

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VES ELECTRIC SPAIN

Фирма-изготовитель: Rotwein S.L., Испания
аДрутасió 237,
6 1 08 007
Barcelona, Spain
Завод-производитель: Rotwein S.L., Китай



VYM-1



VYM-2

Откройте для себя мир бытовой техники

VESelectric

Удовольствие — дело техники!

Электрическая турка SF-1800

Тот самый настоящий кофе! День за днем!



- Мощность — 800 Вт
- Объем — 0,4 л
- Корпус из высококачественной нержавеющей стали
- Поворот на 360°
- I/O переключатель со световой индикацией
- Складная термоизолированная ручка

Мультиаэрогриль SK-A

Уникальный и неповторимый! Аэрогриль + фритюрница в одном приборе! Приготовление здоровой и полезной пищи!



- Мощность — 1100-1200 Вт
- LCD-дисплей
- Таймер на 99 минут
- Галогеновый нагревательный элемент
- Функция перемешивания в процессе приготовления
- Автоматическое вращение чаши
 - Широкий выбор аксессуаров

Автоматический экспресс маринатор с электропомпой VMR-11

Соления и маринады круглый год за считанные минуты!
Экономит ваши деньги и время!



- Мощность — 36 Вт
- Объем канистры — 6 л
- Максимальная масса загрузки — 3,2кг
- Таймер на 30 минут
- Электропомпа
- Автоматическое отключение

Мультиварка SK-A12

Лишь ваша фантазия ограничивает её возможности!
Печет! Жарит! Парит! Варит!

- Мощность — 700 Вт
- Объем — 5 л
- Чаша со специальным угольным покрытием
- 3D температурный контроль
- Отсрочка времени приготовления на 15 часов 55 минут
- 5 аксессуаров



**ЙОГУРТНИЦА / ЭЛЕКТРОННАЯ ЙОГУРТНИЦА
МОДЕЛЬ: VYM-1 / VYM-2**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании VES Electric. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации.

Технические характеристики

Модель	VYM-1 / VYM-2		
Номинальное напряжение, В	.	.	220 - 240 ~
Номинальная частота, Гц	.	.	50
Номинальная мощность, Вт	.	.	20

Рекомендации покупателю

При покупке прибора необходимо проверить его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность.

Необходимо проверить наличие гарантийного талона и правильность его заполнения (наличие печати продавца и продавца).

Необходимо сохранить кассовый чек, руководство по эксплуатации, гарантийный талон, до конца гарантийного срока эксплуатации.

Документация прилагаемая к прибору при утрате не возобновляется.

**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
МОДЕЛЬ VYM-1**

1. Крышка прибора
2. Корпус
3. Световой индикатор
4. Контейнер с крышкой (объем - 1л)



**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
МОДЕЛЬ VYM-2**

1. Крышка прибора
2. Корпус
3. Панель управления
4. Контейнер с крышкой (объем - 1л)



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т. п.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора. Пластиковый контейнер с крышкой необходимо промыть в воде с добавлением моющего средства для посуды, сполоснуть и высушить. Не опускайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку в воду.

При необходимости протрите корпус влажной тканью.

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА МОДЕЛЬ : VUM-1

Сборку прибора следует проводить при условии, что прибор не включен в сеть.

Используйте только рекомендованные производителем аксессуары и запасные части.

1. Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность как можно ближе к розетке, **налейте в прибор около 150мл воды комнатной температуры.**

2. Поместите продукты в пластиковый контейнер, перемешайте их для лучшей закваски. Закройте контейнер крышкой, поместите в корпус прибора и накройте крышкой.

3. Включите прибор в сеть.

4. На приборе загорится индикатор работы.

Рекомендуемое время для приготовления йогурта - 8 часов.

Рекомендуемое время для приготовления сметаны - 10 часов.

5. Для выключения прибора отсоедините его от сети.

ВНИМАНИЕ! Температура в помещении, где происходит процесс закваски должна быть не ниже 20 и не выше 40°C.

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА МОДЕЛЬ : VUM-2

Сборку прибора следует проводить при условии, что прибор не включен в сеть.

Используйте только рекомендованные производителем аксессуары и запасные части.

1. Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность как можно ближе к розетке, **налейте в прибор около 150мл воды комнатной температуры.**

2. Поместите продукты в пластиковый контейнер, перемешайте их для лучшей закваски. Закройте контейнер крышкой, поместите в корпус прибора и накройте крышкой.

3. Включите прибор в сеть. Дисплей отобразит 00.

4. При помощи кнопки "Программа" выберите программу приготовления. Над выбранной программой загорится зеленый индикатор работы.

Время приготовления для каждой программы предусмотрено для удобства использования : для приготовления йогурта - 8 часов, для приготовления сметаны - 10 часов. Время приготовления отображается на LED дисплее. По желанию вы можете установить время приготовления самостоятельно. Каждое нажатие на кнопку "Время" добавляет 1 час, до 36 часов.

5. Для запуска программы нажмите кнопку "Старт/Отмена". Индикатор программы загорится красным.

6. По окончании процесса приготовления на дисплее отобразится "00" и на протяжении примерно 1 минуты прибор будет издавать звуковой сигнал-оповещение. Если не отсоединить прибор от сети, через 20 минут вновь прозвучит звуковой сигнал.

7. Отсоедините прибор от сети.

8. Если в процессе работы нажать кнопку "Старт/Отмена", программа обнулится.

ВНИМАНИЕ! Температура в помещении, где происходит процесс закваски должна быть не ниже 20 и не выше 40°C.

Кисломолочные продукты - это группа молочных продуктов, которые, кроме высокой пищевой ценности, имеют и лечебные свойства. Главную роль в процессе их производства играют молочнокислые микроорганизмы, которые образуют молочную кислоту.

Йогурт – кисломолочный напиток, заквашенный с помощью так называемых «кефирных грибов».

Йогурт благотворно влияет на микрофлору кишечника: пара стаканов этого напитка в день предотвращает развитие кишечных инфекций и быстро справляется с дисбактериозом, вызванным, например, антибиотиками. Йогурт укрепляет иммунитет, побеждает хроническую усталость, незаменим при нарушениях сна и болезнях нервной системы, помогает похудеть (если употреблять его регулярно) и хорошо утоляет жажду в жаркие летние дни.

Йогурт можно использовать для заправки салатов, супов, добавлять в выпечку, использовать для приготовления десертов.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Какое молоко использовать?

Для приготовления йогурта используйте любое молоко. Рекомендуется выбирать молоко с большим процентом жирности. В качестве закваски можно использовать сухую йогуртовую закваску (Эвиталия, Лакталис), либо «живой» йогурт, приготовленный без термической обработки.

Молоко обязательно вскипятите и охладите до комнатной температуры перед добавлением закваски. Добавление сухого молока в свежее молоко при изготовлении йогурта делает йогурт более жирным. Для получения густого йогурта меньшей жирности используйте стерилизованное молоко длительного хранения.

Внимание! Для достижения наилучших результатов (т.е. для приготовления достаточно густых йогуртов), советуем Вам выбирать цельное молоко, прошедшее сверхвысокотемпературную обработку.

В зависимости от вашего режима питания или от ваших вкусов вы можете выбрать:

- пастеризованное цельное молоко

Такое молоко нужно предварительно вскипятить и дать ему остыть, после чего его можно использовать для приготовления йогурта. В результате Вы получите более кремообразный йогурт, покрытый тонкой пленкой, образовавшейся благодаря поднявшимся на поверхность сливкам.

- цельное (натуральное) молоко.

Такое молоко необходимо обязательно кипятить. Более того, рекомендовано длительное кипячение. После кипячения дайте ему остыть перед тем, как использовать его для приготовления йогурта.

Добавление сахара

Сахар можно добавить в йогурт либо при употреблении, либо в момент приготовления. В последнем случае, сахар добавляют в молоко (не более 80 г сахара на 1 л смеси) одновременно с закваской, тщательно перемешивая до тех пор, пока он не

растворится.

ЗАМЕТКИ

- Если во время брожения закваски чувствуется неприятный запах, это означает, что молоко было несвежим. Такой йогурт нельзя употреблять в пищу.
- Закваску следует добавлять в теплое молоко.
- Если йогурт по консистенции напоминает пудинг и имеет кисловатый вкус, это показывает, что процесс закваски прошел успешно.
- Если процесс закваски длится дольше рекомендованного, то в процессе может выделяться желтоватая жидкость - сыворотка. Это нормально и не должно вызывать беспокойства. Сыворотку можно пить отдельно, она полезна, поскольку содержит полезные вещества: молочную кислоту, витамин В и т. д.
- Детям можно готовить йогурт из цельного молока. Но страдающим ожирением или сидящим на диете людям рекомендовано делать йогурт из молока с низким процентом жирности.
- Если у вас наблюдается желудочный дискомфорт, рекомендуется снизить одновременное употребление йогурта до 100 мл, затем постепенно повысить до 200 - 300 мл.

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ!**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА**

Внимание: перед тем, как поместить контейнер в прибор необходимо налить на дно прибора около 150мл воды комнатной температуры.

1. Дезинфекция

Ошпарьте пластиковый контейнер и крышку кипятком. Ложка для смешивания ингредиентов должна быть чистой.

2. Подготовка смеси

Поместите продукты в контейнер в следующем соотношении: теплое молоко - 800мл + 50 мл охлажденного свежего йогурта.

3. Закваска

После того как вы смешали продукты в контейнере, закройте его крышкой и поместите в прибор. Средняя длительность процесса закваски составляет 8 часов.

Чем дольше процесс закваски, тем более кислым получится йогурт.

Внимание! На процесс закваски может влиять температура в помещении, где находится прибор, а также температура используемых продуктов.

При низкой температуре в помещении или при использовании сильно охлажденного молока процесс закваски может занимать около 14 часов.

Чтобы сократить время закваски, вы можете добавить в смесь теплой воды, это ускорит процесс закваски, а также сделает йогурт более нежным и жидким.

Йогурт получится более густым, если перед приготовлением добавить в смесь для йогурта крахмал или муку.

ХРАНЕНИЕ ЙОГУРТА

Свежеприготовленный йогурт можно сразу употреблять в пищу, однако лучше его подержать некоторое время в холодильнике, после чего йогурт становится вкуснее.

Срок хранения йогурта в холодильнике не должен превышать 5 дней. Активация лактобактерий в йогурте особенно высока спустя 3 дня - с момента его приготовления.

Некоторые виды заквасок содержат консервант и продлевают срок хранения йогурта.

СМЕТАНА

Внимание: перед тем, как поместить контейнер в прибор необходимо налить на дно прибора около 150мл воды комнатной температуры.

Ингредиенты:

Сливки натуральные 35% жирности - 800 мл.

Сметана хорошего качества 20% жирности - 6 ст.л.

Время приготовления - 10 часов.

В пластиковом контейнере смешать сливки со сметаной до получения однородной массы, готовить на программе "Сметана". Готовую смесь поместить на 12 часов в холодильник для созревания.

ДОМАШНИЙ ТВОРОГ МЯГКОЙ КОНСИСТЕНЦИИ

Внимание: перед тем, как поместить контейнер в прибор необходимо налить на дно прибора около 150мл воды комнатной температуры.

Ингредиенты:

Натуральное цельное молоко - 800 мл

Сметана хорошего качества - 6 ст.л.

Лимонный сок - 1 ст.л.

Время приготовления - 12 часов.

В пластиковом контейнере смешать молоко со сметаной, готовить на программе "Сметана". Готовый продукт поместить в чистый хлопчатобумажный мешочек, повесить стечь. Готовый творог поставить в холодильник, охлаждать 3-4 часа.

Время хранения домашнего творога - не более 5 дней.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

Очистку прибора необходимо проводить после каждого использования.

- Отключите прибор от сети. Слейте воду из прибора.
- Пластиковый контейнер с крышкой необходимо промыть в воде с добавлением моющего средства для посуды, сполоснуть и высушить. Корпус прибора протрите влажной тканью.
- Высушите части прибора перед сборкой.
- Не используйте для очистки прибора абразивные, химические или алкоголь содержащие чистящие средства.
- Не чистите прибор жесткими металлическими щетками, мочалками, острыми предметами.
- Не опускайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку в воду.

Прибор необходимо хранить в сухом помещении, вдали от детей.

ВНИМАНИЕ!

Перед каждой очисткой или техническим обслуживанием отключайте прибор от сети.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях.
- перед подключением прибора в сеть проверьте соответствие электропитания на технической этикетке прибора, электропитанию в сети.
- перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, так как удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара.
- для приготовления используйте только чистый контейнер с крышкой и ложку для перемешивания.
- не используйте просроченные, несвежие продукты для приготовления.
- в процессе приготовления не двигайте прибор, не перемещайте и не подвергайте толчкам, не мешайте содержимое, т.к. закуска может потерять активность.
- пластиковый контейнер с крышкой не пригоден для использования в микроволновой печи.
- не переполняйте пластиковый контейнер продуктами. Придерживайтесь риски максимального объема загрузки контейнера.
- не нагревайте продукты в пластиковом контейнере.
- не открывайте крышку прибора до окончания рабочего цикла.
- в случае низкой температуры в помещении процесс закуска продлевается на несколько часов либо останавливается. В процессе работы прибор должен находиться в защищенном от сквозняков помещении с соответствующей температурой.
- не используйте прибор пустым.
- для отключения прибора не тяните за шнур питания.
- не используйте прибор с поврежденными вилкой или шнуром, а также при появлении неполадок в работе прибора.
- не ремонтируйте прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре.
- не подсоединяйте прибор к поврежденной розетке.

- следите за тем, чтобы сетевой кабель прибора не свисал на краю стола и не касался горячих поверхностей.
- не располагайте прибор рядом с источниками тепла (электро/газовая плита и др.).
- не накрывайте прибор полотенцем, одеялом и т.д.
- не опускайте прибор / шнур / вилку в воду. Если прибор все-таки попал в воду, немедленно отключите его от сети. Через некоторое время извлеките из воды и отнесите в сервисный центр для проверки.
- не подвергайте прибор ударам и падениям.
- в процессе работы с прибором соблюдайте технику безопасности.
- при эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца.
- всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется или перед очисткой.
- неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю.
- не позволяйте детям играть или пользоваться прибором.
- прибор не предназначен для использования людьми с пониженными физическими, чувственными или психическими возможностями, с недостатком опыта или знаний по его эксплуатации, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ