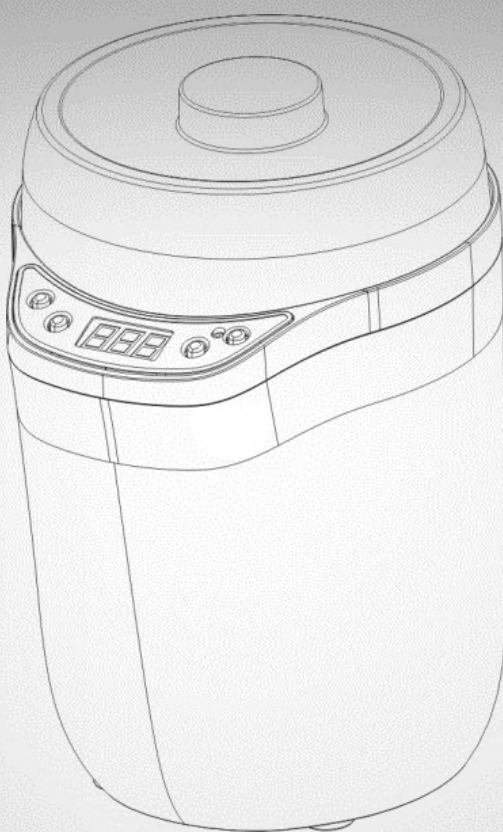


Йогуртниця

для грецького йогурту, натурального йогурту та багато іншого 1,8 л

Інструкція з експлуатації



Зміст

Ваша нова йогуртниця	4
Обсяг поставки	4
Важлива інформація на початку	5
Загальні вказівки з техніки безпеки.....	5
Важлива інформація щодо утилізації	8
Декларація відповідності	8
Деталі продукту	9
Використання.....	10
Перед першим використанням	10
Операція	10
Приготування грецького йогурту та натурального йогурту.....	11
Поради щодо приготування йогурту	11
Приготування вершкового сиру	12
Приготування рисового вина.....	12
Приготування маринованих огірків	13
Квашення яблук.....	13
Приготування натто.....	14
Очищення та догляд.....	14
Технічні дані	15

Інформація та відповіді на поширені запитання (FAQ) про багато наших продуктів
а також оновлені інструкції при необхідності можна знайти на веб-сайті:

www.rosensteinundsoehne.de

Введіть номер товару або de в полі пошуку n назв предметів.

Ваша нова йогуртниця

Шановний клієнте!

Дякуємо, що придбали цю йогуртницю для грецького йогурту, натурального йогурту та багато іншого

Будь ласка, прочитайте цю інструкцію з експлуатації та дотримуйтеся наведених інструкцій і порад, щоб отримати максимальну віддачу від вашої нової йогуртниці.

Обсяг поставки

- Йогуртниця
- 2 контейнера
- Сито
- Кришка
- Інструкція з експлуатації

Важлива інформація на початку

Загальні інструкції з техніки безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію із застосування. Він містить важливу інформацію щодо використання, безпеки та обслуговування пристрою. Його слід дбайливо зберігати та передати наступним користувачам, якщо це необхідно.
- Пристрій можна використовувати лише за призначенням відповідно до цієї інструкції з експлуатації.
- При використанні дотримуйтеся інструкцій з техніки безпеки.
- Перед введенням в експлуатацію перевірте пристрій, його з'єднувальний кабель і аксесуари на наявність пошкоджень.
- Не стискайте з'єднувальний кабель і не тягніть його за гострі краї чи гарячі поверхні.
- Якщо шнур живлення цього пристрою пошкоджено, його має замінити виробник, його служба обслуговування клієнтів або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Відключайте прилад від мережі: -після кожного використання, -у разі виникнення несправностей під час роботи, -перед чищенням пристрою.
- Ніколи не витягуйте вилку з розетки за шнур живлення або мокрими руками.
- Пристрій призначений виключно для домашнього використання або подібних цілей. Не можна використовувати в комерційних цілях!
- Пристрій підходить тільки для використання в приміщенні.
- Переконайтеся, що пристрій стоїть стабільно під час роботи і що шнур живлення не може перечепитися.
- Ніколи не використовуйте пристрій після несправності, наприклад, якщо пристрій упав у воду, впав або був пошкоджений іншим чином.
- Виробник не несе відповідальності за неправильне використання, спричинене недотриманням інструкцій із застосування.
- Перетворення або зміна продукту погіршує безпеку продукту. Увага: небезпека травмування!
- Будь-які зміни та ремонт пристрою чи аксесуарів можуть виконуватися лише виробником або особами, спеціально уповноваженими виробником.
- Переконайтеся, що продукт живиться від легкодоступної розетки, щоб ви могли швидко від'єднати пристрій у надзвичайній ситуації.

- Обережно поводьтеся з продуктом. Його можна пошкодити від ударів, ударів або падінь навіть з невеликої висоти.
- Тримайте продукт подалі від вологи та сильного тепла.
- Ніколи не занурюйте виріб у воду чи інші рідини.
- Перед кожним використанням перевіряйте пристрій на наявність пошкоджень. Якщо пристрій, кабель або вилка мають видимі пошкодження, пристрій не можна використовувати. Не використовуйте пристрій, якщо він несправний або якщо його впустили.
- Використовуйте пристрій лише за призначенням. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження виробу або зони навколо нього.
- Пристрій призначений лише для звичайного побутового використання.
- Переконайтеся, що підключений шнур живлення не становить небезпеки спотикатися. Кабель не повинен звисати з монтажної поверхні, щоб уникнути зриву пристрою.
- Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб перемістити пристрій.
- Прокладіть кабель так, щоб він не був зім'ятий і не перекручений, а також щоб він не торкався гарячих поверхонь.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час роботи! Пристрій не можна переміщати під час роботи.
- Використовуйте виріб лише з аксесуарами, що входять у комплект.
- Не використовуйте виріб поблизу газових чи електричних конфорок або в духовці.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та/або знань, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку. інструкції щодо використання пристрою.
- Слідкуйте за дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм
- Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте пристрій, якщо ви перебуваєте під впливом алкоголю, ліків або речовин, які впливають на ваше сприйняття або здатність реагувати.
- Не переповнюйте прилад.
- Не занурюйте корпус із моторним блоком у воду чи їжу.

- Не використовуйте пристрій на вулиці.
- Переконайтеся, що ні пристрій, ні кабель живлення не піддаються впливу зовнішнього тепла.
- УВАГА Небезпека опіків! Під час використання пристрій сильно нагрівається. Будь ласка, переконайтеся, що ви не контактуєте з нагрітими частинами під час або після використання пристрою. Використовуйте відповідні кухонні рукавички або тримачі для каструль.
- Не ставте пристрій у холодильник.
- Готовий йогурт не зберігайте в холодильнику більше 10 днів.
- Перед чищенням дайте пристрою охолонути.
- Після кожного використання очищуйте пристрій і аксесуари, як описано нижче **Очищення та догляд** описано.
- Тримайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Можливі технічні зміни та помилки!

Важлива інформація щодо утилізації

Цей електроприлад належить **нів** побутових відходах. Для належної утилізації зверніться до громадських пунктів збору у вашій місцевості. Для отримання детальної інформації щодо розташування такого пункту збору та будь-яких обмежень щодо кількості на день/місяць/рік, будь ласка, зверніться до інформації, наданої відповідним муніципалітетом.

Декларація відповідності

PEARL.GmbH цим заявляє, що продукт NX-9439-675 відповідає Директиві про екологічний дизайн 2009/125/EC, Директиві RoHS 2011/65/EU, Директиві про електромагнітну сумісність 2014/30/EU та Директиві про низьку напругу 2014/ 35/EC.

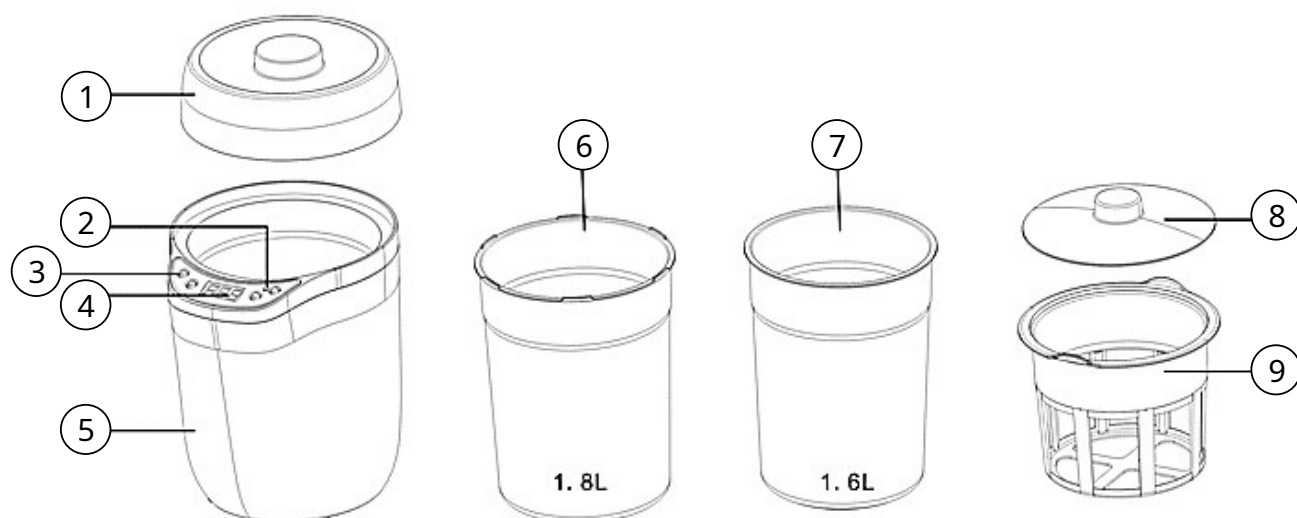
Kurtash, A.

Управління якістю
Dipl.-Ing. (FH) Андреас Курташ

Детальну декларацію про відповідність можна знайти на сайті www.pearl.de/support.
Введіть номер товару NX-9439 у полі пошуку.



Деталі продукту



1. Кришка
2. Відображення стану
3. Панель управління
4. Дисплей
5. Житло
6. Великий контейнер (1,8 л)
7. Маленький контейнер (1,6 л)
8. Обкладинка
9. Сито

Панель керування:



1. Кнопка «Вгору».
2. Кнопка вниз
3. Дисплей
4. Кнопка SET/Select
5. Кнопка ON/OFF
6. Відображення стану

На дисплеї відображаються програми від C-1 до C-7, а також час (від 1 до 99 годин) і температура (від 25°C до 65°C).

програми:

C-1: Натуральний йогурт

C-2: Грецький йогурт C-3:

Рисове вино

C-4: Мариновані овочі C-5:

Фруктові ферменти

C-6: Натто

C-7: DIY (тривалість і температура вільно регулюються)

використовувати

Перед першим використанням

Поставте йогуртницю на тверду рівну поверхню.

Перед першим використанням очистіть йогуртницю наступним чином **Очищення та догляд** описано



ПРИМІТКА:

Для приготування йогурту використовуйте лише УНТ молоко.

Сервіс

Перед використанням переконайтеся, що всі аксесуари правильно зібрані.

Підключіть йогуртницю до джерела живлення. Світиться дисплей; C-1 блимає на дисплеї.

Використовуйте клавіші зі стрілками (вгору/вниз), щоб вибрати потрібну програму.

Потім натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму, час, що залишився до кінця програми, буде показано на дисплеї.

Після завершення програми індикатор стану гасне, а на дисплеї відображається 00h.

Ви також можете вимкнути йогуртницю вручну - для цього натисніть і утримуйте кнопку ON/OFF протягом 2 секунд. Індикатор стану гасне, а дисплей блимає.

Натисніть кнопку Set, щоб відобразити вибрану програму та час, що залишився.

У програмі C-7 натисніть кнопку Set, щоб потім за допомогою кнопок зі стрілками (вгору/вниз) встановити бажану температуру. Натисніть кнопку Set двічі, щоб установити потрібну тривалість програми за допомогою кнопок зі стрілками (до

вгору/вниз). Потім натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму.

Тричі натисніть кнопку Set, щоб повернутися до нормального стану.

Готуйте грецький йогурт і натуральний йогурт

Інгредієнти для грецького йогурту: 1 л молока тривалого зберігання та 1 г йогуртових культур або

900 мл молока тривалого зберігання і 100 мл свіжого йогурту

Інгредієнти для натурального йогурту:

1,5 л молока тривалого зберігання та 2 г йогуртових культур

або

1350 мл молока тривалого зберігання і 150 мл свіжого йогурту

1. Щоб приготувати грецький йогурт або натуральний йогурт, додайте в маленьку ємність (1,6 л) описані вище інгредієнти. Інгредієнти добре перемішати віночком. (Якщо ви хочете приготувати натуральний йогурт, максимальна ємність 1,5 л, можна пропустити крок б.)
2. Вставте маленьку ємність у йогуртницю та закрийте йогуртницю кришкою.
3. Підключіть йогуртницю до джерела живлення.
4. Виберіть програму С-1 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма розрахована на 10 годин.
5. Потім приготований натуральний йогурт поставте в холодильник приблизно на 3 години.
6. Щоб приготувати грецький йогурт, помістіть ситечко у велику ємність (1.8 л) і залийте холодний йогурт у сито. Накрийте ємність кришкою і поставте в холодильник ще на 6 годин.

Очистити готовий йогурт можна додаванням цукру, меду, варення, желе, фруктів або інших інгредієнтів.

Різниця між грецьким йогуртом і звичайним йогуртом полягає в тому, що грецький йогурт більш вершковий і густий, оскільки сироватка не міститься під час приготування. Таким чином, грецький йогурт містить на 40% менше цукру і на 38% менше натрію, ніж натуральний йогурт, але має вдвічі більше білка.

Поради щодо приготування йогурту

-Для згущення йогурту додайте приблизно 2 чайні ложки сухого молока на 1 літр молока тривалого зберігання.

-Якщо ви робите йогурт із соєвого молока, ви також повинні використовувати живі йогуртові культури, виготовлені з соєвого молока.

-Переконайтеся, що використовувані УНТ молоко та йогурт мають однаковий вміст жиру. Це робить йогурт більш густим і виробляє менше сироватки.

- Додайте 1-2 чайні ложки інуліну на 1 літр молока тривалого зберігання, щоб зробити йогурт кремівішим.
- Для приготування йогурту використовуйте найсвіжіші продукти.
- Перед приготуванням йогурту сполосніть маленьку ємність приблизно 200 мл холодної води, щоб йогурт не згорнувся на дні маленької ємності.
- Ви також можете використовувати домашній йогурт як закваску для нового йогурту. Однак з часом йогурт, приготований таким чином, стає досить рідким, тому через деякий час слід знову використовувати йогуртові культури або свіжий йогурт.
- Максимально свіжий продукт для приготування йогурту.

Приготувати вершковий сир

1. Щоб приготувати вершковий сир, додайте в невелику ємність (1,6 л) 1 літр молока та 50-60 мл лимонного соку. Інгредієнти добре перемішати віночком.
2. Вставте маленьку ємність у йогуртницю та закрийте йогуртницю кришкою.
3. Підключіть йогуртницю до джерела живлення.
4. Виберіть програму С-1 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма розрахована на 10 годин.
5. Потім приготований вершковий сир поставте в холодильник приблизно на 3 години.
6. Потім вставте сито у велику ємність (1,8 л) і залийте в сито холодний вершковий сир. Накрийте ємність кришкою і поставте в холодильник ще на 6 годин.

Приготувати рисове вино

Інгредієнти для рисового вина:

Клейкий рис

холодної кип'яченої води рисових

дріжджів

1. Промийте рис і замочіть його у воді на 5-24 години.
2. Рис обсушити і пропарити.
3. Дайте тріпу охолонути приблизно 30 хвилин.
4. У невелику ємність (1,6 л) налейте холодну кип'ячену воду та рисові дріжджі. Інгредієнти добре перемішати віночком. Потім додайте рис і знову добре перемішайте інгредієнти віночком.
5. Просуньте рис до краю ємності, створивши отвір у середині. Потім накрийте невелику ємність харчовою плівкою.
6. Вставте маленьку ємність у йогуртницю та закрийте йогуртницю кришкою.

7. Підключіть йогуртницю до джерела живлення.
8. Виберіть програму C-3 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму.
Програма триває 72 години.
9. Помістіть готове рисове вино в холодильник для зберігання.

Приготуйте маринований огірок

Інгредієнти:

Огірок (приблизно 500 г) або інший овоч на ваш вибір 500 мл
води
100 г цукру
300 мл оцту

1. Огірок (або інший овоч) помити і нарізати невеликими шматочками.
2. Налийте воду в невелику ємність (1,6 л) з цукром і оцтом. Інгредієнти добре перемішати віночком. Потім додайте огірок і знову добре перемішайте інгредієнти.
3. Вставте маленьку ємність у йогуртницю та закрийте йогуртницю кришкою.
4. Підключіть йогуртницю до джерела живлення.
5. Виберіть програму C-4 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму.
Програма триває 72 години.
6. Готовий розсіл помістити в холодильник на зберігання.

Заквасити яблука

Інгредієнти:

Яблука (приблизно 375 г) або інший фрукт на ваш вибір
500 мл холодної кип'яченої води
125 г цукру

1. Яблука (або інші фрукти) помити і нарізати невеликими шматочками.
2. У невелику ємність (1,6 л) налейте воду з цукром. Інгредієнти добре перемішати віночком. Потім додайте шматочки яблук і знову добре перемішайте інгредієнти.
3. Вставте маленьку ємність у йогуртницю та закрийте йогуртницю кришкою.
4. Підключіть йогуртницю до джерела живлення.
5. Виберіть програму C-5 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму.
Програма триває 96 годин.
6. Після закінчення програми яблука закінчили бродіння.

Приготувати натто

Інгредієнти:

200 г соєвих бобів
30 мл теплої кип'яченої води 1 г
натто культур

1. Промийте соєві боби та замочіть їх у воді приблизно на 12 годин (або довше).
2. Готуйте соєві боби на пару, доки вони не стануть м'якими і їх можна розім'яти пальцем.
3. Потім додайте воду з культурами натто в маленьку ємність (1,6 л). Інгредієнти добре перемішати віночком. Потім додайте соєві боби і знову добре перемішайте інгредієнти.
4. Потім накрийте маленьку ємність харчовою плівкою; зробити кілька невеликих отворів у фользі.
5. Вставте маленьку ємність у йогуртницю та закрийте йогуртницю кришкою.
6. Підключіть йогуртницю до джерела живлення.
7. Виберіть програму С-6 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма діє 24 години.
8. Після закінчення програми поставте невелику ємність у холодильник на 12-24 години, щоб відбулося друге бродіння.

Очищення та догляд

Спочатку вийміть вилок з розетки та дайте йогуртниці деякий час охолонути, перш ніж чистити її.

Очистіть корпус і внутрішню частину йогуртниці вологою ганчіркою.

Не занурюйте йогуртницю у воду чи інші рідини.

Очистіть кришку, контейнери, ситечко та накрийте посудною ганчіркою або губкою в теплій мильній воді. Потім промийте окремі частини під гарячою водою і висушіть їх.

Контейнери також придатні для миття в посудомийній машині.

Технічні дані

Блок живлення	220 - 240 В, 50 Гц,
Продуктивність	25 Вт
Ємність контейнерів	1,8 л і 1,6 л
програми	6 автоматичних програм, 1 програма вільно регулюється
Діапазон температур	25 – 65°C
таймер	1 – 99 годин
маса	245x185x170мм
вага	900г

Служба підтримки клієнтів: 07631 / 360 - 350

Імпортовано:

PEARL.GmbH | вулиця ПЕРЛИНА 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV2 – 25 травня 2018 р. – LZ/FR/EX:JaW//BR

Yaourtière électrique 1,6 л / 1,8 л

для різних спеціальностей

Mode d'emploi

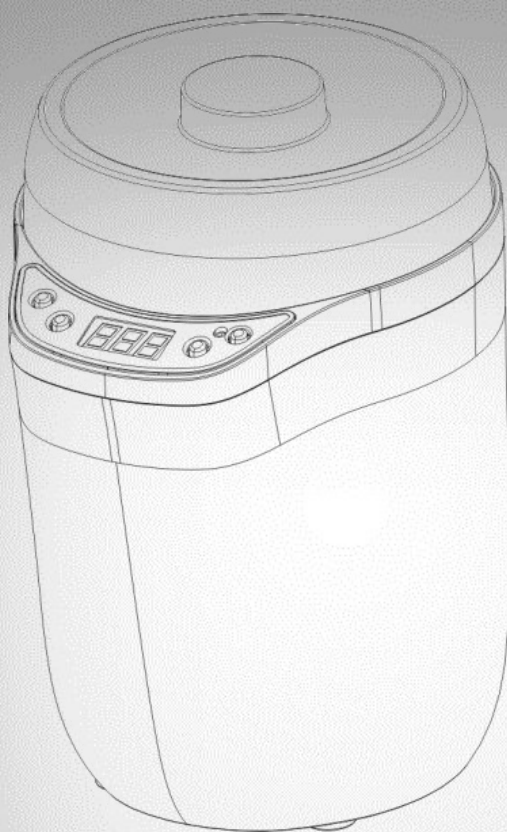


Table des matières

Ваш новий електричний уаourtière	3
Зміст	3
Консигнації попередньої вартості	4
Охоронні вантажі	4
Consignes importantes for the traitement des déchets	7
Декларація відповідності	7
Опис продукту	8
Використання	9
Перед першим використанням	9
Використання	9
Готуйте їжу в Греції чи на природі.....	10
Astuces pour la Préparation du yaourt	10
Приготування свіжої закуски	11
Приготування sake.....	11
Приготування ферментованої картоплі фри	12
Приготування натто	13
Nettoyage et entretien.....	14
Техніка характеристики	15

Ваш новий уауртиєре електрике

Chere cliente, cher cliente,

Nous vous remercions pour le choix de уауртиєре електрике, qui vous permet de pripravnik de délicieux уаourts - tradicionalnels ou à la grecque - mais aussi du fromage frais ou du natto japonais à base de soya.

Afin d'utiliser au mieux votre new produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Уауртиєре
- 2 вміст
- фільтр
- Куверкль
- Mode d'emploi

Відправляє попередньо продавані кошти

Охоронні вантажі

- Такий спосіб заняття дозволяє ознайомитися з функціями виробу. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Для уточнення умов гарантії ви можете зв'язатися зі своїм продавцем. Veuillez également tenir compte des general conditions de vente!
- Для використання унікального продукту вказано в повідомленні. Просте використання може захистити продукт або його довкілля.
- Lisez attentionment ce mode d'emploi. Основна інформація стосується використання, безпеки та надходження продукту. Він зберігає цінність і транспортується разом із продуктом в окремих ярусах.
- Поважайте les consignes de security pendant l'utilisation.
- Перед використанням перевірте якість пристрою, його кабелів і аксесуарів.
- Немає необхідності закріплювати кабель для живлення, немає впливу на секції бортів або нагрівання поверхні.
- Якщо кабель живлення вашого пристрою є доповненим, вам доведеться замінити його за професійною угодою, щоб не було ризику для вашої безпеки.
- Дебраншуйте пристрій після використання, у випадках дисфункції, пов'язаної з використанням, до чистої втрати пристрою.
- Ne débranchez jamais фіша з мережевими мультфільмами або on tirant на кабелі.
- Цей пристрій призначений для домашнього використання або іншого використання, подібного до його унікальності. Мова йде не про те, щоб бути найнятими рекламними агентствами.
- Цей пристрій призначений для унікального використання в інтер'єрі.
- Це означає, що пристрій розміщено стабільно для використання, а кабель не створює перешкод з лівого боку кабелю.
- Не використовуйте пристрій, який має дисфункцію, він буде занурений у воду, він буде tombé або endommagé іншим способом.
- Розбирання або модифікація продукту впливає на безпеку. Увага, небезпека травмування!
- Будь-яка модифікація або ремонт обладнання чи аксесуарів матиме виключний вплив виробника або уповноваженого спеціаліста.
- Це означає, що потужність джерела розгалужена, щоб пристрій був легко доступним для швидкого відключення розгалуження в разі терміновості.

- Поводьтеся з продуктом з обережністю. Переворот, підпірка або жолоб, як і хаутер, можуть принести ендомагер.
- N'exposez pas the product à l'humidité ni à une chaleur extreme.
- Ne plongez jamais — це продукт у воді, а також у рідкій формі.
- Перед використанням перевірте справність пристрою. Якщо пристрій, кабель або роз'єм мають видимі пошкодження, пристрій не використовується. Не використовуйте пристрій, який вийшов з ладу або має несправність.
- Використовуйте унікальний продукт, як зазначено в повідомленні. Інше використання може загрожувати продукту так само, як і навколишньому середовищу.
- Продукт призначений для домашнього використання, що є унікальним.
- Це означає, що кабель живлення не є перешкодою з лівого боку, а це означає, що існує ризик перекидання. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le cable ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil.
- Не ставте пристрій на кабель.
- Розташуйте кабель з ман'єром так, щоб він не торкався поверхонь, що нагріваються, а також не був згорнутим або пліє.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Пристрій знаходиться не в тому місці, де він використовується.
- Використовуйте унікальний пристрій з чотирма аксесуарами.
- N'utilisez pas the product à nearby to plaques de cuisine électriques or à gas. Ви можете використовувати його в чотирьох.
- Ви можете використовувати пристрій у таких областях, як вплив алкоголю, ліків або інших речовин, які можуть вплинути на ваше сприйняття або здатність реагувати.
- No remplissez pas trop l'appareil.
- Резервуар повинен бути заповнений блоком двигуна у воді та також у рідкому вигляді.
- N'utilisez pas l'appareil en exterior.
- Пристрій і кабель для подачі їжі не піддаються впливу екстремальних температур.
- УВАГА! Risque de brûlures! При роботі апарат дуже гарячий. Ви не можете торкатися до вечірніх підвісних світильників і після використання. Використовуйте ручки або адаптовану кухню.
- Немає місця для холодильника.
- На холодильнику можна зберегти більше 10 днів.
- Laissez l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.

- Після використання обладнання та аксесуари відповідають зазначеним **Nettoyage et entretien.**
- Зберігайте продукт після portée des enfants!
- Surveillez les children pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (і дітьми), але фізичні, сенсорні та розумові здібності не є зменшеними, або люди не мають dénués d'expérience або connaissance, тому це все на bénéficiar, par Посередник особи, відповідальної за безпеку, спостереження та інструкції щодо використання обладнання.
- Якщо кабель живлення є спеціальним, його має замінити виробник, служба післяпродажного обслуговування або люди з такою ж кваліфікацією, оскільки небезпеки немає. Не використовуйте пристрій, доки ремонт не буде ефективним.
- Також є гарантія, що він буде застосований у разі використання лілового кольору.
- Виробник несе відповідальність за всі матеріали та збитки (фізики або морози) через використання та/або недотримання правил безпеки.

- Sous réserve de modification and d'error!

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Цього електронного пристрою немає **PAS**Цей реактивний літак знаходиться в poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les details concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Декларація про відповідність

Компанія PEARL.GmbH заявляє, що продукт, NX-9439, відповідає чинним директивам Європейського парламенту: 2009/125/CE, що встановлює кадр для фіксації. d'exigences en matière d'écoconception applys aux produits liés à l'énergie, 2011/65/UE, щодо обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, 2014/30/UE, щодо сумісності електричних магнітів, і 2014/35/UE, щодо mise à disposition sur le marché du matériel Електричне призначення використовується в певних межах напруги.

Kurtas, A.

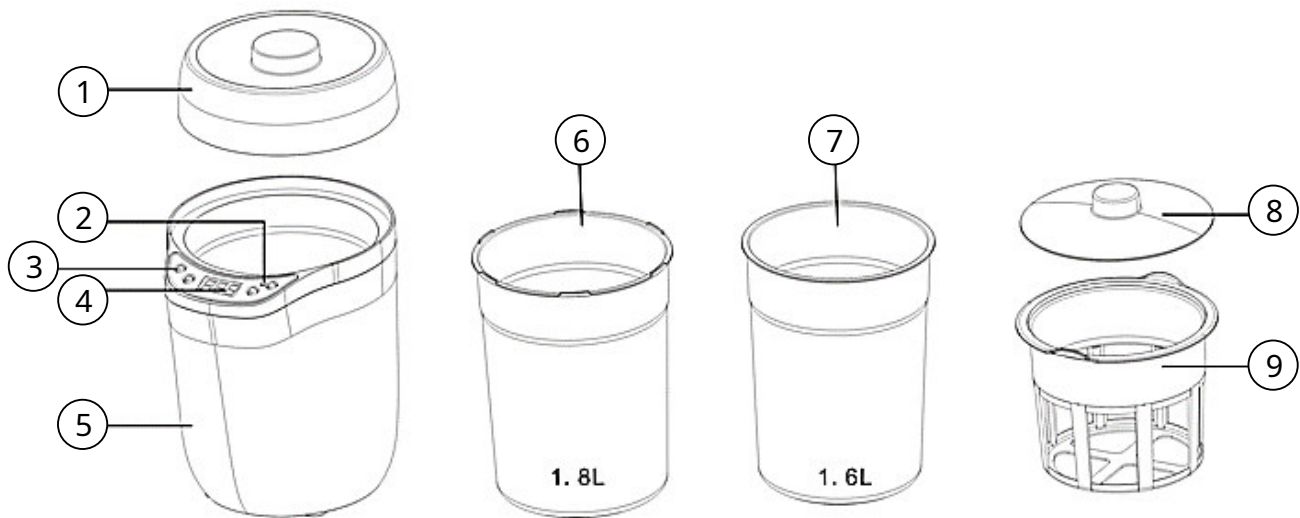
Якість обслуговування

Dipl.-Ing. (FH) Андреас Курташ

Декларацію про повну відповідність продукту можна отримати за адресою <https://www.pearl.fr/support/notices> або простим запитом на адресу qualite@pearl.fr .



Опис продукту



1. Куверкуля
2. Voyant de statute
3. Panneau de commande
4. Écran
5. Бутъе
6. Великий вміст (1,8 л)
7. Малий вміст (1,6 л)
8. Куверкуля
9. Фільтр

Панель команд:



1. Доторкніться до шкіри
2. Торкніться Bas
3. Écran
4. Натисніть SET/Sélection
5. Натисніть УВИМК./ВИМК
6. Воянт де статут

На екрані відображаються програми від C-1 до C-7 залежно від тривалості (від 1 до 99 годин) і температури (від 25 °C до 65 °C).

програма:

C-1 : Yaourt natural C-2 :

Yaourt à la grecque C-3 :

Саке

C-4 : бобові морські C-5 :

ферментовані фрукти

C-6 : натто

C-7: Durée і температурно-регульований librement

Утилізація

Авангардне використання

Помістіть yaourtière на рівну поверхню та стабільно.

Avant la first use, nettoyez la yaourtière comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.



ПРИМІТКА:

Utilisez uniquement du lait UHT pour la priprave du yaourt.

Утилізація

Попереднє використання, переконайтеся, що всі елементи правильно зібрані.

Branchez la yaourtière à l'alimentation électrique. L'écran s'allume. C-1 clignote à l'écran.

Виберіть програму за допомогою дотиків fléchées (touche Haut et touche Bas).

Appuyez ensuite sur la touche ON/OFF, щоб запустити програму. Тривалість restante jusqu'à la fin du program est affichée à l'écran.

One fois le program terminé, le voyant de statut s'éteint et l'écran affiche 00h.

Ви також можете отримати посібник. Налийте вогнище, утримуйте кнопку ON/OFF і натисніть 2 секунди. Le voyant de statut s'éteint et l'écran clignote.

Натисніть на кнопку SET, щоб розпочати вибір програми та підтвердити тривалість, що залишилася.

У програмі C-7 використовуйте сенсорну кнопку SET, щоб регулювати температуру та дотики fléchées. Appuyez sur la touche SET deux fois pour régler la durée du

програми за допомогою дотиків fléchées. Appuyez ensuite sur la touche ON/OFF, щоб запустити програму.

Appuyez sur la touche SET three fois pour revenir sur le statut normal.

Готуйте їжу в Греції або на природі

Інгредієнти для грецької мови:

1 л ультрапастеризованого молока і 1 г молочнокислої закваски на ваш або

900 мл УНТ рідини і 100 мл прісної води

Інгредієнти для вашої природної природи:

1,5 л УНТ і 2 г молочної закваски для страви

1350 мл УНТ рідини та 150 мл прісної води

1. Pour preparater du yaourt à la grecque ou du yaourt nature, versez les ingrédients listés ci-dessus dans le petit contenant (1,6 л). Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet. (Якщо ви готуєте власний натуральний продукт, максимальна кількість реплісажу становить 1,5 л. Ви також можете діяти, як описано в стрічці 6.)
2. Помістіть невеликий вміст у yaourtière та зверніться до yaourtière з couvercle.
3. Branchez la yaourtière à l'alimentation électrique.
4. Виберіть програму C-1 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма триває 10 годин.
5. Placez ensuite the yaourt nature ainsi подготвити au réfrigérateur pendant env. 3 години.
6. Налийте яурт по-грецьки, помістіть фільтр у велику ємність (1,8 л) і помістіть яурт у фільтр. Refermez вміст з couvercle, and placez content au réfrigérateur pendant 6 hours supplémentaires.

Ви також можете насолоджуватися різними інгредієнтами, такими як сукре, молоко, конфітур, желе або фрукти.

Le yaourt à la grecque — це plus crémeux et plus épais que et le yaourt nature. Всупереч природі, він підготовлений до утворення дрібних шматочків. Їжа в Греції містить багато соковитих рослин і багато натрію, що є природою, кукурудза плюс білки.

Astuces pour la training du yaourt

-Ajoutez environron 2 cuillères à café de lait en poudre par liter de lait UHT pour épaissir le yaourt.

-Для приготування соєвого молока ви можете використовувати живу закваску для вживання соєвого молока.

-Переконайтеся, що у вас є УНТ і ви можете використовувати його на поверхні трави. Cela permet d'obtenir un yaourt plus épais, avec moins de petit-lait.

-Для приготування їжі ви можете використовувати їжу безкоштовно.

- Перед приготуванням води необхідна невелика кількість води з 200 мл замороженої води. Таким чином ви можете побачити, що у вас є невелика кількість контенту в процесі підготовки.
- Ви можете використовувати приготований йогурт як основу для приготування нового йогурту. З часом ви можете приготувати цей спосіб у доповненні рідини. Il devient alors nécessaire d'utiliser à new des ferments lactiques pour yaourt, ou bien du yaourt frais.

Preparer du fromage frais

1. У невеликій ємності (1,6 л) налейте свіжий відвар в 1 літр молока та 50–60 мл лимонного соку. Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet.
2. Помістіть невеликий вміст у yaourtière та зверніться до yaourtière з couvercle.
3. Branchez la yaourtière à l'alimentation électrique.
4. Виберіть програму C-1 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма триває 10 годин.
5. Placez alors the fromage fris ainsi подготвити au réfrigérateur pendant env. 3 години.
6. У ванній кімнаті помістіть фільтр у велику ємність (1,8 л) і подайте свіже повітря у фільтр. Закрийте кришкою вміст і поставте в холодильник на 6 додаткових годин.

Приготувач sake

Інгредієнти для sake: Різ

Глюант

Eau froide, prealablement bouillie

Levure de Riz

1. Lavez the riz i laissez the tremper у водному кулоні від 5 до 24 годин.
2. Rincez le riz et faites-le cuire.
3. Laissez le riz refroidir pendant 30 minutes environ.
4. Versez l'eau froide (що у вас є prealablement fait bouillir) i levure de riz dans le petit content (1,6 л). Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet. Ajoutez le riz, et mélangez à new tous les ingrédients soigneusement à l'aide d'un fouet.
5. Притисніть riz до кордонів вмісту, як раніше un trou au center. Recouvrez le petit content avec du film étirable sustenance.
6. Помістіть невеликий вміст у yaourtière та зверніться до yaourtière з couvercle.
7. Branchez la yaourtière à l'alimentation électrique.
8. Виберіть програму C-3 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма триває 72 години.
9. Placez ensuite the saké ainsi ready au réfrigérateur pour le conserver.

Приготування корнішону

Інгредієнти:

500 г корнішонів (або інших бобових) 500
мл води
100 г сукре
300 мл вина

1. Lavez les cornichons frais (або інші бобові) i coupez-les en petits morceaux.
2. Верsez воду, сукре та вино в невеликій ємності (1,6 л). Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet. Ajoutez les cornichons frais, et mélangez à new tous les ingrédients soigneusement.
3. Помістіть невеликий вміст у yaourtière та зверніться до yaourtière з couvercle.
4. Branchez la yaourtière à l'alimentation électrique.
5. Виберіть програму C-4 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма триває 72 години.
6. Placez ensuite les cornichons ainsi, приготовлені au réfrigérateur pour les conserver.

Приготування ферментованих чіпсів

Інгредієнти:

375 г картоплі фри (або інших фруктів)
500 мл замороженої води (її також можна приготувати для бульєру) 125
г сукре

1. Lavez les fries (або інші фрукти) i coupez-les en petits morceaux.
2. Додайте воду та сукре в невелику ємність (1,6 л). Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet. Ajoutez les morceaux de fries, et mélangez à tous les ingrédients soigneusement.
3. Помістіть невеликий вміст у yaourtière та зверніться до yaourtière з couvercle.
4. Branchez la yaourtière à l'alimentation électrique.
5. Виберіть програму C-5 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма триває 96 годин.
6. Une fois le program terminé, vi obtiendrez des chips fermentées.

Препарат для натто

Інгредієнти:

200 г соєвих зерен

30 мл гарячої води (з якої можна легко приготувати бульйр)

1 г культур натто (bacillus subtilis natto)

1. Очистіть зерна сої та потримайте їх у воді протягом 12 годин.
2. Rincez les graines, et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Elles doivent pouvoir être écrasées with les doigts.
3. Versez l'eau et les cultures de natto dans le petit content (1,6 л). Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet. Ajoutez les grains de soya, and mélangez à new tous les ingrédients soigneusement.
4. Recouvrez le petit content avec du film étirable sustenance, and percez quelques trous dans le film.
5. Помістіть невеликий вміст у yaourtière та зверніться до yaourtière з couvercle.
6. Branchez la yaourtière à l'alimentation électrique.
7. Виберіть програму C-6 і натисніть кнопку ON/OFF, щоб запустити програму. Програма триває 24 години.
8. Якщо програма закінчиться, помістіть невеликий вміст у холодильник.

Nettoyage et entretien

Avant de le nettoyer, débranchez le connecteur de la prise électrique et laissez the yaourtière refroidir quelques temps.

Nettuez boîtier i внутрішня частина yaourtière en utilisant a chiffon humidifié.
Не занурюйте воду у воду, не будучи занадто рідкою.

Nettoyez le couvercle, les contents, le filtre et le couvercle à l'aide d'une éponge ou d'une lavette et d'un peu d'eau chaude Additionalnée de produit vaisselle. Rincez ensuite chaque élément à l'eau hot et essuyez-les.

Також вміст можна прати в пральній машині.

Характерні прийоми

Харчування	220 - 240 В, 50 Гц,
Puissance	25 Вт
Місткість вмісту	1,8 л і 1,6 л
програма	6 автоматичних програм і 1 безкоштовна програма
Plage de temperatures	від 25 до 65 °С
Minuteur	1 - 99 годин
Розміри	245x185x170мм
Поїди	900г

Імпортовано:

PEARL.GmbH | вулиця ПЕРЛИНА 1-3 | D-79426 Buggingen

Комерційна служба PEARL Франція : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV2 – 25 травня 2018 р. – LZ/FR/EX:JaW//BR