

Zigmund & Shtain



ЙОГУРТНИЦА **YM-216DB**

Руководство пользователя

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за Ваш выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain. Мы делаем все возможное, для того, чтобы наша техника отвечала требованиям самых взыскательных покупателей. Надеемся, что и в будущем Вы отдадите свое предпочтение изделиям нашей компании.

Содержание

Перед началом использования прибора	4
Общие требования техники безопасности	4
Специальные указания по безопасности данного прибора	6
Описание прибора	6
Технические характеристики	7
Комплектация.....	7
Перед первым использованием	8
Устройство прибора	9
Выбор молока	10
Выбор закваски	10
Приготовление смеси для йогурта	11
Эксплуатация прибора	11
Полезные рецепты	12
Чистка и уход	14
Перед обращением в сервисный центр	15
Гарантийные обязательства	17

Перед началом использования прибора

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации.

Общие требования техники безопасности

- Данный прибор предназначен только для эксплуатации в бытовых условиях. Для использования в коммерческих и промышленных целях прибор не предназначен.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Перед первым включением убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети.
- Прибор может быть включен только в электрическую сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Во избежание перегрузки электросети не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электропитания.
- Запрещается использовать прибор вне помещений во избежание возможного попадания влаги и других посторонних предметов в корпус прибора.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными шнуром питания и /или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок, горячих поверхностей. Не тяните за сетевой шнур, отключая прибор из сети, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал и не перегибался через край стола.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (электрические и газовые плиты, микроволновые печи). Держите прибор вдали от источников воды; во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор, шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускается самостоятельное использование прибора детьми, лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органов чувств. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы.
- Не перемещайте работающий прибор.
- Во избежание появления коррозии не храните прибор в местах повышенной влажности.
- Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора. Для осуществления ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Специальные указания по безопасности данного прибора

- Не погружайте корпус прибора в воду.
- Не включайте в сеть пустой прибор. Прибор может быть использован только при установленных внутрь контейнере/баночках, заполненных заготовкой для йогурта.

Описание прибора

Мощность: 21,5 Вт.

LCD-дисплей с электронным таймером

Длительность приготовления от 1 до 15 часов

6 стеклянных баночек для йогурта емкостью 180 мл.

Большой контейнер для йогурта емкостью 1500 мл.

Баночки с закручивающимися крышками

Прозрачная крышка прибора для контроля над процессом приготовления

Автоматическое отключение после завершения процесса приготовления

Технические характеристики

Модель: YM-216DB

Максимальная мощность: 21 Вт

Напряжение 220-240 В, 50/60Гц

Количество баночек для йогурта: 8

Контейнер емкостью 1500 мл.

Тип управления: электронный

Материал баночек для йогурта: стекло

Материал корпуса: пластик с покрытием из нержавеющей стали

Емкость баночек для йогурта 8x180 мл = 1440 мл

Таймер от 1 до 15 часов

Комплектация

1. Йогуртница – 1 шт.
2. Баночки для йогурта – 8 шт.
3. Контейнер – 1 шт.
4. Руководство пользователя – 1 шт.
5. Гарантийный талон – 1 шт.

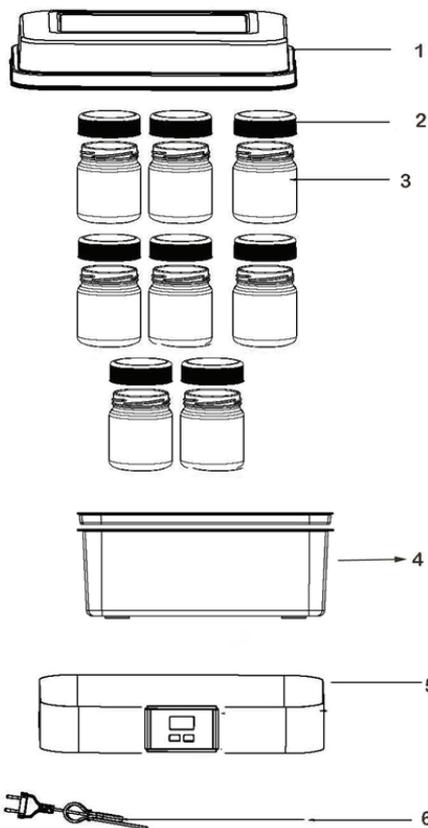
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

Перед первым использованием

- Внимательно ознакомьтесь с требованиями по технике безопасности и правилами эксплуатации прибора.
- Извлеките прибор из коробки, удалите весь упаковочный материал, убедитесь, что корпус прибора не имеет сколов, трещин или других повреждений. Протрите корпус прибора слегка влажной мягкой тканью.
- Промойте соприкасающиеся с продуктами емкости и части прибора - крышку прибора, баночки, контейнер.

Внимание!

Запрещено использование прибора при любых неисправностях. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.



Устройство прибора

1. Крышка прибора
2. Крышка баночки
3. Баночка
4. Пластиковый контейнер с крышкой
5. Корпус прибора
6. Сетевой шнур

Выбор молока

Рекомендуем использовать цельное или частично обезжиренное молоко, которое не требует предварительного кипячения (молоко длительного хранения, обработанное с использованием сверхвысокой температуры – УНТ или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку. Йогурт, приготовленный из цельного молока, будет иметь более плотную консистенцию и более насыщенный вкус.

Для приготовления более густого йогурта можно добавить к одному литру молока 2-3 столовые ложки сухого молока, тщательно перемешав полученную смесь. Молоко должно быть комнатной температуры или чуть теплым (36-40°C). Не следует использовать молоко, только что извлеченное из холодильника.

Выбор закваски

В качестве закваски можно использовать: натуральный йогурт промышленного изготовления (из цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности, из расчета 1 упаковка – 100 – 150 грамм на 1 литр молока.

Сухую закваску (которую можно приобрести в аптеке, супермаркете, некоторых магазинах диетических продуктов). В этом случае, следует выдерживать время активации, указанное в инструкции по эксплуатации.

Йогурт Вашего собственного приготовления – после приготовления первой партии йогурта достаточно сохранить некоторое его количество для последующих приготовлений. После приготовления 5 партий следует использовать новую закваску – так как с течением времени она слегка истощается, что приводит к получению йогурта с менее густой консистенцией. Срок хранения домашнего йогурта – 1 неделя.

Приготовление смеси для йогурта

В отдельной емкости очень тщательно перемешайте молоко с закваской по Вашему выбору (йогуртом или сухой закваской). При перемешивании не вспенивайте смесь (не рекомендуем использовать для смешивания миксер). Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой (это придаст его консистенции гладкость), а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой закваски, добавьте ее в молоко и очень тщательно перемешайте. Разлейте смесь в баночки. Поставьте баночки в йогуртницу, не накрывая их крышками. Накройте йогуртницу крышкой.

Эксплуатация прибора

Поставьте баночки в йогуртницу, не накрывая их крышками. Накройте йогуртницу крышкой. Включите прибор в сеть. При помощи кнопки Таймер (Time) установите необходимое время от 1 до 15 часов (интервал установки 1 час). Выбранное время отобразится на ЖК дисплее. Для сброса настроек времени нажмите кнопку Вкл./Выкл. (Start/Stop). Установив нужное время, нажмите кнопку Вкл./Выкл. (Start/Stop) - начнется процесс приготовления. По истечении установленного времени прибор издаст звуковой сигнал и автоматически отключится. Для прекращения процесса приготовления нажмите кнопку Вкл./Выкл. (Start/Stop).

Время приготовления йогурта – от 4-х до 8-ми часов. Точная длительность приготовления зависит от ингредиентов и подбирается индивидуально.

В процессе приготовления йогурта не перемещайте прибор, не открывайте крышку и не извлекайте баночки. Во время приготовления йогурта прибор должен быть расположен в защищенном от сквозняков месте. Срок хранения йогурта в холодильнике составляет 8 дней.

Полезные рецепты

Йогурт с фруктовым сиропом

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 5 десертных ложек фруктового сиропа. Смешайте сироп с йогуртом или подготовленной закваской. Добавьте полученную смесь в молоко и тщательно перемешайте, избегая вспенивания. Разлейте смесь в емкости для приготовления йогурта.

Йогурт с кусочками ананасов

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 2 ломтика ананасов, 4 десертные ложки ананасового сока. Порежьте ананасы кубиками и распределите по баночкам для йогурта. Смешайте йогурт или подготовленную закваску молоком и соком и тщательно перемешайте, избегая вспенивания. Разлейте смесь в емкости для приготовления йогурта.

Вы можете использовать любые фрукты для приготовления йогурта. Однако имейте в виду, что повышенная кислотность некоторых фруктов уничтожает ферменты и не позволяет приготовить йогурт высокого качества. В этом случае, используйте небольшое количество фруктов или добавляйте свежие фрукты в готовый йогурт непосредственно перед употреблением.

Шоколадный и кофейный йогурты

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 3 столовые ложки порошка какао, кофе или цикория. Размешайте порошок с ½ чашкой теплого молока миксером. Затем добавьте йогурт или подготовленную закваску и тщательно перемешаете. Добавьте оставшееся молоко с снова перемешайте, избегая вспенивания. Разлейте смесь в емкости для приготовления йогурта.

Йогурт с джемом

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 4 столовые ложки джема. Размешайте джем с ½ чашкой теплого молока миксером. Затем добавьте йогурт или подготовленную закваску и тщательно перемешаете. Добавьте оставшееся молоко с снова перемешайте, избегая вспенивания. Разлейте смесь в емкости для приготовления йогурта.

Перед обращением в сервисный центр

Проблема	Возможные причины	Устранение
Йогурт слишком жидкий	Использование частично обезжиренного или обезжиренного молока без добавления сухого молока (используемое молоко содержит недостаточное количество белка)	Добавьте сухое молоко в объеме, соответствующем 1 баночке (2 в случае обезжиренного молока), или используйте цельное молоко, добавив в баночки сухого молока.
	В процессе ферментации йогуртница подверглась перемещению или вибрации	Не перемещайте йогуртницу во время использования (не ставьте ее на холодильник)
	Закваска потеряла активность	Используйте новую закваску или другую марку готового йогурта для закваски
	Йогуртницу открывали во время работы	Не поднимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления (от 4-х до 8-и часов). В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте. В случае низкой внешней температуры воздуха для поддержания тепла накройте прибор тканью.
	Недостаточная длительность приготовления йогурта	Увеличьте длительность приготовления йогурта
Консистенция йогурта неоднородная (содержит комочки)	Вы использовали слишком горячее молоко	Следите за тем, чтобы температура молока не превышала 40 градусов.
	Ингредиенты не были тщательно смешаны	Тщательно смешайте ингредиенты, избегая при этом образования пены.
	Использовалось скисшее молоко	Не используйте молоко с истекшим сроком хранения
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась сыворотка	Слишком длительное время приготовления	Уменьшите длительность при следующем приготовлении
	Вы использовали слишком горячее молоко	При следующем приготовлении убедитесь, что все компоненты йогурта комнатной температуры
Йогурт слишком кислый	Слишком длительное время приготовления	Уменьшите длительность при следующем приготовлении

Чистка и уход

Перед очисткой прибора, обязательно отключите его от электросети. Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Очищайте корпус прибора влажной тканью. Не используйте химические или абразивные вещества для чистки прибора.

Гарантийные обязательства

На данное изделие предоставляется гарантия сроком 1 год с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только при предъявлении оригинального гарантийного талона, заполненного в соответствии с требованиями производителя, а также при полном соблюдении правил эксплуатации и условий предоставления гарантийного обслуживания. Полная информация о вышеперечисленных требованиях содержится во входящем в комплектацию гарантийном талоне производителя.

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Срок службы - 3 года, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.

Zigmund & Shtain