



ЙОГУРТНИЦЯ

Інструкція з експлуатації

DF-2136



Дякуємо Вам за Ваш вибір!

Перед першим використанням даного пристрою уважно прочитайте цей посібник і збережіть його для використання у подальшому.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

При використанні електроприладів необхідно дотримуватися основних заходів безпеки, у тому числі наступних:

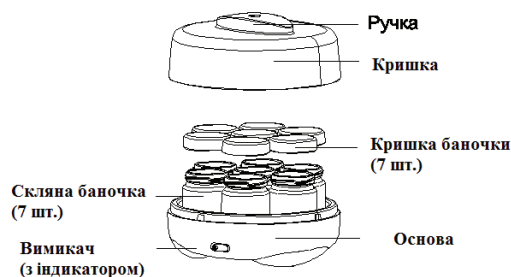
- Прочитайте посібник до кінця.
- Переконайтеся в тому, що вихідна напруга відповідає напрузі, вказаній на табличці йогуртниці.
- Не торкайтеся гарячої поверхні. Використовуйте лише ручки та кнопки.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур живлення, штепсель або основу йогуртниці у воду або інші рідини.
- Даний пристрій не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або такими, що не мають достатнього досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали інструкцій щодо використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку.
- Діти повинні бути під наглядом, не дозволяйте їм грати з йогуртницею.
- Виймайте штепсель з розетки, коли йогуртниця не використовується або перед її очищенням. Дайте приладу охолонути перед встановленням або зняттям будь-яких її частин.
- Дайте приладу повністю охолонути, перш ніж мити його або розміщувати на зберігання.
- Не використовуйте прилад з пошкодженням шнуром або штепселем або у аварійному стані. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, кваліфікованим спеціалістом або у найближчому сервісному центрі.
- Не дозволяйте, щоб шнур живлення перегинався через край або кут стола, або торкався гарячих поверхонь.
- Не ставте прилад на гарячу конфорку газової або електричної плити або поблизу неї, не ставте його у розігріту духову шафу.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Скляні банки можуть розбитися, використовуйте їх з обережністю.
- Скляну баночку з водою або іншою рідиною не можна заморожувати у холодильнику, вона може тріснути.
- Використання пристроїв, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травмування.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій робочій поверхні.
- Не використовуйте прилад надворі.

- Зберігайте дану інструкцію.

Цей прилад призначений для використання у побуті або в аналогічних цілях, таких як:

- На кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших установ;
- В приватних будинках;
- Клієнтами у готелях, мотелях та інших приміщеннях, призначених для розміщення гостей та проживання;
- В місцях прийому та проживання типу «кімнат для гостей»

ОПИС ПРИЛАДУ



ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

- Переконайтеся в тому, що номінальна напруга, вказана на основі приладу, відповідає напрузі у Вашому будинку. Видаліть з приладу усі етикетки та наклейки.
- Перед першим застосуванням або після тривалого зберігання ретельно вимийте кришку, скляні баночки та кришки баночок у теплій мильній воді, потім прополосніть їх і добре висушіть.
- Протріть внутрішню частину йогуртниці вологою тканиною.
- Ми рекомендуємо декілька рецептів, але Ви також можете обрати бажані інгредієнти за власним смаком відповідно до наявного у Вас досвіду.

Рецепт а: свіже або пастеризоване молоко + молочнокислі бактерії або чистий йогурт.

Рецепт б: молоко з пакету без бактерій + молочнокислі бактерії або чистий йогурт.

Рецепт в: молоко, приготоване з сухого молока + молочнокислі бактерії або чистий йогурт.

Рецепт г: соєве молоко (кип'ячене) + молочнокислі бактерії або чистий йогурт.

ПОРАДИ:

- Найкращий вибір — молочнокислі бактерії, чистий йогурт на другому місці.
- Якщо використовується молоко, приготоване з сухого молока, воно повинно бути відфільтроване, якщо використовується

соєве молоко, його необхідно попередньо прокип'ятити. В обох випадках молоко повинно бути охолоджене до температури, рівної або меншої за 40°C.

- Перед використанням інгредієнтів слід перевірити, чи не сплив їх термін придатності.
- Об'єм молочнокислих бактерій, що додаються, повинен відповідати інструкції на упаковці, розводити сухе молоко слід також відповідно до інструкцій на пакеті.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

Щоб приготувати йогурт відповідно до рецепту а, наведеному у попередньому розділі, виконайте наступне.

- Відміряйте 1200 мл (шість 200-грамових склянок) молока, придбаного на ринку, або свіжого пастеризованого молока (це може бути молоко цільне, знежирене або з низьким вмістом жиру).
- Додайте в молоко 200 мл (1 склянку) чистого йогурту (при використанні молочнокислих бактерій їх слід додавати у свіже молоко у пропорції 1:500), добре перемішайте.
- Розлийте суміш у 7 скляних баночок і закрийте їх кришками. Встановіть баночки у йогуртницю і накрийте її основою кришкою.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

- Вставте штепсель приладу у розетку на стіні.
- Ввімкніть йогуртницю, засвітиться індикатор.
- Для приготування йогурту з цільного молока потрібно приблизно шість годин, із знежиреного – приблизно вісім. Ви повинні відслідковувати час роботи.
- Після того як йогурт буде готовий, зніміть кришку і помістіть скляні баночки у холодильник для охолодження.

У процесі приготування йогурту прилад повинен залишатися нерухомим. Не переміщуйте прилад і не виймайте з нього частину баночок, це може негативно вплинути на якість йогурту.

ПОДАЧА НА СТІЛ

Після охолодження йогурт можна подавати на стіл у натуральному вигляді або з додаванням меду, цукру або фруктів. Кожен може додати свої улюблені фрукти відповідно до власного смаку.

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

- Якщо після ферментації з'являється сильний запах, це означає, що молоко (або інший інгредієнт) були неякісними; такий йогурт слід викинути.
- Якщо йогурт жовтого або білого кольору, блищить і має форму тофу (японського соєвого

сиру), це значить, що йогурт вийшов вдалим.

- Якщо час роботи був надто тривалим, може з'явитися сироватка жовтого кольору, на смак дуже кисла. Це нормально; її можна відділити і також використати у їжу. Сироватка багата на молочнокислі бактерії і вітамін В.
- Підліткам більше підходить йогурт, виготовлений на основі цільного або свіжого молока. Для дітей, схильних до надмірної ваги, краще використовувати молоко з низьким вмістом жиру або знежирене.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням йогуртниці, а також після завершення використання, завжди відключайте її від електромережі.
- Ретельно промийте кришку йогуртниці, скляні баночки та їх кришечки у теплій мильній воді, потім сполосніть їх та ретельно висушіть.
- Протріть йогуртницю зсередини вологою тканиною.
- Не занурюйте шнур живлення, штепсель або увесь прилад у воду або інші рідини.
- Не очищуйте пластмасові деталі за допомогою жорстких миючих засобів. Щоб уникнути подряпин, використовуйте теплу воду з рідиною для миття посуду.
- Баночки та кришки можна мити у посудомийній машині.

ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТА УТИЛІЗАЦІЯ

ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Будь-ласка, дотримуйтеся регіональних законів: віднесіть несправний електроприлад у відповідний центр з утилізації відходів.

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

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

Позакінченністрокуслужбивиробувамнеобхідно 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.

Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусева, буд. 44, тел.: 0444670859



ЙОГУРТНИЦА

Инструкция по эксплуатации

DF-2136



Благодарим Вас за Ваш выбор!

Перед первым применением данного устройства внимательно прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

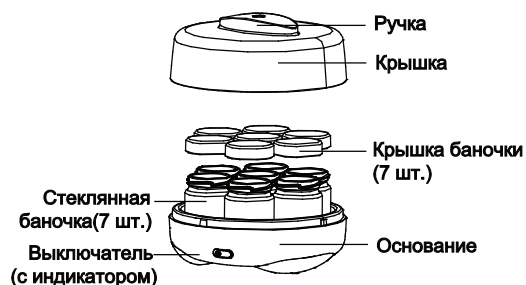
При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

- Прочитайте руководство до конца.
- Убедитесь в том, что выходное напряжение соответствует напряжению, указанному на табличке йогуртницы.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности. Используйте только ручки или кнопки.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте сетевой шнур, его вилку или основание йогуртницы в воду или другую жидкость.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе и детьми) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не получили инструкций по использованию устройства от лица, отвечающего за их безопасность.
- Дети должны быть под присмотром, не разрешайте им играть с йогуртницей.
- Вынимайте вилку из розетки, когда йогуртница не используется или перед ее чисткой. Дайте устройству остыть перед установкой или снятием каких-либо его частей.
- Дайте устройству полностью остыть, прежде чем чистить его или помещать на хранение.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой или в аварийном состоянии. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, квалифицированным специалистом или в ближайшем сервисном центре.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур перегибался через край или угол стола либо касался горячей поверхности.
- Не ставьте устройство на горячую конфорку газовой или электрической плиты либо поблизости от нее, не помещайте его в разогретую духовку.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Стеклобаночки могут разбиться, обращайтесь с ними бережно.
- Стеклобаночку с водой или другой жидкостью нельзя замораживать в холодильнике, она может треснуть.
- Использование приспособлений, не рекомендованных изготовителем устройства, может привести к травмам.
- Устанавливайте устройство на ровной и устойчивой рабочей поверхности.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Сохраните эти инструкции.

Этот прибор предназначен для использования в быту или с аналогичными целями, такими как:

- на кухнях, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других предприятий;
- в частных домах;
- клиентами в гостиницах, отелях и в других помещениях, предназначенных для размещения и проживания;
- в местах приема и проживания типа «комнат для гостей»

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

- Убедитесь в том, что номинальное напряжение, указанное на основании устройства, соответствует напряжению в вашем доме. Удалите с устройства все этикетки и наклейки.
- Перед первым применением или после длительного хранения тщательно вымойте крышку, стеклобаночки и крышки баночек в теплой мыльной воде, затем сполосните и хорошо высушите.
- Протрите внутреннюю часть йогуртницы влажной тканью.
- Мы рекомендуем несколько рецептов, но вы также можете выбрать желаемые ингредиенты по своему вкусу и согласно уже имеющемуся опыту.

Рецепт а: свежее или пастеризованное молоко + молочнокислые бактерии или чистый йогурт.

Рецепт б: молоко из пакета без бактерий + молочнокислые бактерии или чистый йогурт.

Рецепт в: молоко, приготовленное из сухого молока + молочнокислые бактерии или чистый йогурт.

Рецепт г: соевое молоко (кипяченое) + молочнокислые бактерии или чистый йогурт.

СОВЕТЫ

- Лучший выбор — молочнокислые бактерии, чистый йогурт на втором месте.
- Если используется молоко, приготовленное из сухого молока, оно должно быть отфильтровано, если используется соевое молоко, его необходимо предварительно вскипятить. В обоих случаях молоко должно быть охлаждено до температуры равной или меньшей 40°C.
- Перед использованием ингредиентов следует

проверить, не истек ли срок их хранения.

- Объем добавляемых молочнокислых бактерий должен соответствовать инструкции на упаковке, разводить сухое молоко следует в соответствии с инструкцией на упаковке.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Чтобы приготовить йогурт в соответствии с рецептом а, описанным в предыдущем разделе, выполните следующее.

- Отмерьте 1200 мл (шесть 200-граммовых стаканов) молока, купленного на рынке, или свежего пастеризованного молока (это может быть молоко цельное, обезжиренное или с низким содержанием жира).
- Добавьте в молоко 200 мл (1 стакан) чистого йогурта (при использовании молочнокислых бактерий их следует добавлять в свежее молоко в пропорции 1:500), хорошо перемешайте.
- Разлейте смесь в 7 стеклянных баночек и закройте их крышками. Поместите стеклянные баночки в йогуртницу и накройте ее основание крышкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

- Вставьте вилку устройства в настенную розетку.
- Включите йогуртницу, засветится индикатор.
- Для приготовления йогурта из цельного молока потребуется около шести часов, из обезжиренного — около восьми. Вы должны отслеживать время работы.
- После того как йогурт будет готов, снимите крышку и поместите стеклянные баночки в холодильник для охлаждения.

В процессе созревания йогурта устройство должно оставаться неподвижным. Не перемещайте устройство и не вынимайте из него часть баночек, это может отрицательно сказаться на качестве йогурта.

ПОДАЧА НА СТОЛ

После охлаждения йогурт может быть подан на стол в натуральном виде или с добавлением меда, сахара, либо с добавлением фруктов. Каждый может добавить свои любимые фрукты в соответствии с индивидуальным вкусом.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Если после ферментации появляется сильный запах, это означает, что молоко (или другой ингредиент) было недоброкачественным, такой йогурт должен быть уничтожен.
- Если йогурт желтого или белого цвета, блестит и имеет форму тофу (японского соевого творога), это означает, что йогурт удался.
- Если время работы было слишком длительным, может появиться сыворотка желтого цвета,

на вкус очень кислая. Это нормально; ее можно отделить и тоже употреблять в пищу. Сыворотка богата молочнокислыми бактериями и витамином В.

- Подросткам больше подходит йогурт, сделанный на основе цельного или свежего молока. Для детей, склонных к полноте, лучше использовать молоко с низким содержанием жира или обезжиренное.

УХОД И ЧИСТКА

- Прежде чем чистить йогуртницу, а также по окончании использования всегда отключайте ее от электросети.
- Тщательно промойте крышку йогуртницы, стеклянные баночки и их крышечки в теплой мыльной воде, затем сполосните и тщательно высушите.
- Протрите йогуртницу изнутри влажной тканью.
- Не погружайте сетевой шнур, вилку или все устройство в воду или другие жидкости.
- Не чистите пластмассовые детали с применением жестких чистящих средств. Чтобы избежать царапин, используйте теплую воду с жидкостью для мытья посуды.
- Баночки и крышки можно мыть в посудомоечной машине.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Вы можете оказать помощь в защите окружающей среды!

Пожалуйста, соблюдайте региональные законы: отнесите нерабочее электрооборудование в соответствующий центр по утилизации отходов.

ДСТУ ІЕС 60335-2-15:2006, ДСТУ СІSPR 14-1:2004, ДСТУ СІSPR 14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004

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.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: 0444670859