

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## йогуртницы Moulinex DJC1.41

### Описание.

1. Крышка.
2. Корпус прибора.
3. Порционные стаканы.
4. Крышки с датировкой.
5. Выключатель.
6. Световой индикатор.



### Важные меры безопасности!

- Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Не оставляйте прибор без присмотра в местах, доступных для детей. Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем.
- Убедитесь, что напряжение электропитания прибора соответствует напряжению Вашей электросети.
- Любая ошибка при подключении прибора аннулирует действие гарантии.
- Перед чисткой и по окончании использования обязательно отключайте прибор.
- Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор. В этом случае следует обратиться в технический центр фирмы.
- Любая техническая операция с прибором, за исключением чистки и текущего обслуживания, выполняется в техническом центре фирмы.
- Ни в коем случае не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или другую жидкость.
- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов.
- Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем. По соображениям безопасности их замена выполняется только в техническом центре фирмы.
- В целях Вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части фирмы, предназначенные для данного прибора.
- Все приборы проходят строгий контроль качества. При проведении испытаний приборы выбираются произвольно, чем могут быть вызваны следы использования на новом приборе.
- Храните прибор в недоступных для детей местах. Не разрешайте детям использовать прибор в качестве игрушки.

**Внимание!** Этот прибор предназначен исключительно для использования в помещении в бытовых или аналогичных целях, таких, как:

- в кухонных уголках, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных учреждений;
- на фермах;
- использование клиентами в гостиницах, отелях и других местах жилого назначения;
- в заведениях типа пансионата.

**ВНИМАНИЕ!** Упаковочный материал (плёнка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.

**СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЁ В ДАЛЬНЕЙШЕМ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.**

### Порядок работы.

Перед первым использованием вымойте порционные стаканы и крышки к ним горячей мыльной водой. Сполосните и вытрите их.

Для того, чтобы заполнить йогуртом все порционные стаканы, Вам понадобится 1 л молока и фермент.

### Молоко.

Следует, по возможности, использовать жирное или полужирное молоко, не требующее кипячения (молоко, прошедшее обработку сверхвысокой температурой (УНТ), с длительным сроком хранения или сухое порошковое молоко)

Сырое или пастеризованное молоко следует сначала вскипятить, а затем охладить и процедить для удаления пенки.

### Примечания:

Из цельного жирного молока получается более нежный и ароматный йогурт.

Для получения более густого йогурта добавьте на литр молока 2-3 ст.л. сухого порошкового молока и тщательно

перемешайте.

Для приготовления вкусного йогурта требуется от 8 до 15 часов, в зависимости от используемого молока.

### **Фермент.**

Для ферментирования можно использовать:

- покупной йогурт (без ароматических добавок) с возможно большим сроком годности,
- приготовленный Вами домашний йогурт,
- сухой обезвоженный фермент, который можно приобрести в аптеке или магазине диетических продуктов.

При использовании такого фермента первый раз время приготовления следует увеличить на 2 часа.

**Внимание!** Вы можете использовать домашний йогурт для получения фермента не более 10 раз подряд, так как после этого качество йогурта будет снижаться.

### **Приготовление йогурта.**

- добавьте фермент в молоко и тщательно перемешайте,
- для получения однородной смеси сначала взбейте йогурт, чтобы в нем не было комков, а затем постепенно добавляйте молоко, продолжая взбивать смесь,
- разлейте смесь в порционные стаканы,
- поместите стаканы без крышек в йогуртницу,
- закройте йогуртницу крышкой и подключите прибор к сети,
- нанесённая на крышку маркировка (от 1 до 12) позволяет отметить час готовности йогурта. Совместите маркировку с отметкой на корпусе прибора (пример: если Вы начали приготовление в полдень и установили, что для него требуется 8 часов, совместите отметку с цифрой 8).
- нажмите на выключатель, чтобы начать процесс приготовления. Световой индикатор загорается.
- по окончании процесса приготовления вновь нажмите на выключатель, чтобы выключить прибор.

### **Охлаждение йогурта.**

- осторожно снимите крышку, чтобы сконденсировавшаяся влага не попала в стаканы,
- закройте порционные стаканы крышками с датировкой,
- с помощью устройства на каждой крышке вручную установите срок годности продукта,
- перед тем, как подавать йогурт на стол, поместите его не менее чем на час в холодильник. Чтобы йогурт был гуще, используйте его на следующие сутки.

### **Примечания:**

Срок хранения йогурта в холодильнике составляет 8-10 дней максимум.

Никогда не ставьте прибор в холодильник.

### **Чистка.**

Перед выполнением чистки обязательно отключайте прибор от сети.

Внимание! Запрещается погружать корпус прибора в воду.

Оботрите корпус прибора влажной тряпкой, смоченной горячей мыльной водой, после чего сполосните и вытрите его. Порционные стаканы, крышки и крышку йогуртницы можно мыть в посудомоечной машине.

### **Что делать, если прибор не работает?**

Проверьте правильность подключения прибора.

Обратитесь в технический центр фирмы.

### **Технические характеристики.**

Питание: 220-240В, ~ 50Гц

Максимальная мощность: 12Вт

Объём баночки: 150 г

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики приборов без предварительного уведомления.

*С. Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*