



**Прибор для приготовления
кисломолочных продуктов
«МОЛОЧНАЯ КУХНЯ»**

МК 3001

Инструкция по эксплуатации



Технические характеристики

Модель
Напряжение:
Мощность:

МК 3001
220V
9 W

- Перед использованием прибора прочитайте руководство по эксплуатации.
- Пожалуйста, храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться!
- Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно. Обязательно обратитесь в аккредитованный сервисный центр.
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля допускается только на заводе-

изготовителе или в аккредитованном сервисном центре.

- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д. Не оставляйте прибор рядом с обогревательными приборами.
- Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, всегда выключайте его.
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости; Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

Специальные указания по технике безопасности для данного прибора.

- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неисправностей не пользуйтесь прибором. Держите прибор и шнур вдали от источников тепла, влаги, острых предметов и т.п.
- Во избежание несчастного случая не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра взрослых. Поставьте прибор так, чтобы он был недоступен для детей. Следите, чтобы шнур не свешивался вниз.
- Никогда не погружайте прибор в воду или иную жидкость и не беритесь за нее мокрыми или влажными руками. Если все же в прибор попала вода или Вы

обнаружили неполадки в его работе, отдайте его для проверки и/или ремонта в сервисную мастерскую.

- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, если Вы не пользуетесь им, перед чисткой, при обнаружении неполадок.
- Не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра.
- Не подвергайте прибор воздействию солнечных лучей и перепаду температур.
- Не пользуйтесь прибором вне помещения.

Важно: Скачки напряжения в сети могут привести к сбоям в работе таймера. Во избежание этого пользуйтесь стабилизатором.

Обзор деталей прибора (Рис.1)

1. Крышка
2. Корпус
3. Крышка загрузочной емкости
4. Контрольная лампочка
5. Ложка
6. Ручка таймера



Рис.1

Порядок работы

Подготовка к работе

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Осторожно распакуйте прибор.
- Сохраните инструкцию, гарантийный талон, чек, по возможности, упаковку.

Перед первым включением выньте загрузочную емкость и вымойте ее.

Мойте ее после каждого пользования.

Электрическое подключение

- Подключайте прибор к розетке с заземлением.
- Прежде чем вставить вилку в розетку, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению в сети.

Приготовление молочных продуктов

С помощью прибора Вы можете сами приготовить йогурт, кефир, ряженку, диетический творожок и другие кисломолочные продукты.

Ингредиенты:

1. Используйте пастеризованное молоко (для ряженки – топленое молоко), т.к. приготовление длится несколько часов.
2. Используйте только свежие натуральные продукты для закваски (кефир, йогурт, ряженку и т.п.).
3. Ниже приведен общий принцип приготовления. Точное время приготовления определяется качеством применяемых ингредиентов и Вашим вкусом в отношении густоты/жидкости получаемого кисломолочного продукта.

Процесс приготовления

1. Подогрейте молоко до 30°.
2. Положите столовую ложку свежей закваски (йогурт, кефир, ряженка, другой кисломолочный продукт) в загрузочную емкость.
3. Затем налейте в емкость теплое молоко.

4. Хорошо размешайте содержимое емкости ложкой (5).
5. Закройте емкость крышкой (3). Проверьте, чтобы крышка была плотно закрыта.
6. Поместите загрузочную емкость в корпус прибора и закройте его крышкой (1).
7. Установите на таймере (6) время приготовления, для этого руководствуйтесь следующим:
жидкий продукт - 4-6 часов
густой продукт - 8-10 часов
8. Вставьте вилку в розетку. Загорится контрольная лампочка (4).
9. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал (но прибор не отключится самостоятельно). Для отключения выньте вилку из розетки. Ваш продукт готов.
10. Добавьте по вкусу фрукты, орехи, мармелад и др. ингредиенты.
11. Для охлаждения продукта выньте загрузочную емкость из прибора и поставьте ее в холодильник.

Некоторые советы

1. Для приготовления ряженки используется топленое молоко. Его можно купить, а можно приготовить самостоятельно из обычного молока двумя способами: 1) вскипятить молоко, снять пенку, залить в термос, оставить на ночь – к утру топленое молоко готово; 2) пастеризованное молоко залить в закрывающуюся емкость, поставить ее в духовку, установить температуру духовки около 100 градусов так, чтобы молоко было постоянно горячим (80-95 градусов), но не закипало, через 3-4 часа топленое молоко готово.

2. Очень необычным и вкусным получается диетический творожок. Готовьте обычный кефир. Жидкий получается через 4-6 часов, далее он густеет. Примерно через 8 часов начинается разделение фракций на творожок и жидкость. Примерно через 10 часов продукт готов. Аккуратно слейте жидкость из загрузочной емкости, после чего останется творожок, по консистенции среднее между сметаной, желе и обычным творогом, легкий, не кислый, очень вкусный даже без добавок. Можно добавить варенье и т.п. по вкусу.

Чистка и уход

- Ни в коем случае не опускайте прибор в воду. Мойте под водой только загрузочную емкость и крышку. Их можно мыть также в посудомоечной машине. Протрите прибор изнутри влажной тканью.
- Убедитесь, что загрузочная емкость и крышка сухие, и лишь затем соберите прибор.

Хранение прибора.

Храните прибор в сухом, проветриваемом помещении недоступном для детей. Сетевой шнур при хранении смотрите кольцами, не допуская перегибов.

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия. Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

После гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.