

REDMOND

Yogurt Maker
RYM-M5401-E



User manual

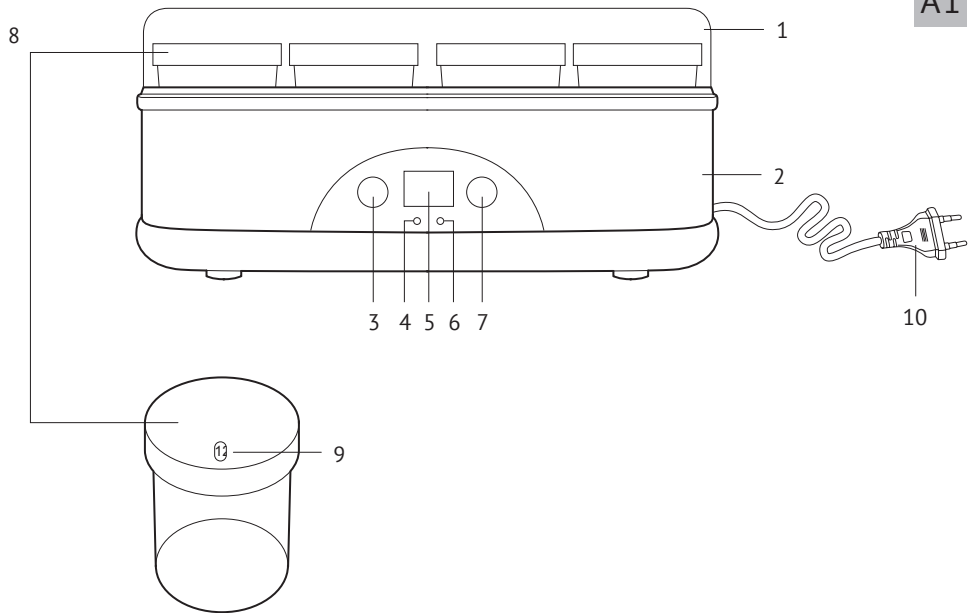
GBR	4	SVK	34
FRA	9	CZE	39
DEU	14	POL	44
LTU	19	RUS	49
LVA	24	UKR	54
EST	29	KAZ	59



Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®
 Изготовитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049 По лицензии REDMOND®
 Виробник: "Пауэр Пойнт Инк. Лимітед" № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай 518049 За ліцензією REDMOND®

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 45 - 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i distributer za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ТЦ Европа, стр. 3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovozece: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodní 103, 251 01 Cestlice, Praha - východ, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importőr: ASBIS Magyarország Kft., H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel: +36 1 236-1000, Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., Ul. Krasnowolska 17 A, 02-849, Warszawa. Tel +48 22 33 71 510, www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel. +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **RU** Импортёр в России: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuňovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatītājs: SIA „ASBIS BALTICS”; Latvia, Riga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул.Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SI** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: +386 (0) 590 79 927; e-mail: info@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.; Slavoniska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletootja: SIA „ASBIS BALTICS”; Türi 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel.: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA „ASBIS BALTICS”; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogea, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

A1





Carefully read all instructions before operating the appliance and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

The safety measures and instructions contained in this manual do not cover all possible situations that may arise during the operation of the appliance. When operating the device the user should be guided by common sense, be cautious and attentive.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used for non-industrial use in household and similar spheres of application. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer is not responsible for possible consequences.
- Before installing the appliance, ensure that its voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to specifications on the appliance rating plate or technical data).

- When using the extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the appliance. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing device damage or short circuit.
 - Always unplug the unit after use, before cleaning, or moving. Never handle the plug with wet hands. Do not pull the power cord to disconnect from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
 - Keep the power cord away from hot surfaces or sharp edges. Do not let the cord hang over the edge of a table or a counter. Do not bend, twist, stretch, or bind the power cord by force.
- STOP** *NOTE: damaged cord may cause a shock, fire, or lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service centre only to avoid all risks.*
- Do not operate the unit on soft or unstable surfaces.

- Do not operate the appliance outdoors, to prevent damages that could be caused by foreign liquids or bodies. Failure to do so may cause the appliance failure or malfunction.
- Use of the appliance for anything other than its intended purpose outlined in this user manual is a violation of operating instructions.
- Follow cleaning procedures as outlined in this user manual.

STOP

DO NOT immerse the appliance in water or other liquid!

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user

maintenance shall not be made by children without supervision.

- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No modifications or adjustments to the product are allowed. All service and repair works should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

STOP

CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.

Technical specifications

Model.....	RYM-M5401-E
Power.....	50 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class II
Heating/progress indicator lights.....	yes
Control.....	electronic
Display with backlit digits.....	yes
Yogurt jar material.....	glass
Base material.....	plastic, stainless steel
Yogurt jars capacity.....	8 × 180 ml = 1440 ml
Date dial lids.....	yes
Timer.....	1 to 12 hours
Auto shut-off feature.....	yes
Transparent cover to monitor cooking process.....	yes
Overall dimensions.....	330 × 150 × 215 mm
Net weight.....	2,7 kg
Power cord length.....	1 m

Package Includes

Yogurt maker.....	1 pc.
Yogurt jars.....	8 pcs.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.

Manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice. The specification allows an error of ±10%.

Yogurt Maker Parts (scheme A1, p. 3)

- Upper cover
- Base
- On/Off button is used to start/stop cooking process
- LED cooking in progress indicator light
- Display
- LED heating indicator light
- Timer button is used to adjust the time (between 1 and 12 hours in 1 hour intervals)

- Glass jars with lids
- Date dial
- Power cord

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove the yogurt maker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.



Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing.

After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.

Wipe the base with a damp cloth and let dry. Wash the unit to eliminate any odors during first use.

II. OPERATION

Choosing the milk

Use whole or semi-skim milk, which does not need to be boiled (long-life UHT sterilized milk, which was exposed to intense heating, or powdered milk). Fresh or pasteurized milk needs to be boiled, cooled down, and strained through a fine sieve to remove any skin prior to use.



Yogurt made from whole milk is thicker and more flavorful.

You can make your yogurt thicker by combining 1 L of milk with 2-3 tablespoons of powdered milk. The milk must be at room temperature or lukewarm (36-40°C). Do not use milk straight out of refrigerator.

Choosing the starter

What to use as a starter:

- Plain store bought yogurt (made from whole milk) with the furthest expiration date. Use 3-5 tablespoons of yogurt per 1 L of milk.
- Powdered yogurt starter (can be purchased in a supermarket or health food store). Follow the directions on your yogurt starter package.
- Your own homemade yogurt.



Once you make the first batch save some yogurt to use as a starter for the next batch. After 5 batches use a new starter because the culture becomes weaker with time, resulting in less thick yogurt.

Making the yogurt

1. In a separate container combine milk with the starter of your choice (yogurt or powdered starter). Mix thoroughly but do not beat or whip. To create a homogeneous mixture first beat yogurt with a fork until smooth and then, continuing to beat, add milk. When using powdered yogurt starter simply combine with milk and mix thoroughly.
2. Pour mixture into the jars. Place the jars with the lids into the yogurt maker. Cover the yogurt maker with its cover.
3. Plug in the appliance. Use Timer button to adjust the time between 1 and 12 hours in 1 hour intervals. Selected time will be displayed.
4. Press On/Off button to start cooking. Red heating indicator light will illuminate. After yogurt maker reaches the required operating temperature (within 10-15 minutes) heating indicator goes out and green cooking-inprogress indication light illuminates. Display shows the time counting down. After cooking cycle is completed yogurt maker beeps three times and shuts itself off.

i *Certain high acid fruits can kill live cultures essential in making yogurt. Add fruits after the processing and refrigeration.*

To set the expiration date

Take upper cover off the yogurt maker. Be careful not to drip any accumulated water into the finished yogurt. Use date dials on the lids of each jar to set the date. Simply rotate the upper part of the lid to adjust the dial to expiration date.

i *Yogurt can be refrigerated for up to 8 days. Setting the expiration date add 8 days to the date when the batch has been made. Close the jars with lids and put in refrigerator for at least 6 hours. Leave for 24 hours to create a thicker consistency. Do not put yogurt maker into the refrigerator!*

III. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning please make sure the appliance is unplugged and has cooled down. Do not use abrasive or solvent-based cleaners, metal sponges, etc.

STOP *DO NOT wash the appliance under running water, immerse into water or wash in dishwasher.
DO NOT use abrasives and chemically aggressive substances, sponges with hard coating when cleaning the appliance.*

Transportation and Storage

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight.

During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

IV. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Problem	Possible cause	Solution
Yogurt is not thick enough	You used skim or semi-skim milk without adding powdered milk (milk does not contain enough protein)	Add one jar of powdered milk when using semi-skim milk (two when using skim milk), or use whole milk with addition of half a jar of powdered milk
	Yogurt maker has been disturbed or moved during period of fermentation	Do not disturb or move yogurt maker while in use
	Starter is too weak	Use a new starter or a different type of store bought yogurt or yogurt starter
Yogurt is too tart	Yogurt maker has been opened during cooking process	Do not lift the jars and do not open the yogurt maker until cooking process is complete (about 8 hours). Keep operating yogurt maker away from any drafts. Cover the appliance with warm cloth if necessary
	Period of fermentation was too long	Next time reduce the time of fermentation
Whey collects on the surface of yogurt at the end of cooking cycle	The milk was too hot	Next time ensure that all ingredients are at room temperature



In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste to help protect the environment.

Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.



Avant d'utiliser ce produit veuillez lire attentivement le Manuel d'utilisation et gardez-le à titre de livre de référence. L'utilisation correcte du produit prolonge considérablement sa durée de vie.

Consignes de sécurité et les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles pouvant survenir pendant le fonctionnement de l'appareil. Durant le travail avec l'appareil, l'utilisateur doit être guidé par le bon sens, soyez prudent et attentif.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas tenu responsable pour des détériorations causées par le non-respect des impératifs concernant les mesures de sécurité et les règles d'exploitation du produit.
- Le présent appareil est destiné à une utilisation domestique dans des appartements, résidences secondaires ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée est considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas-là le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique veuillez vérifier si la tension du réseau correspond à

la tension nominale d'alimentation de l'appareil (voir les caractéristiques techniques ou la plaquette d'usine du produit).

- Utilisez une rallonge correspondante à la puissance absorbée de l'appareil – la discordance des paramètres pouvant entraîner un court-circuit brusque ou une inflammation de câble.
- Déconnectez l'appareil d'une prise après l'utilisation, ainsi qu'en cas de son nettoyage ou déplacement. Retirez le fil électrique avec les mains sèches, en le tenant par le contact en non pas par le fil.
- N'étendez pas le fil électrique dans des baies de portes ou près des sources de chaleur. Veillez que le fil électrique ne soit pas forcé, ni plié, qu'il ne touche pas aux objets pointus, aux coins et aux bords de mobiliers.

STOP

RAPPEL: la détérioration occasionnée du câble d'alimentation électrique peut entraîner des défauts n'entrant pas dans le champ d'application des conditions de garantie, ainsi que des accidents électriques. Le câble détérioré

demande d'être remplacé d'urgence par le Centre de service.

- Il est interdit d'utiliser cet appareil en plein air – l'humidité d'air ou des objets étrangers à l'intérieur du boîtier de l'appareil peuvent causer ses détériorations significatives.
- N'utilisez l'appareil que selon sa propre destination. L'utilisation de l'appareil dans des objectifs différents de ceux définis par le présent Manuel d'utilisation, est une infraction aux règles d'exploitation.
- Suivez strictement les prescriptions relatives au nettoyage de l'appareil.

STOP

IL EST DEFENDU de plonger le corps de l'appareil dans l'eau et dans toutes liquides que ce soit afin de prévenir des détériorations!

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou bien un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu des explications ou des instructions sur la façon d'uti-

liser l'appareil de manière sécurisée et qu'ils en comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être entrepris par des enfants sans surveillance. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'entoilage (film, mousse etc.) présente un danger éventuel pour des enfants. Un risque de l'étouffement! Gardez l'entoilage en endroit inaccessible pour des enfants.
- La réparation de l'appareil réalisée par ses propres soins ou des modifications quelconques de sa structure sont interdites. Tous les travaux de maintenance sont à exécuter par le Centre de services agréé. Un travail incompétent peut entraîner une panne de l'appareil, des accidents ou la détérioration des biens.

STOP

ATTENTION ! Il est défendu d'utiliser cet appareil en cas des détériorations quelconques.

Caractéristiques techniques

Modèle	RYM-M5401-E
Puissance	50 Wt
Tension	220-240 V, 50/60 Hz
Protection électrique	classe II
LED-affichage	oui
Type de commande	électronique
Illumination des chiffres sur l'écran	oui
Matière des pots pour yaourt	verre
Matière du corps principale	plastique, acier inoxydable
Contenance des bocaux pour yaourt	8 × 180 ml = 1440 ml
Réglage de date de consommation sur couvercle	oui
Minuteur	de 1 à 12 heures
Débrayage automatique	oui
Couvercle transparent de l'appareil pour surveiller le processus de préparation	oui
Dimensions	330 × 150 × 215 mm
Poids net	2,7 kg
Longueur du câble d'alimentation	1 m

Composants

Yaourtière	1 pièce
Pots pour yaourts	8 pièces
Manuel d'utilisation	1 pièce
Cartel de service	1 pièce

Le Fabricant a le droit de modifier le design, les composants et les caractéristiques techniques d'un article en vue de perfectionnement de sa production sans l'avis préalable sur ces modifications. Les caractéristiques techniques permettent une erreur de ±10%.

Structure de l'yaourtière (schéma A1, p. 3)

1. Couvercle
2. Corps
3. Bouton On/Off – démarrer/arrêter le processus de préparation
4. LED-indicateur de fonctionnement
5. Écran
6. LED-indicateur de chauffe
7. Bouton Timer – réglage du temps (de 1 à 12 heures, intervalle du réglage – 1 heure)
8. Pots en verre avec des couvercles
9. Marqueur manuel de date

10. Câble d'alimentation

I. AVANT LE PREMIER DEMARRAGE

Sortez l'appareil et ses composants d'une boîte avec précautions. Éliminez tous les emballages et les étiquettes publicitaires.



Veillez garder sur place toutes les étiquettes prémonitoires, indications et plaquette avec le numéro de série, fixée sur le boîtier du produit!

Après le transport ou le stockage à de basses températures, il faut maintenir l'appareil à la température ambiante pendant 2 heures au minimum avant sa mise en marche.

Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un linge humide et laissez-le sécher à fond. Afin d'éviter l'apparition de l'odeur étrangère lors de la première utilisation de l'appareil, procédez à son nettoyage.

II. EXPLOITATION DE L'YAOURTIÈRE

Choix de lait

Il est préférable d'utiliser le lait entier ou le lait écrémé qui ne demande pas d'être bouilli préalablement (lait de longue conservation traité à la température ultra-haute-UHT ou lait sec). En cas de lait cru (frais) il est indispensable d'abord de le faire bouillir et refroidir et ensuite, faire passer pour éliminer la peau.



Yaourt préparé avec du lait entier a une consistance plus dense et un goût plus saturé. Pour la préparation du yaourt plus épais vous pouvez rajouter à 1 litre du lait 2-3 cuillères (à soupe) du lait sec et bien remuer ensuite le mélange obtenu. Le lait doit avoir la température ambiante ou d'être un peu tiède (36–40°C). Il ne convient pas d'utiliser tout de suite le lait que vous venez sortir de votre frigo.

Choix d'un ferment

Vous pouvez utiliser à titre de ferment, notamment:

- Yaourt nature de fabrication industrielle (en lait entier) avec la réserve maximale du délai de consommation, à raison de 3-5 cuillères de soupe du yaourt pour 1 litre du lait.
- Ferment sec lyophilisé (que vous pouvez acquérir à la pharmacie, au supermarché, aux certains magasins vendant des produits diététiques). Dans ce cas-là il faut respecter le temps d'activation défini par le Manuel d'utilisation.
- Yaourt préparé par vous-mêmes.



Après la préparation de la première quantité de yaourts il suffit de garder quelquesuns pour servir aux préparations ultérieures. Après la préparation de 5 quantités il convient

d'utiliser un nouveau ferment car celui-ci a la tendance de s'appauvrir un petit peu ce qui redonnerait aux yaourts la consistance moins dense.

Préparation du mélange

1. Prenez le réservoir, y remuez d'une manière soignée le lait avec le ferment que vous avez choisi (yaourt ou ferment sec lyophilisé). Ne faites pas écumer votre mélange pendant le processus de malaxage. Battez votre yaourt à l'aide d'une fourchette pour l'obtention du mélange homogène (ceci redonne à sa consistance un caractère lisse), ajoutez ensuite du lait sans interrompre le malaxage. En cas d'utilisation du ferment sec lyophilisé ajoutez-le dans le lait et remuez tout.
2. Versez le mélange dans les pots, mettez ces derniers dans l'yaourtière qu'ils soient recouverts par les couvercles. Recouvrez votre yaourtière par le couvercle.
3. Connectez votre yaourtière au réseau. A l'aide du bouton Timer réglez le temps souhaitable de 1 à 12 heures (intervalle du réglage est 1 heure). Le temps choisi sera affiché sur l'écran.
4. Appuyez sur le bouton On/Off – le processus de préparation démarre. L'afficheur rouge ADL s'allume. Dès que votre yaourtière atteint la température opérationnelle (dans 10-15 minutes) cet afficheur s'éteint et à sa place c'est l'afficheur vert qui s'allume. L'afficheur bleu clignotant indiquera le compte à rebours du temps de préparation. A l'issue du temps préétabli un avertisseur sonore se retentit, l'appareil se met automatiquement hors circuit.

i *Lacidité augmentée des certains fruits fait disparaître des ferments et ne permet pas de préparer des yaourts de bonne qualité. Dans ce cas il vaut mieux d'ajouter des fruits frais dans un yaourt prêt directement avant la préparation.*

Réglage de date

Enlevez le couvercle de l'yaourtière, veillez à ce que l'eau se formant pendant la condensation ne passe pas dans un pot. A l'aide du marqueur manuel de date sur le couvercle de chaque pot, réglez le délai de conservation du yaourt – il ne faut que tourner la partie supérieure du couvercle et établir le chiffre souhaité.

i *Le délai de conservation dans le frigo, prévu pour le yaourt nature représente 8 jours au plus. Ainsi, le délai de consommation réglé sur les couvercles de pots s'établit à raison de D + 8 jours, étant donné que D – c'est la date de préparation du yaourt. Fermez les pots par les couvercles et mettez-les dans le frigo pour 6 heures au moins. Le refroidissement du yaourt durant 24 heures lui redonnerait la consistance encore plus épaisse. N'oubliez pas qu'il est défendu de mettre l'yaourtière dans le frigo !*

III. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché du réseau électrique et complètement refroidi.

STOP *NE PAS METTRE l'appareil sous l'eau courante, ne pas l'immerger dans l'eau et ne pas le nettoyer dans un lave-vaisselle.*

Ne pas utiliser d'abrasifs et de produits chimiques agressifs, d'éponges avec un revêtement dur pour nettoyer l'appareil.

Transport et Entreposage

Avant le stockage et la réutilisation, nettoyez et séchez complètement toutes les parties de l'appareil. Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, loin des appareils de chauffage et de la lumière du soleil.

Lors du transport et du stockage, il n'est pas conseillé d'exposer l'appareil à des contraintes mécaniques qui peuvent causer des dommages à l'appareil et/ou la détérioration de l'intégrité de l'emballage.

Il est nécessaire de préserver l'emballage de l'appareil de l'eau et autres liquides.

IV. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Défaut	Raison éventuelle	Mode d'élimination
Yaourt est trop liquide	Vous avez utilisé du lait à moitié ou entièrement écrémé, sans y ajouter du lait sec (le lait utilisé ne contient pas assez d'albume)	Ajoutez du lait sec en quantité correspondante au volume d'un pot (en cas du lait écrémé – deux pots), ou bien utilisez le lait entier, en ajoutant dans les pots du lait sec
	L'yaourtière a été déplacé ou a été soumise à une vibration pendant le processus de fermentation	Veillez de ne pas faire bouger votre yaourtière pendant le fonctionnement
	Le ferment a perdu son effet	Utilisez un autre ferment ou autre marque du yaourt prêt pour produire le ferment

Défaut	Raison éventuelle	Mode d'élimination
Yaourt est trop liquide	Yaourtière a été ouverte pendant le fonctionnement	Veillez de ne pas retirer les pots ne pas ouvrir l'yaourtière jusqu'à la fin du processus de préparation (8 heures approximativement). Pendant le processus de préparation l'yaourtière doit se trouver dans un endroit défendu du courant d'air. En cas ou la température extérieure de l'air est très basse, couvrez l'appareil d'un linge afin de maintenir la chaleur
Yaourt est trop acide	La durée de fermentation est trop longue	Pour les préparations ultérieures veuillez diminuer la durée de fermentation
A la fin du processus de préparation un liquide visqueux (sérum) s'est formé sur la surface du yaourt	Le lait que vous avez utilisé a été éventuellement trop chaud	Pour les préparations ultérieures veuillez à ce que tous les ingrédients du yaourt aient la température ambiante

i Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.



Par respect pour l'environnement (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)

L'élimination des emballages, du manuel d'utilisateur, ainsi que l'appareil doit s'effectuer conformément au programme de recyclage des déchets.

■ Montrer votre engagement envers l'environnement : ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.

Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants. L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne.



Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachlesen auf. Der vorschriftsmäßige Betrieb des Gerätes wird seine Lebensdauer deutlich verlängern.

Die Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch decken nicht alle möglichen Situationen ab, die während der Anwendung des Geräts auftreten können. Wenn das Gerät angewendet wird sollte der Anwender vom gesunden Menschenverstand geleitet werden und vorsichtig und aufmerksam handeln.

SICHERHEITSHINWEISE

- Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Beschädigungen, die auf Nichtbeachtung von Sicherheitshinweisen und Bedienungsvorschriften zurückzuführen sind.
- Dieses elektrische Gerät ist für Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, oder in ähnlichen Bedingungen der nicht-gewerblichen Anwendung benutzt werden. Gewerbliche oder jede andere unsachgemäße Anwendung der Einrichtung gilt als zweckwidrige Benutzung des Produktes. In diesem Fall trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor jedem Anschluss des Geräts ans Netz stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der Nennspan-

nung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder den Typenschild am Gerät).

- Verwenden Sie das Verlängerungskabel, das für die Leistungsaufnahme des Geräts ausgelegt ist. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zum Kurzschluss oder Brand des Kabels führen.
- Nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen oder Umstellen des Gerätes ziehen Sie den Stecker. Ziehen Sie das Netzkabel mit trockenen Händen, indem Sie das am Stecker und nicht am Kabel selbst halten.
- Zuleitung nicht durch die Türöffnungen oder über Wärmequellen ziehen. Stellen Sie sicher, dass sich das Netzkabel nicht verdreht bzw. knickt, nicht über scharfe Gegenstände, Ecken und Möbelkanten gezogen wird.

STOP

VORSICHT: zufällige Beschädigung des Netzkabels kann die Störungen verursachen, auf die sich die Garantie nicht erstreckt, sowie zum Stromschlag führen. Die beschädigte Anschlussleitung muss umgehend durch den Kundendienst ersetzt werden.

- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden, das Eindringen der Feuchtigkeit oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes kann sonst schwere Störungen verursachen.
- Bitte die Anweisungen zum Reinigen exakt beachten.
- Das Gerät ist nur bestimmungsgemäß zu gebrauchen. Abweichender Gebrauch des Gerätes, als es in dieser Anleitung vorgeschrieben ist, gilt als eine bestimmungswidrige Verwendung.

STOP

Das Gerätegehäuse NIEMALS ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen! Das kann zu Beschädigungen führen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt werden oder

in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial (Folie, Schaumstoff u.s.w.) fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial kindersicher aufbewahren.
- Die eigenmächtigen Reparaturen bzw. Änderungen am Gerät sind verboten. Das Gerät ausschließlich durch den autorisierten Kundendienst reparieren lassen. Unsachgemäß durchgeführte Arbeit kann zum Ausfall des Gerätes, zur Verletzungen und Sachschäden führen. zum Ausfall des Gerätes, zur Verletzungen und Sachschäden führen.

STOP

ACHTUNG! Das Gerät nur im technisch einwandfreien Zustand benutzen.

Technische Daten

Modell	RYM-M5401-E
Leistung	50 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Schutz gegen elektrischen Schlag	Klasse II
LED-Anzeige	ja
Steuerungstyp	elektronisch
Hintergrundbeleuchtung	ja
Werkstoff Joghurtbecher	Glas
Werkstoff Gehäuse	Kunststoff, Edelstahl
Volumen Joghurtbecher	8 × 180 ml = 1440 ml
Verfallsdatum auf dem Deckel	ja
Timer	von 1 bis 12 Stunden
Selbstabschaltung	ja
Durchsichtiger Deckel zur Kontrolle des Zubereitungsvorgangs	ja
Abmessungen	330 × 150 × 215 mm
Nettogewicht	2,7 kg
Länge Netzkabel	1 m

Lieferumfang

Joghurtbereiter	1 St.
Joghurtbecher	8 St.
Gebrauchsanleitung	1 St.
Serviceheft	1 St.

Der Hersteller behält das Recht, Design, Lieferumfang sowie technische Daten des Produktes im Laufe der Weiterentwicklung seiner Produktion ohne vorheriger Benachrichtigung über diese Veränderungen zu ändern. Fehler $\pm 10\%$ ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

Aufbau (Schema A1, P. 3)

1. Deckel
2. Gehäuse
3. On/Off Taste – Start/Stop des Zubereitungsvorgangs
4. LED-Betriebsanzeige
5. Display
6. LED-Aufheizanzeige

7. Timer Taste – Einstellen der Zeit (von 1 bis 12 Stunden, Schritt – 1 Stunde)
8. Glasbecher mit Deckeln
9. Manuelle Haltbarkeitsdatum-Anzeige
10. Netzkabel

I. VOR DER BEDIENUNG

Nehmen Sie sorgfältig das Gerät und das Zubehör aus dem Karton raus. Entfernen Sie die ganze Verpackung und Werbeaufkleber.



Lassen Sie alle mahnende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber (falls vorhanden) und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse!

Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.

Gehäuse des Produktes feucht abwischen und trocknen lassen. Um Beigeruch beim ersten Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, muss das Gerät gereinigt werden.

II. BETRIEB

Milch auswählen

Bevorzugt wird Vollmilch oder teilentrahmte Milch, die vorangehendes Aufkochen (Dauermilch, mit Ultrahochtemperatur bearbeitet – UHT – oder Trockenmilch) nicht erfordert. Rohmilch (Frischmilch) oder pasteurisierte Milch muss aufgeköchelt und anschließend abgekühlt werden, dann wird sie zur Abtrennung der Milchsäure durchgeseigt.



Joghurt aus Vollmilch hat eine härtere Konsistenz und einen kräftigeren Geschmack.

Um einen sämigeren Joghurt zuzubereiten, kann zu 1 l Milch 2 bis 3 Esslöffel Trockenmilch zugegeben werden, indem man das Gemisch sorgfältig rührt. Die Milch soll von der Raumtemperatur oder leicht warm (36–40°C) sein. Die Milch gerade aus dem Kühlschrank soll nicht verwendet werden.

Joghurtkultur auswählen

Als Joghurtkultur kann folgendes gebraucht werden:

- Handelsüblicher Naturjoghurt (aus Vollmilch) mit möglichst großer Frist bis zum Verfallsdatum, ausgehend von 3–5 Esslöffeln Joghurt auf 1 l Milch.
- Lyophilisierte Trockenkultur (in Apotheke, Supermarkt, einigen Läden für Diätetika erhältlich). In diesem Fall ist die in der Gebrauchsanweisung vorgeschriebene Aktivierungszeit zu beachten.
- Ihr fertiger selbstgemachter Joghurt.

- i** Nach der Zubereitung des ersten Satzes von Joghurt reicht es, eine Menge von diesem Joghurt aufzubewahren, um ihn für spätere Zubereitungen zu gebrauchen. Nach 5 Sätzen muss eine neue Joghurtkultur verwendet werden, da diese mit der Zeit ihre Wirkung etwa nachlässt, was zu einer weniger harten Konsistenz des Joghurts führt.

Gemisch zubereiten

- Milch mit Joghurtkultur nach Ihrer Auswahl (Joghurt bzw. lyophilisierte Trockenkultur) in einem separaten Behälter sorgfältig rühren. Das Gemisch beim Rühren nicht aufschäumen. Für ein homogenes Gemisch wird der Joghurt mit Gabel vorher aufgeschlagen (seine Konsistenz wird glatter), dann Milch zugeben, ohne mit dem Rühren aufzuhören. Sollten Sie die lyophilisierte Trockenkultur verwenden, so geben Sie diese in Milch zu und rühren Sie gründlich das Gemisch.
- Diese Mischung in die Becher füllen, in das Gerät geben, mit den Deckeln zu verschließen. Den Deckel auf den Joghurtbereiter auflegen.
- Den Joghurtbereiter ans Netz anschließen. Mit der Timer-Taste stellen Sie die gewünschte Zeit von 1 bis 12 Stunden (Schritt – 1 Stunde) ein. Die ausgewählte Zeit wird auf dem Display angezeigt.
- Die On/Off-Taste betätigen, um den Vorgang auszulösen. Die rote LED-Aufheizanzeige leuchtet auf. Nachdem der Joghurtbereiter die Betriebstemperatur erreicht hat (nach 10 bis 15 Minuten), erlischt diese Anzeige und die grüne Betriebsanzeige leuchtet auf. Blinkende blaue Anzeige auf dem Display zeigt die Zählung der Zubereitungszeit. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet automatisch aus.

- i** *Übersäuerung einiger Früchte vernichtet Enzyme und verhindert es, den Joghurt von hoher Qualität zuzubereiten. In diesem Fall geben Sie die Obstfrüchte in den zubereiteten Joghurt unmittelbar vor der Zubereitung zu.*

Datum einstellen

Nehmen Sie den Deckel vom Joghurtbereiter ab, passen Sie auf, damit das Kondenswasser in Becher nicht gelangt. Mit Hilfe der manuellen Haltbarkeitsdatum Anzeige an jedem Becherdeckel stellen Sie das Verfallsdatum des Joghurts ein, indem Sie das Oberteil des Deckels einfach drehen und die gewünschte Ziffer wählen.

- i** Die Haltbarkeit des Naturjoghurts im Kühlschrank beträgt höchstens 8 Tage. Das Verfallsdatum muss dementsprechend ausgehend von D + 8 Tage angegeben werden, wo D das Datum der Zubereitung des Joghurts ist. Verschließen Sie die Glasbecher mit Deckeln und stellen Sie diese in den Kühlschrank mindestens für

6 Stunden. Der im Laufe eines Tages gekühlte Joghurt hat eine härtere Konsistenz. Beachten Sie, dass der Joghurtbereiter nicht in den Kühlschrank gestellt werden darf!

III. PFLEGEN UND REINIGUNG

Bevor Sie das Gerät reinigen werden, vergewissern Sie sich, dass es komplett abgekühlt und stromlos ist.

- STOP** *ES IST VERBOTEN, das Gerät unter den Wasserstrahl zu stellen, es ins Wasser einzutauchen oder in Geschirrspülmaschine zu waschen.*

Verwenden Sie bei Reinigung auf keinem Fall die Schleifpasten oder aggressive chemische Reinigungsmittel, die Schwämme mit Hartbeschichtungen nicht.

Transport und Lagerung

Bevor Sie die Anwendung wiederholen oder Aufbewahren, trocknen Sie alle Teile des Geräts. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, belüfteten Ort auf, fern von heizenden Geräten oder direktem Sonnenlicht.

Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts. Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

IV. BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDEN-DIENST WENDEN

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Joghurt ist zu flüssig	Teilenträhmte Milch oder Magermilch ohne Zugabe von Trockenmilch (die eingeseetzte Milch enthält zu wenig Eiweiß) verwendet	Trockenmilch entsprechend einem Becher (zwei bei Magermilch) zugeben oder Vollmilch mit Zugabe der Trockenmilch verwenden
	Beim Reifen wurde der Joghurtbereiter verschoben bzw. Schwingung ausgesetzt	Den Joghurtbereiter während des Vorgangs nicht verschieben
	Die Aktivität der Joghurtkultur ist nachgelassen	Neue Joghurtkultur bzw. andere Marke des handelsüblichen Joghurts verwenden

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Joghurt ist zu flüssig	Während der Arbeit wurde der Deckel des Joghurtbereiters geöffnet	Die Becher nicht heben und den Deckel des Joghurtbereiters bis zum Ende des Vorgangs (ca. 8 Stunden) nicht öffnen. Beim Betrieb muss der Joghurtbereiter vom Zug geschützt stehen. Soll die Außentemperatur niedrig sein, decken Sie das Gerät mit dem Tuch zu, um die Wärme zu erhalten
Joghurt ist zu sauer	Die Reifzeit ist zu lang	Beim nächsten Zubereiten die Reifzeit verkürzen
Auf der Oberfläche des Joghurts hat sich am Ende der Zubereitung Dickflüssigkeit gebildet – Molke	Vielleicht zu heiße Milch eingesetzt	Beim nächsten Zubereiten sicherstellen, dass alle Zutaten des Joghurts der Raumtemperatur entsprechen

i Im Falle, dass Sie die Defekte nicht behandeln können, wenden Sie sich an das autorisierte Service Center.



Umweltfreundliche Entsorgung

Die Entsorgung von Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Gerät selbst muss nach den lokalen Recycling-Programme durchgeführt werden.

Kümmern Sie um die Umwelt: werfen Sie es nicht in den normalen Müll, sondern geben Sie es an bestimmtes Sondermüll Depot ab.

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektround Elektronik-Altgeräte.

Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektround Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU.



Prieš naudojant, įdėmiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant prietaisą, ilgėja jo tarnavimo laikas.

Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali susidaryti eksploatuojant prietaisą. Dirbdamas su įrenginiu naudotojas turi vadovautis sveiku protu, būti atsargus ir atidus.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar tinklo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. Techninius duomenis arba gaminio gamyklos lentelę).

- Naudokite ilginamąjį laidą, tinkamą prietaiso vartojamai galiai: jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba įsiliepsnoti kabelis.
 - Pasinaudoję išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lizdo, taip pat valydami arba perkeldami į kitą vietą. Laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
 - Netieskite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.
- STOP** *ATMINKITE: jeigu atsitiktinai pažeisite kabelį, gali atsirasti gedimų, kurie neatitinka garantijos sąlygų, be to, galite nukentėti nuo elektros srovės. Pažeistą kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.*
- Draudžiama naudotis prietaisu lauke: jeigu į korpuso vidų pateks drėgmės arba pašalinių daiktų, prietaisas gali rimtai sugesti.

- Naudokite prietaisą pagal paskirtį. Prietaiso naudojimas šioje instrukcijoje nenumatytais tikslais bus laikoma eksploatacijos taisyklių pažeidimu.
 - Valydami prietaisą laikykitės taisyklių, nurodytų skyriuje „Prietaiso priežiūra“.
- STOP** *DRAUDŽIAMA merkti prietaiso korpusą į vandenį ar kitus skysčius! Tai gali sugadinti prietaisą.*
- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
 - Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingas vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turimą arba sužaloti asmenis.
- STOP** *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

Techninės charakteristikos

Modelis	RYM-M5401-E
Galia	50 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio	II klasė
Šviesos diodų veikimo indikacija	yra
Valdymo būdas	elektroninis
Ekrano skaičių apšvietimas	yra
Jogurtui skirtų indelių medžiaga	stiklas
Korpuso medžiaga	plastmasė, nerūdijantis plienas
Jogurto indelių talpa	8 × 180 ml = 1 440 ml
Galimybė ant jogurto indelių dangtelių nurodyta galiojimą laiką	yra
Laikmatis	nuo 1 iki 12 val.
Automatinis išjungimas	yra
Permatomas prietaiso dangtis, skirtas gamybos kontrolei	yra
Matmenys	330 × 150 × 215 mm
Neto svoris	2,7 kg
Elektros laido ilgis	1 m

Komplektacija

Jogurtinė	1 vnt.
Jogurto indeliai	8 vnt.
Naudojimosi instrukcija	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.

Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas. Techniniai duomenys leidžia paklaida ±10%.

Modelio įranga (A1 schema, p. 3)

1. Dangtis
2. Korpusas
3. Mygtukas On/Off („Ij./„Iš.“) – gaminimo proceso paleidimas/sustabdymas.
4. Veikimo režimo šviesos diodų indikacija.
5. Ekranas
6. Šviesos diodų kaitinimo indikatorius.
7. Mygtukas Timer („Laikmatis“) – laiko nustatymas (nuo 1 iki 12 val., nustatymo intervalas – 1 val.)

8. Stikliniai indeliai su dangteliais
9. Rankinis datos žymeklis
10. Elektros maitinimo kabelis

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.



Būtina palikite vietoje perspėjamuosius lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso!

Prieš jungiant prietaisą po pervežimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nudžiūti. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite.

II. JOGURTINĖS NAUDOJIMAS**Pieno išsirinkimas**

Geriausia naudoti nenugriebtą arba dalinai nuriebalintą pieną, kurio nereikia virinti (ilgo galiojimo pienu, apdorotą, naudojant aukštą temperatūrą – UHT arba sausą pieną). Šviežią arba pasterizuotą pieną būtina užvirtinti ir leisti atvėsti, o tada nukošti, kad neliktų plėvelės.



Iš nenugriebto pieno pagamintas jogurtas bus kietesnis ir sodresnio skonio.

Norint pagaminti tirštesnį jogurtą, į 1 l pieno galima įberti 2–3 valgomus šaukštus sauso pieno ir viską gerai išmaišyti. Pienas turi būti kambario temperatūros arba truputį šiltes (36–40°C). Nereikėtų naudoti tik ką iš šaldytuvo išimto pieno.

Rauginimo pasirinkimas

Rauginimui galima naudoti:

- Pramoniniu būdu pagamintą natūralų jogurtą (iš nenugriebto pieno) su maksimaliai ilgu galiojimo laiku, į 1 l pieno įdedant 3–5 valgomus šaukštus jogurto.
- Sausas liofilizuotas bakterijas (kurių galima įsigyti vaistinėje, prekybos centre, kai kuriose dietinių produktų parduotuvėse). Tokiu atveju reikia laikytis naudojimo instrukcijoje nurodyto aktyvavimo laiko.
- Jūsų pačių pagamintą jogurtą.



Pagaminus pirmąją jogurto partiją, galima nedidelį jo kiekį palikti kitam kartui. Pagaminus 5 partijas, reikėtų naudoti naują raugą – nes einant laikui jis netenka savo veiksmingumo, o gaunamas jogurtas nėra toks tirštas.

Mišinio gaminimas

1. Atskiroje talpoje kruopščiai išmaišykite pieną su pasirinktu raugu (jogurtu arba sausomis jogurto bakterijomis). Maišydami neplakite mišinio. Vientisai masei gauti, jogurtą prieš tai išplakite šakute (tuomet jo konsistencija bus tolygesnė), o tada, nesustodami maišyti, įpilkite pieno. Naudojant sausas jogurto bakterijas, įpilkite šiek tiek pieno ir gerai išmaišykite.
2. Supilkite mišinį į indelius, ir dangtelių pastatykite į jogurtinę. Uždenkite jogurtinę dangčiu.
3. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo. Paspaudę mygtuką Timer, nustatykite reikalingą laiką nuo 1 iki 12 val. (nustatymo intervalas – 1 val.). Pasirinktas laikas bus rodomas ekrane.
4. Spauskite mygtuką On/Off – prasidės gaminimo procesas. Įsijungus raudonas kaitinimo šviesos diodų indikatorius. Jogurtinei pasiekus darbinę temperatūrą (po 10-15 min.), šis indikatorius užges, bet įsijungs žalias darbinio režimo indikatorius. Ekране mirksintis mėlynos spalvos indikatorius rods faktinę gaminimo laiko atskaitą. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs garsinis signalas, o prietaisas automatiškai išsijungs.

i *Padidintas kai kurių vaisių rūgštingumas naikina fermentus ir neleidžia pagaminti aukštos kokybės jogurto. Tokiu atveju dėkite šviežių vaisių į jau pagamintą jogurtą.*

Datos žymėjimas

Nuimkite dangtį nuo jogurtinės, stenkitės, kad į indelius nepatektų kondensato. Rankiniu datos žymekliu, esančiu ant kiekvieno indelio dangtelio, nurodykite jogurto galiojimą laiką – tereikia pasukti viršutinę dangtelio dalį ir nustatyti reikalingą skaičių.

i *Natūralus jogurtas šaldytuve gali būti laikomas ne ilgiau kaip 8 dienas. Todėl galiojimą ant dangtelių reikia nurodyti taip: D + 8 dienas, kai D – jogurto pagaminimo data. Uždenkite stiklinius indelius dangteliais ir pastatykite į šaldytuvą ne trumpiau kaip 6 val. Šaldant jogurtą parą, jo konsistencija taps tirštesnė. Atminkite, kad jogurtinę statyti į šaldytuvą – draudžiama!*

III. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs.

STOP *DRAUDŽIAMA kišti prietaisą po vandens srovę, merkti į vandenį arba plauti indaplovėje.*

Valydami prietaisą nenaudokite abrazyvinių ir chemiškai agresyvių priemonių, kempinių šiurkščia danga.

Transportas ir Saugojimas

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkainančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

IV. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Jogurtas per skystas	Naudojote iš daties nuriebalintą arba liesą pieną be sauso pieno (naudojamame piene nepakanka baltymų)	Įberkite sauso pieno, reikalingo vienam indeliui (dviem, jei buvo naudotas liesas pienas), arba naudokite nenugriebtą pieną, į indelius įbėrę sauso pieno
	Fermentacijos metu jogurtinė buvo perkelta į kitą vietą arba buvo judinama	Jogurtinei veikiant, neperkelkite jos į kitą vietą
	Raugas nebeefektyvus	Naudokite naują raugą arba kito gamintojo gatavą jogurtą
Jogurtinei veikiant, ji buvo atidaroma	Jogurtinei veikiant, ji buvo atidaroma	Iki pasibaigiant gaminimo ciklui, nekelkite indelių ir neatidarinėkite jogurtinės (maždaug 8 val.). Veikimo metu jogurtinė turi būti nuo skersvėjų apsaugotoje vietoje. Esant žemai aplinkos temperatūrai, šilumai palaikyti uždenkite prietaisą rankšluosčiu
		Jogurtas per rūgštus

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Gaminimo proceso pabaigoje jogurto paviršiuje susidarę tūšus skystis – pasukus	Greičiausiai naudojote per karštą pieną	Gaminant kitą kartą įsitikinkite, kad visi jogurto komponentai yra kambario temperatūros

i Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite apli kosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdirbimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.



Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā uzziņas līdzekli. Pareiza ierīces lietošana var ievērojami pagarināt tās kalpošanas laiku.

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neapņemas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, laiku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai tā spriegums sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. tehniskos parametrus vai plāksnīti ar parametriem uz izstrādājuma).

- Lietojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces pārtērējamajai jaudai: parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
 - Izslēdziet ierīci no rozetes pēc lietošanas, kā arī ierīces tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atslēdzot ierīci no elektropadeves tīkla, nevelciet aiz tīkla elektrovada, izņemiet ar sausām rokām kontakt-dakšu no elektrorozetes.
 - Neizvietojiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai tīkla elektrovads nav sagriezts un salocīts, lai tas nepieskaras asiem priekšmetiem, stūriem un mēbeļu malām.
- STOP** *ATCERĪETIES: elektrobarošanas kabeļa bojājums var izraisīt bojājumus, kuri neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var radīt elektrošoku. Sabojāts elektrokabelis ir steidzami jānomaina servisa centrā.*
- Aizliegta ierīces ekspluatācija ārpus telpām: mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajam nolūkam. Ierīces lietošana mērķiem, kuri nav norādīti instrukcijā, ir lietošanas noteikumu pārkāpums.
 - Tīrot ierīci, strikti ievērojiet noteikumus, kas izklāstīti sadaļā „Ierīces apkope“.
- STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai citos šķidrumos! Tas var novest pie ierīces bojājumiem.*
- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstami bērniem. Noslaukšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
 - Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remonts ir jāveic tikai autorizēto servisa centra speciālistiem. Ne-profesionāli izpildīti darbi var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.
- STOP** *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskais raksturojums

Modelis	RYM-M5401-E
Jauda	50 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu	II klase
Darbības gaismas diodžu indikācija	ir
Vadības veids	elektronisks
Displeja ciparu apgaismojums	ir
Jogurta burciņu materiāls	stikls
Korpusa materiāls	plastikāts, nerūsējošais tērauds
Jogurta burciņu tilpums	8 × 180 ml = 1440 ml
Derīguma termiņa iestatīšana uz vāciņa	ir
Taimeris	no 1 līdz 12 stundām
Automātiska izslēgšanās	ir
Caurspīdīgs ierīces vāks gatavošanas procesa kontrolēšanai	ir
Gabarītmēri	330 × 150 × 215 mm
Neto svars	2,7 kg
Strāvas vada garums	1 m

Komplektācija

Jogurta pagatavošanas ierīce	1 gab.
Burciņas jogurtam	8 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatiņa	1 gab.

Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām. Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama pielāide ±10%.

Modeļa uzbūve (shēma A1, 3. lpp.)

1. Vāks
2. Korpusis
3. Poga On/Off („Iesl./Izsl.”) – gatavošanas procesa uzsākšana/pārtraukšana
4. Darbības režīma gaismas diodžu indikācija
5. Displejs
6. Uzsildīšanas gaismas diodžu indikācija
7. Poga Timer („Taimeris”) – laika iestatīšana (no 1 līdz 12 stundām, iestatīšanas intervāls – 1 stunda)
8. Stikla burciņas ar vāciņiem

9. Rokas datuma marķieris
10. Strāvas vads

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.



Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar sērijas numuru uz ierīces korpusa!

Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru lupatiņu un ļaujiet tam nožūt. Lai izvairītos no smakas parādīšanās pirmajā izmantošanas reizē, veiciet ierīces tīrīšanu.

II. IERĪCES LIETOŠANA

Piena izvēle

Ieteicams izmantot pilnpienu vai daļēji attaukotu pienu, kuram nav nepieciešama iepriekšēja karsēšana (piens ar ilgu derīguma termiņu, apstrādāts ar augstu temperatūru, UHT vai saussais piens). Svaigu vai pasterizētu pienu ir nepieciešams uzvāriet un ļaut tam atdzist, pēc tam izkāst, lai likvidētu putas. Jogurtam, kurš gatavots no pilnpiena, būs biežāka konsistence un piesātinātāka garša.



Lai pagatavotu biežāku jogurtu, 1 l piena var pievienot 2-3 ēdamkarotes sausa piena un kārtīgi samaisīt iegūto maisījumu. Pienam ir jābūt istabas temperatūrā vai nedaudz siltākam (36-40°C). Neizmantojiet tikko no ledusskapija izņemtu pienu.

Ierauga izvēle

Par ieraugu jogurtam var izmantot:

- Naturālo, rūpnieciski gatavoto jogurtu (no pilnpiena) ar maksimāli lielu derīguma termiņu, nemot 3-5 ēdamkarotes jogurta uz 1 l piena.
- Sauso liofilizēto ieraugu (kuru var iegādāties aptiekā, lielveikalā, diētisko produktu veikalā). Šīni gadījumā vajadzētu izturēt aktivācijas laiku, kurš ir norādīts lietošanas instrukcijā.
- Pašu gatavotavoto jogurtu.



Pēc pirmās jogurta porcijas pagatavošanas var saglabāt nelielu daudzumu nākamajām gatavošanas reizēm. Pēc 5 jogurta porciju pagatavošanas vajadzētu izmantot jaunu ieraugu, jo laika gaitā tas paliek nedaudz šķidrāks un rezultātā jogurta konsistence nav tik bieža.

Maisījuma pagatavošana

1. Atsevišķā traukā rūpīgi samaisiet pienu ar ieraugu pēc Jūsu izvēles (jogurts vai sausais liofilizētais ieraugs). Maisiet tā, lai neveidojas putas. Lai veidotos viendabīga masa, iepriekš sakuliet jogurtu ar dakšīnu (tas radīs gludāku konsistenci), pēc tam, nepārtraucot maisīt, pievienojiet pienu. Izmantojot sauso liofilizēto ieraugu, pievienojiet to pienam n rūpīgi izmaisiet.
2. Salejiet iegūto maisījumu burciņās, uzdegti juos dangteliais ielieciet jogurta pagatavošanas ierīcē. Uzlieciet jogurta ierīcē vāku.
3. Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Ar pogu Timer iestatiet nepieciešamo laiku no 1 līdz 12 stundām (iestatīšanas intervāls – 1 stunda). Uz displeja atspoguļosies izvēlētais laiks.
4. Nospiediet pogu On/Off – sāksies gatavošanas process. Iedegsies sarkanais uzsilšanas gaismas diožu indikators. Kad jogurta pagatavošanas ierīcē būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru (pēc 10-15 minūtēm), šis indikators nodzīsīs un iedegsies darbības režīma zaļais indikators. Mirgojošais gaiši zilais indikators uz displeja atspoguļos tekošo gatavošanas laiku. Pēc iestatītā laika beigām atskanēs skaņas signāls un ierīce automātiski izslēgsies.

i Dažiem augļiem ir paaugstinātais skābuma līmenis, kurš iznīcina fermentus un neļauj pagatavot augstākās kvalitātes jogurtu. Šīnī gadījumā pievienojiet svaigos augļus gatavajam jogurtam tieši pirms gatavošanas sākuma.

Datuma iestatīšana

Noņemiet vāku no jogurta pagatavošanas ierīces. Uzmanieties, lai ūdens, kurš rodas kondensācijas rezultātā, neiekļūtu burciņās. Ar rokas datuma marķiera palīdzību, kurš atrodas uz katra burciņas vāka, iestatiet jogurta derīguma termiņu. Lai to izdarītu, vienkārtīgi pagrieziet vāka augšējo daļu un izvēlieties nepieciešamo ciparu.

i *Dabīgā jogurta glabāšanas termiņš ledusskapī ir ne lielāks par 8 dienām. Attiecīgi, derīguma termiņu uz vāciņiem ir jānorāda, aprēķinot to šādi: D+8 dienas, kur D – jogurta pagatavošanas datums. Aizveriet stikla burciņas ar vāciņiem un ielieciet ledusskapī ne mazāk kā uz 6 stundām. Jogurta dzesēšana vismaz diennakti piešķirs tam biežāku konsistenci. Atcerieties, ka likt jogurta pagatavošanas ierīci ledusskapī ir aizliegts!*

III. IERĪCES KOPŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzīsusī.

STOP

AIZLIEGTS novietot ierīci zem tekoša ūdens, iegremdēt to ūdenī vai mazgāt trauku mazgājāmā mašīnā.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvas vai agresīvas ķīmiskās vielas, sākļus ar cietu virsmu.

Transportēšana un Uzglabāšana

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem.

Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu likvidēšanas veids
Jogurts ir pārāk šķidrš	Daļēji attaukota vai attaukota piena izmantošana bez sausā piena pievienošanas (izmantotais piens nesatur pietiekami daudz olbaltumvielu)	Pievienojiet vienu burciņu sausā piena (divas – ja tiek izmantots attaukots piens) vai izmantojiet pilnpienu, pievienojot sauso pienu burciņās
	Fermentācijas procesa laikā jogurta pagatavošanas ierīcē tika pārvietota vai pakļauta vibrācijām	Nepārvietojiet jogurta pagatavošanas ierīci tās darbības laikā
	Ieraugs ir zaudējis aktivitāti	Izmantojiet jaunu ieraugu vai citu gatavā jogurta veidu
	Gatavošanas procesā jogurta pagatavošanas ierīcē tika atvērta	Neveriet vaļā ierīces vāku un neceliet ārā burciņas līdz gatavošanas cikla beigām (aptuveni 8 stundas). Darbības laikā ierīcē ir jāatrodas vietā, kur nav caurvēja. Gadījumā, ja apkārtējā gaisa temperatūra ir zema, apklājiet ierīci, lai uzturētu tajā siltumu

LVA

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu likvidēšanas veids
Jogurts ir pārāk skābs	Pārāk ilgs fermentācijas laiks	Nākamo reizi gatavojot samaziniet fermentācijas laiku
Gatavošanas beigās uz jogurta vismas ir parādījies viskozs šķidrums - serums	Visdrīzāk tika izmantots pārāk karsts piens	Nākamo reizi gatavojot jogurtu pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir istabas temperatūrā

i *Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griezieties autorizētajā servisa centrā.*



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktos vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju.

Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektroniski iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.



Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja hoidke see teatmikuna alles. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõik võimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhinduma tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehnilist iseloomustust või toote tehasetabelit).
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele

toitepingele (vt. tehnilist iseloomustust või toote tehasetabelit).

- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele mõeldud pikendusjuhet. Parameetritele mittevastavus võib tingida lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge tõmmake elektritoitejuhet ukseavadest või soojusallikate lähedusest. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

STOP

MEELESPEA: elektrijuhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektri kaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

EST

REDMOND

- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus: niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsiseid vigastusi.
- Kasutage seadet vaid selle määraltusel. Seadme kasutust eesmärkidel, mis erinevad käesolevast juhendist, peetakse kasutusreeglite rikkumiseks.
- Seadme puhastamisel järgige rangelt jaos "Seadme hooldus" toodud reegleid.

STOP

KEELATUD on paigutada seadet vette või mistahes vedelikesse! See võib tingida seadme vigastumise.

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele

kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.

- Pakkematerjalid (kile, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema vaid autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

STOP

TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

Tehniline iseloomustus

Mudel.....	RYM-M5401-E
Võimsus.....	50 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektriõigikaitse.....	klass II
Töö valgusdiod indikatsioon.....	olemas
Juhtimise tüüp.....	elektrooniline
Ekraani numbrite valgustus.....	olemas
Jogurtipurkide materjal.....	klaas
Korpuse materjal.....	plastik, roostevaba teras
Jogurtipurkide maht.....	8 x 180 ml = 1440 ml
Kõlblikkusaeg kaanel.....	olemas
Taimer.....	1 kuni 12 tundi
Automaatne väljalülitamine.....	olemas
Seadme klaasist kaas valmistamisprotsessi jälgimiseks.....	olemas
Elektrijuhtme pikkus.....	1 m
Välismootmed.....	330 x 150 x 215 mm
Netokaal.....	2,7 kg

Komplektatsioon

Jogurtivalmistaja.....	1 tk.
Jogurtipurgid.....	8 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hooldusraamat.....	1 tk.

Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada etteavitaniseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

Mudeli seadistus (skeem A1, lk. 3)

1. Kaas
2. Korpus
3. On/Off klahv – valmistamisprotsessi käivitamine/peatamine
4. Töörežiimi valgusdiodrežiim
5. Ekraan
6. Soojendamise valgusdiod indikaator
7. Klahv Timer – aja seadmine (1 kuni 12 tundi, seadmise intervall – 1 tund)
8. Kaantega klaasist purgid
9. Kuupäeva käsitsi marker
10. Elektritoitejuhe

I. ENNE KASUTAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.



Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised (nende olemasolu) ja toote korpusel olev seerianumbriga silt!

Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida tootetemperatuuril vähemal 2 tundi.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja andke sellel kuivada. Kõrvalise lõhna tekkimise vältimiseks puhastage see enne esmast kasutamist.

II. JOGURTI VALMISTAJA KASUTAMINE**Piima valik**

Parem on kasutada täis- või osaliselt rasvatustatud piima, mis ei vaja eelnevat keemist (pika säilivusajaga piim, mis on töödeldud ülirkõrgel temperatuuril, – UHT või kuivpiim). Värske või pastöriseeritud piim on vaja keeta ja anda sellel jahtuda, mille järgselt kurnata piimakile eemaldamiseks.



Täispiimaga valmistatud jogurt on paksema konsistentsiga ja küllastunuma maitsega.

Paksema jogurti valmistamiseks võib 1 liitri piima kohta lisada 2-3 supilusikat kuivpiima, saadud segu hoolikalt segades. Piim peab olema tootetemperatuuri või veidi soojem (36–40°C). Ärge kasutage äsja külmkapist võetud piima.

Juuretise valik

Juuretisena võib kasutada:

- Tööstuslikult valmistatud naturaalne jogurt (täispiimast) maksimaalselt võimaliku ajavaruga säilivusaja lõppemiseni, arvestades 3-5 supilusikat jogurtit 1 liitri piima kohta.
- Kuiva liofiliseeritud juuretist (mida võib osta apteegist, supermarketist, mõnedes dieettoiduainete kauplustest). Sel juhul on vaja järgida kasutusjuhendis toodud aktiveerimise aega.
- Teie enda valmistatud jogurt.



Peale esimest jogurti partii valmistamist võib säilitada väike kogus edasisteks valmistamiseks. Peale 5 partii valmistamist tuleb kasutada uut juuretist – kuna aja möödudes muutub see vesisemaks, mis teeb jogurti vedelamaks.

Segu valmistamine

1. Eraldi nõus segage hoolikalt piim ja juuretis teie valik (jogurtiga või kuiva liofiliseeritud juuretisega). Segamisel ärge segu vahustage. Ühetaolise segu saamiseks vahustage jogurt eelnevalt kahvliga (see annab konsistentsile sileduse), misjärel kogu aeg segades lisage piim. Juhul, kui kasutate kuiva liofiliseeritud juuretit, lisage see piimale ja segage hoolikalt.
2. Valage segu purkidesse, katke need kaantega, asetage jogurtivalmistajasse. Sulgege jogurtivalmistaja kaanega.
3. Lülitage jogurtivalmistaja elektrivõrku. Klahvi Timer abil seadme vajalik aeg 1 kuni 12 tunnini (seadmise intervall 1 tund). Valitud aeg kuvatakse ekraanile.
4. Vajutage klahvi On/Off – algab valmistamise protsess. Sütib soojendamise punane valgusdiiod indikaator. Peale seda, kui jogurtivalmistaja on saavutanud töotemperatuuri (10-15 minuti möödudes), indikaator kustub ja sütib töörežiimi roheline indikaator. Ekraanil olev sinine vilkuv indikaator kajastab valmistamisaja tagasiarvestust. Seatud aja möödumisel kostub helisignaali ja seade lülitub automaatselt välja.

i Mõningate puuviljade kõrgenenud happesus hävitab fermente ja ei võimalda valmistada kõrgekvaliteetset jogurtit. See juhul lisage värsked puuviljad valmis jogurtisse vahetult enne valmistamist.

Kuupäeva seadmine

Võtke jogurtivalmistajalt kaas maha, seejuures jälgige, et kondensadi korral tekkiv vesi ei satuks purki. Iga purgi kaanel oleva markeri abil märkige jogurti säilitamisaeg – selleks lihtsalt keerake kaane ütemist osa ja märkige vajalik number.

i Naturaaljogurti säilitamise aeg külmkapis mitte üle 8 päeva. Järelikult peab kaanel oleva säilitamisaaja märkima arvestusega D + 8 päeva, kus D – on jogurti valmistamise kuupäev. Sulgege klaasist purgid kaantega ja paigutage külmkappi vähemalt 6 tunniks. Jogurti jahutamine ööpäeva vältel annab sellele paksema konsistentsi. Pidage meeles, et jogurtivalmistajat ei tohi panna külmkappi!

III. SEADME HOOLDUS

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud.

STOP Seadet EI TOHI pesta voolava vee all ega nõudepesumasinas, samuti ei tohi seda vette kasta.

Ärge kasutage seadme puhastamisel kraapivaid ega keemiliselt agressiivseid aineid või kraapiva kattega käsna.

Veondus ja Laodus

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekahedest ja otsesest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDMIST

Rike	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise meetod
Jogurt on liialt vedel	Osaliselt rasvatustatud või rasvatustatud piima kasutamine ilma kuivpiimata (kasutatav piim sisaldab ebapiisavalt valku)	Lisage kuivpiima ühele purgile vastavas mahus (kahele – kui kasutate rasvatustatud piima) või kasutage täispiima, lisades purkidesse kuivpiima
	Fermentatsiooni protsessis pandi jogurtivalmistaja teise kohta või vibreeris	Kasutamise ajal ärge jogurtivalmistajat teisel daga
Jogurtivalmistajat avati töö ajal	Juuretis kaotas aktiivsuse	Kasutage uut juuretit või juuretise jaoks muud valmis marki jogurtit
		Ärge tõstke purke ja ärge avage jogurtivalmistajat valmistamisüklil lõpuni (ligi 8 tundi). Töö protsessis peab jogurtivalmistaja asuma tuuletõmbuste eest kaitsitud kohas. Madala õhutemperatuuri korral katke seade riidega soojuste ülahoidmiseks
Jogurt on liialt hapu	Liialt pikk fermenteerimise aeg	Järgmise valmistamise ajal alandage fermentatsiooni pikkust

Rike	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise meetod
Valmistamise lõpus tekkis jogurti pinnale sitke vedelik - vadak	Vististi kasutasite liialt kuuma piima	Järgmisel valmistamisel veenduge, et jogurti kõik komponendid on toatemperatuuril

i Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Keskonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vast vatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.



Pred tým, ak začnete používať tento výrobok, pozorne si prečítajte tento návod na použitie a uschovajte ho, aby ste v prípade potreby vždy mali tento manuál k dispozícii. Správne použitie prístroja značne predlžuje jeho životnosť.

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nezodpovedá za poruchy, ktoré vznikli z dôvodu nedodržania bezpečnostných pokynov a pravidiel údržby zariadenia.
- Tento prístroj je elektrickým zariadením pre použitie v domácnosti. Prístroj je možné používať v bytoch, rodinných domoch alebo na chatách a za iných podobných podmienok okrem priemyselných účelov. Priemyselné alebo iné podobné použitie zariadenia s iným účelom sa považuje za porušenie pokynov príslušného použitia výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za prípadné následky a škody.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete zkontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájacím napätím zariadenia (viď.

Technické charakteristiky, resp. výrobný štítok na prístroji).

- Používajte predlžovačku, ktorá zodpovedá príkonu spotrebiča. Nezhoda parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
 - Vždy odpájajte prístroj z elektrickej zásuvky hneď po ukončení jeho použitia a taktiež počas čistenia alebo premiestnení. Vyťahujte elektrickú šnúru suchými rukami, pritom pridržujte ju za zástrčku, ale nikdy za šnúru.
 - Nepreťahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti vykurovacích zdrojov. Dbajte na to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nelámala, neprehýbala, nedotýkala sa ostrých predmetov, rohov a okrajov nábytku.
- STOP** PAMÄTAJTE SI: neočakávané poškodenie napájacieho káblka môže spôsobiť poruchy, ktoré neodpovedajú záručným podmienkam, ako aj úrazy elektrickým prúdom. Poškodený napájací kábel musí byť hneď vymenený v servisnom centre.

- Používajte prístroj výlučne v súlade s jeho účelom. Použitie prístroja za inými účelmi ako sú tie uvedené v tomto návode je považované za porušenie návodu na jeho použitie.
- Zakazuje se použitie prístroja v otvorenom priestore z tých dôvodov, že preniknutie vlhkosti do prístroje alebo zásah cudzích predmetov do vnútra telesa môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením prístroje presvedčte sa, že je odpojený od elektrickej siete a úplne vychladol. Postupujte presne podľa návodu na čistenie prístroja.

STOP

ZAKAZUJE sa ponárať prístroj do vody alebo inej tekutiny! Môže to značne poškodiť prístroj.

- Deťom do 8 rokov a starším, a taktiež osobám s obmedzenými fyzickými, sensorovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo vedomostí, je možné používať prístroj len pod dozorom/alebo v tom prípade, ak boli poučení v zmysle bezpečného používania prístro-

ja a tiež si uvedomujú nebezpečenstvo spojené s jeho používaním. Nedovoľujte deťom hrať sa s prístrojom. Uskladňujte prístroj a jeho elektrickú šnúru v miestach neprístupných deťom mladším ako 8 rokov. Deti nesmú čistiť a používať zariadenia bez dozoru dospelých.

- Obalový materiál (baliace fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečenstvo udusení! Uschovávajte obaly mimo dosah detí.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce môže vykonávať len autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia ako aj úrazy a poškodenia majetku.

STOP

POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.

Technické charakteristiky

Model.....	RYM-M5401-E
Výkon.....	50 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrická bezpečnosť.....	trieda II
Indikácia prevádzky svetelnými diódami.....	je k dispozícii
Druh riadenia.....	elektronické
Osvetlenie čísel displaya.....	je k dispozícii
Materiál jogurtových nádob.....	sklo
Materiál telesa prístroja.....	plást, nehrdzavejúca oceľ
Objem nádob na jogurt.....	8 × 180 ml = 1440 ml
Značenie doby použitia na hornom štítiku.....	je k dispozícii
Časovač.....	od 1 do 12 hodín
Automatické vypínanie.....	je k dispozícii
Priesvitný kryt prístroja pre kontrolu procesu výroby jogurtu.....	je k dispozícii
Celkové rozmery.....	330 × 150 × 215 mm
Hmotnosť netto.....	2,7 kg
Dĺžka elektrického kábla.....	1 m

Súprava

Prístroj na výrobu jogurtu.....	1 ks.
Nádobý pre jogurt.....	8 ks.
Návod na použitie.....	1 ks.
Servisná knižka.....	1 ks.

Výrobca má právo vykonávať zmeny designu, súpravy ako aj zmenu technických parametrov počas zdokonaľovania svojej produkcie bez predbežného oznámenia týchto zmien. Technické charakteristiky umožňujú chybu ±10%.

Zloženie modelu (schéma A1, str. 3)

1. Kryt
2. Teleso prístroja
3. Tlačidlo On/Off – štart/koniec procesu výroby jogurtu
4. Indikácia pracovného procesu svetelnými diódami
5. Display
6. Indikátor zohrievania so svetelnými diódami
7. Tlačidlo Timer – nastavovania času (od 1 do 12 hodín, interval nastavovania – 1 hodina)

8. Flašky s krytmi pre prípravu jogurtu
9. Ručný označovač dátumu
10. Kábel elektrického napájania

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Pozorne vyberte výrobok a jeho súčiastky z obalu. Odstráňte všetky časti baliaceho materiálu a reklamné nálepky



Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítko so sériovým číslom výrobku na jeho telese!

Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.

Utrite teleso prístroja vlhkou handrou a nechajte vyschnúť. Pre vyhnutie sa cudzej vône pri prvom použití prístroja, treba prístroj vyčistiť.

II. POUŽITIE PRÍSTROJA NA VÝROBU JOGURTU

Voľba mlieka

Doporučuje sa použitie plnotučného alebo polotučného mlieka, ktoré si nevyžaduje predchádzajúce varenie (trvanlivé mlieko, spracované mlieko pomocou veľmi vysokej teploty, – UHT alebo sušené mlieko). Nevarené (čerstvé) alebo pasterizované mlieko treba najprv prevariť a nechať vychladnúť, potom ho precediť, aby sa odstránila pena.



Jogurt pripravený z plnotučného mlieka má ucelenejšiu štruktúru a lepšiu chuť.

Pre prípravu hustejšieho jogurtu na 1 liter mlieka môžete pridať 2-3 polievkové lyžice sušeného mlieka, a dobre miešať získanú zmes. Mlieko musí byť izbovej teploty alebo môže byť trochu teplejšie (36–40°C). Netreba používať mlieko, ktoré ste práve vybrali z chladničky.

Voľba kvasinky

Ako kvasianka sa môže použiť:

- Pírodený jogurt vyrobený cestou priemyselnej výroby (z plnotučného mlieka) s maximálnou trvanlivosťou, prídavkom 3-5 lyžíc jogurtu na 1 liter mlieka.
- Suchá liofiovaná kvasianka (ktorú je možné dostať v lekárniach, obchodných domoch, niektorých obchodoch diétnej výživy). V takom prípade je potrebná určitá doba aktivovania, ktorá je uvedená v návode na použitie.
- Jogurt ktorý ste osobne pripravili.

i Po príprave prvej dávky jogurtu stačí zachovať si určitú menšiu časť pre prípravu ďalších dávok. Po príprave 5 dávok treba používať novú zákysanku – pretože za istú časť časom vyčerpáva, čo vyvoláva prípravu jogurtu redšej štruktúry.

Príprava zmesy

1. V zvlášťnej nádobe dôkladne vymiešajte mlieko so zákysankou podľa vášho výberu (jogurtom alebo suchou liofizovanou zákysankou). Počas miešania nerobte penu. Pre získanie homogénnej zmesy je potrebné najprv vytrepť jogurt vyličkou (to jeho štruktúre dá hladkosť), a potom, bez prerušovania miešania pridajte mlieko. V prípade použitia suchej liofizovanej zákysanky, pridajte ju do mlieka a dobre vymiešajte.
2. Nalejte zmes do fľašiek, prikryte ich krytom, položte ich do prístroja na výrobu jogurtu. Zatvorte prístroj na výrobu jogurtu jeho krytom.
3. Zapnite prístroj na výrobu jogurtu do elektrického prúdu. Pomocou tlačidla Timer nastavte potrebný čas od 1 do 12 hodín (intervál nastavenia vynáša 1 hodinu). Zvolený čas bude znázornený na displayi.
4. Stlačte tlačidlo On/Off – začína sa proces prípravy jogurtu. Začne svietiť červená dióda – indikátor zohrievania. Keď prístroj na výrobu jogurtu dosiahne pracovnú teplotu, o 10–15 minút indikátor zhasne a začne svietiť zelený indikátor pracovného režimu. Blikajúci modrý indikátor na displayi bude označovať priebeh času prípravy jogurtu. Po uplynutí nastaveného času začujete zvukový signál a prístroj sa automaticky vypne.

i Zvýšená kyslosť niektorého ovocia níži fermenty a znemožňuje prípravu jogurtu vysokej kvality. V takom prípade treba pridávať do jogurtu čerstvé ovocie bezprostredne pred jeho prípravou.

Označovanie dátumu

Odstráňte kryt z prístroja pre prípravu jogurtu, ale dajte pozor, aby voda, ktorá vznikla okolo kondenzátu, nepadla do jogurtových fľaš. Pomocou ručného označovača dátumu, ktorý sa nachádza na každej fľaške, uveďte dobu trvanlivosti jogurtu – na to treba otočiť hornú plochu krytu a nastaviť žiadané čísla.

i Doba trvanlivosti prirodzeného jogurtu za skladovania v chladničke vynáša maximálne 8 dní. Podľa toho, dobu trvanlivosti na kryte treba uviesť podľa výpočtu $D + 8$ dní, kde je D – dátum prípravy jogurtu. Zatvorte fľašky krytmi a odložte ich do chladničky, aby tam odstáli minimálne 6 hodín. Chladenie jogurtu jeden deň umožňuje získanie hustejšej štruktúry. Zapamätajte si, že prístroj na výrobu jogurtu nesmiete uskladňovať v chladničke!

III. ČISTENIE A ÚDRŽBA PRÍSTROJA

Pred tým, ako začnete čistenie zariadenia presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a je úplne vychladnutý.

STOP JE ZAKÁZANÉ dávať prístroj pod tečúcu vodu, ponárať do vody, alebo umývať v umývačke riadu.

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a chemicky agresívne látky a hubičky s tvrdým povlakom.

SVK

Príprava a Skladovanie

Pred uložením a opätovným použitím prístroj očistite a utrite všetky časti zariadenia dosucha. Prístroj skladujte na suchom a vetranom mieste, chráňte ho pred zdrojmi tepla a priamym slnečným žiarením.

Počas prepravy a skladovania je zakázané vystavovať prístroj mechanickému namáhaniu, ktoré by mohlo viesť k poškodeniu zariadenia a / alebo porušeniu celistvosti obalu.

Obal od prístroja je potrebné chrániť pred vodou a inými kvapalinami.

IV. PRED PRVÝM OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Prípadné príčiny	Odstánenie chyby
Jogurt je veľmi riedky	Používané je polotučné alebo beztučné mlieko bez pridávania sušeného mlieka (použitie mlieka nemá dostatočné množstvo bielkovín)	Pridajte sušené mlieko v množstve vyhovujúcom jednej fľaške (pre dve – v prípade beztučného mlieka), alebo použite beztučné mlieko pridávaním do fľašiek sušeného mlieka
	Za procesu fermentácie bol prístroj na výrobu jogurtu pod vplyvom vibrácií alebo je premiestnený na iné miesto	Nepremiestňujte prístroj na výrobu jogurtu počas prípravy jogurtu
	Zákysanka oslabla	Používajte inú zákysanku alebo iný druh hotového jogurtu ako zákysanku

Porucha	Pripadné príčiny	Odstránenie chyby
Jogurt je veľmi riedky	Prístroj na výrobu jogurtu bol otváraný počas procesu výroby	Nedvihajte fľašky a neotvárajte prístroj na výrobu jogurtu pred ukončením procesu výroby (približne 8 hodín). Počas procesu výroby sa prístroj na výrobu jogurtu nesmie nachádzať na prievane. V prípade nízkej vonkajšej teploty vzduchu prístroj treba prikryť prikrývkou, t.j. zateplíť ho
Jogurt je príliš kyslý	Príliš dlhá doba fermentácie	Pri ďalšej výrobe znížte dobu fermentácie
Na konci výroby jogurtu sa na povrchu vytvorila viskózna kvapalina-srvátka	Pravdepodobne ste používali veľmi teplé mlieko	Pri ďalšej výrobe dohľadnite na to, aby všetky prísady boli izbovej teploty

i Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



Ekologický neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciou elektrických a elektronických zariadení.

Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.



Než začnete tento výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod k použití a uschovejte ho, abyste měl(a) tento manuál v případě potřeby k dispozici. Správné použití přístroje značně prodlužuje jeho životnost.

Bezpečnostní opatření a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce neodpovídá za škody způsobené porušením bezpečnostních opatření a nesprávným použitím výrobku ze strany zákazníka.
- Tento přístroj je elektrickým zařízením pro použití v domácnosti. Přístroj lze použít v bytech, rodinných či venkovských domech (resp. na chatě) a za jiných podobných podmínek mimo průmyslové použití. Průmyslové či jakékoliv použití s jiným účelem zařízení se pokládá za porušení pokynů příslušného použití výrobku. V tomto případě výrobce neodpovídá za možné následky a škody.
- Před zapnutím zařízení do elektrické sítě zkontrolujte, zda se shoduje napětí elektrické sítě s jme-

novitým napájecím napětím zařízení (viz. Technické charakteristiky resp. výrobní štítek výrobku).

- Použijte prodlužovačku, která odpovídá příkonu spotřebiče. Neshoda parametrů může způsobit zkrat resp. vznícení kabelu.
- Vždy odpojte přístroj z elektrické zásuvky okamžitě po skončení jeho použití a taky během čištění anebo přemístění. Vytahujte elektrickou šňůru suchými rukama, přitom přidržujte ji za zástrčku, nikoliv za šňůru.
- Nepřetahujte elektrickou šňůru přes dveřní otvory nebo v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte o to, aby se elektrická šňůra nepřekrucovala, nelámala, nepřehýbala, nedotýkala se ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

STOP

PAMATUJTE SI: náhodné poškození napájecího kabelu může způsobit poruchy, které neodpovídají záručním podmínkám, rovněž taky úraz elektrickým proudem. Poškozený napájecí kabel vyžaduje okamžitou výměnu v servisním středisku.

CZE

- Příklad použijte pouze k účelům pro něž je určen. Použití přístroje pro jiné účely, než jsou uvedeny v této příručce, je porušením pravidel použití.
- Zakazuje se používání přístroje v otevřeném prostoru: proniknutí vlhkosti do přístroje nebo zásah cizích předmětů dovnitř tělesa může způsobit vážné poruchy zařízení.
- Před čištěním přístroje přesvědčte se, že je odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl. Postupujte přesně podle návodu na čištění přístroje.

STOP

ZAKAZUJE se ponoření přístroje do vody nebo jiné tekutiny! Může to způsobit rozsáhlé poškození přístroje.

- Děti ve věku 8 let a starší, rovněž jako i osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi ani lidé s nedostatkem zkušeností či znalostí mohou používat tento přístroj jen v případě, pokud tyto osoby jsou pod dohledem a/ nebo byly s ohledem na použití tohoto zařízení instruk-

továny ohledně bezpečného použití přístroje a jsou si vědomy nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Chraňte přístroj s přívodní šňůrou v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru dospělých.

- Nenechávejte obalový materiál (balící folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Ušchovávejte obaly mimo dosah dětí.
- Zakazuje se samostatně provádět opravy zařízení resp. měnit jeho konstrukci. Všechny servisní a opravářské práce musí vykonávat autorizované servisní středisko. Neprofesionálně vykonaná práce může způsobit poruchu zařízení a taky úrazy a poškození majetku.

STOP

POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.

Technické charakteristiky

Model.....	RYM-M5401-E
Příkon	50 W
Napětí	220-240 V, 50/60 Hz
Elektrická bezpečnost.....	třída II
LED indikace provozu	je k dispozici
Typ ovládání	elektronické
Podsvisení čisticí na disoleji	je k dispozici
Materiál skleniček na jogurt	sklo
Materiál tělesa.....	plast, nerezavá ocel
Objem skleniček na jogurt	8 × 180 ml = 1440 ml
Nastavení doby spotřeby na viku	je k dispozici
Časovač.....	od 1 do 12 hodin
Automatické vypnutí.....	je k dispozici
Průhledné víko přístroje pro kontrolu nad procesem vaření	je k dispozici
Celkové rozměry.....	330 × 150 × 215 mm
Váha netto.....	2,7 kg
Délka napájecího kabelu	1 m

Kompletace

Jogurtovač.....	1 ks.
Skleničky na jogurt.....	8 ks.
Návod k použití.....	1 ks.
Servisní knížka.....	1 ks.

Výrobce má právo provádět změny designu, kompletace a rovněž i změnu technických parametrů během zdokonalení své produkce bez předběžného oznámení takových změn. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

Složení modelu (schéma A1, str. 3)

1. Viko
2. Těleso
3. Tlačítko On/Off – spuštění/zastavení procesu vaření
4. LED-indikátor provozního režimu
5. Displej
6. LED-indikátor zahřátí
7. Tlačítko Timer – nastavení času (od 1 do 12 hodin, rozsah nastavení – 1 hodina)

8. Skleněné skleničky s víky
9. Ruční značkováč
10. Napájecí kabel

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně vydejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky.



Nesmí se odstraňovat z kostry přístroje varovné štítky, informační nálepky a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo!

Pro převoz nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Utřete těleso přístroje vlhkou tkaninou, poté důkladně vysušte. Aby se při prvním použití přístroje zabránilo vzniku cizího zápachu, je třeba ho důkladně vyčistit.

II. POUŽITÍ JOGURTOVAČE**Výběr mléka**

Je vhodnější použít plnotučné nebo částečně odstředěné (polotučné) mléko, které nevyžaduje žádné předchozí převaření (trvanlivé mléko, zpracované pomocí velmi vysoké teploty, – UHT či sušené mléko). Surové (čerstvé) mléko či pasterované mléko je třeba převarit a nechat ho vychladnout, poté procedit mléko pro odstranění pěny.



Jogurt připravený s použitím plnotučného mléka bude mít hustší konzistenci a bohatší chuť.

Pro přípravu hustšího jogurtu můžete přidat k 1 l mléka 2-3 polévkové lžice sušeného mléka, důkladně promíchejte vytvořenou směs. Mléko musí mít pokojovou teplotu resp. být trochu ohřáté (36-40°C). Nepoužívejte mléko ihned poté, co jej vyjmete z lednice.

Výběr zákvasu

Jako zákvas na přípravu jogurtu si můžete použít:

- Přírodní jogurt průmyslové výroby (z plnotučného mléka) s maximálně možnou časovou rezervou do vypršení doby trvanlivosti, z výpočtu 3–5 polévkových lžic jogurtu na 1 l mléka.
- Suché lyofilizované kvasnice (můžete si je pořídit v lékárně, supermarketu, některých obchodech s dietickými potravinami). V tomto případě je třeba dodržovat čas aktivace, uvedeny v návodu k použití.
- Jogurt domácí výroby.

- i** Po přípravě první várky jogurtu můžete si nechat malou její část na přípravu dalších várek. Až připravíte 5 várek, pak je třeba použít nový zákas, protože v průběhu času postupně ztrácí své vládnotní, což vede k tomu, že připravený jogurt bude mít méně hustou konzistenci.

Příprava směsi

1. Ve zvláštní nádobě důkladně promíchejte mléko s zákasem podle Vašeho výběru (jogurtem či suchými lyofilizovanými kvasnicemi). Dbejte o to, aby se při míchání nevytvořila pěna. Aby se vytvořila homogenní směs, našlehejte předběžně jogurt vidlicí (to přidá jeho konzistenci hladkost), poté dodejte mléko a stále to všechno míchejte. Pokud budete používat suché lyofilizované kvasnice, pak dodejte je do mléka a důkladně promíchejte.
2. Nalijte směs do skleniček, zakryjte je víčky, dejte je do jogurtovače. Přikryjte jogurtovač víkem.
3. Připojte jogurtovač k elektrické síti. Pomocí tlačítka Timer nastavte potřebovaný čas v rozsahu od 1 do 12 hodin (postup nastavení je 1 hodina). Nastavený čas se pak zobrazí na displeji.
4. Stlačením tlačítka On/Off můžete spustit proces přípravy. Rozsvítí se červený LED-indikátor zahřátí. Až jogurtovač dosáhne provozní teploty (za 10–15 minut), pak tento indikátor zhasne a rozsvítí se zelený indikátor provozního režimu. Mrkající modrý indikátor na displeji bude ukazovat aktuální čas doby přípravy. Po vypršení nastaveného času uslyšíte zvukové ozámení a přístroj se automaticky vypne.

- i** Zvýšená kyselost některých druhů ovocí ničí enzymy a neumožňuje připravit vysoko kvalitní jogurt. V tomto případě dodávejte čerstvé ovoce do již připraveného jogurtu těsně před přípravou.

Nastavení datumu

Sejměte víko z jogurtovače a přitom dbejte, aby voda, vytvořující se při kondenzátu, nedostala se dovnitř sklenice. Pomocí ručního značkovací, který je k dispozici na víku každé skleničky, uveďte datum spotřeby jogurtu. K tomuto účelu stačí jen otočit horní část víka a nastavit žádoucí datum.

- i** Minimální tvanlivost jogurtu v ledničce je maximálně 8 dní. Proto minimální tvanlivost je třeba uvádět z výpočtu $D + 8$ dní, kde D znamená datum přípravy jogurtu. Zavřte skleněné skleničky víky a dejte je do ledničky minimálně na 6 hodin. Ochlazení jogurtu dodá mu hustší konzistenci. Pamatujte si na to, že dávat jogurtovač do ledničky je zakázáno!

III. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Dříve, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladlý.

- STOP** JE ZAKÁZÁNO dávat přístroj pod tekoucí vodu, ponořovat do vody, nebo mýt v myčce nádobí.

Nepoužívejte abrazivní čističí li prostředky a chemicky agresivní látky a houbičky s tvrdým povlakem.

Doprava a Skladování

Před uložením a opětovným použitím přístroj očistěte a vytřete všechny části zařízení dosucha. Přístroj skladujte na suchém a větraném místě, chraňte ho před zdroji tepla a přímým slunečním zářením.

Během přepravy a skladování je zakázáno vystavovat přístroj mechanickému namáhání, které by mohlo vést k poškození zařízení a / nebo porušení celistvosti obalu.

Obal od přístroje je třeba chránit před vodou a jinými kapalinami.

IV. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Porucha	Možné příčiny	Odstranění chyby
Jogurt příliš tekutý	Bylo použito odstředěné resp. částečně odstředěné mléko bez dodání sušeného mléka (použití mléko obsahuje nedostatečné množství bílkovin)	Přidejte sušené mléko v objemu, odpovídajícímu jedné skleničce (dvěma – pokud se používá odstředěné mléko), resp. použijte plnotučné mléko a dodejte do skleniček sušené mléko
	Během fermentace byl jogurtovač přemístován resp. byl podroben vibraci	Nepřemísťujte jogurtovač během použití
	Zákas ztratil aktivitu	Použijte nový zákas či jinou značku hotového jogurtu na zákas

Porucha	Možné příčiny	Odstranění chyby
Jogurt příliš tekutý	Jogurtovač byl otevřen během provozování	Nezvedejte skleničky a neotvírejte jogurtovač do ukončení celého procesu přípravy (přibližně 8 hodin). Během provozu jogurtovač musí být umístěn v místě, které je chráněno před průvanem. Pokud je teplota vzduchu dost nízká, pro udržování tepla přikryjte přístroj tkaninou
Jogurt příliš kyselý	Příliš dlouhý čas fermentace	Při další přípravě zkrátte čas fermentace
Na konci přípravy se na povrchu jogurtu vytvořila vazká tekutina – syrovátka	S největší pravděpodobností bylo použito příliš horké mléko	Při další přípravě přesvědčte se, že všechny ingredience jogurtu jsou pokojové teploty

i Pokud se problém nepodařilo vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko.



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použitě (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.



Przed rozpoczęciem użytkowania uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży jego okres działania.

Środki bezpieczeństwa i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, wynikłe wskutek nie przestrzegania techniki bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
- Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z napię-

ciem znamionowym zasilania urządzenia (zob. charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).

- Używaj przedłużacza, którego charakterystyki są stosowne do mocy pobieranej przez urządzenie, – niezgodność parametrów może doprowadzić do zwarcia lub zapalania się przewodu.
- Wyłączaj urządzenie z gniazda po użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przemieszczenia. Wyjmuj przewód elektryczny suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przeciągaj przewodu elektrycznego przez otwory drzwiowe lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwróć uwagę na to, aby przewód elektryczny nie był poskręcany oraz nie miał zgięć, nie miał kontaktu z przedmiotami ostrymi, narożnikami i krawędziami mebli.

STOP

PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilania elektrycznego może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elek-

trycznym. Uszkodzony przewód elektryczny wymaga pilnej wymiany w centrum serwisowym.

- Używaj urządzenie tylko zgodnie z przeznaczeniem. Użycie urządzenia w celach innych, niż przytoczone w niniejszej instrukcji, jest naruszeniem zasad eksploatacji.
- Zabronione jest użytkowanie urządzenia na otwartym powietrzu – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnych uszkodzeń.
- Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Ściśle przestrzegaj instrukcji odnośnie czyszczenia urządzenia.

STOP

***ZABRONIONE** jest zanurzanie korpusu urządzenia w wodzie i jakichkolwiek płynach! Może to doprowadzić do uszkodzeń.*

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych oraz umysłowych lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą nadzorowane lub jeśli zostały wcześniej odpowiednio poinstruowane na temat sposobu korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumiały ryzyko z tym związane. Nie należy pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru. Należy pamiętać, aby urządzenie i przewód zasilający znajdowały się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Materiały opakunkowe (folia, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia! Przechowuj opakowanie w miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowę. Naprawę

POL

urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

STOP

UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

Dane techniczne

Model.....	RYM-M5401-E
Moc.....	50 W
Napięcie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym.....	klasa II
Wskaźnik LED.....	jest
Typ sterowania.....	elektryczny
Podświetlenie cyfr na wyświetlaczu.....	jest
Materiał pojemników do jogurtu.....	szkło
Materiał korpusu.....	plastyk, stal nierdzewna
Pojemność pojemników do jogurtu.....	8 × 180 ml = 1440 ml
Ustawienie daty terminu przydatności na pokrywie.....	jest
Timer.....	od 1 do 12 godzin
Wyłączenie automatyczne.....	jest
Przezroczysta pokrywa urządzenia do kontroli procesu przygotowywania.....	jest
Wymiary gabarytowe.....	330 × 150 × 215 mm
Waga netto.....	2,7 kg
Długość przewodu elektrycznego.....	1 m

Zestaw

Jogurtownica.....	1 szt.
Pojemniki do jogurtów.....	8 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Książeczka serwisowa.....	1 szt.

Producent zastrzega sobie prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.

Budowa modelu (schemat **A1**, str. 3)

1. Pokrywa
2. Korpus
3. Przycisk On/Off – uruchomienie/zatrzymanie procesu przygotowywania
4. Wskaźnik LED trybu roboczego
5. Wyświetlacz
6. Wskaźnik LED nagrzewania.
7. Przycisk Timer – ustawianie czasu (od 1 do 12 godzin, interwał ustawienia – 1 godzina)

8. Szklane pojemniki z pokrywkami
9. Ręczny datownik
10. Przewód zasilający

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.



Etykiety ostrzegawcze i informacyjne oraz tabliczkę znamionową należy pozostawić na obudowie urządzenia!

Jeśli urządzenie było transportowane lub przechowywane w niskiej temperaturze, to należy pozostawić je w temperaturze pokojowej przez co najmniej 2 godziny przed użyciem.

Przetrzyj korpus wyrobu wilgotną szmatką i poczekaj, dopóki nie wyschnie. W celu uniknięcia pojawienia się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu urządzenia oczyść je.

II. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Wybór mleka

Najlepiej używać mleka pełnotłustego lub częściowo odtłuszczonego, które nie wymaga wstępnego gotowania (mleka długotrwałego przechowywania, poddanego obróbce cieplnej przy bardzo wysokiej temperaturze – UHT lub mleka w proszku). Mleko surowe (świeże) lub pasteryzowane należy zagotować i odstawić do wystygnięcia, następnie przecedzić, aby usunąć kożuszek.



Jogurt, przygotowany z użyciem mleka pełnotłustego, będzie miał gęstszy konsystencję i bardziej nasycony smak.

Aby przygotowywany jogurt był bardzo gęsty, można dodać do 1 l mleka 2–3 łyżki mleka w proszku i dokładnie wymieszać uzyskany roztwór. Mleko powinno posiadać temperaturę pokojową lub być lekko ciepłe (36–40°C). Nie należy używać mleka, tylko co wyjętego z lodówki.

Wybór zakwasu

Jako zakwasu można użyć:

- Jogurtu naturalnego produkcji przemysłowej (z mleka pełnotłustego) z maksymalnie możliwym zapasem czasu do upływu terminu przydatności, w ilości 3–5 łyżek stołowych jogurtu na 1 l mleka.
- Suchego zakwasu liofilizowanego (który można nabyć w aptece, supermarkecie, niektórych sklepach z produktami dietetycznymi). W takim przypadku należy poczekać, aż uplynie okres aktywacji, podany w instrukcji obsługi.

- Jogurtu przygotowany przez Ciebie.



Po przygotowaniu pierwszej partii jogurtu wystarczy zachować pewną jego ilość do przygotowywania jogurtu następnym razem. Po przygotowaniu 5 partii należy użyć nowego zakwasu – ponieważ z czasem traci on swoje właściwości, co doprowadza do uzyskania jogurtu o niezbyt gęstej konsystencji.

Przygotowanie roztworu

1. W oddzielnym naczyniu bardzo dokładnie wymieszaj mleko z zakwasem według własnego wyboru (jogurtem lub suchym zakwasem liofilizowanym). Podczas mieszania nie spieniaj roztworu. W celu uzyskania jednorodnego roztworu najpierw ubij jogurt widelcem (nada to jego konsystencji gładkości), a następnie, nie przerywając mieszania, dodaj mleko. W przypadku użycia suchego zakwasu liofilizowanego dodaj go do mleka i dokładnie przemieszaj.
2. Nalej roztwór do pojemników, przykręj je pokrywkami, postaw do jogurtownicy. Przykręj jogurtownicę pokrywą.
3. Podłącz jogurtownicę do sieci elektrycznej. Za pomocą przycisku Timer ustaw niezbędny czas od 1 do 12 godzin (interwał ustawienia 1 godzina). Wybrany czas wyświetli się na wyświetlaczu.
4. Naciśnij przycisk On/Off – rozpocznie się proces przygotowywania. Zapali się czerwony wskaźnik LED nagrzewania. Po osiągnięciu przez jogurtownicę temperatury roboczej (po 10–15 minutach) wskaźnik ten zgaśnie i zapali się zielony wskaźnik trybu roboczego. Migający niebieski wskaźnik na wyświetlaczu będzie pokazywać bieżące odliczanie czasu przygotowywania. Po upływie ustalonego czasu zabrzmi sygnał dzwinkowy i urządzenie automatycznie wyłączy się.



Podwyższona kwasność niektórych owoców negatywnie wpływa na bakterie fermentujące mleko i uniemożliwia przygotowanie jogurtu wysokiej jakości. W takim przypadku świeże owoce dodawaj do gotowego jogurtu bezpośrednio przed przygotowywaniem.

Ustawianie daty

Zdejmij pokrywę z jogurtownicy, przy czym zwróć uwagę na to, aby woda, która skropliła się na pokrywie, nie trafiła do pojemnika. Za pomocą ręcznego datownika, który jest na pokrywie każdego pojemnika, ustaw okres przechowywania jogurtu – w tym celu po prostu obróć górną część pokrywy i ustaw pożądaną cyfrę.



Okres przechowywania naturalnego jogurtu w lodówce wynosi nie więcej niż 8 dni. Odpowiednio, termin przydatności na pokrywkach należy wskazać jako D + 8 dni, gdzie D – data przygotowania jogurtu. Zamknij szklane pojemniki pokrywkami i wstaw je do lodówki na co najmniej na 6 godzin. Chłodzenie jogurtu w ciągu doby sprawi, że jego konsystencja stanie się gęstsza. Pamiętaj o tym, że zabronione jest wstawianie jogurtownicy do lodówki!

III. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy zostało ono odłączone od źródła zasilania i wystygło.

STOP Umieszczenie urządzenia pod strumieniem wody, zanurzenie w wodzie lub mycie w zmywarce jest ZABRONIONE.

Do czyszczenia urządzenia nie należy wykorzystywać materiałów mogących spowodować zarysowania, a także środków chemicznych mogących spowodować uszkodzenia urządzenia.

Transport i Magazynowanie

Przed przechowywaniem i ponownym użyciem urządzenia należy wyczyścić i wysuszyć wszystkie części urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych.

Na opakowanie urządzenia nie powinna kapać woda i inne substancje ciekłe.

Transport produktu powinien odbywać się zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na opakowaniu.

IV. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Usterka	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie problemu
Jogurt jest zbyt rzadki	Użycie mleka częściowo odtłuszczonego lub odtłuszczonego bez dodania mleka w proszku (użyte mleko zawiera niewystarczającą ilość białka)	Dodaj mleko w proszku w objętości, odpowiadającej jednemu pojemnikowi (dwóm – w przypadku mleka odtłuszczonego), lub używaj mleka pełnotłustego, dodając do pojemników mleko w proszku
	Jogurtownica była otwierana podczas pracy	Nie podnoś pojemników i nie otwieraj jogurtownicy przed zakończeniem cyklu przygotowywania (około 8 godzin). W procesie działania jogurtownica powinna znajdować się w miejscu osłoniętym od przeciągów. W przypadku niskiej temperatury otaczającego powietrza za celu podtrzymania ciepła nakryj urządzenie tkaniną

Usterka	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie problemu
Jogurt jest zbyt rzadki	W procesie fermentacji jogurtownica została przemieszczona lub znalazła się w zasięgu drgań	Nie przemieszczaj jogurtownicy podczas użycia
	Zakwas stracił aktywność	Używaj nowego zakwasu lub innej marki gotowego jogurtu do zakwasu
Jogurt jest zbyt kwaśny	Zbyt długi czas fermentacji	Podczas następnego procesu przygotowywania zmniejsz czas fermentacji
W końcu przygotowywania na powierzchni jogurtu powstał lekki pływ – serwatka	Najprawdopodobniej, było użyte zbyt gorące mleko	Podczas następnego procesu przygotowywania upewnij się, że wszystkie składniki jogurtu mają temperaturę pokojową

i Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedostawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

STOP

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
 - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
 - Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к непо-

RUS

ладкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не устанавливайте прибор на мягкую и нетермоустойчивую поверхность.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если

они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RYM-M5401-E
Мощность.....	50 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс II
Светодиодная индикация работы.....	есть
Тип управления.....	электронное
Подсветка цифр дисплея.....	есть
Материал баночек для йогурта.....	стекло
Материал корпуса.....	пластик, нержавеющая сталь
Емкость баночек для йогурта.....	8 × 180 мл = 1440 мл
Установки даты срока годности на крышке.....	есть
Таймер.....	от 1 до 12 часов
Автоматическое отключение.....	есть
Прозрачная крышка прибора для контроля над процессом приготовления.....	есть
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	330 × 150 × 215 мм
Вес нетто.....	2,7 кг
Длина электрошнура.....	1 м

Комплектация

Йогуртница.....	1 шт.
Баночки для йогуртов.....	8 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Крышка
2. Корпус
3. Кнопка On/Off – запуск/остановка процесса приготовления
4. Светодиодный индикатор рабочего режима
5. Дисплей
6. Светодиодный индикатор нагрева
7. Кнопка Timer – установка времени (от 1 до 12 часов, интервал установки – 1 час)

8. Стеклобаночки с крышками
9. Ручной маркер даты
10. Шнур электропитания

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его очистку (см. «Уход за прибором»).

RUS

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Выбор молока**

Предпочтительнее 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 с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и более насыщенным вкусом. Для приготовления более густого йогурта можно добавить к 1 л 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 охлажденное молоко.

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 3-5 столовых ложек йогурта на 1 л молока.*

- Сухую лиофилизированную закваску (можно приобрести в аптеках, супермаркетах, некоторых магазинах диетических продуктов). В этом случае следует выдержать время активации, указанное в руководстве по эксплуатации.
- Йогурт вашего собственного приготовления.

i 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 истощается, что приводит к получению йогурта менее густой консистенции.

Приготовление смеси

1. В отдельной емкости тщательно перемешайте молоко с закваской. При перемешивании не вспенивайте смесь. Для получения однородной смеси предвзвешенно взбейте йогурт вилкой, а затем, не прекращая перемешивать, добавляйте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски добавляйте ее в молоко и тщательно перемешайте.
2. Разлейте смесь в баночки, накройте их крышками и поставьте в йогуртницу. Накройте йогуртницу крышкой.
3. Подключите йогуртницу к сети. При помощи кнопки Timer установите необходимое время от 1 до 12 часов (шаг установки – 1 час). Выбранное время отобразится на дисплее.
4. Нажмите кнопку On/Off – начнется процесс приготовления. Загорится красный светодиодный индикатор нагрева. При достижении йогуртницей рабочей температуры (через 10-15 минут) этот индикатор погаснет, загорится зеленый индикатор рабочего режима. Мигающий голубой индикатор на дисплее будет отображать текущий отсчет времени приготовления. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, прибор автоматически отключится.

i Повышенная кислотность некоторых фруктов уничтожает ферменты и не позволяет приготовить йогурт высокого качества. В этом случае добавляйте свежие фрукты в готовый йогурт.

Выставление даты

Снимите крышку с йогуртницы, следите за тем, чтобы конденсат, образующийся в процессе приготовления, не попал в баночки. С помощью ручного маркера даты, имеющегося на крышке каждой баночки, укажите срок хранения йогурта – для этого поверните верхнюю часть крышки и выставьте нужную цифру.

i Срок хранения натурального йогурта в холодильнике – не более 8 дней. Соответственно, срок годности на крышках следует указывать из расчета Д + 8 дней, где Д – дата приготовления йогурта. Закройте стеклянные баночки крышками и поставьте их в холодильник не менее чем на 6 часов. Охлаждение йогурта в течение суток придаст ему более густую консистенцию. Помните о том, что ставить йогуртницу в холодильник ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или промывать его под струей воды!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или зубок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Корпус прибора протирайте влажной тканью. Баночки для йогурта промывайте водой с использованием мягкого моющего средства.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковок.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Йогурт слишком жидкий	В процессе ферментации йогуртница подверглась перемещению или вибрации	Не перемещайте йогуртницу во время использования

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
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 одной баночке (двум – в случае обезжиренного молока), или используйте цельное молоко, добавив в баночки сухое молоко
	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 (приблизительно 8 часов). В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте. В случае низкой внешней температуры воздуха для поддержания тепла накройте прибор тканью
Йогурт слишком кислый	Слишком длительное время ферментации	При следующем приготовлении сократите время ферментации
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась вязкая жидкость – сыворотка	Скорее всего, вы использовали слишком горячее молоко	При следующем приготовлении убедитесь, что все компоненты йогурта комнатной температуры

i В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

У. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента 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 в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и

подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2021 г., 2 – 2022 г. ... 0 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.



Перш ніж використати даний виріб, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням вимог щодо техніки безпеки та правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад призначений для використання в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номіналь-

ною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).

- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу: невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
- Вимикайте прилад із розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягуйте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався та не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами й краями меблів.



ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, які не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електричним струмом. Пошкоджений електрокабель

потребує термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку й нетермостійку поверхню, не накривайте його під час роботи: це може призвести до порушення роботи та поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи до контактної групи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.

STOP ***ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!***

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного

використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу має здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.

STOP ***УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.***

UKR

Технічні характеристики

Модель.....	RYM-M5401-E
Потужність.....	50 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50/60 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас II
Індикація роботи.....	світлодіодна
Тип управління.....	електронний
Матеріал корпусу.....	пластик, нержавіюча сталь
Матеріал баночок для йогурту.....	скло
Ємкість баночок для йогурту.....	8 × 180 мл = 1440 мл
Таймер.....	від 1 до 12 годин
Відключення.....	автоматичне
Прозора кришка для контролю за приготуванням йогурту.....	€
Габаритні розміри (Ш × В × Г).....	330 × 150 × 215 мм
Вага нетто з підставкою.....	2,7 кг
Довжина електрошнура.....	1 м

Комплектація

Йогуртниця.....	1 шт.
Баночки для йогуртів із маркерами дати на кришках.....	8 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Кришка
2. Корпус
3. Кнопка On/Off («Вкм/Вимк») – запуск/зупинення процесу приготування
4. Світлодіодний індикатор робочого режиму
5. Дисплей
6. Світлодіодний індикатор нагріву
7. Кнопка Timer – встановлення часу (від 1 до 12 годин, крок установки – 1 година)
8. Скляні баночки з кришками
9. Ручний маркер дати
10. Шнур електроживлення

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показачки (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус приладу вологою тканиною, потім витріть досуха. Для видалення можливих сторонніх запахів під час першого використання зробіть його очищення.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вибір молока

Найліпше використовувати незбиране або частково знежирене молоко, яке не вимагає попереднього кип'ятіння (молоко тривалого зберігання, оброблене за використанням надвисокої температури, – УНТ або сухе молоко). Сире (свіже) або пастеризоване молоко необхідно закип'ятити й дати йому охолонути, після чого процидуйте, щоб видалити піну.



Йогурт, приготований з використанням незбираного молока, матиме густішу консистенцію і більш насичений смак. Для приготування більш густого йогурту можна додати до 1 л молока 2-3 столові ложки сухого молока, ретельно перемішавши отриману суміш.

Молоко має бути кімнатної температури або ледве теплим (36-40°C). Не варто використовувати охолоджене молоко.

Вибір закваски

Як закваску можна використовувати:

- Натуральний йогурт промислового виготовлення (з незбираного молока) з максимально можливим запасом часу до закінчення терміну придатності, з розрахунку 3-5 столових ложок йогурту на 1 л молока.
- Суху ліофілізовану закваску (можна придбати в аптеках, супермаркетах, деяких магазинах дієтичних продуктів). У цьому разі варто витримати час активації, вказаний в інструкції з експлуатації.
- Йогурт вашого власного приготування.

i Після приготування першої партії йогурту достатньо зберегти деяку його кількість для подальших приготувань. Після приготування 5 партій варто використовувати нову закваску, оскільки з часом вона втрачає свої якості, що призводить до отримання йогурту менш густої консистенції.

Приготування суміші

1. В окремі ємкості ретельно перемішайте молоко із закваскою. Під час перемішування не спінійте суміш. Для отримання однорідної суміші заздалегідь збийте йогурт вилоку, а потім, не припиняючи перемішувати, додайте молоко. У разі використання сухої ліофілізованої закваски додайте її в молоко та ретельно перемішайте.
2. Розлийте суміш у баночки, накрийте їх кришками і поставте у йогуртницю. Накрийте йогуртницю кришкою.
3. Підключіть йогуртницю до мережі. За допомогою кнопки Timer встановіть необхідний час від 1 до 12 годин (крок установки – 1 година). Вибраний час відобразиться на дисплеї.
4. Натисніть кнопку On/Off – почнется процес приготування. Спалахне червоний світлодіодний індикатор нагрівання. Після досягнення йогуртницею робочої температури (через 10-15 хвилин) цей індикатор згасне, спалахне зелений індикатор робочого режиму. Мерехтливий блакитний індикатор на дисплеї відображатиме поточний відлік часу приготування. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, прилад автоматично вимкнеться.

i Підвищена кислотність деяких фруктів знищує ферменти й не дозволяє приготувати йогурт високої якості. У цьому разі додайте свіжі фрукти в готовий йогурт.

Виставлення дати

Зніміть кришку з йогуртници, стежте за тим, щоб конденсат, який утворюється в процесі приготування, не потрапляв у баночки. За допомогою ручного маркера дати, що є на кришці кожної баночки, вкажіть термін зберігання йогурту – для цього поверніть верхню частину кришки й виставте потрібну цифру.

i Термін зберігання натурального йогурту в холодильнику – не більше ніж 8 днів. Відповідно, термін придатності на кришках варто вказувати з розрахунку Д + 8 днів, де Д – дата приготування йогурту. Закрийте скляні баночки кришками й поставте їх у холодильник не менш ніж на 6 годин. Охолодження йогурту впровадж доби надасть йому густішу консистенцію. *Пам'ятайте про те, що ставити йогуртницю в холодильник ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!*

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від мережі.

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання при очищенні приладу грубих серветок або губок абразивних пап. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.

Очищення корпусу приладу здійснюйте сухою м'якою тканиною. Баночки для йогурту промивайте водою з використанням м'якого мийного засобу.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентиляваному місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Йогурт занадто рідкий	Використання частково знежиреного або знежиреного молока без додавання сухого молока (використовуване молоко містить недостатню кількість білка)	Додайте сухе молоко в об'ємі, відповідному одній баночці (двом – в разі знежиреного молока), або використайте незбиране молоко, додавши в баночки сухе молоко
Йогурт занадто рідкий	У процесі ферментації йогуртниця піддалася переміщенню або вібрації	Не переміщуйте йогуртницю під час використання
	Закваска втратила активність	Використайте нову закваску або іншу марку готового йогурту для закваски

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Йогурт занадто рідкий	Йогуртницю відкривали під час роботи	Не піднімайте баночки й не відкривайте йогуртницю до закінчення циклу приготування (приблизно 8 годин). У процесі роботи йогуртниця має знаходитися в захищеному від протягів місці. У разі низької зовнішньої температури повітря для підтримання тепла накрийте прилад тканиною
Йогурт занадто кислий	Занадто тривалий час ферментації	Під час наступного приготування зменште тривалість ферментації
Наприкінці приготування на поверхні йогурту утворилася в'язка рідина – сироватка	Швидше за все, ви використовували дуже гаряче молоко	Під час наступного приготування переконайтеся, що всі компоненти йогурту кімнатної температури

i У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплекtnість виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри і т. д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2021 р., 2 – 2022 р. ... 0 – 2030 р.)

3 – серійний номер моделі

Встановлений виробником термін служби приладу складає 3 роки з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосованих технічних стандартів.



Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)

Утилізацію упаковок, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вибри разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.



Осы бұйымды пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметінің мерзімін айтарлықтай ұзартады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Осы бұйымды пайдаланбас бұрын пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметінің мерзімін ұзартады.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген мақсатсыз пайдалану бұйымды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өн-

діруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.

- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкессіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселінен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз.
- Электр қоректендіру бауын есік қуыстарында немесе жылу көздерінің жанында тартпаңыз. Электр бауының бұралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.

STOP

ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН: электр қоректендіру кабелі зақымдалуы кепілдік

KAZ

шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымдалған электр кабелі сервис-орталықта жедел ауыстыруды талап етеді.

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұзылуына және сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың түсуі оны қатты зақымдауы мүмкін.

STOP *Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға

қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жастан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны тазалау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.

- Орам материалы (үлдір, пенопласт және т. б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тыныстың тарылу қаупі бар! Орамды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауларда пайдалануға тыйым салынады.*

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RYM-M5401-E
Қуаты	50 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50/60 Гц
Электр тоғына ұшыраудан қорғаныс	II дәреже
Жұмыс индикациясы	светодиодтік
Басқару типі	электрондық
Корпус материалы	пластик, тат баспайтын болат
Йогуртқа арналған құттының материалы	шыны
Йогуртқа арналған құттының сыйымдылығы	8 × 180 мл = 1440 мл
Таймер	1 сағаттан 2 сағатқа дейінгі уақытты орнату
Сөндіру	автоматты
Йогурт әзірлеуді ыңғайлы бақылайтын мөлдір жапқыш	бар
Габариттік өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)	330 × 150 × 215 мм
Туғырықтан таза салмақ	2,7 кг
Электр бау ұзындығы	1 м

Жинақ

Йогурт жасайтын құрал	1 дана
Жапқыштың үстінде күн маркері бар йогуртқа арналған құты	8 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана

Өндіруші осындай өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Аспаптың құрылымы (А1) сурет, 3 бет)

- | | |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Жапқыш | 6. Қыздыру жарық диодты индикаторы |
| 2. Корпус | 7. Тімер батырмасы – уақытты белгілеу (1 сағаттан 12 сағатқа дейінгі уақытты орнату, орнату қадамы – 1 сағ) |
| 3. On/Off («Косу/Ажырату») батырмасы – дайындау үрдісін қосу/тоқтату | 8. Қақпақтары бар шыны құтылар индикаторы |
| 4. Жұмыс тәртібінің жарық диодты индикаторы | 9. Уақыттың қол маркері |
| 5. Дисплей | 10. Электр қоректендіру бауы |

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпустың ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Құралдың корпусын ылғалды матамен сүртiңiз де құрғатыңыз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иiс шықпау үшін оны тазалаңыз.

II. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ**Сүтті таңдау**

Қаймағы алынбаған немесе ішінара майсыздандырылған, алдын-ала қайнатуды талап етпейтін сүтті (аса жоғары температураны пайдаланып өңделген, ұзақ сақталған сүт, – УНТ немесе құрғақ сүт) пайдалану қолайлырақ. Шикі (балғын) немесе пастерленген сүтті қайнатып, суыту керек, содан кейін сүттің бетін алып тастау үшін сүзу керек.



Қаймағы алынбаған сүтті пайдаланып дайындалған йогурт аса тығыз қояулық пен қанық дәмге ие болады. Аса қою йогурт дайындау үшін, 1 литр сүтке 2-3 ас қасық құрғақ сүт қосып, алынған қоспаны мұқият араластыру қажет.

Сүт үй температурасында немесе салғана жылы (36-40°C) болуы тиіс. Сақпандатылған сүтті пайдалануға болмайды.

Ұйытқыны таңдау

Ұйытқы ретінде мыналарды пайдалануға болады:

- Өнеркәсіптік жолмен дайындалған, 1 литр сүтке 3-5 ас қасық йогурт есебіндегі, жарамдылық мерзімінің өтуіне дейінгі уақытының ең көп оптимал қоры бар табиғи йогурт.
- Құрғақ биофилизирилген ұйытқы (дәріханалардан, супермаркеттерде, кейбір диеталық өнімдер дүкендерінен сатып алуға болады). Бұл жағдайда пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген, белсендіру уақытын өту керек.
- Өзіңіз дайындаған йогурт.



Йогурттың алғашқы топтамасын дайындағаннан кейін, оның бірқатар бөлігін келесі дайындағанға дейін сақтау жеткілікті. 5 топтаманы дайындағаннан кейін, жана ұйытқыпайдалану қажет, өйткені уақыт өте келе ал сарқылмайды, бұл қояулығы аз йогурт алуға алып келеді.

Қоспа дайындау

1. Жеке ыдыста сүт пен ұйытқыны мұқият араластырыңыз. Араластырған кезде қоспаны көпіртпеңіз. Біркелкі қоспа алу үшін, йогуртты шанышқымен алдын-ала араластырып алыңыз, содан кейін, араластыруды тоқтатпай сүтті қосыңыз. Құрғақ лиофилизирленген ұйытқыны пайдаланған жағдайда, оны сүтке қосыңыз да, мұқият араластырыңыз.
2. Қоспаны құтыларға құйыңыз да, оларды қақпақтармен жабыңыз, йогурт жасағышқа салыңыз. Йогурт жасағышты қақпақпен жабыңыз.
3. Йогурт жасағашты желіге қосыңыз. Тімер батырмасы арқылы, 1 сағаттан 2 сағатқа дейінгі уақыттың ішінен қажетті уақытты орнатыңыз (орнату қадамы – 1 сағ). Таңдалған уақыт дисплейде бейнеленеді.
4. On/Off батырмасын басыңыз – дайындау үрдісі басталады. Қызық жарық диодты жылыту индикаторы жанады. Йогурт жасағыш жұмыс температурасына жеткен кезде (10-15 минуттан кейін) индикатор сөнеді, жұмыс тәртібіндегі жасыл индикатор жанады. Дисплейдегі жыпылықтап тұратын көгілдір индикатор дайындау уақытының ағымдағы есебін бейнелейтін болады. Белгіленген уақыт өткенде дыбыстық белгі беріледі де, құрал автоматты түрде тоқтайды.



Кейбір жемістердің қишқылдығының жоғарылығы ферменттерді жояды және жоғары сапалы йогурт дайындауға мүмкіндік бермейді. Мұндай жағдайда йогуртқа балғын жемістер қосыңыз.

Уақытын қою

Йогурт жасағыштың қақпағын алыңыз, дайындау кезіндегі пайдал болатын конденсат құтыға түспеуін қадағалаңыз. Әр құтының қақпағындағы уақыт қол маркерінің көмегімен, йогурттың жарамдылық мерзімін көрсетіңіз- ол үшін қақпақтың жоғарғы бөлігін бұрып, қажетті санды қойыңыз.



Табиғи йогуртты тоңазытқышта сақтау мерзімі – 8 күннен артық емес. Сәйкесінше, жарамдылық мерзімін D + 8 күн есе-бінен көрсету керек, мұндағы D – йогуртты дайындау уақыты. Шыны құтыларды қақпақпен жауып, тоңазытқышқа 6 сағат-тан кем емес уақытқа қойыңыз. Йогуртты тәулік бойы салқиндатуу анағұрлым қою консистенция береді. Йогурт жасағышты тоңазытқышқа қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАТЫНЫҢ ЕСТЕН ШЫҒАРМАҢЫЗ!

III. АСПАПТЫ КҮТУ

Құралды тазалауға кіріспес бұрын, оның электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.



Құрал қорпусын суға батыруға немесе ағынды су астында қалдыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!



Аспапты тазалау барысында қатты суықтар немесе сіңіргіштер абразивті паста ларды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кенес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

Құралдың тұрқын жұмсақ матамен сүртіп отырыңыз. Йогуртқа арналған құтыны жұмсақ жуғыш құралды қолданып сумен жуыңыз.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Йогурт тым сұйық	Ішінара майсыздандырылған немесе құрғақ сүт қосылмаған майсыздандырылған сүтті пайдалану (пайдаланылатын сүттің ақуыздық құрамы жеткіліксіз)	Бір (екі – майсыздандырылған сүт болған жағдайда) құтыға сәйкес көлемдегі құрғақ сүт қосыңыз немесе құтыға құрғақ сүт қосып, қаймағы алынбаған сүтті пайдаланыңыз
	Ферменттеу үрдісінде йогурт жасағыш қозғалысқа немесе тербеліске ұшыраған	Йогурт жасағышты пайдаланған кезде орын ауыстырмаңыз
	Ұйытқы белсенділігін жоғалтқан	Жаңа ұйытқы немесе ұйытуға арналған дайын йогурттың басқа таңбасын пайдаланыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Йогурт тым сұйық	Йогурт жасағыш жұмыс істеп тұрғанда ашылған	Дайындау циклі аяқталғанға дейін йогурт жасағышты ашпаңыз және құтыларды көтерімеіз (шамамен 8 сағат). Жұмыс кезінде йогурт жасағыш өкпек желден қорғалған жерде болуы тиіс. Сыртқы температура төмен болған жағдайда, жылуды сақтау үшін құралды матамен жауып қойыңыз
Йогурт тым қышқыл	Ферменттеу уақыты тым ұзақ	Келесі дайындаған кезде ферменттеу ұзақтығын азайтыңыз
Дайындаудың соңғы кезінде йогурттың бетінде тұтқыр сұйықтық – сарысу пайда болды	Сіз тым ыстық сүт пайдаланғансыз	Келесі дайындаған кезде йогурттың барлық құрамдас бөліктері белме температурасында екендігіне көзіңізді жеткізіңіз

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер және т. б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---


1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 3 жыл құрайды.

Экологиялық зиянсыз қадеге жарату (электрлік және электрондық жабдықтарды қадеге жарату)



Орамның пайдаланушы нұсқаулығының, сонымен бірге құралдың өзінің қадеге жаратылуын қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес іске асыру қажет. Қоршаған ортаға қамқорлық танытыңыз: ондай бұйымдарды кәдімгі тұрмыстық қоқыстармен бірге лақтырмаңыз.

Пайдаланған (ескі) құралдар қалған тұрмыстық қоқыстармен лақтырылмауы тиіс, олар бөлек қадеге жаратылуы қажет. Ескі жабдық иелері құралдарды арнайы қабылдау пунктеріне әкелуге немесе сәйкес ұйымдарға тапсыруға міндетті. Бұнымен сіз құнды шикізатты қайта өңдеу, сонымен қатар ластаушы заттарды тазалау бойынша бағдарламасына көмектесесіз.

Берілген құрал электрлік және электрондық жабдықты қадеге жаратуды реттейтін 2012/19/EU Еуропалық бағыттамасына сәйкес белгіленген.

Берілген бағыттама электрлік және электрондық құралдардан қалдықтарды қадеге жарату және қайта өңдеуге деген, Еуропалық Одақтың барлық аумағында қолданылатын негізгі талаптарды анықтайды.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RYM-M5401-E-UM-7