DELFA

ЙОГУРТНИЦЯ

Інструкція з експлуатації

DF-101

ДСТУ IEC 60335-2-15:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004,
ДСТУ CISPR 14-2:2007, ДСТУ IEC 61000-3-2:2004,
ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Дякуємо Вам за Ваш вибір!

ВСТУП

Вітаємо Вас з покупкою даного високоякісного виробу. При належному догляді і поводженні з ним придбаний Вами пристрій буде служити Вам безперебійно роками і забезпечить Вам комфорт в будинку.

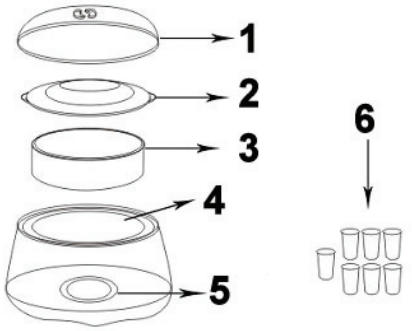
Просимо Вас уважно прочитати дане керівництво повністю перед використанням пристрою. Збережіть це керівництво для того, щоб Ви могли користуватися їм і надалі.

Даний виріб призначений виключно для домашнього користування.

ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Ніколи не занурюйте пристрій для приготування йогурту у воду.
- Завжди виконуйте перевірку і забезпечте, щоб напруга, вказана на табличці з номінальними параметрами, була адаптована до Вашої місцевої напруги.
- Ніколи не користуйтеся даним пристроєм поблизу горючих речовин.
- Ніколи не вставляйте вилку шнура в розетку і не діставайте її з розетки мокрими руками для того, щоб не було поразки електричним струмом.
- Ніколи не розбирайте, не переробляйте і не ремонтуйте пристрій самі, а доручайте це професійному електротехніку.
- У разі неналежної роботи пристрою або його пошкодження будь-яким чином, поверніть пристрій до найближчого уповноваженого пункту сервісного обслуговування для його огляду і ремонту.
- Завжди вимикайте пристрій перед тим, як витягати вилку з розетки.
- Надійно встановлюйте пристрій в центрі стійки або робочої поверхні. Не встановлюйте пристрій на вологій поверхні, на електроплитці, що стоїть окремо, на гарячому газовому пальнику або на нагрітій печі, а також поблизу вказаних поверхонь або об'єктів.
- Не користуйтеся пристроєм у разі, коли пошкоджений шнур. У разі пошкодження шнура живлення він повинен замінюватися виробником або його уповноваженим представником по сервісному обслуговуванню, або іншою належним чином кваліфікованою особою для того, щоб уникнути загрози небезпеки.
- Стежте за тим, щоб пристрій був поза межами досяжності дітей.
- Завжди відключайте пристрій від мережі, якщо Ви їм не користуєтеся. Охолоджуйте пристрій перед тим, як приступити до його чищення.
- Очистіть пристрій відразу ж після його використання.
- Очистіть пристрій м'якою сухою тканиною. Не очищуйте його металевою сіткою.
- Якщо пристрій не буде використовуватись протягом тривалого часу, добре його почистіть, і упакуйте у відповідну коробку. Зберігайте його в сухому вентильованому місці.
- **Даним пристроєм не можуть користуватися особи (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або особами, що не мають необхідного досвіду або знань, крім випадків, коли вони роблять це під спостереженням особи, відповідальної за їх безпеку, або були нею проінструктовані щодо безпечного поводження з пристроєм.**

ДЕТАЛІ І ЗБІРКА



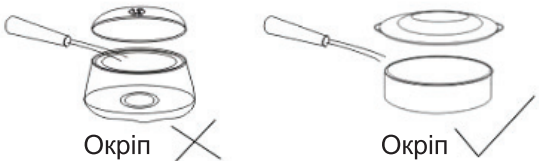
1. Кришка
2. Зйомна частина кришки
3. Ємкість для йогурту
4. Ємкість для ферментації
5. Панель управління
6. Скляні пляшки для йогурту

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Кругова циркуляція тепла забезпечує життєздатність активних культур.
- Є 1 чаша для йогурту для всієї сім'ї. Ємкість виготовлена з матеріалу, затвердженого Управлінням по контролю за продуктами і ліками (США) для застосування з харчовими продуктами.
- Нагрівальний елемент з ПТК (позитивним температурним коефіцієнтом) забезпечує надійну і енергозберігаючу роботу.
- Цифрове управління з відображенням таймера.
- 24-годинна функція таймера і кнопка СТАРТ/СТОП.
- Автоматичний звуковий сигнал, що попереджує про виключення, і автоматичний контроль температури.

ЩОБ ПРИГОТУВАТИ ЙОГУРТ

1. Стерилізуйте ємність. Обполіскуйте ємність і кришку окропом протягом більш ніж 1 хвилини. **Проте, ніколи не обполіскуйте окропом пристрій з кришкою**

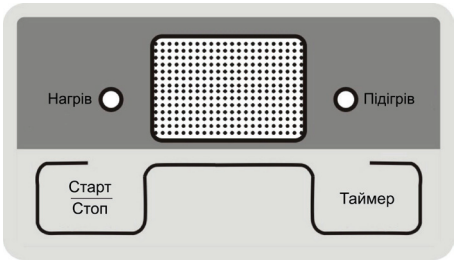


2. Рівномірно змішуйте інгредієнти, слідуючи одному з 3 представлених нижче варіантів дій:
   - Розчин 1-охолоджене свіже молоко 1000мл+ йогуртова закваска або 50 мл охолодженого чистого йогурту.
   - Розчин 2-свіже пастеризоване молоко 1000мл+ йогуртова закваска або 50 мл охолодженого чистого йогурту.
   - Розчин 3-Молоко з молочного порошку 1000мл+ йогуртова закваска або 50 мл охолодженого чистого йогурту.

ПРИМІТКИ

- **Стежте за тим, щоб не було інгредієнтів з простроченим терміном придатності.**
- **Суха йогуртова закваска переважніше, ніж йогурту. Слідуйте вказівкам, приведеним на Упаковці Йогуртової Закваски.**
- **Молоко повинно бути охолоджене до кімнатної температури перед тим, як змішувати його із заквакою або йогуртом.**

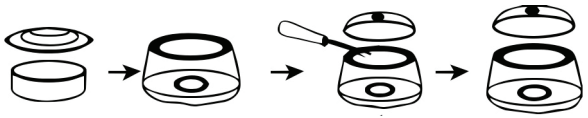
3. Інкубація. Виконайте установки на панелі управління для контролю процесу приготування йогурту



- Налийте суміш в ємність і щільно закрийте кришкою, потім вставте її в пристрій для приготування йогурту.
- Вставте вилку шнура в розетку живлення, на світлодіодному індикаторі спалахнуть червоні цифри “00”, одночасно з цим пристрій для приготування йогурту двічі видасть звуковий сигнал; вказаний на індикаторі час 00 – це час за замовчуванням.
- Встановіть таймер на потрібний Вам час приготування. Даний таймер має часовий діапазон 24 години. У разі використання сухої закваски, необхідно встановити таймер на 8-12 годин; у разі використання йогурту, таймер слід встановити на 5-8 годин. Вам знадобиться потренуватись з часом інкубації для досягнення потрібної Вам консистенції і кислоти.
- Після того, як буде встановлено час, натисніть на кнопку СТАРТ/СТОП, пристрій для приготування йогурту почне працювати.
- Якщо Вам буде потрібно зупинити пристрій для приготування йогурту, знов натисніть на кнопку СТАРТ/СТОП, після цього пристрій для приготування йогурту повернеться в початковий стан зі показником таймера “00”.
- Коли таймер обнулиться, про це попередить звуковий сигнал. Робота пристрою для приготування йогурту зупинена.
- Коли молоко згущується і набуває бежевий колір, це означає, що процес приготування йогурту завершений. Чим довше інкубаційний період, тим більш кислий смак у йогурту.

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Інкубаційний період повинен збільшуватися, якщо температура в приміщенні або температура молока нижче 10°C, внаслідок чого інкубації буде потрібно більше часу, проте цей період не повинен перевищувати 14 годин.
- У разі дуже низької температури навколишнього середовища або охолодженого молока, рекомендується наливати воду з температурою 40-60°C у пристрій для приготування йогурту для забезпечення рівномірного нагріву. Проте при цьому не можна допускати, щоб вода переповнювала пристрій для приготування йогурту.



ЗБЕРІГАННЯ

- Йогурт готовий до вживання після закінчення процесу приготування. Перед вживанням можна додавати спеції або підсолоджуючі речовини.
- Для того, щоб у йогурта був кращий смак, рекомендується класти чашки або чашу в холодильник на 24 години перед вживанням.
- Період охолоджування не повинен перевищувати 10 днів. Краще використовувати йогурт протягом 3 днів.

ПРИМІТКИ

- У разі сильного нетипового запаху після інкубації, необхідно викинути йогурт. Причиною цього може бути те, що вода або молоко могли зіпсуватися.

- У разі дуже великого інкубаційного періоду може виступити рідина пшеничного кольору. Це не страшно.
- Рекомендується використовувати цілісне молоко, якщо продукт виготовляється для зростаючих дітей, і зняте молоко у випадку осіб, що користуються оздоровчою дієтою.

ДІАГНОСТИКА НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Світлодіоди показують, коли пристрій для приготування йогурту починає працювати і нагріватися після натиснення кнопки СТАРТ/ СТОП. Якщо вони не спалахують, виконайте наступну перевірку перед тим, як звернутися до сервісної служби.
  - Перевірте, чи подано на пристрій живлення.
  - Перевірте, чи добре вставлена вилка в розетку живлення.
  - Перевірте, чи справна розетка.
  - Кілька разів натисніть на кнопку СТАРТ/ СТОП для перевірки.
- Якщо не вдається виконати інкубацію для перетворення молочної суміші в йогурт
  - Перевірте, чи показує таймер час, рекомендований для приготування йогурту.
  - Перевірте, чи не дуже низька температура в приміщенні або температура молока.
- Якщо присутній дуже сильний запах після закінчення приготування йогурту.
  - Перевірте, чи не дуже великим був інкубаційний період.
  - Перевірте, чи не закінчився термін придатності молока.
- Тільки після виконання всіх цих перевірок Вам слід звернутися до сервісної служби.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Найменування виробу	**Цифровий пристрій для приготування йогурту**
Модель №.	DF-101
Напруга	220 В
Частота	50 Гц
Ємність	1.5 л
Номінальна потужність	20 Вт

Строк служби (придатності) товару – 3 роки. По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.
Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

DELFA

ЙОГУРТНИЦА

Инструкция по эксплуатации

DF-101

ДСТУ IEC 60335-2-15:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004,
ДСТУ CISPR 14-2:2007, ДСТУ IEC 61000-3-2:2004,
ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Благодарим Вас за Ваш выбор!

ВВЕДЕНИЕ

Поздравляем Вас с покупкой данного высококачественного изделия. При надлежащем уходе и обращении с ним приобретенное Вами устройство будет служить Вам бесперебойно годами и обеспечит Вам комфорт в доме.

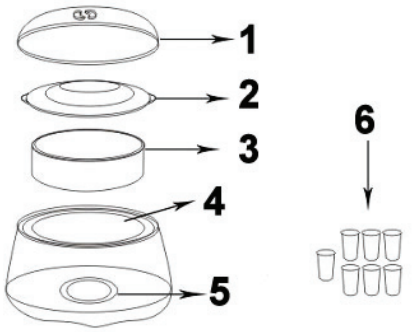
Просим Вас внимательно прочесть данное руководство полностью перед использованием устройства. Сохраните это руководство для того, чтобы Вы могли пользоваться им и в дальнейшем.

Данное изделие предназначено исключительно для домашнего пользования.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не окунайте устройство для приготовления йогурта в воду.
- Всегда выполняйте проверку и обеспечивайте, чтобы напряжение, указанное на табличке с номинальными параметрами, было адаптировано к Вашему местному напряжению.
- Никогда не пользуйтесь данным устройством вблизи горючих веществ.
- Никогда не вставляйте вилку шнура в розетку и не доставайте ее из розетки мокрыми руками для того, чтобы не было поражения электрическим током.
- Никогда не разбирайте, не переделывайте и не ремонтируйте устройство сами, а поручайте это профессиональному электротехнику.
- В случае ненадлежащей работы устройства или его повреждения каким бы то ни было образом, верните устройство в ближайший уполномоченный пункт сервисного обслуживания для его осмотра и ремонта.
- Всегда выключайте устройство перед тем, как вытягивать вилку из розетки.
- Надежно устанавливайте устройство в центре стойки или рабочей поверхности. Не устанавливайте устройство на влажной поверхности, на отдельно стоящей электроплитке, на горячей газовой горелке или на нагретой печи, а также вблизи указанных поверхностей или объектов.
- Не пользуйтесь устройством в случае, когда поврежден шнур. В случае повреждения шнура питания он должен заменяться производителем или его уполномоченным представителем по сервисному обслуживанию, или иным надлежащим образом квалифицированным лицом для того, чтобы избежать угрозы безопасности.
- Следите за тем, чтобы устройство было вне досягаемости детей.
- Всегда отключайте устройство от сети, если Вы им не пользуетесь. Охлаждайте устройство перед тем, как приступить к его чистке.
- Чистите устройство сразу же после его использования.
- Чистите устройство мягкой сухой тканью. Не чистите его металлической сеткой.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, хорошо его почистите, и упакуйте в соответствующую коробку. Храните его в сухом вентилируемом месте.
- **Данным устройством не могут пользоваться лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не имеющими необходимого опыта или знаний, кроме случаев, когда они делают это под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или были им проинструктированы по безопасному обращению с устройством.**

ДЕТАЛИ И СБОРКА



1. Крышка
2. Съемная часть крышки
3. Емкость для йогурта
4. Емкость для ферментации
5. Панель управления
6. Стеклянные бутылочки для йогурта

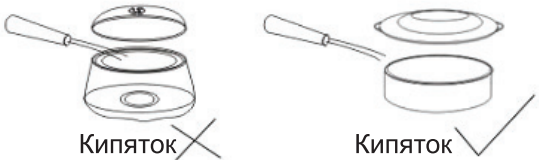
ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Круговая циркуляция тепла обеспечивает жизнеспособность активных культур.
- Имеется 1 чаша для йогурта для всей семьи. Емкость изготовлена из материала, утвержденного Управлением по контролю за продуктами и лекарствами (США) для применения с пищевыми продуктами.
- Нагревательный элемент с ПТК (положительным температурным коэффициентом) обеспечивает надежную и энергосберегающую работу.
- Цифровое управление с отображением таймера.
- 24-часовая функция таймера и кнопка СТАРТ/СТОП.
- Автоматический звуковой сигнал, предупреждающий о выключении, и автоматический контроль температуры.

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ЙОГУРТ

1. Стерилизуйте емкость. Ополаскивайте емкость и крышку кипятком в течение более чем 1

минуты. **Однако, никогда не ополаскивайте кипятком устройство с крышкой.**

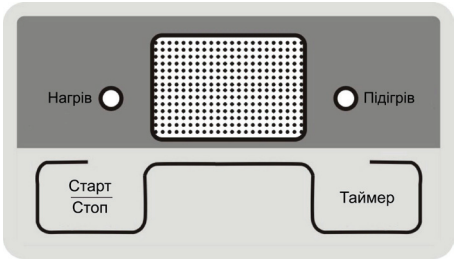


2. Равномерно смешивайте ингредиенты, следуя одному из 3 представленных ниже вариантов действий:
   - Раствор 1-Охлажденное свежее молоко 1000мл+ йогуртная закваска или 50 мл охлажденного чистого йогурта.
   - Раствор 2-Свежее пастеризованное молоко 1000мл+ йогуртная закваска или 50 мл охлажденного чистого йогурта.
   - Раствор 3-Молоко из молочного порошка 1000мл+ йогуртная закваска или 50 мл охлажденного чистого йогурта.

ПРИМЕЧАНИЯ

- **Следите за тем, чтобы не было ингредиентов с просроченным сроком годности.**
- **Сухая йогуртная закваска предпочтительнее йогурта. Следуйте указаниям, приведенным на Упаковке Йогуртной Закваски.**
- **Молоко должно быть охлаждено до комнатной температуры перед тем, как смешивать его с закваской или йогуртом.**

3. Инкубация. Выполните установки на панели управления для контролирования процесса приготовления йогурта.

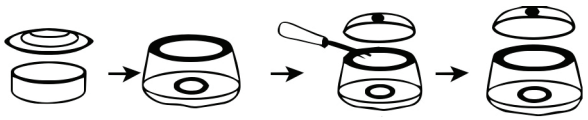


- Налейте смесь в емкость и плотно закройте крышкой, затем вставьте его в устройство для приготовления йогурта.
- Вставьте вилку шнура в розетку питания, на светодиодном индикаторе вспыхнут красные цифры “00”, одновременно устройство для приготовления йогурта дважды выдаст звуковой сигнал; указанное на индикаторе время 00 – это время по умолчанию.
- Установите таймер на нужное Вам время приготовления. Данный таймер имеет временной диапазон в 24 часа. В случае использования сухой закваски, необходимо установить таймер на 8-12 часов; в случае использования йогурта, таймер следует установить на 5-8 часов. Вам понадобиться поупражняться со временем инкубации для достижения нужной Вам консистенции и кислоты.
- После того, как будет установлено время, нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП, устройство для приготовления йогурта начнет работать.
- Если Вам будет нужно остановить устройство для приготовления йогурта, вновь нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП, после этого устройство для приготовления йогурта вернется в начальное состояние с показанием таймера “00”.
- Когда таймер обнулится, об этом предупредит звуковой сигнал. Работа устройства для приготовления йогурта остановлена.
- Когда молоко сгущается и приобретает бежевый цвет, это означает, что процесс приготовления йогурта завершен. Чем дольше инкубационный период, тем более кислый вкус у йогурта.

сырье смешивается | сырье помещается в емкость для ферментации | установите время и запустите ферментацию

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Инкубационный период должен увеличиваться, если температура в помещении или температура молока ниже 10°C, вследствие чего инкубация потребует больше времени, однако этот период не должен превышать 14 часов.
- В случае слишком низкой температуры окружающей среды или охлажденного молока, рекомендуется наливать воду с температурой 40-60°C в устройство для приготовления йогурта для обеспечения равномерного нагрева. Однако при этом нельзя допускать, чтобы вода переполняла устройство для приготовления йогурта.



смесь | поставить в емкость | поставить в воду | начало работы

ХРАНЕНИЕ

- Йогурт готов к употреблению по завершении процесса приготовления. Перед употреблением можно добавлять специи или подслащивающие вещества.
- Для того, чтобы у йогурта был лучший вкус, рекомендуется класть чашечки или чашу в холодильник на 24 часа перед употреблением.
- Период охлаждения не должен превышать 10 дней. Предпочтительно использовать йогурт в течение 3 дней.

ПРИМЕЧАНИЯ

- В случае сильного ненадлежащего запаха после инкубации, необходимо выкинуть йогурт. Причиной этого может быть то, что вода или молоко могли испортиться.
- В случае слишком большого инкубационного периода может выступить жидкость пшеничного цвета. Это не страшно.
- Рекомендуется использовать цельное молоко, если продукт изготовляется для растущих детей, и снятое молоко в случае лиц, пользующихся оздоровительной диетой.

ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Светодиоды показывают, когда устройство для приготовления йогурта начинает работать и нагреваться после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП. Если они не загораются, выполните следующую проверку перед тем, как обратиться в сервисную службу.
  - Проверьте, подано ли на устройство питание.
  - Проверьте, хорошо ли вставлена вилка в розетку питания.
  - Проверьте, исправна ли розетка.
  - Несколько раз нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП для проверки.
- Если не удается выполнить инкубацию для превращения молочной смеси в йогурт
  - Проверьте, показывает ли таймер время, рекомендованное для приготовления йогурта.
  - Проверьте, не слишком ли низкая температура в помещении или температура молока.
- Если присутствует слишком сильный запах по окончании приготовления йогурта.
  - Проверьте, не слишком ли большим был инкубационный период.
  - Проверьте, не истек ли срок годности молока.
- Только после выполнения всех этих проверок Вам следует обратиться в сервисную службу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование изделия	**Цифровое устройство для приготовления йогурта**
Модель №.	DF-101
Напряжение	220 В
Частота	50 Гц
Емкость	1.5 л
Номинальная мощность	20 Вт

Срок службы (годности) товара - 3 года.
По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.
Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.