

Черничка-1

Йогуртница

Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ! Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

При покупке йогуртницы необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.



1. Общие указания

- 1.1. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации перед первым использованием.
- 1.2. Йогуртница Черничка-1 предназначена для приготовления йогуртов, ряженки, кефира и других кисломолочных продуктов.

2. Технические характеристики

2.1. Номинальное напряжение, В	220
2.2. Номинальная потребляемая мощность, Вт	9
2.3. Номинальная частота, Гц	50

3. Комплект поставки

3.1. Йогуртница	1 шт.
3.2. Руководство по эксплуатации	1 шт.
3.3. Коробка упаковочная	1 шт.

4. Меры предосторожности и техническое обслуживание

- 4.1. Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (220 В, 50 Гц).
- 4.2. Всегда отсоединяйте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой.
- 4.3. Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. Если Вы заметили какие-либо неполадки в работе прибора, немедленно отключите его от электросети.
- 4.4. Во избежание поражения электрическим током или возникновения пожара, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

- 4.5. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки. В противном случае Вы утрачиваете право на гарантийное обслуживание.
- 4.6. Располагайте сетевой шнур таким образом, чтобы он не касался прибора и не свешивался с края рабочей поверхности. Располагайте сетевой шнур на достаточном расстоянии от источников тепла. При эксплуатации прибора, следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до сетевого шнура.
- 4.7. Используйте прибор только по назначению, как описано в данном Руководстве по эксплуатации.
- 4.8. Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается использование прибора в коммерческих целях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.
- 4.9. Прежде, чем подсоединить кабель питания прибора к сети удостоверьтесь, что переключатель стоит в позиции «Выключено».
- 4.10. Не тяните за шнур питания и не перекручиваете его.
- 4.11. Замену поврежденного сетевого шнура, разборку и ремонт устройства производите только в специализированной мастерской.

5. Подготовка к работе

- 5.1. Освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.
- 5.2. Перед первым использованием промойте все съемные детали теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Корпус снаружи протрите слегка влажной тканью.

6. Порядок работы

- 6.1. Используйте пастеризованное молоко (для ряженки – топленое молоко), т.к. приготовление длится несколько часов.
- 6.2. Используйте только свежие натуральные продукты для закваски (кефир, йогурт, ряженку и т.п.).
- 6.3. Не используйте холодное молоко. Подогрейте молоко до 30°C.
- 6.4. Положите столовую ложку свежей закваски (йогурт, кефир, ряженка или другой кисломолочный продукт) в загрузочную емкость. Залейте в ёмкость теплое молоко. Хорошо размешайте содержимое ложкой.
- 6.5. Плотно закройте ёмкость крышкой.
- 6.6. Поместите загрузочную емкость в корпус прибора и закройте его крышкой.
- 6.7. Установите на таймере время приготовления. Время приготовления продукта жидкой консистенции - 4-6 часов, густого продукта - 8-10 часов.
- 6.8. Вставьте вилку в розетку. Загорится контрольная лампочка.
- 6.9. По истечению установленного времени раздастся звуковой сигнал, **но прибор не отключится самостоятельно**. Для отключения отсоедините вилку от розетки. Ваш продукт готов.
- 6.10. Для охлаждения продукта выньте загрузочную емкость из йогуртницы и поставьте её в холодильник
- 6.11. В готовый продукт добавьте кусочки фруктов, орехи, мармелад и другие ингредиенты по Вашему вкусу.

7. Рекомендации

- 7.1. Для приготовления ряженки используется топленое молоко. Его можно купить, а можно приготовить самостоятельно из обычного молока двумя способами:
- 1) Вскипятите молоко, снимите пенку и залейте его в термос. Оставьте на ночь – к утру топленое молоко готово.
 - 2) Пастеризованное молоко залейте в кастрюлю и поставьте её в духовку. Установите температуру духовки около 100 градусов так, чтобы молоко было постоянно горячим (80-95 градусов), но не закипало. Через 3-4 часа топленое молоко готово.
- 7.2. Очень необычным и вкусным получается диетический творожок. Готовьте йогурт обычным способом на закваске из кефира. Жидкий продукт получится через 4-6 часов. Далее будет происходить процесс загустевания. Примерно через 8 часов с начала приготовления начинается разделение фракций на творожок и жидкость. Примерно через 10 часов с начала приготовления творожок готов. Аккуратно слейте жидкость из загрузочной емкости. В емкости останется творожок, по консистенции похожий на что то среднее между сметаной, желе и обычным творогом. Это легкий, не кислый и очень вкусный продукт. Можно добавить варенье по вкусу.

8. Правила хранения

- 8.1. Хранить прибор следует в сухом помещении при температуре не ниже +5 С° и относительной влажности не более 80%.

9. Гарантия

- 9.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 9.2. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её компонентов, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.
- 9.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.
- 9.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.
- 9.5. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

10. Производитель

- 10.1. Wuxi Beiyi Electric Co., Ltd. Китай (Вуси Бейи Электрик Ко., Лтд. Китай).
- 10.2. New Century Industrial Zone, Zhaqiao, Anzhen Town, Xishan District, Wuxi, Jiangsu, China (Нью Сенчери Индастриал Зоун, Джатсяо, Анджен Таун, Сишан Дистрикт, Вуси, Дзянсу, Китай).

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт
Изьято < » _____ 201__ г. Исполнитель _____
Ф.И.О.

*Великие реки*TM является зарегистрированной
торговой маркой. Все права защищены.
Сделано в КНР специально для России.

Гарантийный Талон
Йогуртница «Черничка-1»

Дата производства _____ Апрель 2013
Заводской номер _____
Фирма - продавец _____
Гарантийная мастерская _____

В случае, если графа гарантийная мастерская не заполнена, услуги по
гарантийному обслуживанию принимает на себя фирма - продавец.

Дата продажи _____



Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя , отчество подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт и его адрес

М.П.

должность и подпись руководителя предприятия,

выполнившего ремонт

Товар сертифицирован



www.velikiereki.ru