 2 стеклянные баночки или на 8 стаканчиков для йогурта:
850 мл молока, 150 г натурального йогурта*

Молоко и натуральный йогурт должны иметь одинаковую температуру (мы рекомендуем комнатную температуру). Залейте оба ингредиента в емкость и равномерно перемешайте, разлейте смесь в баночки или стаканчики, и закройте крышкой.

Запустите программу 3 или 4 с предварительно установленным временем созревания 10 часов. Вы можете уменьшить или увеличить время уменьшать по желанию.

По завершении процесса готовый йогурт в емкостях в холодильник на несколько часов для процесса пост-созревания, прежде чем приступить к дальнейшей обработке или употреблению.

Веганский/безлактозный йогурт из соевого молока

Ингредиенты для 2 стеклянных контейнеров или для 8 стаканчиков для йогурта:

850 мл соевого молока, 150 г соевого йогурта

Соевое молоко и соевый йогурт должны иметь одинаковую температуру (мы рекомендуем комнатную температуру). Залейте оба ингредиента в емкость и равномерно перемешайте, разлейте смесь в баночки или стаканчики, и закройте крышкой.

Запустите программу 2 или 3 с предварительно установленным временем созревания 10 часов. Время можно увеличить или уменьшить по желанию.

По завершении процесса готовый йогурт в емкостях в холодильник на несколько часов для процесса пост-созревания, прежде чем приступить к дальнейшей обработке или употреблению.

Перед употреблением Вы можете улучшить йогурт фруктами или другими ингредиентами.

Растительный йогурт из горохового протеина

Ингредиенты на 2 стеклянных контейнера или на 8 стаканчиков для йогурта:

850 мл горохового протеинового напитка, 150 г соевого йогурта

Гороховый протеиновый напиток и соевый йогурт должны иметь одинаковую температуру (мы рекомендуем комнатную температуру).

Залейте оба ингредиента в емкость и равномерно перемешайте, разлейте смесь в баночки или стаканчики, и закройте крышкой.

Запустите программу 4 с предварительно установленным временем созревания 10 часов. Время можно увеличить или уменьшить по желанию.

По завершении процесса готовый йогурт в емкостях в холодильник на несколько часов для процесса пост-созревания, прежде чем приступить к дальнейшей обработке или употреблению.

Перед употреблением Вы можете улучшить йогурт фруктами или другими ингредиентами.

Натуральный йогуртовый напиток

Ингредиенты на 2 стеклянные емкости или на 8 стаканчиков для йогурта:

850 мл молока, 150 г натурального йогурта

Молоко и йогурт должны иметь одинаковую температуру (мы рекомендуем комнатную температуру).

Залейте оба ингредиента в емкость и равномерно перемешайте, разлейте смесь в баночки или стаканчики, и закройте крышкой.

Запустите программу 1 с предварительно установленным временем созревания 10 часов. Время можно увеличить или уменьшить по желанию.

По завершении процесса готовый йогурт в емкостях в холодильник на несколько часов для процесса пост-созревания, прежде чем приступить к дальнейшей обработке или употреблению.

Перед употреблением Вы можете улучшить йогурт фруктовой мякотью или другими ингредиентами.

Если йогуртовый напиток получился слишком жидким, можно добавить в него 1 стакан молотых овсяных хлопьев, орехов или льняного семени на 500 мл и дайте смеси настояться около 10 минут.

Растительный йогуртовый напиток из горохового протеина

Ингредиенты на 2 стеклянных контейнера или на 8 стаканчиков для йогурта:

850 мл горохового протеинового напитка, 150 г соевого йогурта

Гороховый протеиновый напиток и соевый йогурт должны иметь одинаковую температуру (мы рекомендуем комнатную температуру).

Залейте оба ингредиента в емкость и равномерно перемешайте, разлейте смесь в баночки или стаканчики, и закройте крышкой.

Запустите программу 1 с предварительно установленным временем созревания 10 часов. Время можно увеличить или уменьшить по желанию.

По завершении процесса готовый йогурт в емкостях в холодильник на несколько часов для процесса пост-созревания, прежде чем приступить к дальнейшей обработке или употреблению.

Перед употреблением Вы можете улучшить йогурт фруктовой мякотью или другими ингредиентами.

Если йогуртовый напиток получился слишком жидким, можно добавить в него 1 стакан молотых овсяных хлопьев, орехов или льняного семени на 500 мл и дайте смеси настояться около 10 минут.

Сервис и гарантия (действует только внутри Германии)

Дорогие покупатели,

К сожалению, около 95% всех жалоб связаны с ошибками в работе прибора и могут быть решены без каких-либо проблем, если Вы обратитесь в нашу службу поддержки по телефону или электронной почте. Поэтому мы просим Вас сперва связаться с нами, прежде чем возвращать прибор продавцу. Таким образом, мы поможем Вам быстрее решить проблему.

Компания ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH предоставляет потребителям гарантию качества на приборы, приобретенные в Германии, сроком на 2 года с даты покупки. Гарантийный срок не продлевается и не возобновляется при последующей перепродаже, ремонте или замене прибора.

Наши приборы производятся с максимальной тщательностью. Если Вы все же обнаружите дефект, обратитесь внимание на следующую процедуру:

1. **Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов по телефону 09851/57 58 32 или напишите на электронную почту service@rommelsbacher.de и опишите обнаруженный дефект. Далее Вы получите инструкции, как продолжить работу с прибором.**
2. Если ошибок в работе нет, отправьте прибор вместе с чеком о покупке (оригиналом, копия не подойдет) и письменным описанием ошибки на наш адрес, указанный ниже.

Если у Вас нет документа, подтверждающего покупку прибора, его ремонт будет выполнен за отдельную плату.

Без письменного описания ошибки нам придется выставить Вам счет за дополнительную работу по диагностике прибора.

При отправке прибора убедитесь, что он **надежно упакован для транспортировки** и что **почтовые расходы оплачены**.

Мы не несем ответственности за незастрахованные или поврежденные при транспортировке приборы.

ВНИМАНИЕ: Мы принципиально не принимаем грузовые отправления. Они не будут доставлены и будут возвращены Вам за определенную плату. В случае обоснованных гарантий мы покроем почтовые расходы и, по запросу, отправим вам этикетку на упаковке для бесплатного возврата.

По усмотрению компании Rommelsbacher гарантия ограничивается устранением дефектов или заменой прибора. Дальнейшие претензии исключены.

3. Гарантия истекает в случае коммерческого использования прибора, если дефект вызван неправильным использованием или жестоким обращением с прибором, применением силы, попытками несанкционированного ремонта и/или другим повреждением после покупки или повреждением в результате естественного износа.

Наша служба поддержки клиентов будет рада ответить на любые вопросы, которые могут у Вас возникнуть о Вашем приборе, а также помочь в выборе нужных аксессуаров или запчастей.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58-0
Fax 09851/57 58-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

