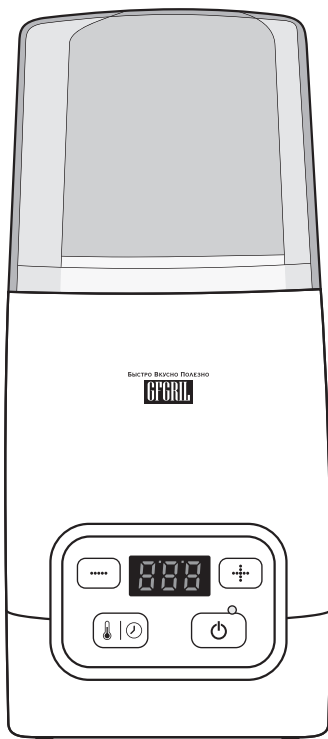


# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ЙОГУРТНИЦА GF-УМ300



### КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»  
ИЛИ ПО QR-КОДУ



[WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **йогуртницы GF-YM300!**

Йогуртница GF-YM300 предназначена для приготовления вкусного, полезного, домашнего йогурта, а так же рисового, фруктового вина и других ферментированных продуктов. С её помощью Вы сможете с легкостью приготовить 1 литр йогурта за один раз, достаточно открыть пакет молока, добавить в него закваску, поместить пакет в йогуртницу, установить необходимое время и температуру и уже через 6–8 часов Вы можете наслаждаться полезным продуктом.

GF-YM300 рассчитана на режим работы до 48 часов подряд. Вы можете установить температуру в диапазоне 25–65 °C, а также необходимое время работы. На светодиодном дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

Вы можете приготовить 1 литр или 500 мл йогурта благодаря стакану идущему в комплекте.

Компактный размер йогуртницы GF-YM300 позволит Вам хранить ее в шкафу и даже брать с собой в поездку. Все аксессуары, идущие в комплекте, можно мыть в посудомоечной машине, что облегчает уход и обслуживание прибора.

Йогуртница GF-YM300 принесет удобство в вашу жизнь, позволит Вам экономить много времени и питаться правильно.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества Йогуртницы GF-YM300 внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!



**При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:**

- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте остыть до комнатной температуры.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки, или рядом с другим источником тепла.
- Не используйте прибор на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0 °C. Не подвергайте йогуртницу воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Не используйте прибор рядом с водой или другими жидкостями: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- Не используйте прибор без продуктов.
- Не погружайте сетевой шнур, вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте прибор из воды, пока он подключен. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.

- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.
- Храните прибор и шнур питания вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте прибор, если у него поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.
- Прибор нагревается во время работы. Не передвигайте его пока он не остынет.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Запрещается использовать для очистки прибора агрессивные моющие средства.
- Изменения напряжения тока могут привести к ухудшению качества йогурта: рекомендуется использовать йогуртницу в ночное время.
- Не приподнимайте крышку йогуртницы во время цикла приготовления – это может нарушить процесс ферментации.
- Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 6 дней.



**Внимание! Необходимо делать перерыв перед повторным включением прибора после окончания приготовления, для охлаждения его внутренних деталей.**

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

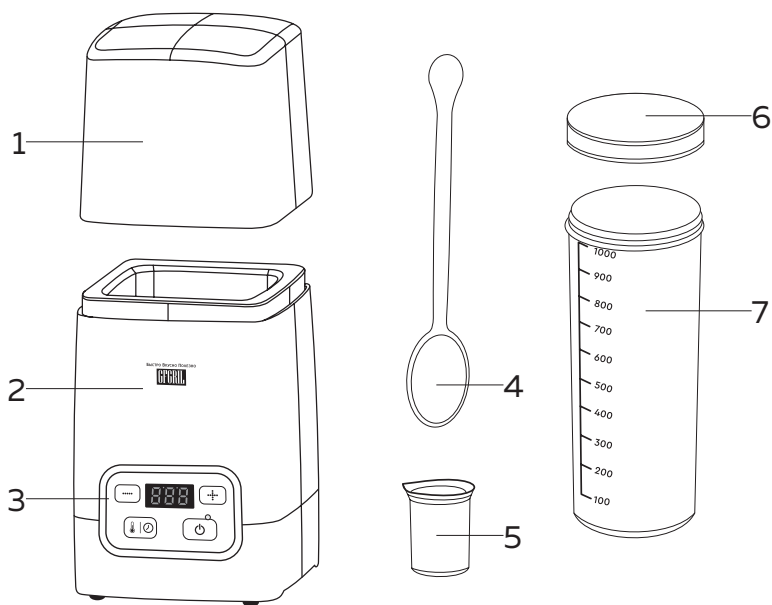
Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.

Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:

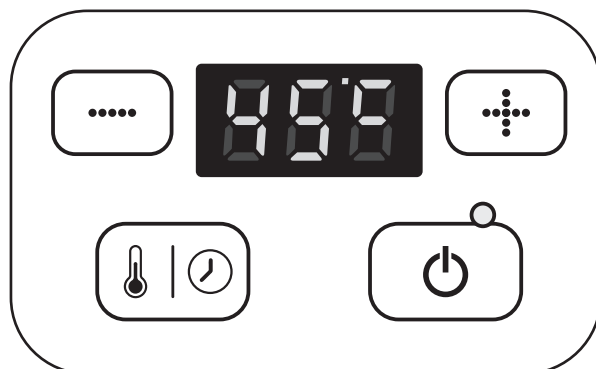
- Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
- Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.













## ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЙОГУРТНИЦЫ



1. Прозрачная крышка
2. Корпус
3. Панель управления
4. Ложка - 1 шт.
5. Мерный стакан 50 мл - 1 шт.
6. Крышка для стакана - 1 шт.
7. Стакан 1 литр - 1 шт.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Обозначение/кнопка	Функция
	<b>Кнопка «Вкл/Выкл»</b> Используйте данную кнопку для включения и выключения прибора. С помощью кнопки «Вкл/Выкл» можно отключить прибор в любой момент, даже в процессе приготовления.
	<b>Кнопка переключения времени и температуры приготовления</b> Кнопка     используется для переключения между значениями «Время»/«Температура». Температура и время настраиваются кнопками  и  . Температура от 25 °C до 65 °C с шагом 1 °C. Время от 1 до 48 часов с шагом 1 час. При подключении к сети на дисплее загорается температура 40 °C. Время по умолчанию 8 часов.
	<b>Кнопки корректировки времени/температуры</b> При помощи кнопки  можно уменьшить значение времени/температуры. При помощи кнопки  можно увеличить значение времени/температуры.
	<b>Дисплей</b> На дисплее отображается оставшееся время работы прибора до окончания процесса ферментации. Для переключения между значениями «Время»/«Температура» используйте кнопку  .
	<b>Световой индикатор работы</b> Индикатор загорается при включении прибора и горит на протяжении всего процесса приготовления.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Извлеките из коробки все элементы прибора и проверьте наличие всех комплектующих.
2. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, если они имеются.
3. Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта или к продавцу. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
4. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
5. Запрещается использовать прибор, если его детали повреждены.
6. Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством.
7. Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
8. Рекомендуется промыть стакан с крышкой, мерный стакан и ложку, идущие в комплекте с прибором, в теплой воде с добавлением моющего средства, затем просушить их. Корпус протрите чистой влажной тканью.
9. Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность, оставив свободными сверху и сзади минимум по 20 см.



## ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЙОГУРТНИЦЫ

**Внимание!** Ингредиенты для приготовления должны быть комнатной температуры для получения наилучшего результата.

### Молоко

- Вы можете использовать любое молоко для приготовления кисломолочных продуктов в йогуртнице. Его желательно вскипятить и охладить до комнатной температуры перед добавлением закваски.
- Для получения более густого и жирного йогурта, приготовленного из свежего или стерилизованного молока, добавьте сухое молоко.
- Для получения нежирного густого йогурта используйте стерилизованное молоко длительного хранения.
- Йогурт станет гуще, если перед употреблением дать ему созреть в течение суток в холодильнике.

**Гомогенизированное стерилизованное молоко длительного хранения** – частично обезжиренное или обезжиренное и стерилизованное при высокой температуре. Вы можете использовать его без предварительного кипячения. Йогурт из такого молока получается достаточно плотной консистенции, без пленки.

**Внимание!** Для приготовления густых йогуртов рекомендовано использовать цельное молоко, прошедшее обработку при высокой температуре.

**Пастеризованное молоко** не является стерильным, так как в нём есть бактерии, устойчивые к нагреванию, они не уничтожаются в процессе пастеризации. Это не опасно, но при использовании пастеризованного молока без предварительного кипячения консистенция и вкусовые качества йогурта могут отличаться от обычных.

Желательно предварительно вскипятить и остудить пастеризованное молоко до комнатной температуры, чтобы получить кремообразный йогурт с тонкой пленкой, которая образуется в результате поднятия на поверхность сливок.

**Сырое (натуральное) молоко** обязательно нужно вскипятить (рекомендовано длительное кипячение) и охладить до комнатной температуры.

**Внимание!** Использование сырого молока без предварительного кипячения является небезопасным.

**Сухое молоко.** Йогурт с использованием сухого молока быстро густеет и получается маслянистым.

## Закваска

**Натуральный йогурт.** Вы можете использовать в качестве закваски натуральный йогурт без консервантов, добавок и красителей. Он отличается коротким сроком годности (не более двух суток). Для сквашивания молока добавьте натуральный йогурт в свежее молоко. Йогуртные бактерии сквашивают молоко, и закваска готова.



Вы можете использовать в качестве закваски йогурт, который приготовили. Чем чаще вы используете приготовленный самостоятельно йогурт, тем тоньше будет вкус йогурта при следующих приготовлениях. Если со временем йогурт станет слишком жидким, воспользуйтесь в качестве закваски купленным в магазине йогуртом.

**Сухая закваска.** Ее можно приобрести в специализированных магазинах или аптеке. Закваску нужно добавить в молоко, следуя рекомендациям на упаковке по количеству и времени для сквашивания.

В результате из сухой закваски йогурт получается хорошего качества. Фермент достаточно приобрести один раз и хранить в холодильнике.

## Добавки

Перед тем, как приготовить йогурт в йогуртнице, в него желательно не добавлять ничего. Следуйте рекомендациям, описанным в данном руководстве.






**Сахар** лучше добавить в готовый йогурт, но можно и при подготовке к заквашиванию. При подготовке к заквашиванию добавьте сахар из расчёта 80 г на литр, одновременно с закваской, и тщательно перемешайте до полного растворения сахара.

**Внимание!** При добавлении сахара при подготовке к сквашиванию йогурт может не получиться, так как бактерии вместо молочной лактозы будут перерабатывать сахарозу, поэтому лучше добавить его в готовый йогурт. Чтобы сахар лучше растворился и не хрустел, приготовьте предварительно сироп, растворив его в небольшом количестве воды.

**Свежие ягоды и фрукты, а также сухофрукты** добавляют только в готовый йогурт. До сквашивания йогурт можно смешать с консервированными фруктами: они на процесс ферментации молока бактериями не повлияют.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

**Внимание! Данная модель йогуртницы позволяет готовить йогурт прямо в пакете или бутылке молока, не переливая его предварительно в стакан.**

- Для приготовления йогурта в пакете молока, откройте крышку и поместите сухую закваску для йогурта внутрь пакета, тщательно перемешайте.
- Для приготовления йогурта в стакане с крышкой, идущим в комплекте, необходимо предварительно простерилизовать стакан и крышку. Затем налейте необходимое количество молока в стакан, используя разметку на стакане, и добавьте закваску, которую Вы выбрали. Тщательно перемешайте молоко ложкой до однородной консистенции.
- Откройте прозрачную крышку прибора и поместите подготовленный пакет молока или стакан в корпус и закройте прозрачную крышку прибора.
- Подключите прибор к сети. При подключении на дисплее будет отображаться значение температуры 40 °С.
- Установите необходимую для приготовления температуру от 25 °С до 65 °С с шагом 1 °С при помощи кнопок «+» или «-».
- Установите необходимое время приготовления от 1 до 48 часов с шагом 1 час. Для этого нажмите кнопку переключения времени и температуры  , по умолчанию установлено время 8 часов, и отрегулируйте время при помощи кнопок «+» и «-». Время приготовления зависит от того какой консистенции йогурт Вы хотите получить. Чем дольше процесс сквашивания, тем йогурт получится гуще и кислее. Йогурт сквашивается быстрее, если Вы используете теплое молоко 40 °С. Не сквашивайте йогурт более 14 часов, в противном случае получится творог или ряженка.
- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ  для запуска процесса приготовления. На дисплее будет отражаться время, оставшееся до конца приготовления с уменьшением на 1 час. Кнопки «+» и «-» будут заблокированы. Для корректировки времени или температуры нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ , отрегулируйте значения и снова нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ  для повторного запуска.
- По окончании времени приготовления на дисплее будет мигать значение «00h». Нажмите на любую кнопку, чтобы дисплей перестал мигать.
- Отключите прибор от сети, выньте пакет или стакан с готовым йогуртом, дайте ему остыть, а затем уберите йогурт в холодильник минимум на 2 часа для охлаждения.



**ВАЖНО!** Храните приготовленный йогурт без добавок в холодильнике не более 6 дней. Йогурт с добавками хранится не более суток.

**Примечание.** При помощи данного прибора Вы можете приготовить не только кисломолочные продукты, но и рисовое вино, сливовое вино и другие ферментированные продукты.

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока прибор полностью остынет. Протрите корпус прибора слегка влажной мягкой тканью.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости.
- Стакан с крышкой, мерный стакан и ложку можно вымыть под проточной водой с использованием средства для мытья посуды. Потом тщательно высушите все аксессуары.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи прибора, а так же аксессуаров прибора, абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки пластикового корпуса.
- Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса прибора.
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GF-YM300

Напряжение: 220-240 В ~ 50 Гц

Мощность: 30 Вт

Размеры: 13,7\*13\*28,1 см

Таймер: 1 – 48 часов с шагом 1 час

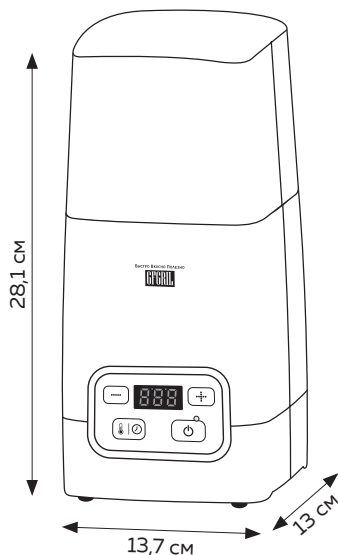
Температура ферментации: 25-65 °С с шагом 1 °С

Вместимость: 1 л

Вес: 0,67 кг

Длина шнура: 120 см

Материал: корпус РР пластик, крышка АS пластик



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на  $\pm 5-10\%$ .

**ВНИМАНИЕ!!!** Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках или в других печатных документах, представленных с йогуртницей, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением йогуртницы и внешними условиями.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ
Прибор не включается	В сети отсутствует напряжение	Проверьте напряжение сети
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения прибора
Во время работы появился посторонний запах	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов эксплуатации
Слишком жидкий йогурт	Используется обезжиренное молоко, которое содержит недостаточное количество белка	Добавьте сухое молоко или используйте молоко с большей долей жирности
	Йогуртница во время работы перемещалась или подвергалась толчкам и вибрации	Не перемещайте йогуртницу во время использования
	Закваска потеряла активность	Используйте новую закваску или готовый йогурт другого производителя
	Йогуртницу открывали во время рабочего цикла	Не вынимайте йогурт и не открывайте йогуртницу до окончания рабочего цикла. В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков и низкой температуры месте
	Слишком короткое время ферментации	Увеличьте время приготовления
Слишком кислый йогурт	Слишком длительное время ферментации	При приготовлении следующей партии уменьшите длительность ферментации
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась сыворотка	Возможно, Вы добавили закваску в еще горячее молоко	Вы можете удалить сыворотку или употреблять йогурт вместе с ней. При приготовлении следующей партии, убедитесь в том, что все ингредиенты комнатной температуры

## УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

## КНИГА РЕЦЕПТОВ

### Классический йогурт на закваске из йогурта

#### *Ингредиенты:*

Молоко жирность 3,2% – 1 литр

Йогурт классический без добавок – 100 мл

#### *Приготовление:*

Добавьте 100 мл йогурта, содержащего живую йогуртовую культуру, в пакет молока комнатной температуры при помощи мерного стакана. Хорошо перемешайте. Поместите пакет молока в корпус йогуртницы и накройте ее крышкой. Установите температуру 40 °С и время 8 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. По истечении времени приготовления достаньте пакет с йогуртом из прибора и поместите на 2-3 часа в холодильник для прекращения ферментации.

### Классический йогурт на сухой закваске

#### *Ингредиенты:*

Молоко жирность 3,2% – 1 литр

Сухая закваска

#### *Приготовление:*

Добавьте в пакет молока комнатной температуры сухую закваску, следуя инструкции на ее упаковке. Хорошо перемешайте. Поместите пакет молока в корпус йогуртницы и накройте ее крышкой. Установите температуру 40 °С и время 8 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. По истечении времени приготовления достаньте пакет с йогуртом из прибора и поместите на 2-3 часа в холодильник для прекращения ферментации.

### Кефир

#### *Ингредиенты:*

Молоко жирность 3,2% – 1 литр

Кефир – 100 мл

#### *Приготовление:*

Смешайте в стакане молоко и кефир (можно вместо кефира использовать кефирную закваску, следуя рекомендациям, указанным на ее упаковке) комнатной температуры. Поместите стакан в йогуртницу и закройте ее крышкой. Установите температуру 40- 45 °С и время приготовления 14 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. По истечении времени приготовления достаньте емкость с кефиром из прибора и поместите на 2-3 часа в холодильник для прекращения ферментации.

## **Простокваша**

### *Ингредиенты:*

Молоко жирность 3,2% – 1 литр

Кефир – 100 мл

### *Приготовление:*

Смешайте в стакане молоко и кефир (можно вместо кефира использовать кефирную закваску, следуя рекомендациям, указанным на ее упаковке) комнатной температуры. Поместите стакан в йогуртницу и закройте ее крышкой. Установите температуру 40-45 °С и время приготовления 7 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. По истечении времени приготовления достаньте емкость с простоквашей из прибора и поместите на 2-3 часа в холодильник.

## **Ряженка**

### *Ингредиенты:*

Топленое молоко – 1 литр

Йогурт – 100 мл

### *Приготовление:*

Смешайте в стакане топленое молоко и йогурт комнатной температуры. Поместите стакан в йогуртницу и закройте ее крышкой. Установите температуру 40-45 °С и время приготовления 8 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. По истечении времени приготовления достаньте емкость с ряженкой из прибора и поместите на 2-3 часа в холодильник.

## **Сметана**

### *Ингредиенты:*

Сливки не менее 20% жирности – 1 литр

Закваска «Сметана»

### *Приготовление:*

Смешайте в стакане сливки комнатной температуры с закваской, следуя рекомендациям, указанным на ее упаковке. Поместите стакан в йогуртницу и закройте ее крышкой. Установите температуру 40-45 °С и время приготовления 10-12 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. По истечении времени приготовления достаньте емкость со сметаной из прибора и поместите на 2-3 часа в холодильник.



## Рисовое вино

### *Ингредиенты:*

Сваренный рис – 300 г

Сухие рисовые отруби – 200 г

Горячая вода – 250 мл

Вода – 150 мл

### *Приготовление:*

Раскрошите рисовые отруби. Добавьте в вареный рис горячую воду и перемешивайте до тех пор, пока рис не станет липким, затем добавьте холодную воду в полученную смесь для ее охлаждения и тщательно перемешайте. К полученной смеси добавьте раскрошенные рисовые отруби и перелейте смесь в стакан с крышкой. Поместите стакан в корпус прибора и накройте его прозрачной крышкой. Установите температуру 60 °С и время приготовления 9 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. Вино необходимо несколько раз перемешать во время приготовления. По истечении времени приготовления достаньте емкость с рисовым вином из прибора и поместите на 2-3 часа в холодильник.

## Мацони

### *Ингредиенты:*

Молоко пастеризованное 6% жирности – 1 литр

Закваска «Мацони»

### *Приготовление:*

Смешайте в стакане молоко комнатной температуры с закваской, следуя рекомендациям, указанным на ее упаковке. Поместите стакан в йогуртницу и закройте ее крышкой. Установите температуру 40-45 °С и время приготовления 8 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. По истечении времени приготовления достаньте емкость с мацони из прибора и поместите на 2-3 часа в холодильник.

## Сливочный крем-сыр

### Ингредиенты:

Молоко пастеризованное 3,2% жирности – 560 мл

Сливки 20% жирности – 220 мл

Сметана 20% жирности – 100 г

Творожный сыр – 150 г

Соль – 1 ч. л.

### Приготовление:

Нагрейте молоко до температуры 40 °С и смешайте со сливками комнатной температуры. Выложите в миску творожный сыр и сметану, перемешайте до однородной массы. Далее, продолжая перемешивать, добавляйте частями молочную смесь. Перелейте получившуюся смесь в стакан, накройте его крышкой и поместите в корпус прибора. Накройте прибор крышкой. Установите температуру 40 °С и время приготовления 14 часов. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для запуска прибора. По истечении времени приготовления достаньте емкость с крем-сыром из прибора, остудите до комнатной температуры и выложите сыр на дуршлаг, застеленный марлей, чтобы стекла сыворотка, на 2-3 часа. После того как сыворотка стечет, поместите крем-сыр в холодильник.

## Йогурт с топпингом из черники

### Ингредиенты:

1 литр молока 3,2%

Йогурт без добавок – 100 мл

Черника – 400 грамм


Сахар – 30 грамм

### Приготовление:

Если вы используете замороженную чернику, необходимо её разморозить. Смешайте молоко с йогуртом до однородности. Наполните стакан и накройте крышкой, поместите его в корпус прибора. Установите время 8 часов и температуру 40 °С. Для приготовления топпинга смешайте чернику с сахаром в блендере до однородной консистенции. По истечении 8 часов достаньте йогурт из йогуртницы, остудите до комнатной температуры, разложите в баночки и наполните топпингом. Обратите внимание, что живой йогурт с добавками хранится не более суток в холодильнике.

**СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА [WWW.YOUTUBE.COM](http://WWW.YOUTUBE.COM)  
ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»  
БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»  
НА САЙТЕ [WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)**

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</li> <li>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</li> <li>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- механических повреждений;</li> <li>- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;</li> <li>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</li> </ul> </li> <li>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</li> <li>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</li> <li>6. Гарантийный срок – 1 год.</li> <li>7. Срок службы – 3 года.</li> </ol> <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Фошань Лайфкоуд ЭлектроникТех Ко.Лтд.»</p> <p>Адрес: #5, Восточная Зя Роуд, Цзяньи Авеню, Лелиу, Шунде, Фошань, Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СмартТайм»</p> <p>Адрес: 117292, Россия, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 3, офис 614Б</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей:  <a href="https://www.gfgril.ru">https://www.gfgril.ru</a>          +7 (495) 645-16-93</p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">             М.П.         </div>
--	--