




Йогуртница JM 2

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажатым.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Используйте прибор только в указанных в данном руководстве целях.

Йогурт...

это кисломолочный продукт, изготавливаемый из молока под воздействием бактерий. Молоко обогащают йогуртовыми культурами. При средней температуре 42°C молочнокислые бактерии размножаются. При производстве достаточного количества молочной кислоты белок осаждается, молоко густеет.

Различают право- и левовращающиеся молочнокислые бактерии.

Правовращающиеся молочнокислые бактерии играют важную роль для углеводородного обмена, так как организм их лучше усваивает. Если после употребления некоторых сортов йогурта у Вас были проблемы с пищеварением, возможно, причиной тому было слишком большое содержание левовращающейся молочной кислоты, так как она медленнее расщепляется.

Приготовление:

Вам потребуется 1 литр пастеризованного молока и один стакан натурального йогурта или правовращающихся йогуртовых культур (ферментов) из магазина диетических продуктов. Молоко нагрейте в кастрюле примерно до 45°C и смешайте с натуральным йогуртом или культурой. Разлейте получившуюся смесь по 8 предварительно вымытым стаканам, закройте стаканы крышками.

Время созревания:

Дайте молочной смеси созреть в приборе в течение примерно 8 часов. Чем дольше йогурт созревает, тем ярче выражен его вкус. Стакан готового йогурта можно снова использовать в качестве стартовой культуры, но не более 20 раз, так как со временем сила культуры уменьшается. Всегда храните готовый йогурт в холодильнике.

Использование:

- Подключите прибор, загорится красная лампочка. Поместите стаканы с молочной смесью в прибор и закройте крышку.
- Нажмите на кнопку "ON/OFF" («Включение/выключение») и установите время кнопкой установки часов. При каждом последующем нажатии на кнопку время увеличивается на один час.
- При долгом нажатии начинается быстрое увеличение времени (максимальное время 15 часов)
- На дисплее высветится установленное время.
- Нажмите кнопку Start («Старт»).
- По истечении времени раздастся короткий звуковой сигнал.

Приготовление:

- Выньте штекер из розетки.
- Не погружайте прибор в воду.
- Протрите прибор влажной салфеткой.
- Помойте крышку и стаканы горячей водой и высушите их.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Рецепты

Йогурт с киви

- 4 стакана натурального йогурта
- 3 спелых киви
- 1 ст. л. измельченных фисташек
- заменитель сахара или сахар по вкусу
- свежая мята

Киви очистить и размять. Смешать йогурт, киви и фисташки, добавить сахар или заменитель сахара. Украсить свежей мятой.

Клубничный йогурт

- 4 стакана натурального йогурта
- 300 г спелой клубники
- 1 пакетик ванильного сахара
- сок половины лимона
- заменитель сахара или сахар по вкусу

Клубнику почистить, сделать пюре. Смешать йогурт, клубничное пюре, лимонный сок, ванильный сахар, добавить сахар или заменитель сахара.

Ананасовый йогурт с ромом

- 4 стакана натурального йогурта
- 300 г мелко нарезанной мякоти ананаса
- 2 ст. л. темного рома
- сок одной лиметты или одного лимона
- коричневый сахар или заменитель сахара

Смешать йогурт, ананас, ром и сок лиметты или лимона, добавить сахар или заменитель сахара.

Йогурт с мюсли

- 4 стакана натурального йогурта
- 1 банан
- 1 яблоко
- 1 апельсин
- мед для подслащивания
- 50 г измельченных орехов по вкусу
- 8 ст. л. мюсли по вкусу

Фрукты мелко порезать. Немного фруктов отложить. Смешать йогурт, фрукты, орехи и мюсли, подсластить медом. Украсить оставшимися фруктами.

Острый брусничный соус

- 80 г (1 стакан) брусники
- 2 стакана натурального йогурта
- 2 ст. л. хрена со сливками
- соль
- перец

Бруснику, йогурт и хрен смешать, добавить соль и перец.

Айран с кресс-салатом

- 3 стакана натурального йогурта
- ¼ л холодной воды
- порошок сладкой паприки на кончике ножа
- порошок острой паприки на кончике ножа
- соль
- кресс-салат или мята

Кресс-салат мелко порубить. Миксером смешать йогурт с водой. Добавить паприку и соль. В завершение вмешать кресс-салат или мяту.

Цацики

- 1 маленький или средний салатный огурец
- 1 ч. л. белого уксуса
- соль
- 4 зубчика чеснока
- 2 ст. л. хорошего оливкового масла
- соль и перец

Огурец помыть и потереть на терке. Смешать с солью и уксусом. Дать немного отстояться и слить излишнюю жидкость. Чеснок очистить и выдавить. Огурец, чеснок, оливковое масло смешать, добавить соль и перец.

Сервісні центри:

- м. Вінниця, вул. Келецькая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0432) 619573, 699193
- м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»
тел.: (0562) 350409, 346705
- м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградська, 59 4 эт. кімната 407,
ЧП «Москаленко» тел.: (0562) 337574, 7881916
- м. Дніпропетровськ, вул. Набережная Перемоги, 118
тел.: (0552) 676044, 3756705
- м. Донецьк, пр. Павших Комунарів, 188 «Техносервіс» тел.: (062) 3430305
- м. Донецьк, пл. Поповича, 33 ЧП «Шуліка» тел.: (062) 3818555
- м. Донецьк, вул. Зв'язильського, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
- м. Запоріжжя, вул. Верхня, 6 «Техніка і Сервіс», тел.: (061) 2187431
- м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223 Волков В.А., тел.: (0342) 756040
- м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КФ Лотос, тел.: (0522) 357923
- м. Кіровоград, вул. Луначарського, 1-в, «Евробыттехсервіс»,
тел.: (093) 8362051, (095) 5001464
- м. Кіровоград, вул. Васнецова, 8, «Техномир», тел.: (0522) 361014, 270177
- м. Кривий ріг, вул. Косиора, 70, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (056) 4400779, 929789
- м. Київ, вул. Ялтинская 24/23, ПП «Лепеха І.О.», тел.: (044) 5764616
- м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Еко Сан" Дашко І.В.,
тел.: (053) 6639192
- м. Лубни, вул. Советская, 42 Call- Центр тел.: (05361) 70410, (067) 4690177
- м. Львів, пр. Чорновола, 95, «Сервіс-Побуд», тел.: (0322) 407845
- м. Львів, вул. Під Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
- м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
- м. Львів, вул. Б.Хмельницького, 116, «Рестор-сервіс» тел.: (032) 2458052
- м. Луцьк, пр. Воли, 27 оф. 322, «Евролайн», тел.: (03322) 40258
- м. Луцьк, пр. Пермоги, 22, «Ваш Майстер», тел.: (03322) 30103
- м. Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж, тел.: (0642) 330242, 494217
- м. Маріуполь, пр. Металлургов 227, «Реал-сервіс», тел.: (0629) 473000
- м. Макіївка, вул. Тайожная, 1 «До» Богдоренко», тел.: (062) 3413758
- м. Миколи, Внутрішньоквартальний проїзд, 2, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0512) 580647, 242260
- м. Нікополь, вул. Шевченко 81а МНЦ- 1, ЧП «Ковалів», тел.: (05662) 46764
- м. Одеса, вул. Б.Хмельницького, 55, ФОП «Кушнір»,
тел.: (048) 390618, 7151025
- м. Одеса, вул. Філатова, 11, «Професіонал», тел.: (048) 7373042, 7770822
- м. Одеса, вул. Щеголева, 14, «Південь-сервіс», ЧП «Ріжків»
тел.: (0482) 7349815,
- м. Павлоград, вул. Дніпровская, 172, ООО «Лотос»,
тел.: (05632) 61554, 62342
- м. Полтава, вул. Алмазная, 14, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0532) 509889, 694262
- м. Рівне, вул. Видинская, 10 «Адамант», тел.: (0362) 450042
- м. Сімферополь вул. Ковильна, 72, «Телесвіт-сервіс», тел.: (0652) 690778

м. Севастополь вул. Генерала Коломийца, 9, «Братико»,
тел.: (0692) 674131, 451277
м. Суми вул. Кооперативная, 7а, СЛТ «Сервіс», тел.: (0542) 781013
м. Суми вул. Петропавлівська 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300
м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807
м. Харків вул. Полтавський шлях, 3, «Каскад сервіс»,
тел.: (057) 7349724, 7125181
м. Херсон вул. Карбишева, 28а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0552) 434040, 434033
м. Хмельницький, вул. Западная Окружна, 54, «Гранд Імпорт»,
тел.: (0382) 725303
м. Чернівці, вул. Л.Кобилиці, 105, «Блошко»,
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529
м. Черкаси, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий І.М.», тел.: (0472) 636901, 636542
м. Ужгород, вул. Легоцького 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266
м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бузин Е.А.», тел.: (06569) 44774
м. Житомир, вул. Львівська, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568



Гарантійний талон №

Найменування _____

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Торгова організація _____

П.І.Б. продавця _____

Підпис _____

М.П.

!!! ВНИМАНИЕ !!!

Не заповнений продавцом гарантійний талон
лишаєт Вас права на гарантію.