

БИО ЙОГУРТНИЦА «Лакомка»

Инструкция по эксплуатации:

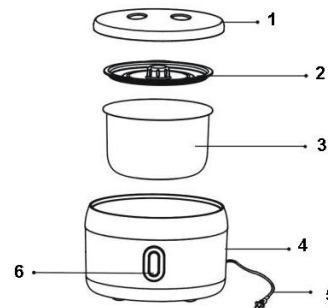


Модель : SNJ-533

Меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что расчетное напряжение соответствует заявленным характеристикам устройства;
2. Не используйте устройство вблизи легко воспламеняемых предметов;
3. Не вытаскивайте электрический шнур из сети электропитания до полного приготовления йогурта;
4. Не погружайте устройство в воду и другие жидкости;
5. К разборке устройства и проведению ремонтных работ допускаются только специалисты;
6. Не использовать устройство на неустойчивой поверхности, в местах с повышенной влажностью и вблизи источников тепла;
7. При необходимости замены провода обратитесь к специалисту;
8. Устанавливайте йогуртницу в местах, недоступных для детей;
9. Устройство предназначено только для домашнего использования;
10. По окончании эксплуатации, перед заменой запасных частей или очисткой отключите устройство от электросети;

Составные части:



1. Крышка для корпуса,
2. Крышка для чаши,
3. Чаша (объем 1 литр),
4. Корпус,
5. Съёмный шнур электропитания с розеткой,
6. Лампочка-индикатор.

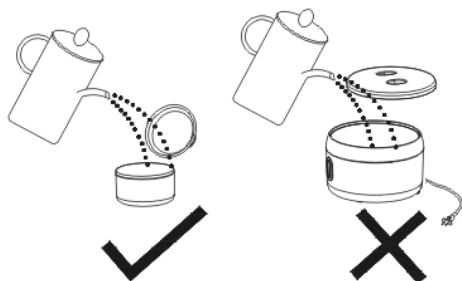
Эксплуатация:

I Дезинфекция

Перед первым использованием помойте контейнер и крышку контейнера.

Мойте в течение приблизительно одной минуты в горячей воде.

Внимание: чистке горячей водой подлежат только контейнер и крышка контейнера.



II Приготовление смеси для йогурта

Смешайте все ингредиенты в следующих пропорциях (для однолитровой чаши):

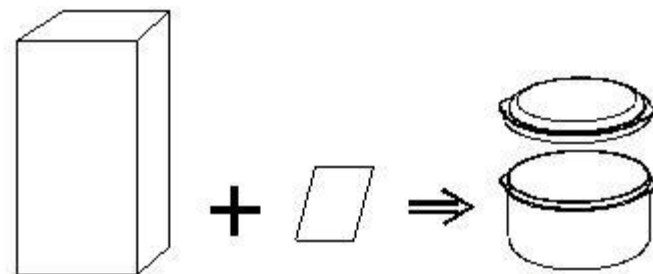
1 Вариант: 1 литр холодного молока + 50 мл йогуртной закваски или ранее приготовленного йогурта.

2 Вариант: 1 литр свежего пастеризованного молока + 50 мл йогуртной закваски или ранее приготовленного йогурта.

3 Вариант: 1 литр молока, восстановленного из сухого молока + 50 мл йогуртной закваски или ранее приготовленного йогурта.

Примечание:

- Убедитесь в том, что срок годности ингредиентов не истек;
- Предпочтительно использовать сухую йогуртную закваску;
- Молоко должно быть охлаждено до комнатной температуры перед смешиванием с йогуртной закваской.



1 литр свежего молока или 1 литр молока из сухого порошка

50 мл йогуртной закваски или ранее приготовленного йогурта.

Вылейте смесь в контейнер и накройте крышкой

III Приготовление йогурта

-Вылейте смесь в контейнер и накройте крышкой, затем установите получившуюся конструкцию в йогуртницу;

-Подключите вилку к сети электропитания, загорится световой индикатор;

-Для приготовления йогурта понадобится 8-12 часов. Время варьируется в зависимости от вкусовых предпочтений;

-Как только Вы решите, что йогурт готов, электропитание устройства следует отключить самостоятельно;

-Как только молоко загустеет, и приобретет бежевый оттенок, йогурт можно считать готовым. Чем дольше йогурт находится в йогуртнице, тем кислее становится его вкус.



Смешанные ингредиенты

Йогуртница

закрывать крышкой и оставить на 8-12 часов

Метод приготовления на основе некипяченой воды

IV Советы по температуре :

Если комнатная температура и температура молока ниже 10°C, инкубационный период должен быть дольше, но не должен превысить 14 часов.

Если используется холодное молоко и комнатная температура очень низкая, влейте в устройство воду с температурой 40-60°C, вода не должна попасть в чашу с йогуртом.



Способ приготовления с кипяченой водой

V Хранение

Йогурт готов к подаче сразу по завершении и процесса готовки. Можно добавить подсластители и другие вкусовые добавки.

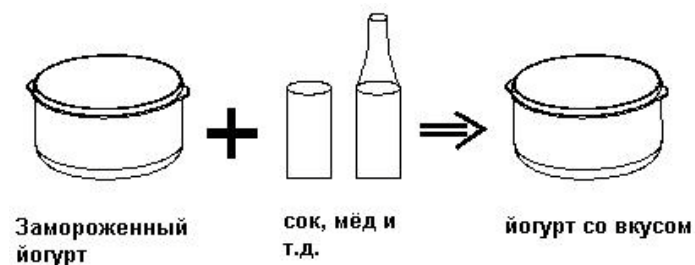
Для достижения лучших вкусовых качеств рекомендовано оставить йогурт в холодильнике на 24 часа перед употреблением.

Не храните йогурт в холодильнике более 10 дней, рекомендуется употребить продукт в течение 3 дней с момента его приготовления.



VI По вкусу

В йогурт можно добавить соки, свежие фрукты, мед, сиропы, и т.д.



VII Обслуживание:

- 1) По окончании использования отключите устройство от электросети. Не приступайте к очистке, пока устройство не остынет до комнатной температуры.
- 2) Вымойте устройство после использования, иначе может появиться специфический запах.
- 3) Не мойте устройство при помощи абразивных и химических моющих средств.
- 4) Не погружайте и не мочите корпус устройства – протирайте его мягкой влажной материей.
- 5) Если устройство не используется в течение продолжительного времени, помойте его и положите в коробку, хранить в сухом проветриваемом помещении.

Производитель: GUANGDONG BEAR ELECTRIC CO.,LTD

Адрес: Fuan Industrial Park Leliu, Shunde district, Foshan city, Guangdong Province, China Тел./факс: +86-0757-29200960; +86-0757-29200978-960

Импортер: ООО "Телевизионный Домашний Магазин"

Адрес: РФ, 115088, г. Москва, ул. Шарикоподшипниковская, д. 13, стр. 62
Тел./факс: +7-495-967-77-97

Товар сертифицирован в РФ