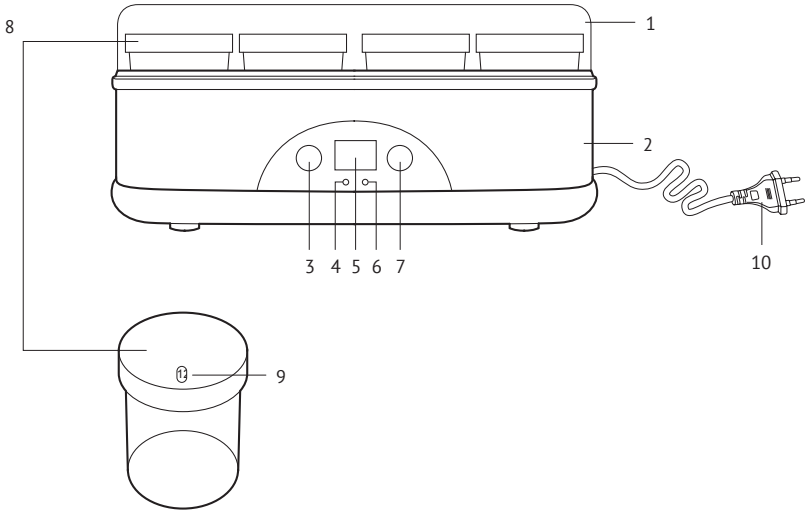
REDMOND

Yogurt Maker RYM-M5401-E

User manual

A1



GBR 3
FRA 9
DEU 16
NLD 22
ITA 29
ESP 35
PRT 41
DNK 47
NOR 53
SWE 59
FIN 65
LTU 71
LVA 77
EST 83
ROU 89
HUN 96
BGR 103
HRV 110
SRB 116
SVK 122
CZE 128
POL 134
RUS 141
GRC 148
TUR 155
ARE 163

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

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 a device intended for cooking food in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. Do not use the appliance for anything other than its intended use outlined in this user manual. Failure to follow product instructions may result in damage that will not be covered by the warranty. Manufacturer is not responsible for the consequences of improper use.
- 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 unit in water or wash it under running water!*

- 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.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in the 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
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 x 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
Power cord length	1 m

Package Includes

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

The manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice.

Yogurt Maker Parts A1

1. Upper cover
2. Base
3. "On/Off" button is used to start/stop cooking process
4. LED cooking in progress indicator light
5. Display
6. LED heating indicator light
7. "Timer" button is used to adjust the time (between 1 and 12 hours in 1 hour intervals)
8. Glass jars with lids
9. Date dial
10. Power cord

I. PRIOR TO FIRST USE

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

Keep all warning labels, stickers (if any), and serial number identification label located on the base. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

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

After the appliance transportation or storage at low temperature keep it at room temperature for at least two hours before plugging in.

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 without 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-in-progress indication light illuminates. Display shows the time counting down. After cooking cycle is completed yogurt maker beeps three times and shuts itself off.

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.

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 YOGURT MAKER

Always unplug the appliance from electrical outlet before cleaning. Never immerse the base into water. Wipe the base with damp cloth and let dry. Do not use abrasive or chemically aggressive substances for cleaning the unit.

IV. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

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 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
Yogurt is too tart	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

V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the appliance and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the appliance and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine manufacture date by serial number, located on the identification label on the housing of the appliance. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 3 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

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

Avant d'utiliser le présent produit veuillez lire attentivement son Manuel d'utilisation et gardez-le à titre du livre de référence. L'utilisation régulière de l'appareil prolonge considérablement sa durée de vie.

Mesures de sécurité

- Le fabricant ne tient pas de responsabilité pour des détériorations causées par le non-respect des impératifs concernant les mesures de sécurité et les règles d'utilisation du produit.
- Le présent appareil électrique est un dispositif destiné pour la préparation de la nourriture dans des conditions de vie, pouvant être utilisé dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires de magasins et de bureaux, 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, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas 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 signifiantes.
- 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 INTERDIT de plonger le corps de l'appareil dans l'eau ou bien de le mettre sous un jet d'eau!*

- 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'utiliser 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'éntoilage (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 agrée. Le travail incompétent peut entraîner une panne de l'appareil, des accidents et la détérioration des biens.

STOP *ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser cet appareil en cas de détérioration quelconque.*

Caractéristiques techniques

Modèle	RYM-M5401-E
Puissance	50 Vt
Tension	220-240 V, 50/60 Hz
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 x 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
Longueur du câble d'alimentation	1 m

Composants

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

Le fabricant a le droit de modifier le design et les composants ainsi que les caractéristiques techniques du produit en vue de perfectionnement de sa production sans l'avis préalable sur ces modifications.

Structure de l'yaourtière A1

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 BRANCHEMENT

Sortez l'appareil et ses composants de la boite avec précaution. Éliminez tous les entoilages et les étiquettes publicitaires.

Gardez sur place toutes les étiquettes prémonitoires, les étiquettes – indicateurs (si elles sont présentes) et la plaque avec le numéro de série de l'appareil fixée sur son corps ! L'absence de numéro de série vous prive automatiquement de droit de maintenance sous garantie.

Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un linge humide et laisser-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.

Après le transport ou la conservation de l'appareil dans les conditions des basses températures il est nécessaire de le laisser à la température ambiante au moins 2 heures avant le démarrage.

II. EXPLOITATION DE L'YAOURTIERE

Choix de lait

Il est préférable d'utiliser le lait entier ou le lait écrémé qui ne demande pas d'etre 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 utilisez à titre du 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 quotité de yaourts il suffit de garder quelques-uns pour servir aux préparations ultérieures. Après la préparation de 5 quotités il convient d'utiliser un nouveau ferment car celui-ci a la tendence de s'appauvrit un petit peu ce qui redonnerait aux yaorts la consistance moins dense.

Préparation du mélange

1. Prenez le réservoir, y remuez d'une manière soigneuse 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 sans qu'ils soient recouverts par les couvercles. Recouvrez votre yaourtère 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'issu du temps préétabli un avertisseur sonore se retentit, l'appareil se met automatiquement hors circuit.

L'acidité 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.

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 de procéder au nettoyage n'oubliez pas de déconnecter l'appareil du réseau électrique. Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un linge humide. N'utilisez pas des substances chimiques ou abrasives pour le nettoyage de l'appareil.

IV. AVANT DE VOUS RENDRE AU CENTRE DE SERVICE

Difficulté	Raison éventuelle	Solution
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'albumen)	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	Veuillez 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
	Yaourtière a été ouverte pendant le fonctionnement	Veuillez 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 veillez à ce que tous les ingrédients du yaourt aient la température ambiante

V. GARANTIES

La durée de garantie prévue pour cet article est de 2 ans à partir du moment de son acquisition. Pendant la durée de garantie le fabricant s'engage à éliminer, moyennant réparation, remplacement des pièces de rechange ou substitution de l'appareil même, tous les défauts d'usine entraînés pas la mauvaise qualité de matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que dans le cas d'attestation de la date d'acquisition par le sceau de la boutique et par la signature du vendeur apposée sur l'original de la fiche de garantie. La garantie présente n'est reconnue que dans le cas ou l'usage de l'appareil se produisait conformément au manuel d'exploitation, s'il n'a pas été répare, ni démonte, ni détérioré suite à la mauvaise exploitation, si tous les composants de l'appareil ont été gardés. L'étendue de la présente garantie ne se propage pas à l'usure naturelle du produit et aux consommables (filtres, ampoules, revêtements anti – brûlure, manchons d'étanchéité etc.).

L'estimation de la durée de vie de l'appareil et de la durée des engagements de garantie commence à partir de la date de vente ou de la date de fabrication de produit (dans le cas ou la définition de la date de vente est impossible).

La date de fabrication de l'appareil figure dans le numéro de série indiqué sur l'étiquette de l'identification du boîtier de produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6ème et le 7ème signes représentent un mois, le 8ème — une année de fabrication du dispositif.

La durée de vie déterminée par le producteur pour cet appareil est de 3 ans à partir de la date d'acquisition. Cette durée est valable à condition de l'exploitation régulière de l'appareil réalisée en conformité stricte avec ce Manuel d'exploitation et les impératifs techniques en vigueur.

Il est nécessaire de se débarrasser de l'emballage, du manuel d'usager, ainsi que de l'appareil lui-même, conformément au programme local concernant le recyclage des déchets. Faites preuve du soin de l'environnement: ne jetez pas les produits de ce type dans la poubelle avec les ordures ordinaires.

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

Sicherheitshinweise

- Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Beschädigungen, die auf Nichtbeachtung von Sicherheitshinweisen und Bedienungsvorschriften zurückzuführen sind.
- Dieses elektrisches Gerät stellt eine Einrichtung für Zubereitung vom Essen im Haushalt dar und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, Hotelzimmern, Mitarbeiterküchen von Läden, Büros 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 Nennspannung 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 Grundgerät NIE in Wasser tauchen und NIE unter fließendes Wasser halten!*

- 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. Das Gerät und den Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre aufbewahren. 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.

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
LED-Anzeige	ja
Steuerungstyp	elektronisch
Hintergrundbeleuchtung	ja
Werkstoff Joghurtbecher	Glas
Werkstoff Gehäuse	Kunststoff, Edelstahl
Volumen Joghurtbecher	8 x 180 ml = 1440 ml
Verfallsdatum auf dem Deckel	ja
Timer	von 1 bis 12 Stunden
Selbstabschaltung	ja
Durchsichtiger Deckel zur Kontrolle des Zubereitungsvorgangs	ja
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.

Aufbau Joghurtbereiter A1

1. Deckel
2. Gehäuse
3. "On/Off" Taste – Start/Stopp 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 DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Produkt mit Zubehör sorgfältig auspacken. Alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber entfernen.

Ggf. vorhandene Warn- und Hinweisaufkleber sowie den Typenschild mit der Seriennummer des Produktes am Gehäuse bleiben lassen! Fehlt die Seriennummer am Produkt, so erlischt der Garantieanspruch.

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

Nach Transport bzw. Lagerung bei tiefen Temperaturen das Gerät bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden halten, bevor es eingeschaltet wird.

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 aufgekocht und anschließend abgekühlt werden, dann wird sie zur Abtrennung der Milchhaut durchgesiebt.

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 Verfalldatum, 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.

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 harte Konsistenz des Joghurts führt.

Gemisch zubereiten

1. Milch mit Joghurtkultur nach Ihrer Auswahl (Joghurt bzw. lyophilisierte Trockenkultur) in einem separaten Behältnis sorgfältigst rühren. Das Gemisch beim Rühren nicht aufschäumen. Für ein homogenes Gemisch wird der Joghurt mit Gabel vorher aufgeschlagen (seine Konsistenz wird glatter), dann Milch zugegeben, ohne mit dem Rühren aufzuhören. Sollten Sie die lyophilisierte Trockenkultur verwenden, so geben Sie diese in Milch zu und rühren Sie gründlich das Gemisch.
2. Diese Mischung in die Becher einfüllen, in das Gerät geben, ohne mit den Deckeln zu verschließen. Den Deckel auf den Joghurtbereiter auflegen.
3. 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.
4. 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.

Übersäuerung einiger Früchte vernichtet Enzyme und verhindert es, den Joghurt von hoher Qualität zuzubereiten. In diesem Fall geben Sie die Obstfürchte 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 des Verfallsdatum des Joghurts ein, indem Sie das Oberteil des Deckels einfach drehen und die gewünschte Ziffer wählen.

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

Vor dem Reinigen ist das Gerät unbedingt vom Netz zu trennen. Das Gerätegehäuse niemals ins Wasser tauchen. Das Gerätegehäuse mit feuchtem Tuch reinigen. Chemische oder scheuernde Mittel zum Reinigen des Gerätes nicht verwenden.

IV. BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Joghurt ist zu flüssig	Teilentrahmte Milch oder Magermilch ohne Zugabe von Trockenmilch (die eingesetzte 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
	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

V. GARANTIEBEDINGUNGEN

Für dieses Erzeugnis wird eine Garantie für 2 Jahre ab dem Zeitpunkt seines Erwerbs gewährt. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Teilen oder Austausch des gesamten Geräts jegliche werksseitige Störungen, die durch eine unzureichende Qualität von Werkstoffen oder die Montage verursacht wurden, zu beseitigen. Die Garantie tritt nur in dem Fall in Kraft, wenn das Kaufdatum durch den Stempel des Geschäfts und Unterschrift des Verkäufers auf dem Original-Verkaufsbeleg bestätigt wurde. Vorliegende Garantie wird nur dann anerkannt, wenn das Erzeugnis gemäß der Betriebsanleitung benutzt und weder repariert noch beschädigt wurde durch einen falschen Umgang mit diesem und ebenso die Vollständigkeit des Gerätes gewährleistet wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß des Erzeugnisses und Verbrauchsmaterial (Filter, Lampen, Haftbeschichtungen, Dichtungen usw.).

Die Betriebsdauer und die Garantiefristen für das Gerät werden berechnet ab dem Tag des Verkaufes bzw. des Herstellungsdatums des Gerätes (falls das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann).

Das Herstellungsdatum kann man in der Seriennummer finden, die sich dem dem Markierungsaufkleber auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bedeuten den Monat, das 8. - das Herstellungsjahr des Gerätes.

Vom Hersteller für dieses Gerät vorgesehene Betriebsdauer - 3 Jahre ab Kaufdatum. Diese Dauer ist gültig unter der Bedingung, dass der Betrieb des Erzeugnisses streng gemäß der vorliegenden Instruktion und den übergebenen technischen Anforderungen erfolgt.

Verpackung, Benutzungsanleitung, sowie das Gerät selbst sind in Übereinstimmung mit dem lokalen Programm zur Verarbeitung von Abfällen zu entsorgen. Sorgen Sie sich um die Umwelt: entsorgen Sie solche Erzeugnisse nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll.

⚠ *Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken, en bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen. Correct gebruik van het apparaat kan zijn levensduur aanzienlijk verlengen.*

Veiligheidsvoorschriften

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en gebruiksinstructies van het apparaat.
- Dit apparaat is een toestel voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers, bijkeukens van winkels, kantoren of in andere soortgelijke niet commerciële doeleinden. Commerciële gebruikl of elk verkeerd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een schending van deze gebruiksovereenkomst van het apparaat. De fabrikant accepteert geen enkele verantwoordelijkheid voor de mogelijke gevolgen daarvan.
- Voordat u het apparaat op het stroomnet gaat aansluiten, controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning van het apparaat (zie technische specificaties of bordje van het product).

- Gebruik een verlengsnoer ontworpen voor het stroomverbruik van het apparaat. Als u dit niet doet, kan een kortsluiting en daarmee brand van kabel veroorzaken.
- Na gebruik sluit het apparaat af, alsmede tijdens de reiniging of verplaatsing. Trek het netsnoer uit stopcontact met droge hande. Om beschadiging van het snoer te voorkomen, trek aan de stekker maar niet het snoer zelf.
- Voer het netsnoer niet door deuropening of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat het snoer niet gedraaid en niet gebogen wordt, niet in contact komen met scherpe voorwerpen en randen van meubels.

STOP *LET OP: accidentele schade aan het netsnoer kan een schade en elektrische schok veroorzaken die vallen niet onder de garantie. Beschadigde stroomkabel dient alleen in service center te worden vervangen.*

- Plaats het apparaat niet op een zachte ondergrond. Dit maakt het apparaat instabiel tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht, want vocht of vreemde voorwerpen kunnen ernstige schade veroorzaken.
- Volg aan de reinigingsinstructies strikt op.
- Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde doel. Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden dan die in deze handleiding vermeld staan is een schending van de gebruiksregels.

STOP *Het is verboden om het apparaat in water of in andere vloeistof te dompelen!*

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring of kennis als zij dat onder toezicht doen of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij dit apparaat op een veilige manier moeten gebruiken en als zij de daarmee gemoeide risico's begrijpen. Kinderen mogen niet

met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of er onderhoudswerkzaamheden aan uitvoeren. Houd uw apparaat en het elektrische snoer daarvan buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar oud.

- Verpakkingsmateriaal (folie, schuimplastic etc.) kunnen gevaarlijk voor de gezondheid van het kind zijn. Hartbeklemming gevaar! Houd de verpakking buiten bereik van de kinderen.
- Het is streng verboden om het apparaat eigenmachtig te repareren of aanpassingen in zijn constructies aan te brengen, anders alle garanties komen dan te vervallen. Reparaties van het apparaat mogen alleen door een erkend servicecentrum uitgevoerd worden. Onprofessioneel werk kan leiden tot beschadiging of ongewenste werking van het apparaat en verwondingen of materiële schade.

STOP *LET OP! Gebruik het apparaat niet als er iets defect is.*

Technische specificatie

Model	RYM-M5401-E
Capaciteit	50 W
Voltage	220-240 V, 50/60 Hz
LED-werkindicatie	ja
Type besturing	electronische
Verlicht displaycijfers	ja
Materiaal van yoghurtpotten	glas
Materiaal .van behuizing	plastic, roestvrijstaal
Yoghurtcapaciteit van potjes	8 x 180 ml = 1440 ml
Vervaldatum op het deksel	ja
Timer	van 1 tot 12 uur
Automatische uitschakeling	ja
Transparent deksel voor de controle kookproces	ja
Snoerlengte	1 m

Inhoud

Yoghurtapparaat	1 st.
Yoghurtpotjes	8 st.
Gebruiksaanwijzing	1 st.
Servbicebekje	1 st.

Producent heeft het recht om wijzigingen in het ontwerp, uitvoering, evenals in de technische specificaties van het product aan te brengen in de loop van productverbetering zonder voorafgaande kennisgeving van dergelijke wijzigingen.

Samenstelling van het yoghurtapparaat A1

1. Deksel
2. Behuizing
3. "On/Off" knop is voor aan- en uitsluiting van het bereidingsproces
4. LED indicator van werkregime
5. Display
6. LED verwarmingsindicator
7. "Timer" knop is voor tijdinstelling (van 1 tot 12 uur, instelling-sinterval – 1 uur)
8. Glazen potjes met deksels
9. Datummarker
10. Voedingssnoer

I. VOOR EERSTE AANSLUITING

Haal voorzichtig het apparaat en zijn accessores uit de doos. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

Laat het platje met serienummer van het apparaat op de behuizing! Afwezigheid van serienummers op het product zal automatisch uw recht op de garantie beëindigen.

Veeg de behuizing van het apparaat met een vochtige doek en hem afdrogen. Voor eerste gebruik reinig het apparaat om vreemde te voorkomen.

Na vervoer of opslag bij lage temperaturen laat het apparaat minimaal 2 uur op kamertemperatuur komen voordat u hem inschakelt.

II. GEBRUIK VAN YOGHURTAPPARAAT

Melkselectie

Het best om vol of halfvol niet vette melk te gebruiken, die hoef niet voorgekookt te worden (lang houdbaar melk verwerkt bij ultra-hoge temperatuur, - UHT of melkpoeder). Kook rawe (verse) of gepasteuriseerde melk en laat het afkoelen, dan filtree om het schuim te verwijderen.

Yoghurt bereid van volle melk zal meer dichte consistentie en een meer intense smaak hebben.

Om dikkere yoghurt te voorbereiden mag aan 1 liter melk 2-3 eetlepels melkpoeder toevoege.n, meng dan gevormde mengsel goed door. De melk moet kamertemperatuur bereiken of lauw zijn (36-40°C). Gebruik geen melk die is net uit de koelkast.

Selectie van gisting

Voor de gisting heeft u volgende opties:

- Natuurlijke yoghurt van industriële fabricage (van volle melk) met de maximale houdbaarheid in verhouding van 3-5 eetlepels yoghurt per 1 liter melk.
- De droge gevriesdroogde gist (die is verkrijgbaar in apotheek, supermarkt, sommige reformwinkels). In dit geval, dient activeringstijd gehouden worden die staat in handleiding vermeld.
- Zelfgemaakte yoghurt.

Na bereiding van eerste partij yoghurt dient men een deel daarvan voor de volgende bereiding te bewaren. Na de bereiding van 5-de partij, dient men een nieuwe gist te gebruiken, want gist verzwakt na bepaalde tijd, waardoor krijgt de yoghurt minder dichte consistentie.

Bereiding van mengsel

1. Meng zorgvuldig melk met gist naar uw keuze in een aparte container (met yoghurt of met droge gist). Tijdens het mengen schuimen het mengsel niet. Om een homogeen mengsel te krijgen, klop de yoghurt met een vork (dit zal gladheid aan zijn consistentie geven), en vervolgens, zonder te stoppen met roeren, voeg wat melk toe. Als u droge gevriesdroogde gist gebruikt, voeg deze aan de melk toe en meng goed.
2. Giet het mengsel in potten, zet blootgelegd in de yoghurtapparaat. Dek yoghurtapparaat af met het deksel.
3. Sluit de yoghurtapparaat aan het net. Door op de "Timer" knop te drukken stel de gewenste tijd van 1 tot 12 uur (instelinterval 1 uur). Gekozen tijd wordt op het display weergegeven.
4. Druk op de knop "On/Off" en dan zal het bereidingsproces beginnen. Rode LED temperatuurindicator zal branden. Na het bereiken werktemperatuur (na 10-15 minuten), zal de indicator uitgaan en groene indicator van werkregime zal branden. Knipperend blauw indicator op het display zal huidige bereidingstijd weergeven. Na afloop van ingestelde tijd klinkt een pieptoon en apparaat zal automatisch uitschakelen.

Verhoogde zuurheid van sommige fruiten vernietigt enzymen en laat niet toe om yoghurt van hoge kwaliteit te bereiden. In dit geval voegt verse fruiten in voorbereide yoghurt direct vóór het bereiden.

Tijdinstelling

Verwijder het deksel van yoghurtapparaat en zorg ervoor dat het water gevormd in het condensaat niet in de pot terecht komt. Met behulp van een datummarker beschikbaar op het deksel van elke pot, geeft de bewaartermijn van yoghurt – daarvoor draai gewoon de bovenkant van het deksel en stel de gewenste datum in.

Houdbaarheid van yoghurt in de koelkast is niet meer dan 8 dagen. Daarom vervaldatum op de deksels moet vermeld worden in berekening D + 8 dagen, waarbij D is bereidingsdatum van yoghurt. Sluit de glazen potten met deksels en zet ze in de koelkast minstens voor minstens 6 uur. Koeling van yoghurt gedurende dag geef hem dikkere consistentie. Vergeet niet dat yoghurtapparaat mag niet in de koelkast gezet worden!

III. ONDERHOUD VAN APPARAAT

Voordat u gaat het apparaat schoonmaken sluit het van de stroom af. Dompel het apparaat nooit onder in water. Reinig de behuizing met vochtige doek. Gebruik geen chemische of schuurmiddelen.

IV. VOORDAT U ZICH NAAR SERVICECENTRUM WENDT

Probleem	Mogelijke oorzak	Oplossing
Yoghurt is te vloeibaar	Het gebruik van gedeeltelijk afgeroomde of magere melk, zonder toevoeging van melkpoeder (gebruikte melk bevat onvoldoende hoeveelheid van melkeiwit)	Voeg droge melk toe in verhouding die overeenkomt met een pot (twee - in het geval van magere melk) of gebruik volle melk met toevoeging van melkpoeder in de potten
	Yoghurtapparaat trilt of beweegt tijdens fermentatieproces	Het yoghurtapparaat niet bewegen tijdens gebruik
	Gist is niet meer zo actief	Gebruik nieuwe gist of andere merk van de klare yoghurt voor gisting
	Yoghurtapparaat was geopend tijdens werking	De potjes niet optillen en yoghurtapparaat niet openen tot het einde van de bereidingscyclus (ongeveer 8 uur). Tijdens werking mag het yoghurtapparaat niet aan tocht blootgesteld worden. In het geval van lage buitentemperatuur dek het apparaat met een doek om warmte te behouden
Yoghurt te zuur	Veel te lange fermentatietijd	Verminder de fermentatieduur tijdens volgende bereiding
Er is een kleverige vloeistof - botermelk op het oppervlak van yoghurt gevormd in het einde van bereidingsproces	Waarschijnlijk heeft u te warme melk gebruikt	Bij de volgende bereiding, zorg ervoor dat alle onderdelen van yoghurt hebben kamertemperatuur

V. GARANTIE

Dit product is gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum. Gedurende de garantieperiode van de fabrikant verbindt zich ertoe, door reparatie of vervanging van de gehele product defecten veroorzaakt door een slechte kwaliteit van de materialen en vakmanschap. De garantie is slechts geldig indien de datum van aankoop is bevestigd, het zegel en handtekening van de verkoper winkel op de originele garantiekaart. Deze garantie wordt erkend wanneer het product werd gebruikt in overeenstemming met de handleiding, wordt het niet

gerepareerd of gedemonteerd of door verkeerd gebruik beschadigd, evenals de complete set van bewaarde artikelen. Deze garantie dekt geen normale slijtage onderdelen en verbruiksgoederen (filters, lampen, non-stick coatings, kitten, etc.).

Levensduur van het product en de garantie periode wordt berekend vanaf de datum van verkoop of de datum van fabricage van het product (indien de datum van verkoop niet kan worden bepaald).

Productiedatum van het toestel kan worden gevonden in het serienummer op het typeplaatje op het apparaat. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. De 6de en 7de cijfers staan voor de maand, de 8te - voor het jaar van de productie.

Door de fabrikant vastgestelde levensduur van dit product is 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Deze term is geldig op voorwaarde dat de werking van deze producten worden vervaardigd in strikte overeenstemming met deze handleiding en de technische eisen worden voldaan.

Verpakking, handleiding, evenals het apparaat zelf moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale recyclingprogramma's. Maakt u zorg over het milieu: gooi dergelijke prioducten niet met gewone huishoudelijke afval weg.

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente il manuale e conservarlo per riferimenti futuri. L'uso corretto del dispositivo vi aiuterà a prolungare significativamente la sua vita.

Misure di sicurezza

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e del funzionamento del prodotto.
- Questo apparecchio è un dispositivo per la cottura di cibi in ambienti domestici e può essere utilizzato in appartamenti, case di campagna, camere d'albergo, locali di servizio di negozi, uffici o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso improprio dell'apparecchio sarà considerato una violazione delle norme di corretto uso del prodotto. In questo caso, il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete, verificate se la tensione della batteria coincide con la tensione nominale dell'apparecchio (vedi caratteristiche tecniche o la targhetta del prodotto).

- Utilizzare la prolunga progettata per il consumo di energia del dispositivo: una mancata corrispondenza dei parametri può causare un corto circuito o un'infiammazione del cavo.
- Scollegare l'apparecchio dopo l'uso, come pure durante la sua pulizia o movimentazione. Rimuovere il cavo con le mani asciutte, tenendolo per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione in vani di porte o vicino a fonti di calore. Assicuratevi che il cavo non è contorto né piegato e che non entra in contatto con oggetti appuntiti, spigoli e bordi di mobili.

STOP *RICORDATEVI: danni accidentali al cavo di alimentazione possono causare problemi non conformi alla garanzia, così come una scossa elettrica. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere urgentemente sostituito in un centro di servizio.*

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto: la penetrazione di oggetti estranei o umidità all'interno dell'apparecchio può causare gravi danni dello stesso.

- Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo previsto. Utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli specificati in questo manuale è una violazione delle regole di funzionamento.
- Seguire scrupolosamente le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio.

STOP *È VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio in acqua oppure metterlo sotto l'acqua corrente!*

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone inesperte o con ridotte capacità isiche, sensoriali o mentali, a condizione che sia fornita loro la necessaria assistenza e che conoscano le istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni ordinarie di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza adeguata supervisione. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.

- I materiali di imballaggio (film, schiuma plastica, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare mai di riparare l'unità o fare cambiamenti nel suo design. La riparazione dell'apparecchio dovrà essere eseguita esclusivamente da uno specialista del centro di assistenza autorizzato. Lavoro non professionale può portare alla rottura dell'apparecchio, lesioni e danni alla proprietà.

STOP *ATTENZIONE! È vietato l'uso del dispositivo a eventuali malfunzionamenti.*

Caratteristiche tecniche

Modello	RYM-M5401-E
Potenza	50 W
Tensione	220-240 V, 50/60 Hz
Indicazione a LED del lavoro	presente
Tipo di comando	elettronico
Illuminazione delle cifre sul display	presente
Materiale di vasetti per l'yogurt	vetro
Materiale del corpo	plastico, acciaio inox
Capacità di vasetti per l'yogurt	8 x 180 мл = 1440 ml
Marcatura della data di scadenza sul coperchio	presente
Timer	da 1 a 12 ore
Spegnimento automatico	presente
Coperchio trasparente dell'apparecchio per controllare il processo di cottura	presente
Lunghezza del cavo elettrico	1 m

Componenti

Macchina yogurt	1 pz
Vasetti per yogurt	8 pz
Manuale d'uso	1 pz
Libretto di servizio	1 pz

Il produttore ha il diritto di apportare modifiche nel progetto, disegno, componenti, caratteristiche tecniche del prodotto, nel corso del miglioramento del prodotto, senza preavviso di tali modifiche.

Componenti della macchina yogurt A1

1. Coperchio
2. Corpo
3. Pulsante "On/Off" – avviamento/arresto del processo di cottura
4. Indicatore a LED della modalità di lavoro
5. Display

6. Indicatore a LED di riscaldamento
7. Pulsante "Timer" – definizione del tempo (da 1 a 12 ore, con passo di 1 ora)
8. Vasetti in vetro con coperchi
9. Marcatore manuale della data
10. Cavo di alimentazione elettrica

I. PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

Tirare con attenzione il prodotto e i relativi accessori fuori dalla scatola. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.

Essere sicuri di tenere a posto le etichette di avvertimento, adesivi di indicazione e targhetta con matricola del prodotto sul suo corpo! L'assenza della matricola sul prodotto farà terminare automaticamente i diritti per la garanzia.

Una volta che la piastra è raffreddata, pulirla con un panno umido. Per evitare odori anormali al primo utilizzo, pulire l'apparecchio.

Dopo il trasporto o la conservazione a basse temperature è necessario lasciare il dispositivo a temperatura ambiente almeno per 2 ore prima del suo utilizzo.

II. USO DELLA MACCHINA YOGURT

Selezione del latte

È preferibile utilizzare il latte intero parzialmente scremato, che non richiede prima ebollizione (latte a lunga conservazione elaborato utilizzando temperature ultra-elevate - UHT o latte scremato). Latte crudo (fresco) o pastorizzato deve essere bollito, poi bisogna lasciarlo raffreddare, poi filtrare per rimuovere la schiuma.

L'yogurt preparato con latte intero avrà una consistenza più densa e un sapore più intenso.

Per preparare un yogurt più spesso possono essere aggiunti a 1 litro di latte 2-3 cucchiai di latte in polvere, poi mescolare accuratamente la miscela risultante. Il latte deve essere a temperatura ambiente o un po' più tiepido (36-40°C). Il latte appena estratto da un frigorifero non deve essere utilizzato.

Scelta del lievito

Come il lievito può essere utilizzato:

- Yogurt naturale di produzione industriale (a base di latte intero) con il più alto margine di tempo possibile prima della data di scadenza, il tasso di 3-5 cucchiai di yogurt per 1 litro di latte.
- Lievito secco liofilizzato (che può essere acquistato in farmacia, supermercato, alcuni negozi di alimenti naturali). In questo caso, bisogna seguire il tempo d'attivazione specificato nel manuale di istruzioni.
- Yogurt preparato nella vostra cucina.

Dopo la cottura del primo lotto di yogurt è abbastanza conservare una certa quantità di esso per cucinare in seguito. Dopo la preparazione di 5 lotti, utilizzare un nuovo lievito, visto che con il passare del tempo è leggermente esaurito, con conseguente consistenza dell'yogurt meno densa.

Preparazione della miscela

1. In un contenitore separato mescolare molto bene il latte con il lievito di vostra scelta (yogurt o lievito secco liofilizzato). Mescolando la miscela cercate di non schiumarla. Per ottenere una miscela omogenea, frullare yogurt con una forchetta (questo darà la consistenza di morbidezza), e poi, senza smettere di mescolare, aggiungere il latte. Nel caso di uso del lievito secco liofilizzato, aggiungerlo al latte e mescolare bene.
2. Versate il composto in vasetti, mettere i vasetti nella macchina yogurt, senza coprire. Chiudere la macchina yogurt con coperchio.
3. Collegare la macchina yogurt alla rete elettrica. Premendo il pulsante "Timer", stabilire il tempo desiderato da 1 a 12 ore, con passo di 1 ora. Il tempo selezionato sarà visualizzato sul display.
4. Premere il pulsante "On/Off" per iniziare la cottura. Il LED rosso di riscaldamento sarà acceso. Al raggiungimento della temperatura di esercizio dalla macchina yogurt (10-15 minuti), questo indicatore si spegne e si accende la lampadina verde della modalità di esercizio. L'indicatore blu lampeggiante sul display mostrerà il conteggio corrente del tempo di cottura. Terminato il tempo prestabilito, si emetterà il segnale acustico, e l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

L'acidità aumentata di alcune frutta distrugge gli enzimi, e non consente di preparare un yogurt di qualità. In questo caso, aggiungere frutta fresca nell'yogurt pronto poco prima della cottura.

Indicazione della data

Togliere il coperchio della macchina yogurt, avendo cura di garantire che l'acqua formatasi con il condensato non entri nel vasetto. Utilizzando un marcatore manuale di data presente sul coperchio di ogni vasetto, specificare il periodo di conservazione yogurt: basta ruotare la parte superiore del coperchio e impostare il numero desiderato.

Il periodo di conservazione di yogurt naturale del frigorifero non è più di 8 giorni. Pertanto, la data di scadenza deve essere indicata sul coperchio calcolando D + 8 giorni, dove D è la data di preparazione dell'yogurt. Chiudere i vasetti di vetro con coperchi e metterli in frigo per almeno 6 ore. Il raffreddamento dell'yogurt durante 24 ore gli dare una consistenza più spessa. Ricordate che mettere in frigo la macchina yogurt è proibito!

III. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'apparecchio assicurarsi che sia scollegato dalla rete. Non immergere in nessun caso il corpo dell'apparecchio in acqua. Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido. Non utilizzare sostanze chimiche o abrasive per pulire l'apparecchio.

IV. PRIMA DI CONTATTARE UN CENTRO DI ASSISTENZA

Problema	Eventuale causa	Risoluzione
Yogurt è troppo liquido	Uso del latte scremato, anche parzialmente, senza aggiunta di latte in polvere (il latte usato contiene una quantità insufficiente di proteine del latte)	Aggiungere il latte in polvere in quantità corrispondente ad un vasetto (o a due, nel caso del latte scremato), oppure utilizzare latte intero, aggiungendo nei vasetti il latte in polvere
	Nel processo di fermentazione la macchina yogurt è stata subita a movimentazione o vibrazione	Non muovere la macchina yogurt durante l'uso
	Il lievito non è più attivo	Usate nuovo lievito o o un altro marchio di yogurt per la fermentazione
	La macchina yogurt è stata aperta durante il funzionamento	Non sollevare vasetti e non aprire macchina yogurt fino al termine del ciclo di cottura (circa 8 ore). Nel processo di lavoro, la macchina yogurt deve stare in un luogo protetto contro correnti d'aria. Nel caso di bassa temperatura dell'aria esterna, chiudere l'apparecchio con panno per mantenere il calore
Yogurt è troppo acido	Fermentazione troppo lunga	La prossima volta ridurre la durata della fermentazione
Alla fine della cottura, sulla superficie dell'yogurt si è formato un liquido viscoso: il siero	Molto probabilmente, si è utilizzato il latte troppo caldo	La prossima volta, assicurarsi che tutti i componenti di yogurt sono a temperatura ambiente

V. OBBLIGHI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni dalla sua acquisizione. Durante il periodo di garanzia, il fabbricante si impegna ad eliminare, mediante riparazione, sostituzione di parti o di tutto il prodotto, eventuali difetti di fabbricazione causati dalla scarsa qualità dei materiali e/o di montaggio. La garanzia è valida solo se la data di acquisto viene confermata con il sigillo e la firma del negozio sulla carta di garanzia originale del venditore. Questa garanzia è riconosciuta solo se il prodotto è stato utilizzato in conformità con il manuale di istruzioni, non viene riparato o smontato o danneggiato attraverso l'uso improprio, in presenza di tutti i componenti e con la struttura integrata del prodotto. Questa garanzia non copre gli elementi di normali usura e di consumo (filtri, lampade, rivestimenti antiaderenti, sigillanti, ecc.).

La durata di servizio del prodotto e il periodo di garanzia sono calcolati a partire dalla data della vendita o della data di fabbricazione del prodotto (nel caso in cui non è possibile determinare la data di vendita).

La data di produzione del dispositivo rientra nel numero di serie che si trova sulla targhetta attaccata al prodotto. Il numero di serie è composto di 13 cifre. Caratteri 6 e 7 indicano il mese e quello 8 l'anno di fabbricazione del prodotto.

La durata di servizio dell'apparecchio impostata dal produttore è di 3 anni dalla data di acquisto. Questo periodo si ritiene valido a condizione che l'apparecchio sia utilizzato nella stretta conformità alle istruzioni e alle norme tecniche applicabili.

Confezione, manuale d'uso, così come il dispositivo stesso devono essere smaltiti in conformità con i programmi di riciclaggio locali. Dimostrate un impegno per l'ambiente: non gettate tali prodotti nei normali rifiuti domestici.

Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de operación y consérvelo para consultarlo para referencia en el futuro. El uso adecuado del dispositivo prolongará significativamente su vida útil.

Medidas de seguridad

- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el incumplimiento de las medidas de seguridad y normas de explotación del producto.
- Este aparato es un dispositivo para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones de uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación de la operación adecuada del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las posibles consecuencias.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe si su voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del dispositivo (ver las especificaciones técnicas o la tarjeta de fábrica del producto).
- Utilice un alargador diseñado para el consumo de energía del dispositivo - el desajuste de parámetros puede provocar un cortocircuito o ignición del cable.

- Desconecte el dispositivo del enchufe después de su uso, así como durante su limpieza o traslado. Quite el cable eléctrico con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable mismo.
- No pase el cable de alimentación por los alféizares o cerca de las fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o doblado, no entré en contacto con objetos, esquinas y bordes de muebles afilados.

STOP *RECUÉRDESE: los daños accidentales sufridos por el cable de alimentación pueden causar problemas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como pueden llevar a una descarga eléctrica. Un cable de alimentación dañado requiere una sustitución urgente en el centro de servicio.*

- Queda prohibido usar el dispositivo al aire libre - la humedad u objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo pueden causar daños graves.
- Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza.
- Use este aparato sólo para los fines previstos. Uso del aparato para los fines distintos a los especificados en este manual, es una violación de las normas de operación.

STOP *¡Queda PHOHIBIDO sumergir el cuerpo del cuerpo en agua o colocarlo bajo el agua corriente!*

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El material de embalaje (película, espuma, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños.
- Quedan prohibidas la reparación no profesional del dispositivo, así como la modificación de su construcción. La reparación del dispositivo debe realizarse exclusivamente por especialistas de un centro de servicio auto-

rizado. El trabajo poco profesional puede llevar a fallo del dispositivo, lesiones y daños a la propiedad.

STOP *¡ATENCIÓN! Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.*

Características técnicas

Modelo	RYM-M5401-E
Potencia	50 W
Voltaje	220-240 V, 50/60 Hz
Indicación de funcionamiento LED	hay
Tipo de mando	electrónico
Iluminación de los dígitos en la pantalla	hay
Material de los tarros para yogur	cristal
Material del cuerpo	plástico, acero inoxidable
Capacidad de los tarros para yogur	8 x 180 ml= 1440 ml
Indicación de la fecha de caducidad en la tapa	hay
Temporizador	de 1 hasta 12 horas
Desactivación automática	hay
Tapa del dispositivo transparente para el contrl sobre el proceso de preparación	hay
Longitud del cable eléctrico	1 m

Equipo

Yogurtera	1 unidad
Tarros para yogur	8 unidades
Manual de operación	1 unidad
Libro de mantenimiento	1 unidad

El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios.

Composición de la yogurtera A1

1. Tapa
2. Cuerpo
3. Botón "On/Off" – activación/desactivación del proceso de preparación
4. Indicador LED del modo de funcionamiento
5. Pantalla
6. Indicador LED de calentamiento
7. Botón "Timer" – ajuste del tiempo (de 1 a 12 horas, intervalo de ajuste – 1 hora)
8. Tarros de cristal con tapas
9. Indicador manual de la fecha
10. Cable de alimentación eléctrica

I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas publicitarias.

¡Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras (si hay) y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dispositivo! La ausencia del número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.

Frote el cuerpo del artículo con un paño húmedo déjelo secarse. Para evitar la aparición de un olor extraño al utilizar el dispositivo por primera vez, realice su limpieza.

Después del transporte o el almacenamiento a bajas temperaturas es necesario dejar el dispositivo a temperatura ambiente antes de encenderlo durante al menos 2 horas.

II. USO DE LA YOUGURTERA

Selección de leche

Es preferible utilizar leche entera o parcialmente desnatada, que no requiere ebullición previa (leche utrapasteurizada, procesada usando ultra-altas temperaturas, – UHT o leche en polvo). Leche cruda (fresca) o pasteurizada hay que hervir y dejar enfriar, luego colar para quitar la espuma.

El yogur preparado usando leche entera tendrá una consistencia más densa y un sabor más intenso.

Para preparar un yogur más espeso se puede agregar a 1 litro de leche 2-3 cucharadas de leche en polvo, mezclando bien la mezcla resultante. La leche debe estar a temperatura ambiente o tibia (36-40°C). No se debe utilizar la leche recién sacada de un refrigerador.

Selección de fermentación

En calidad de fermento se puede utilizar:

- Yogur natural de producción industrial (de leche entera) con el mayor margen posible de tiempo antes de la fecha de vencimiento, contando 3–5 cucharas de yogur para 1 litro de leche.
- Fermento liofilizado de levadura seca (que se puede comprar en una farmacia, supermercado, algunas tiendas naturistas). En este caso hay que esperar el tiempo la activación especificado en el manual de instrucciones.
- Yogur de su propia elaboración.

Después de la preparación del primer lote de yogur es suficiente guardar un cantidad para las futuras preparaciones. Después de la preparación de 5 lotes, hay que utilizar nuevo fermento ya que con el paso del tiempo la levadura se agota ligeramente, lo que resulta en consistencia de yogur menos densa.

Preparación de la mezcla

1. Mezcle en un recipiente aparte la leche con el fermento de su elección (yogur o fermento liofilizado de levadura seca). Al mezclar no crea espuma de la mezcla. Para obtener una mezcla homogénea bata el yogur con un tenedor (esto dará suavidad a su consistencia), y luego, sin dejar de revolver, añada la leche. En el caso de fermento liofilizado en levaduras seca, agréguela a la leche y mezcle bien.
2. Vierta la mezcla en tarros, ponga los tarros en la yogurtera sin tapar. Cubra la yogurtera con una tapa.
3. Conecte la yogurtera a la red. Con el uso del botón "Timer" ajuste el tiempo deseado entre 1 y 12 horas (intervalo de ajuste de 1 hora). En la pantalla se muestra el tiempo seleccionado.
4. Presione el botón "On/Off" y el proceso de preparación empezará. Se encenderá el indicador LED del calentamiento. Cuando la yogurtera alcanza la temperatura funcional (10-15 minutos), este indicador se apagará y se encenderá el indicador verde del modo de funcionamiento. El indicador parpadeante azul mostrará en la pantalla la cuenta actual del tiempo de preparación. Transcurrido el tiempo establecido sonará un pitido y el dispositivo se apagará automáticamente.

La hiperacidez de algunas frutas destruye las enzimas, y no permite preparar yogur de alta calidad. En este caso añada las frutas frescas al yogur listo inmediatamente antes de la preparación.

Indicación de la fecha

Retire la tapa de la yogurtera, controlando que el agua que se forma en el condensado no entre en el tarro. Con el uso de el indicador manual de al fecha que hay en la tapa de cada tarro, especifique el plazo de conservación de yogur – simplemente gire la parte superior de la tapa y ajuste el número deseado.

El plazo de conservación de yogur natural en la nevera no supera 8 días. Entonces, la fecha de caducidad en las tapas de los tarros debería indicarse según la fórmula de D + de 8 días, donde D es la fecha de preparación del yogur. Cierre los tarros de cristal con tapas y póngalos en la nevera durante al menos 6 horas. El enfriamiento de la yogur durante un día le dará una consistencia más densa. ¡Recuerde que está prohibido poner la yogurtera en la nevera!

ESP

III. MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO

Antes de limpiar el dispositivo, asegúrese de haberlo desconectado de la red eléctrica. En cualquier caso, no sumerja el dispositivo en agua. Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo. No utilice productos químicos o abrasivos para limpiar el dispositivo.

IV. ANTES DE CONTACTAR CON EL CENTRO DE SERVICIO

Avería	Posible causa	Solución
El yogur es demasiado líquido	El uso de la leche parcialmente desnatada o desnatada, sin adición de leche en polvo (la leche utilizada contiene una cantidad insuficiente de proteínas de la leche)	Agregue la leche en polvo en la cantidad correspondiente a un tarro (dos - en caso de la leche desnatada), o utilice la leche entera añadiendo la leche seca en los tarros
	En el proceso de fermentación la yogurtera ha sufrido desplazamiento o vibración	No mueva la yogurtera durante la preparación
	El fermento ha perdido su fuerza	Utilice el fermento u otra marca de yogur preparado para la fermentación

Avería	Posible causa	Solución
El yogur es demasiado líquido	La yogurtera ha sido abierta durante su funcionamiento	No levante los tarros ni abra la yogurtera hasta el final del ciclo de preparación (aproximadamente 8 horas). En el proceso de funcionamiento la yogurtera debe está en un lugar protegido de corrientes de aire. En el caso baja temperatura del ambiente cubra el dispositivo con paño para conservar el calor
El yogur ha salido demasiado ácido	Demasiado tiempo de fermentación	La próxima vez reduzca la duración de la fermentación
Al final de la preparación en la superficie de yogur ha formado un líquido viscoso — suero	Lo más probable es que haya utilizado la leche demasiado caliente	La próxima vez asegúrese de que todos los componentes de yogur están a temperatura ambiente

V. GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un plazo de 2 años a contar de la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a eliminar, mediante la reparación o la sustitución de la totalidad del producto, cualquier defecto de fábrica causado por la mala calidad de los materiales o montaje. La garantía entra en vigor sólo si la fecha de la compra está confirmada por el sello de la tienda y la firma de vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía sólo se reconoce si el producto se utilizaba de acuerdo con el manual de operación, no se ha reparado o desmontado y no fue dañado por el mal uso, así como sólo si se ha guardado la integridad absoluta del producto. Esta garantía no cubre el desgaste normal y los productos de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos antiadherentes, selladores, etc.)

La vida útil del producto y el plazo de su garantía se calcularán a partir de la fecha de la venta o la fecha de la fabricación del producto (en caso si no se puede determinar la fecha de la venta).

Se puede encontrar la fecha de la fabricación del dispositivo en el número de serie indicado en la etiqueta de identificación del cuerpo del dispositivo. El número de serie consta de 13 dígitos. Los dígitos sexto y séptimo indican el mes, el octavo el año de la fabricación del dispositivo.

El plazo de la vida útil de este dispositivo establecido por el fabricante es de 3 años a contar de la fecha de su adquisición. Este plazo es válido a condición de que la operación del producto se realiza con el cumplimiento estricto con las instrucciones del presente manual y con los requisitos técnicos establecidos.

El embalaje, el manual de usuario, así como el dispositivo mismo se deben eliminar de acuerdo con el programa local de reciclaje. Demuestre compromiso con el medio ambiente: no se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica normal.

⚠ *Antes de utilizar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura. O uso adequado do dispositivo vai estender significativamente a sua vida.*

Medidas de segurança

- O fabricante declina toda a responsabilidade por danos causados por violação de normas de segurança e regras de funcionamento do produto.
- Esta unidade é um dispositivo para cozinhar alimentos em casa e pode ser usada em apartamentos, casas rurais, quartos de hotel, lojas, escritórios ou outras condições para uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro uso indevido do dispositivo será considerada uma violação das regras do uso adequado do produto. Neste caso, o fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho à rede, verifique se a tensão da mesma corresponde à tensão nominal do aparelho (ver placa ou características técnicas do produto).
- Utilize o cabo de extensão projetado para o consumo de energia do dispositivo: a incompatibilidade dos parámetros pode causar um curto-circuito ou uma inflamação do cabo.

- Desligue o aparelho após a utilização, bem como durante a sua limpeza ou movimento. Retire o cabo de alimentação com as mãos secas, ao segurá-lo pela forquilha e não pelo próprio cabo.
- Não façam passar o cabo de alimentação nas portas ou perto de fontes de calor. Certifique-se de que o cabo não está torcido ou dobrado e que não entre em contacto com objectos pontiagudos, arestas vivas e bordos de mobiliário.

STOP *LEMBRE-SE: danos acidentais ao cabo de alimentação podem causar problemas que não se conformam com a garantia, bem como um choque eléctrico. O cabo de alimentação danificado deve ser urgentemente substituído em um centro de serviço.*

- Não use o aparelho ao ar livre: a penetração de humidade ou objectos estranhos no interior do aparelho podem causar sérios danos ao mesmo.
- Siga as instrucções para limpar o dispositivo.
- Use o aparelho só nos fins previstos. A utilização do aparelho para fins diferentes dos especificados neste manual representa uma violação das regras de funcionamento.

STOP *NÃO MERGULHE o corpo do aparelho na água e não o colocar em água corrente!*

- Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- Os materiais de embalagem (filme, espuma de plástico, etc.) podem ser perigosos para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha a embalagem fora do alcance das crianças.
- Não tente reparar a unidade ou alterar sua construção. A reparação do aparelho só deve ser realizada por um especialista, no centro

de assistência técnica autorizado. Um trabalho pouco profissional pode levar à quebra do aparelho, ferimentos e danos materiais.

STOP *ATENÇÃO! Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.*

Especificações técnicas

Modelo	RYM-M5401-E
Potência	50 W
Tensão	220-240 V, 50/60 Hz
Indicação a LED de funcionamento	presente
Tipo de controlo	electrónico
Iluminação das cifras do display	presente
Material de frascos para iogurte	vidro
Material do corpo	plástico, aço inoxidável
Capacidade de frascos de iogurte	8 x 180 ml = 1440 ml
Marcação da data de validade na tampa	presente
Temporizador	de 1 a 12 horas
Desligação automática	presente
Tampa transparente do aparelho para controlar o processo de cozedura	presente
Comprimento do cabo de alimentação	1 m

Componentes

Máquina de fazer iogurte	1 pç.
Frascos de iogurte	8 pçs.
Manual de uso	1 pç.
Livro de serviço	1 pç.

O fabricante tem o direito de fazer mudanças no projecto, design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças.

Componentes da máquina de fazer iogurte A1

1. Tampa
2. Corpo
3. O botão "On/Off" inicia/para o processo de cozimento
4. Indicador LED de modo de funcionamento
5. Display
6. Indicador a LED de acquecimento
7. O botão "Timer" serve para definição de tempo (de 1 a 12 horas, com incremento de 1 hora)
8. Frascos de vidro com tampas
9. Marcador manual da data
10. Cavo de alimentação eléctrica

I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os materiais de embalagem e adesivos promocionais.

Mantenha obrigatoriamente todas as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras (se presentes) e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! Uma ausência do número de série do produto cancelará automaticamente os direitos de garantia.

Limpe o corpo da unidade com um pano húmido, deixe-os secar. Ao fim de evitar qualquer cheiro estranho na primeira utilização do aparelho, faça uma limpeza completa do mesmo.

Após o transporte ou o armazenamento a baixas temperaturas, é necessário manter o aparelho à temperatura ambiente durante pelo menos 2 horas antes da sua utilização.

II. USO DA MÁQUINA DE FAZER IOGURTE

Selecção de leite

É preferível utilizar o leite inteiro ou parcialmente desnatado, que não requer a ferver antes (o leite de longa duração processado por ultra-elevadas temperaturas, como UHT ou leite em pó). Leite cru (fresco) ou pasteurizado deve ser fervido, então coado para remover a espuma.

O iogurte preparado de leite inteiro tem uma consistência mais espessa e um sabor mais intenso.

Para tornar um iogurte mais espesso, podem ser adicionadas a 1 litro de leite 2-3 colheres de leite em pó, em seguida, homogeneiza-se a mistura resultante. O leite deve estar à temperatura ambiente ou um pouco ˈmais quente (36-40°C). O leite apenas retirado fora do frigorífico não deve ser utilizado.

Selecção de levedura

Em qualidade da levedura pode ser utilizado:

- Iogurte natural produzido pelo método industrial (com base no leite integral) com a maior margem de tempo possível antes da data de vencimento, a taxa de 3-5 colheres de sopa de iogurte por 1 litro de leite.
- Levedura liofilizada seca (que pode ser comprada na farmácia, supermercado, algumas lojas de produtos naturais). Neste caso, é necessário seguir o tempo de ativação especificado no manual de instrucções.
- Iogurte preparado em sua cozinha.

Depois de preparar o primeiro lote de iogurte, é suficiente armazenar uma certa quantidade dele para cozinhar mais tarde. Após a preparação de 5 lotes, utilize uma nova levedura, visto que, com o passar do tempo é ligeiramente esgotada, o que resulta em consistência de iogurte menos densa.

Preparação da mistura

1. Num recipiente separado, misture bem o leite com levedura da sua escolha (iogurte ou fermento seco liofilizado). Agitando a mistura, tente de não fazer espuma. Para obter uma mistura homogênea, misture o iogurte com um garfo (isso vai dar a textura de suavidade), e depois, sem mexer, adicione o leite. No caso da utilização de levedura seca liofilizada, adicione leite e misture bem.
2. Despeje a mistura em frascos, coloque os frascos na máquina de iogurte, sem cubrir. Feche a máquina de iogurte com tampa.
3. Conecte o dispositivo à rede eléctrica. Com o botão "Timer" defina o tempo desejado de 1 a 12 horas (incremento de 1 hora). O tempo seleccionado aparecerá no visor.
4. Pressione o botão "On/Off" para iniciar o processo de cozimento. O LED do aquecimento vermelho acende-se. Ao atingir a temperatura de funcionamento da máquina de iogurte (dentro de 10-15 minutos), este indicador irá apagar e vai se acender o indicador verde da operação. O indicador azul pisca no visor e indica a contagem actual do tempo de cozimento. Após o tempo definido, emite-se um sinal sonoro e a unidade desliga-se automaticamente.

Uma acidez aumentada de certos frutos destrói as enzimas e não permite a preparação de um iogurte de qualidade. Neste caso, adicione frutas frescas no iogurte preparado pouco antes de cozinhar.

Marcação da data

Remova a tampa da máquina de iogurte, tendo o cuidado de assegurar que a água formada com o condensado não entre no frasco. Com um marcador manual da data presente na tampa de cada frasco, especifique o prazo de vencimento do iogurte: para isso basta girar a parte superior da tampa e definir o número desejado.

O prazo de vencimento do iogurte natural não é mais do que 8 dias. Portanto, a data de validade na tampa deve ser calculada como D + 8 dias, onde D é a data de preparação do iogurte. Feche os frascos com tampas e coloque-os no frigorífico por pelo menos 6 horas. O esfriamento do iogurte durante 24 horas vai lhe dar uma consistência mais espessa. Lembre-se que colocar a máquina de iogurte no frigorífico é proibido!

III. MANUTENÇÃO DO APARELHO

Antes de limpar o aparelho, desligue-o da rede eléctrica. Não mergulhe o corpo do aparelho em água. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido. Não use produtos químicos ou abrasivos para limpar o aparelho.

IV. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA

Problema	Causa eventual	Solução
O iogurte é demasiado líquido	Utilização de leite desnatado, mesmo parcialmente, sem a adição de leite em pó (leite utilizado contém uma quantidade insuficiente de proteínas)	Adicione o leite em pó em uma quantidade correspondente a um frasco (ou dois, no caso de leite desnatado), ou use leite inteiro, adicionando o leite em pó em frascos

Problema	Causa eventual	Solução
O iogurte é demasiado líquido	No processo de fermentação a máquina do iogurte foi movimentada ou subida a uma vibração	Não mova a máquina de iogurte durante o uso
	A levedura não está activa	Use para a fermentação um fermento novo ou outra marca de iogurte pronto
	A máquina de iogurte foi aberta para durante a operação	Não levante os frascos e não abra a máquina de iogurte até o final do ciclo de cozedura (cerca de 8 horas). No processo de trabalho, a máquina de iogurte deve estar em um local protegido contra os correntes de ar. No caso de baixa temperatura do ar exterior, cubra o aparelho com um pano para manter aquecido
O iogurte é demasiado ácido	A fermentação é muito longa	A próxima vez reduza a duração da fermentação
No final da cozedura, a superfície do iogurte formou um líquido viscoso: o soro	Provavelmente, foi usado o leite muito quente	A próxima vez, certifique-se que todos os componentes de iogurte são de temperatura ambiente

V. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de Teflon, impermeabilização de borracha, etc.).

A vida do produto e o prazo de garantia devem ser calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso se não for possível determinar a data da venda).

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 3 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.

Før du bruger dette produkt, læs grundigt denne manual igennem og gem den til senere brug som en reference. Korrekt brug af enheden vil forlænge dens levetid betydeligt.

Sikkerhedsforanstaltninger

- Producenten bærer ikke ansvar for skader forårsaget af manglende overholdelse af sikkerhedsreglerne og anvisninger for betjening af produktet.
- Dette apparat er en enhed beregnet til ikke-industriel madlavning i boligmiljøer og kan bruges i lejligheder, landhuse, hotelværelser, lokaler for personale i butikker, kontorer og andre lignende forhold. Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betragtet som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I dette tilfælde påtager producenten sig intet ansvar for konsekvenserne.
- Før du kobler produktet til elnettet skal du kontrollere, om netspændingen svarer til enhedens spænding (se specifikationer eller typeskilt på produktet).

- Brug en forlængerledning, der svarer til enhedens effekt - ellers er der fare for kortslutning eller brand.
- Tag altid stikket ud af apparatet efter brug og under rengøring eller flytning af apparatet. Tag ledningen ud med tørre hænder, hold i selve stikket, rev ikke i ledningen.
- Før ikke ledningen igennem døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke er snoet eller bøjet eller er i kontakt med skarpe genstande eller kanter.

STOP *HUSK: en tilfældig skade på ledningen kan forårsage forstyrrelser, der ikke dækkes af garantien, samt føre til elektrisk stød. Et beskadiget strømkabel kræver hurtig udskiftning på et servicecenter.*

- Det er sikkerhedsfarligt at bruge produktet udendørs - fugt eller fremmedlegemer kan komme ind i enheden og forårsage alvorlige skader.
- Følg altid instruktionerne for rengøring af apparatet.

- Anvend apparatet kun for de ansætte formål. Bruges apparatet for andre formål der ikke ansættes i denne brugsanvisning, er det en krænkelse af driftreglerne.

STOP *DET ER FORBUDT at sænke apparatets hus i vandet eller placere den under vandstråle!*

- Apparatet kan bruges af børn, der er 8 år gamle eller ældre og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller gives instruktioner vedrørende brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning. Apparatet og elektriske ledningen bør holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Emballage (film, skumnylon m.m.) kan være farlig for børn. Det er en risiko for kvælning! Opbevar emballagemateriale utilgængeligt for børn.

- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller gøre ændringer i dets konstruktion. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Dårligt udført reparation kan føre til funktionsfejl, personlig skade og skade på ejendom.

STOP *OBS! Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.*

Teknisk data

Model	RYM-M5401-E
Effekt	50 W
Spænding	220-240 V, 50/60 Hz
Lysdiode indikation af arbejsmodus	ja
Type af kontrol	elektrisk
Belysning af figurer på skærm	ja
Materiale af krukker	glas
Materiale af hus	plast, rustfrit stål
Kapacitet af yoghurtkrukker	8 x 180 ml = 1440 ml
Indsættning af dato på låget	ja
Timer	fra 1 til 12 timer
Automatisk slukning	ja
Gennemsigtigt låg til at styre tilberedningen	ja
Længde af netledning	1 m

Indhold

Yoghurtmaskin	1 stk.
Krukker for yoghurt	8 stk.
Brugsanvisning	1 stk.
Servicebog	1 stk.

Vi konstant udvikler vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel.

Design A1

1. Låg
2. Hus
3. Strømbryder "On/Off" – start/ stopp af processen
4. Lysdiode indikator af arbejdsmodus
5. Skærm
6. Lysdiode indikator af opvarmning
7. Knap "Timer" – indstille tid (fra 1 til 12 timer, indstillningsintervall – 1 time)
8. Glaskrukker med låg
9. Manuel datomærker
10. Netledning

I. INDEN DEN FØRSTE START

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern al emballage og salgsklistermærker.

Vær sikker på at beholde advarselsmærkaterne, evt. klistermærker, henvisninger og serienummermærkaten, der findes på produktet! I fald der findes ingen serienummermærkat på produktet er garantien på produktet bortfaldet automatisk.

Vask apparatets hus med en blød klud og lad den tørre. Rengør apparatet før den første brug at undgå en fremmed lugt.

Efter transport eller opbevaring ved lave temperaturer skal apparatet stå ved stuetemperatur i mindst 2 timer før det bliver tændt.

II. BRUG AF YOGHURTMASKIN

Valg af mælk

Det anbefales at anvende sødmælk eller delvis skummetmælk, der ikke kræver at koges (Mælk der har en lang opbevaringstid og behandles ved hjælp af ultra-

høj temperatur, - UHT eller mælkepulver). Rå (friske) eller pasteuriseret mælk skal koges og lad den køle, derefter stamme at fjerne skummet fra.

Yoghurt der tilberedes ved anvendelse af sødmælk skal have en mere tykk konsistens og en mere intens smag.

For at fremstille tykkere yoghurt kan 2–3 spiseskefulde mælkepulver tilsættes til 1 liter mælk, bland den løsning grundligt. Mælken skal være ved stuetemperatur eller luke varme (36–40°C). Mælk der tages fra etkøleskab må ikke anvendes.

Valg af gær

Som gær kan anvendes:

- En naturlig yoghurt der produceres industrielt (af sødmælk) med den højest mulige tid før udløbsdatoen, så at 3–5 spsk yoghurt går til 1 liter mælk.
- Den tørre frysetørrede gær (der kan købes på et apotek, supermarked, nogle helsekostforretninger). I dette tilfælde skal du lade gæren ligge før aktiveringen der angivet brugsanvisningen.
- Yoghurr der du tilberedt selv.

Efter kogning af det første parti af yoghurt kan det opbevares nogen del af det for videre tilberedning. Efter fremstilling af 5 partier, skal du bruge en ny gær – men med tiden er det lidt udtømt, hvilket medfører mindre tæt konsistens af yoghurt.

Tilberedning af blandning

1. I en separat beholder blande meget grundligt mælk med gær af dit valg (yoghurt eller tør frysetørret surdej). Under omrøring skum ikke blandingen. For at opnå en jævn blanding pisk yoghurt med en gaffel (dette skal gøre blanfningen glat) og derefter, uden at stoppe med at røre, tilsæt mælken. I tilfælde af tør frysetørret surdej tilsæt det til mælk og bland grundigt.
2. Hæld blandningen i krukker, placer i yoghurtmaskinen uden at dække dem med låg. Dæk yoghurtmaskinen med låget.
3. Kobl yohgurtmaskinen til nettet. Anven knap "Timer" at vælge en passende tid fra 1 til 12 timer (indstillningsintervall 1 time). Den vælgte tid skal vises på skærmen.
4. Tryk på strømbryder "On/Off" at starte tilbederningsprocess. En rød indikator af opvarmning skal tænde. Når yoghurtmaskin når arbejstemperatur (efter 10-15 minuter) skal indikatoren slukke og en anden indikator af arbejsmodus skal tænde. Blinkende blå indikator på skærmeb skal vise optælling af tilberedningstid. Når tiden er slut skal et lydsignal høres og apparatet slukkes automatisk.

For høj surher af visse frugter nedbryder enzymer, og tillader ikke at forberede yoghurt af en høj kvalitet. I dette tilfælde tilsættes friske frugter når yoghurt er klar straks før tilberedning.

Sætte på dato

Fjern låg fra apparatet og kontroller at vand der samles som kondens ikke falde ind i krukker. Anvend manuel datomærker der findes på hver krukke, kan du sætte på dato af hver krukke. Drej ovre delen af låget og sæt på dato.

Opbevaringstid af naturlig yoghurt i køleskab utgør maksimal 8 dager. Derfor opbevaringstid skal mærkes så: D + 8 dager, hver D er tilberedningsdato. Sluk alle glaskrukkerne med låg og placer dem i køleskabet mindst for 6 timer. Hvis yoghurt køler for mer end en dag, føer den tykkere konsistens. Apparatet må ikke at placeres i køleskabet!

III. VEDLIGEHOLDELSE

For rengøring kobl apparatet fra nettet. Sænk aldrig apparatets hus under vandet. Vaske huset med en fugtig klud. Anvend ikke kemiske eller slibsmidler at rengøre apparatet.

IV. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejl	Årsag	Hvad der skal gøres
Yoghurt er for tynd	Det har anvents delvis skummet eller skummetmælk, uden tilsætning af mælkepulver (mælken indeholder en for lav mængde protein)	Tilsæt mælkepulver som stemmer med en kruke (eller to, hvis det er skummetmælk) eller anvend sødmælk sammen med mælkepulver
	Apparatet har bårets og vibreret ved fermentering	Bær ikke apparatet når det fungerer
	Gæren er ikke aktiv	Anvend en anden gær eller brand af yoghurt for gæren
	Apparatet er åbnet ved tilberedning	Lift ikke krukker og åbn ikke apparatet inden tilberedningen er klar (omkring 8 timer). Apparatet skal placeres langt fra udkast. Ved en lav temperatur dæk apparatet med kluden af opretholde verme

DNK

Fejl	Årsag	Hvad der skal gøres
Yoghurt er for sur	For lang tid af fermentering	Minske tid af fermentering ved videre tilberedning
En tyktflydende væske – Serum er fremkommet på overfladen af yoghurt ved tilberedning	For varm mælk har anvents ved tilberedningen	Sørg at alle ingredienser er af stuetemperatur ved videre tilberedning

V. GARANTI

Dette produkt er dækket med garanti i en periode på 2 år fra købsdatoen. Under garantiperioden forpligter producenten sig at udføre reparation eller udskiftning af hele produktet ved eventuelle fejl, forårsaget af dårlig kvalitet i materialer og udførelse. Garantien er kun gyldig, hvis datoen for købet er bekræftet ved sælgerens segl og underskrift af på originale garantibevis. Denne garanti genkendes kun, hvis produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, blev ikke repareret eller skillet ad eller beskadiget ved misbrug, samt at det er fuldt komplet. Denne garanti dækker ikke normalt slid og forbrugsdele (filtre, elpærer, non-stick belægninger, tætninger, osv.).

Produktets levetid og garantiperioden beregnes fra den produktets salgsdato eller fremstillingsdato (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Fremstillingsdato findes i serienummeret, der er placeret på identifikationsetiketten på apparatet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. tal angiver måned, 8. - år af produktionen.

Producenten har sat produktets livetid - 3 år fra købsdatoen. Denne tid er gyldig, forudsat at driften af produktet er i nøje overensstemmelse med denne vejledning og de tekniske krav, der skal opfyldes.

Emballage, brugermanual, såvel som selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale miljøregler. Vis hensyn til miljøet: smid ikke af sådanne produkter sammen med dit normale husholdningsaffald.

Før du tar dette produktet i bruk, ber vi deg om å lese nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevare den for fremtidig referanse. Korrekt bruk vil betydelig forlenge apparatets levetid.

Sikkerhensregler

- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av manglende overholdelse av sikkerhetsregler og uriktig bruk av apparatet.
- Dette apparatet er en enhet for husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet, hotellrom, lokaler for personalet i butikker, kontorer eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
- Før du kobler apparatet til strømnettet, kontroller at spenningen i apparatet samsvarer med dets merkespenning (se tekniske spesifikasjoner eller typeskiltet på apparatet).
- Bruk en skjøteledning beregnet for apparatets strømforbruk - uoverenstemmelse kan forårsake kortslutning eller forbrenning av kabel.

- Ta apparatets støpsel ut av stikkontakten etter bruk samt under rengjoring og flytting. Ta strømledning ut av stikkontakten med tørre hender og dra den i støpselet og ikke i ledningen.
- Ikke legg strømledningen i døråpninger eller i nærheten av varmekilder. Pass på at ledningen ikke er vridd eller bøyd og ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, hjørner og kanter av møbler.

STOP *HUSK: utilsiktet skade av strømledningen kan føre til funksjonssvikt som garantien gjelder ikke og kan forårsake et elektrisk støt. En skadet strømledning må straks bli erstattet i et servicesenter.*

- Apparatet må ikke brukes utendørs – hvis en væske eller fremmedlegemer kommer inn i apparatet det kan føre til alvorlige skader.
- Følg rengjorings instruksjoner nøye.
- Bruk apparatet kun til de formål det er beregnet til. Bruk av apparatet til de andre formål enn de som er angitt i bruksanvisningen vil bli ansett som overtredelse av krav til apparatets drift.

STOP *DET ER FORBUDT å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann!*

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruken av apparatet på en trygg måte, slik at de forstår potensielle fareelementer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn med mindre de er under tilsyn av en voksen. Oppbevar apparatet og strømledningen unna barn under 8 år.
- Emballasje (plast osv.) kan være farlig for barn. Fare for kvelning! Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn.
- Aldri prøv å selvstendig reparere apparatet eller endre dets konstruksjon. Alle reparasjonsarbeid skal utføres av et godkjent servicesenter. Disse arbeidene ikke utført av fagmenn kan forårsake apparatets svikt, personskader eller skader på eiendom.

STOP *ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.*

Tekniske spesifikasjoner

Modell	RYM-M5401-E
Kapasitet	50 W
Spenning	220-240 V, 50/60 Hz
LED-indikasjon	finnes
Styringstype	elektronisk
Belysning av sifrene på skjermen	finnes
Glassene for yoghurt er laget av	glass
Apparatet er laget av	plast, rustfritt stål
Volum av glassene for yoghurt	8 x 180 ml = 1440 ml
Mulighet til å sette en holdbarhetsdato på lokket	finnes
Tidsur	fra 1 til 12 timer
Automatisk avstengning	finnes
Gjennomsiktig lokk for å kontrollere tilberedningsprosess	finnes
Strømlednings lengde	1 m

Oversikt over deler

Yoghurtmaskin	1 stk.
Glassene for yoghurt	8 stk.
Bruksanvisning	1 stk.
Garantibok	1 stk.

Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer.

Innretning av yoghurtmaskin A1

1. Lokk
2. Hus av apparat
3. Knappen "On/Off" – oppstart/slutt på tilberedningsprosess
4. LED-indikator av driftmodus
5. Skjerm
6. LED-oppvarmingsindikator
7. Knappen "Timer" – innstilling av tilberedningstid (fra 1 til 12 timer, innstillingsintervall er 1 time)
8. Glassene med lokk
9. Manuell datomarkør
10. Strømledning

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Forsiktig ta apparatet og tilbehør ut av boksen. Fjern all emballasje og reklameskiltene.

Sørg for å bevare på plass varselskiltene, klistremerker (om de finnes) og merke med produktets serienummer på utvendig overflate av apparatet! Mangel av serienummer på produktet opphører automatisk dine rettigheter til garantiservice.

Rengjør apparatet med en fuktig klut og la det tørke. Rens apparatet ved første gangs bruk for å unngå en fremmed lukt.

Etter transportering eller lagring ved lave temperaturer apparatet skal holdes ved romtemperatur i minst 2 timer før å sette det i gang.

II. DRIFT AV YOGHURTMASKIN

Valg av melk

Det er anbefalt å bruke rå melk eller delvis skummet melk, som ikke krever foregående koking (UHT-melk som er behandlet med meget høye temperaturer og som kan oppbevares lenge eller melkepulver). Rå eller pasteurisert melk må kokes og avkjøles og deretter å bli silt for å fjerne skummet.

Yoghurt tilberedt av helmelk vil ha en tettere konsistens og mer intens smak.

For å lage en mer tett yoghurt kan du tilsette 2-3 spiseskjeer melkepulver til 1 liter melk og blande dem grundig. Melken bær være av romtemperatur eller litt varmere (36–40°C). Ikke bruk melken rett fra kjøleskapet.

Valg av syreprodukter

Som syreprodukt for fermentering kan du bruke:

- Naturell yoghurt av industriell produksjon (av helmelk) med størst mulig holbarhet i forholdet 3-5 spiseskjeer yoghurt per 1 liter melk.
- Frysetørret melkesyre (som kan kjøpes på et apotek, supermarked, noen helsekostbutikker). I dette tilfelle må du holde den aktiveringstid som er angitt i bruksanvisningen.
- Yoghurt som du laget selv.

Etter laging av første parti yoghurt er det tilstrekkelig å oppbevare noe mengde yoghurt for påfølgende tilberedning. Etter laging av 5 partier må du bruke eet nytt syreprodukt fordi med tiden blir det gradvis uttømt noe som resulterer i mindre tett yoghurt konsistens.

Tilberedning av blanding

1. I en spesiell beholder bland grundig melk med et syreprodukt etter ditt valg (yoghurt eller frysetørret melkesyre). Når du blander ingrediensene unngå å lage skum. For å få en ensartet blanding på forhånd visp yoghurt med en gaffel (da får yoghurt en glatt konsistens) og tilsett melken mens du fortsetter å blande. Hvis du bruker frysetørret melkesyre tilsett den i melken og bland grundig.
2. Hell blandingen opp i glassene og sett dem inn i yoghurtmaskin uten å dekke dem med lokkene. Dekk yoghurtmaskinen med lokket.
3. Koble yoghurtmaskinen til strømnett. Med hjelp av knappen "Timer" innstill ønsket tid fra 1 til 12 timer (instillingsintervall er 1 time). Den valgte tiden vil bli vist på skjermen.
4. Trykk på knappen "On/Off" – tilberedningsprosess vil bli aktivert. Rød LED-oppvarmingsindikator vil lyse. Etter at yoghurtmaskinen er oppnådd en arbeidstemperatur (om 10-15 minutter) vil denne indikatoren slokne og grønn indikator av driftmodus vil lyse. Blinkende blå indikator på skjermen vil vise gjeldende tilberedningstid. Etter at den innstilte tiden er ute vil du høre et lydsignal og apparatet vil automatisk slå av.

Stor syreinnhold i noen frukter ødelegger enzymer og hindrer i å lage yoghurt av høy kvalitet. I dette tilfelle tilsett ferske frukter i en ferdig yoghurt like før tilberedningen.

Hvordan å sette en dato

Ta lokket av yoghurtmaskin men pass på at kondensatvann ikke trer inn i glasset. Med hjelp av manuell datomarkør som finnes på lokket av hvert glass angi holdbarheten av youghurt – rett og slett snu øvre delen av lokket og sett et ønsket siffer.

En naturell yoghurt kan oppbevares i kjøleskapet ikke mer enn 8 dager. Derfor bør utløpsdato på et lokk angis som D + 8 dager, der D er dato av yoghurts tilberedning. Lukk glassene med lokk og sett dem i kjøleskap for minst 6 timer. Yoghurt avkjølt i løpet av et døgn vil få tettere konsistens. Husk at det er forbudt å sette yoghurtmaskinen i kjøleskap!

III. VEDLIKEHOLD

Koble apparatet fra strømnett før å rengjøre det. Aldri dypp apparatet i vann. Rengjør apparatets overflate med en fuktig klut. Ikke bruk kjemiske aggressive stoffer eller slipepasta for rengjøring.

IV. FØR DU KONTAKTER ET SERVICE-SENTER

Feil	Mulig årsak	Løsning
Yoghurt er altfor tynn	Bruk av delvis skummet eller skummet melk uten tilsetning av melkepulver (melken som brukes inneholder en utilstrekkelig mengde melkeprotein)	Tilsett melkepulver i mengde svarende til ett glass (to glass hvis du bruker skummet melk), eller bruk helmelk med tilsetning av melkepulver i glassene
	Yoghurtmaskinen ble flyttet eller vibrert under fermentering	Ikke flytt yoghurtmaskinen når den er i drift
	Syreproduktet er uttømt	Bruk et nutt syreprodukt eller en ny ferdig yoghurt
	Yoghurtmaskinen ble åpnet under drift	Ikke åpne yoghurtmaskinen og ikke ta glassene ut før slutten av tilberednigssyklus (omtrent 8 timer). Yoghurtmaskinen må under drift være plassert i et sted beskyttet mot trekk. Hvis utetemperaturen er lav dekk apparatet med et tøy for å opprettholde varmen
Youghurt er altfor sur	Altfor lang fermenteringstid	Ved påfølgende yoghurttilberedning reduser fermenteringstid
På slutten av tilberedningen ble det dannet en klebrig væske på overflaten av yoghurt – myse	Du brukte altfor varm melk	Når du vil lage yoghurt neste gang kontroller at alle ingredisenser er av romtemperatur

V. GARANTI

Dette produktet er garantert for en periode på 2 år fra kjøpsdato. I garantitiden er produsenten ansvarlig for eliminering av alle mulige fabrikkfeil som skyldes dårlig kvalitet på materialer og utførelse med hjelp av reparasjon, erstatning av deler eller hele produktet. Garantien skal være gyldig bare dersom kjøpsdato er bekreftet med stempel og underskrift av selger på et spesielt garantikort. Garantien er gyldig kun hvis produktet ble brukt i henhold til bruksanvisningen, ikke ble reparert, demontert eller skadet på grunn av misbruk, samt produktets komplett sett er bevart. Garantien gjelder ikke normal slitasje på produktet og forbruksmaterialer (filtre, lyspærer, non-slipp belegg, tetninger osv.). Produktets

levetid og garantitiden beregnes fra datoen for salg eller fra produksjonsdato (hvis salgstidspunktet ikke kan bli identifisert).

Produksjonsdato av apparatet kan bli funnet i serienummeret som står på identifikasjonsetiketten på apparatets utvendig side. Serienummeret består av tretten tegn. Den sekste og den syvende tegn betyr måned og den åttende betyr år av apparatets produksjon.

Produktets levetid fastsatt av produsenten er 3 år fra kjøpsdato. Denne levetiden er gyldig forutsatt at apparatets drift er i henhold til denne bruksanvisningen og tekniske krav er oppfylt.

Emballasjen, bruksanvisningen samt selve apparatet må behandles i henhold til gjeldende lokale programmer for gjenvinning av avfall. Vennligst ta vare på miljøet: ikke kast slike produkter sammen med vanlig avfall.

Innan du börjar använda denna apparat, bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och förvara den som handboken. Använder du apparaten på ett rätt sätt ska den vara i bruk på lång tid.

Säkerhetsåtgärder

- Tillverkaren tar inte ansvar för skador som är orsakade av bristande efterlevnad av säkerhetskrav och bruksregler av apparaten.
- Denna elapparat är en matlagningsenhet som kan användas i lägenheter, villor, hotellrum, tekniska rum i affärer, på kontor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. Industrianvändning eller andra obehöriga användningar av apparaten räknas överträda villkor för en lämplig användning av apparaten. I detta fall tar tillverkaren inget ansvar för möjliga efterföljder av detta bruk.
- Före avkoppling i ledningsnät vänligen kontrollera om dess spänning motsvarar en faktisk spänning av apparaten (se: tekniska specifikationer eller en tillverkningsskylt av apparaten).
- Använd ledningstråd, avsett för apparatens effekt. Om det finns skillnad mellan parameter kan det leda till en kortslutning eller förbränning av tråden.

- Ta ut apparaten från eluttaget efter användningen samt under rengöring och flyttning. Ta ut sladden med torra händer, ta det på kontakten, inte tråden.
- Lägg inte tråden vid dörrar och värmekällor. Kontrollera att tråden inte vänder sig och inte böjs, inte rör skarpa föremål, hörn och möbelns hörn.

STOP *KOM IHÅG: skador av tråden kan leda till fel som inte motsvarar garantivillkor och till elströmsskador. Den skadade tråden ska ersättas strax i service center.*

- Bruket är förbjudet i öppna rymmen – vatten eller obehöriga föremål kan hamna inne i apparatens kropp och leda till stora skador.
- Använd apparaten endast med de anvisade ändamålen. Användningen av apparaten med andra ändamål än anvisats i denna bruksanvisning är en överträdelse av bruksanmärkningarna.
- Följ bruksanvisning om rengöringen av apparaten.

STOP *DET ÄR FÖRBJUDET att placera apparatens kropp under vatten eller sätta den under vattenstråle!*

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller utan erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras i hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan överinseende av vuxen. Förvara apparaten och elsladden otillgängligt för barn under 8 år.
- Förpackningsmaterial (film eller skum, m.m.) kan vara farligt för barn. Det finns en risk av kvävning! Förvara förpackningsmaterial i den för barn oåtkomliga platserna.
- En fristående reparation av apparaten och byte i dess konstruktion är förbjudna. Alla servicearbeten ska genomföras i en auktoriserad service center. Oprofessionellt genomförda arbetet kan följa till brytande av apparaten, skadegörande och åverkan av tillhörigheten.

STOP *OBS! Det är förbjudet att bruka apparaten vid vilka fel som helst.*

Tekniska specifikationer

Modell	RYM-M5401-E
Effekt	50 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Ljusdiodindikation av apparaten i funktion	finns
Typ av kontroll	elektronisk
Belysning av siffrorna på displayen	finns
Material av yoghurtburkar	glas
Material av kropp	plast, rostfritt stål
Kapacitet av burkar	8 x 180 ml = 1440 ml
Hållbarhetstids inställning på locket	finns
Timer	från 1 till 12 timmar
Automatisk avstängning	finns
Genomskinligt lock att kontrollera tillagning av yoghurt	finns
Längd av sladd	1 m

Översikt

Yoghurtmaskin	1 st.
Yoghurtburkar	8 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.

Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar.

Delar av yoghurtmaskin A1

1. Lock
2. Kropp
3. Knappen "On/Off" – att sätta igång/stoppa tillagningsprocess
4. Ljusdiodindikation av apparaten i funktion
5. Display
6. Ljusdiod indikator för uppvärmning
7. Knappen "Timer" – att sätta på tillagningstid (från 1 till 12 timmar, justringsdelning utgör 1 timme)
8. Glasburkar med lock
9. Manuell datummärkning
10. Strömförsörjnings sladd

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt apparaten ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial och dekaler.

Det är nödvändigt att spara alla varningsklister, markeringsskyltar (om de finns) och skylten med serienummer på kroppen av apparaten. Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll.

Behandla kroppen av apparaten med en våt duk och låt den torka. För att undvika att en obehörig lukt kan kännas vid första användningen rengör apparaten.

Efter transportering eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.

II. YOGHURTMASKINENS BRUK

Att välja mjölk

Det är bättre att använda rå mjölk eller delvis skummad mjölk som kräver inte preliminär kokning (mjölk med en lång hållbarhetstid, som bearbetas vid en ultrahög temperatur, - UHT eller torr mjölk). Rå (frisk) mjölk eller pastöriserad mjölk ska kokas och låta kallna och sedan sida den för att skilja mjölk från skum.

Yoghurt som tillagas av rå mjölk ska ha tätare konsistens och mer intensiv smak.

För att tillaga tjockare yoghurt tillsätt 2-3 msk torr mjölk i 1 l mjölk och blanda dem ordentligt. Mjölken ska vara av rumstemperatur eller lite varmare (36-40°C). Använd inte mjölk som just tagits från kylskåpet.

Att välja yoghurtkultur

Som yoghurtkultur kan man använda:

- En naturell yoghurt som tillverkas industriellt (av rå mjölk) med den längsta "bäst före" tidsperioden, så att det blir 3-5 msk för 1 l mjölk.
- En torr frystorkad yoghurtkultur (som kan köpas i apotek, livsmedelsaffär eller vissa affärer för dietprodukter). Låt den aktiveras under en viss tid, som anvisats i bruksinstruktionen.
- En hemlagad yoghurt.

Efter tillagning av första partiet av yoghurt är det tillräckligt att spara en viss mängd av den för vidare tillagningar. Efter tillagning av 5 partier bör man använda en ny yoghurtkultur eftersom den utarmas med tiden, vilket gör att yoghurt får tunnare konsistens.

Att tillaga blandning

1. Blanda ordentligt mjölk med yoghurtkultur som du valt (yoghurt eller en torr frystorkad yoghurtkultur) i en speciell behållare. Vispa inte den vid blandningen. Att få en enhetlig blandning vispa yoghurten först med en gaffel (att göra dess konsistens slät och jämn), och sedan häll i mjölken och fortsätt blanda. Använder du en torr frystorkad yoghurtkultur, tillsätt den i mjölken och blanda ordentligt.
2. Häll blandningen i burkarna och sätt dem in i yoghurtmaskinen utan att stänga med lock av burkarna. Stäng apparaten med locket.
3. Koppla yoghurtmaskinen till elnätet. Sätt på en nödvändig tid från 1 till 12 timmar genom att trycka på knappen "Timer" (justeringsdelning utgör 1 timme). Den utvalda tiden ska visas upp på displayen.
4. Tryck på "On/Off" knappen så att matlagningsprocessen sätts igång. En röd ljusdiod av uppvärmning ska tända. Uppnår yoghurtmaskinen en arbetstemperatur (efter 10-15 minuter), ska indikatorn slockna och en grön indikator för arbetsläget ska tända. En blinkande blå indikator på displayen ska uppvisa en räkning av tillagningstid. Vid slutet av räkningen ska en ljudsignal höras och apparaten stängas av automatiskt.

En hög surhetsgrad av vissa frukter kan förstöra ferment, vilket gör att den tillagade yoghurten inte uppnår en hög kvalitet. I detta fall ska du tillsätta friska frukter i en klar yoghurt strax före tillagningsprocessen.

Att sätta på datum

Lossa locket från yoghurtmaskinen och kontrollera att vatten som samlas som kondens inte hamnar i burken. Använd en manuell datummärkning som finns på locket av varje burk för att anmärka hållbarhetstid av yoghurt. Vänd övre delen av locket och placera in ett önskat datum.

Hållbarhetstid för en naturell yoghurt i kylskåpet utgör högst 8 dagar. Så ska "bäst före" tid på locken av burkarna räknas ut som D + 8 dagar, där D – är ett tillagningsdatum. Stäng alla glasburkar med locken och placera dem i kylskåpet på minst 6 timmar. Nedkylning av yoghurt på ett dygn ger tjockare konsistens. Kom ihåg att det är förbjudet att sätta yoghurtmaskinen i kylskåpet!

III. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

Koppla apparaten av elnätet före rengöringen. Sänk inte apparatens kropp i vatten. Rengör kroppen med en våt duk. Använd inte kemiska medel eller slipmedel att rengöra apparaten.

IV. INNAN DU KONTAKTAR SERVICE CENTER

Fel	Möjlig anledning	Lösning
Yoghurt är för tunn	En delvis skummad eller skummjölk utan torr mjölk har använts för tillagning av yoghurt (dessa sorter av mjölk innehåller för lite proteiner)	Tillsätt torr mjölk i ett volym av en burk (eller två burkar för skummad mjölk), eller använd rå mjölk med att tillsätta torr mjölk i burkarna
	Yoghurtmaskinen har överförts eller drabbats av vibrationer vid fermenteringsprocessen	Överför inte yoghurtmaskinen vid användningen
	Yoghurtkultur är inte aktiv mer	Använd en ny yoghurtkultur eller ett annat varumärke av yoghurt som yoghurtkultur
	Yoghurtmaskinen har öppnats vid tillagning	Lyft inte burkar och öppna inte yoghurtmaskinen tills tillagning är klar (ungefär 8 timmar). Vid tillagning ska yoghurtmaskinen finnas i ett ställe som skyddas mot drag. Vid en låg yttre temperatur täck yoghurtmaskin med en duk för att hålla värmen
Yoghurt är för sur	För lång tid av fermentering	Öka tid av fermentering vid nästa tillagning av yoghurt
Vid slutet av tillagningen en simmig vätska, nämligen serum, dök upp på ytan av yoghurt	Du snarast har valt för varm mjölk	Kontrollera att alla ingredienser av yoghurt är av rumstemperatur vid nästa tillagning

V. GARANTIÅTAGANDE

Finns garanti på 2 år efter köp. Under garantiperioden garanterar tillverkaren att undanröja varje tillverkningsfel som orsakades av en otillräcklig kvalitet av material eller konstruktion genom att reparera den, ersätta detaljer eller hela apparaten. Garanti träder i kraft bara i fall datum av köp är bekräftat med stämpel av affären som köpet pågick i och en signatur av expedit på ett originalkvitto. Denna garanti erkänns endast i fall apparaten exploaterades enligt bruksanvisning, inte reparerades, inte demonterades och inte var skadad efter en felaktig behandling, samt alla detaljer har förvarats tillsammans. Denna

garanti omfattar inte en fysisk förslitning av apparaten och förbrukningsartikel (filter, lampor, non-stick beläggning, förtätning osv).

Bruksperiod och garantitermin räknas från datum av köp eller tillverkning (i fall datum av köpet är okänt).

Tillverkningsdatum finns i ett serienummer på ett identifikationsmärke på apparatens kropp. Serienummer består av 13 tecken. Det sjätte och det sjunde tecknen betyder en månad, det åttonde – är ett år av tillverkning.

Den av tillverkare för denna apparat förutsett bruksperioden är 3 år efter köp. Denna bruksperiod gäller endast om exploateringen pågår enligt denna bruksanvisning och tekniska krav.

Förpackningen, bruksanvisning och själva apparaten ska återvinnas enligt lokalt sopåtervinningsprogram. Ta hänsyn till miljö: denna apparat får inte hanteras som hushållsavfall.

Ennen kun aloitat laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti ja säilytä, jotta voit jatkossakin tarvita ohjeita laitteen käytöstä. Laitteen oikea käyttö pidentää sen käyttöaikaa huomattavasti.

Turvallisuusohjeet

- Valmistaja ei vastaa laitteen väärästä käytöstä ja turvallisuusohjeiden laiminlyönnistä johtuvista vioista.
- Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalitiloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon tarkista onko verkkojännite sama, kuin nimellisjännite, mihin on laite on tarkoitettu (ks. laitteen tekniset tiedot tai konekilpi).
- Jos käytät jatkojohtoa, niin tarkista että se kestää laitteen käyttötehoa. Muuten tämä voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin palamiseen.

- Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta, kun ruoka on valmis, kun puhdistat laitetta tai siirrät sitä. Tartu kuivilla käsillä pistotulppaan, älä vedä johdosta.
- Tarkista että laitteen johto ei osu oven ja karmin väliin tai teräviin esineisiin ja huonekalujen reunoihin. Johtoa ei saa käyttää lämmittimien vieressä. Johtoa ei saa vääntää tai painaa.

STOP *MUISTA: sähköjohdon vaurioituminen voi johtaa takuun kattamattomiin vikoihin ja sähköiskuun. Vaurioitunut sähköjohto on välittömästi vaihdettava huoltokeskuksessa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle pinnalle. Silloin laite ei ole tasapainossa toiminnan aikana.
- Älä käytä laitetta ulkona. Kosteus tai vieraat esineet laitteen rungossa voivat vaurioittaa laitetta vakavasti.
- Käytä laite vain tässä ohjeessa mainittuun tarkoitukseen. Jos käytätä laitetta toiseen tarkoitukseen, kuin tässä ohjeessa on mainittu, rikot käyttöohjeita.

- Noudata laitteen puhdistusohjeita.

STOP *ÄLÄ UPOTA laitetta veteen tai laita juoksevan veden alle!*

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-v lasten ulottumattomissa.
- Pakkausmateriaalit (kiristyskelmu, vaahtomuovi yms.) voivat olla vaarallisia lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit paikassa, johon lapset eivät pääse.
- Älä korjaa tai muuta laitetta itse. Vain auktorisoidun huoltokeskuksen ammattitaitoinen korjaaja saa korjata laitteen. Ammattitaidottomasti tehty korjaus voi johtaa laitteen vaurioitumiseen, ihmisten vammoihin ja omaisuuden vaurioitumiseen.

STOP

HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.

Tekniset tiedot

Malli	RYM-M5401-E
Teho	50 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
LED-merkkivalot	kyllä
Ohjaustyyppi	elektroninen
Näytön valaistus	kyllä
Jogurttipurkkien materiaali	lasi
Rungon materiaali	muovi, ruostumaton teräs
Jogurttipurkkien tilavuus	8 x 180 ml = 1440 ml
Parasta ennen merkintä kanteen	kyllä
Ajastin	1 - 12 tuntia
Automaattinen sammutus	kyllä
Laitteen läpinäkyvä kansi auttaa ruoanlaiton valvomista	kyllä
Virtajohdon pituus	1 m

Kokoonpano

Jogurttikone	1 kpl
Jogurttipurkit	8 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huoltokirja	1 kpl

Valmistajalla on oikeus tuotekehityksen yhteydessä parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa ja teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista

Jogurttikoneen rakenne A1

1. Kansi
2. Runko
3. On/Off päältä – valmistusprosessin käynnistys/sammutus
4. Toiminnan LED-merkkivalo
5. Näyttö
6. Lämmityksen LED-merkkivalo
7. Timer-painike – ajan asetus (1 - 12 h 1 tunnin välein)
8. Kannelliset lasipurkit
9. Päivämäärän merkintä
10. Virtajohto

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ota laite ja sen osat laatikosta varovasti. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat.

Jätä paikoilleen kaikki mahdolliset varoitus- ja opastustarrat, sekä laitteen rungossa oleva sarjanumerotarra! Jos sarjanumero tuotteesta puuttuu, takuu raukeaa automaattisesti.

Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla. Välttyäksesi vieraan hajun erittämistä keittimen ensimmäisen käytön yhteydessä, puhdista keitin huolellisesti.

Kuljetuksen jälkeen tai jos olet säilyttänyt laitetta matalalla lämpötilalla, jätä laite tasaantumaan huonelämpötilalla vähintään 2 tunniksi ennen kun käynnistat sen.

II. JOGURTTIKONEEN KÄYTTÖ

Maidon valinta

Käytä mieluummin täysimaitoa tai ei-rasvatonta maitoa, jota ei tarvitse keittää (UHT-maitoa tai maitojauhetta). Tuore tai pastöroitu maito on keitettävä. Kun maito on kylmä, siitä on poistettava keittämisen yhteydessä muodostunut ketto.

Täysimaidosta valmistettu jogurtti on sakeampi ja sen maku on täyteläisempi.

Voit tehdä jogurtista sakeamman lisäämällä maitoon maitojauhetta (1 l maitoa ja 2–3 ruokalusikallista maitojauhetta). Sekoita seos huolellisesti. Käytä huoneenlämpöistä tai kädenlämpöistä (36–40°C) maitoa. Älä käytä maitoa suoraan jääkaapista.

Hapatteen valinta

Voit käyttää hapatteena seuraavaa:

- Mahdollisen tuoretta teollisesti täysimaidosta valmistettua jogurttia, 3–5 ruokalusikallista per 1 l maitoa.
- Kylmäkuivattua hapoteta (löytyy apteekista, hyvin varustetuista kaupoista tai joistakin luontaistuotekaupoista). Sitten noudata tuotteen käyttöohjeessa mainittua aktivointiaikaa.
- Valmistamaasi jogurttia.

Kun ensimmäinen jogurttierä on valmis, säilytä sitä vähän myöhempää käyttöä varten. Kun valmistat 5 erää tätä vanhaa jogurttia käyttäen, vaihda se uuteen, koska ajan mukana se menettää ominaisuuksiaan ja valmistamasi jogurtti tulee laimeammaksi.

Seoksen valmistaminen

1. Sekoita erillisessä astiassa hyvin maito ja valitsemasi hapate (jogurtti tai kylmäkuivattu hapate). Älä vispaa seosta. Tasaisen seoksen saat, jos notkistat ensin jogurtin haarukalla näin että se tulee sileäksi ja sen jälkeen lisäät maidon. Jos käytät kylmäkuivattua hapatetta, lisää se maitoon ja sekoita hyvin.
2. Kaada seos purkkeihin ja aseta jogurttikoneeseen ilman kansia. Sulje jogurttikoneen kansi.
3. Kytke jogurttikone sähköverkkoon. Aseta Timer -painikkeella haluamasi aika 1-12 h 1 tunnin välein. Asetettu aika näkyy näytöllä.
4. Paina On/Off -painike ja valmistusprosessi alkaa. Punainen lämmityksen LED-merkkivalo syttyy. Kun jogurttikone saavuttaa työlämpötilan (n. 10-15 min kuluttua) tämä merkkivalo sammuu ja syttyy vihreä merkkivalo, joka merkitsee että kone on toiminnassa. Vilkkuvat siniset numerot näytöllä merkitsevät valmistamisen alusta kulunutta aikaa. Asetetun ajan umpeuduttua tulee äänimerkki, ja kone sammuu automaattisesti.

Joidenkin hedelmien korkea happamuus tuhoa fermenttejä, eikä jogurtista tule hyvä. Tässä tapauksessa lisää tuoreita hedelmiä seikseen välittömästi ennen valmistamista.

Päivämäärän merkkaaminen

Ota kansi pois jogurttikoneelta. Tarkista ettei kanteen muodostunut lauhdevesi osu purkkiin. Joka purkin kannessa on merkintä, jonka avulla voit merkitä päivämäärään, johon asti jogurtti säilyy. Käännä kannen yläosa kunnes haluamasi numero tulee näkyviin.

Jogurttikoneessa tehdyn jogurtti säilyy jääkaapissa korkeintaan 8 päivää. Vastaavasti parasta ennen-päivä kanteen merkitään D + 8 päivää –periaatteella, jossa D on jogurtin valmistuspäivä. Sulje lasipurkit kannet ja laita ne jääkaappiin vähintään 6 tunniksi. Jos pidät jogurttia jääkaapissa vuorokauden, se tulee sakeammaksi. Älä koskaan laita jääkaappiin koko jogurttikone!

III. LAITTEEN HUOLTO

Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta. Älä upota laitteen runkoa veteen. Puhdista laitteen runko kostealla liinalla. Älä käytä kemikaaleja tai naarmuttavia aineita laitteen puhdistukseen.

IV. ENNEN KUN VIEN KONEESI KORJAAMOON

Vika	Mahdollinen syy	Korjaus
Jogurtti ei ole riittävän sakea	Olet käyttänyt rasvatonta tai vähärasvaista maitoa ilman maitojauhetta (käytetyssä maidossa ei ole riittävästi proteiineja)	Lisää jogurttipurkillisen maitojauhetta (jos käytät rasvatonta maitoa, niin kaksi purkillista) tai käytä täysimaitoa, jolloin maitojauhe lisätään suoraan purkkeihin
	Fermentoinnin aikana jogurttikone on siirretty tai siihen on vaikuttanut tärinä	Älä siirrä jogurttikonetta, kun se toimii
	Hapate ei enää toimi	Käytä uusi hapate tai valmiin jogurtin uutta merkkiä
	Jogurttikone on avattu toiminnan aikana	Älä nosta purkkeja, äläkä avaa jogurttikonetta ennen kun prosessi on saatu valmiiksi (noin 8 tuntua). Laita toimiva jogurttikone vedosta suojattuun paikkaan. Jos lämpötila ulkopuolella on matala, niin peitä jogurttikone kankaalla lämmön ylläpitämiseksi
Jogurtti on liian hapan	Fermentointi on kestänyt liian kauan	Seuraavan kerran älä käytä niin pitkää aikaa fermentointiin
Valmistuksen loppuvaiheessa pannalle on muodostunut heraa eli tahmeaa nestettä	Todennäköisesti olet käyttänyt kuumaa maitoa	Seuraavan kerran tarkista että kaikki valmistusaineet ovat huoneenlämpöisiä

V. TAKUUSITOUMUS

Kyseisellä laitteella on 2 vuoden takuu sen ostamispäivästä lähtien Takuun aikana, valmistaja sitoutuu oikaisemaan, joko korjaamalla, vaihtamalla laitteen osia tai vaihtamalla koko laitteen, mitä tahansa valmistusvirheitä, jotka johtuvat materiaalien tai valmistustyön huonosta laadusta. Takuu tulee voimaan vain silloin, kun ostopäivä on vahvistettavissa kaupan leimalla ja myyjän allekirjoituksella alkuperäisestä takuukuitista. Takuun aitous tunnistetaan vain silloin, kun laitetta on käytetty sen käyttöohjeiden mukaisesti, sitä ei remontoitu, ei purettu ja ei vaurioitettu väärinkäytön seurauksena, ja sen koko alkuperäinen pakkaus on säilytetty. Tämä takuu ei kata laitteen laitteen normaalia kulumista ja sen kulutusmateriaaleja (suodattimet, lamput, teflonpäälliset, tiivisteet jne.).

Laitteen käyttöiän ja sen takuusitoumuksen määräaika määritellään sen ostopäivästä tai laitteen valmistuspäivästä (jos ostopäivää ei voida määrittää).

Laitteen valmistuspäivän voi löytää sen sarjanumerosta, joka on laitteen rungolla sijaitsevassa tunnistetarrassa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6:s ja 7:s merkki osoittavat kuukauden, 8:s merkki osoittaa laitteen valmistusvuoden.

Valmistajan määrittelemä käyttöikä tälle laitteelle on 3 vuotta, alkaen sen ostopäivästä. Tämä määräaika on voimassa, jos edellytetään että laitteen käyttö tapahtuu sen käyttöohjeiden ja teknisten vaatimusten mukaisesti.

Pakkaus, käyttöohje ja itse laite on hävitettävä paikallisen kierrätysohjelman vaatiusten mukaisesti. Huolehtikaa ympäristöstä: älkää hävitä tämänlaisia tuotteita tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Prieš naudodami šį gaminį, įdėmiai perskaitykite naudojimo vadovą ir jį išsaugokite, kad vėliau galėtumėte pasiskaityti. Jeigu teisingai naudositės prietaisu, pratęsite jo eksploatavimo laiką.

Saugos priemonės

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius nesilaikant saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksploatavimo taisyklių.
- Šis elektros prietaisas gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buities patalpose, biuruose ir kitomis panašiomis sąlygomis, jis neskirtas pramoniniam naudojimui. Naudojimas pramoniniu ar kitu netiksliniu būdu laikomas gaminio tinkamo eksploatavimo sąlygų pažeidimu. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą ptikrinkite, 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 panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po tekančiu vandeniu!*

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi ir/arba tuomet, jei jie buvo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei suvokia su prietaiso naudojimu susijusią grėsmę. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite jaunesniems kaip 8 metų vaikams 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 sugedusį prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Prietaisą privalo taisyti tik autorizuoto techninės priežiūros centro specialistas. Dėl neprofesionaliai atlikto darbo prietaisas gali sugesti, padaryti traumą arba sugadinti turtą.

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
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 x 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
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.

Jogurtinės įranga A1

1. Dangtis
2. Korpusas
3. Mygtukas „On/Off" („Įj./„Išj.") – 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 JUNGIANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

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

Palikite savo vietose ant gaminio korpuso esančius įspėjamuosius ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

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

Po pervežimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

II. JOGURTINĖS NAUDOJIMAS

Pieno išsirinkimas

Geriausia naudoti nenugriebtą arba dalinai nuriebalintą pieną, kurio nereikia virinti (ilgo galiojimo pieną, 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 šiltas (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 pirmąjį 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 be 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. Įsijungs raudonas kaitinimo šviesos diodų indikatorius. Jogurtinei pasiekus darbinę temperatūrą (po 10-15 min.), šis indikatorius užges, bet įsijungs žalias darbinio režimo indikatorius. Ekrane mirksintis mėlynos spalvos indikatorius rodys faktinę gaminimo laiko atskaitą. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs garsinis signalas, o prietaisas automatiškai išsijungs.

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.

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

III. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą, būtinai atjunkite jį nuo elektros tinklo. Jokiu būdu nemerkite prietaiso korpuso į vandenį. Prietaiso korpusą valykite drėgna šluoste. Nenaudokite cheminių ar abrazyvinių priemonių prietaisui valyti.

IV. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Triktis	Galima priežastis	Sprendimo būdas
Jogurtas per skystas.	Naudojote iš dalies 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.	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.	Per ilgas fermentacijos laikas.	Gaminant kitą kartą, sutrumpinkite fermentacijos trukmę.
Gaminimo proceso pabaigoje jogurto paviršiuje susidarė tąsus skystis – pasukos.	Greičiausiai naudojote per karštą pieną.	Gaminant kitą kartą įsitikinkite, kad visi jogurto komponentai yra kambario temperatūros.

V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 2 metai garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotaroiu gamintojas įsipareigoja taisymo, detalių keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantojos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip patišsaugotas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėvėjimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir teflonineems dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

Gaminio veikimo trukmė ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojami nuo pardavimo dienos arba nuo gaminio pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą rasite serijos numeryje, kuris nurodytas identifikaciniame lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminimo metus.

Nustatytas gaminio eksploatavimo terminas yra 3 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

Pakuotę, vartotojo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietos programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

Pirms šī izstrādājuma lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to turpmākai izziņai. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas termiņu.

Drošības pasākumi

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas prasību un izstrādājuma ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.
- Šo elektroierīci var lietot dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalu un biroju sadzīves telpās vai citos līdzīgos nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Ierīces rūpnieciska vai jebkura cita izmantošana neatbilstošiem mērķiem tiks uzskatīta par izstrādājuma ekspluatācijas noteikumiem atbilstošas izmantošanas pārkāpšanu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību pa 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 patērējamajai 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 kontaktdakšu 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 *Atcerieties: 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 ūdenī vai novietot zem ūdens strūklas ierīces korpusu!*

- Bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas, kurām ir fiziski, neiroloģiski vai psihiski traucējumi, vai nepietiekama pieredze un zināšanas, var lietot ierīci tikai kādas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja tās ir instruētas ierīces izmantošanas drošības jautājumos un apzinās bīstamību, saistītu ar šīs ierīces izmantošanu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem (jaunākiem par 8 gadiem) nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.

- Iepakojuma materiāls (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstams bērniem. Nosmakšanas iespēja! Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remonts ir jāveic tikai autorizēto servisa centra speciālistiem. Neprofesionāli izpildīti darbi var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

STOP *Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskais raksturojums

Modelis	RYM-M5401-E
Jauda	50 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Darbības gaismas diožu indikācija	ir
Vadības veids	elektronisks
Displeja ciparu apgaismojums	ir
Jogurta burciņu materiāls	stikls
Korpusa materiāls	plastikāts, nerūsējošais tērauds
Jogurta burciņu tilpums	8 x 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
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.

Jogurta pagatavošanas ierīces uzbūve A1

1. Vāks
2. Korpuss
3. Poga «On/Off» («Iesl./Izsl.») – gatavošanas procesa uzsākšana/pārtraukšana
4. Darbības režīma gaismas diožu indikācija
5. Displejs
6. Uzsildīšanas gaismas diožu 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 saglabājiet brīdinošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liedz tiesības uz garantijas apkalpošanu.

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

Pēc transportēšanas vai uzglabāšanas zemā temperatūrā, ierīci pirms ieslēgšanas ir nepieciešams paturēt istabas temperatūrā ne mazāk par 2 stundām.

II. JOGURTA PAGATAVOŠANAS 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 sausais piens). Svaigu vai pasterizētu pienu ir nepieciešams uzvārīt un ļaut tam atdzist, pēc tam izkāst, lai likvidētu putas.

Jogurtam, kurš gatavots no pilnpiena, būs biezāka konsistence un piesātinātāka garša.

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

Ierauga izvēle

Par ierauga jogurtam var izmantot:

- Naturālo, rūpnieciski gatavoto jogurtu (no pilnpiena) ar maksimāli lielu derīguma termiņu, ņemot 3-5 ēdamkarotes jogurta uz1 l piena.
- Sauso liofilizēto ieraugu (kuru var iegādāties aptiekā, lielveikalā, dietisko produktu veikalā). Šinī gadījumā vajadzētu izturēt aktivācijas laiku, kurš ir norādīts lietošanas instrukcijā.
- Pašu gatavotavoto jogurtu.

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

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 dakšiņu (tas radīs gludāku konsistenci), pēc tam, nepārtraucot maisīt, pievienojiet pienu. Izmantojot sauso liofilizēto ieraugu, pievienojiet to pienam un rūpīgi izmaisiet.
2. Salejiet iegūto maisījumu burciņās, ielieciet jogurta pagatavošanas ierīcē, neliekot virsū vāciņus. Uzlieciet jogurta ierīcei 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 uzsildīšanas gaismas diožu indikators. Kad jogurta pagatavošanas ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru (pēc 10-15 minūtēm), šis indikators nodzisīs 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.

Dažiem augļiem ir paaugstinātais skābuma līmenis, kurš iznīcina fermentus un neļauj pagatavot augstākās kvalitātes jogurtu. Šinī 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, vienkārši pagrieziet vāka augšējo daļu un izvēlieties nepieciešamo ciparu.

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 biezāku konsistenci. Atcerieties, ka likt joguta pagatavošanas ierīci ledusskapī ir aizliegts!

III. IERĪCES TĪRĪŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas obligāti atvienojiet to no elektrotīkla. Ne kādā gadījumā neiegremdējiet ierīces korpusu ūdenī. Ierīces korpusu tīriet ar mitru lupatiņi. Neizmantojiet ierīces tīrīšanai ķīmiskas vai abrazīvas vielas.

IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Grūtības	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Jogurts ir pārāk šķidrs	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 ierīce tika pārvietota vai pakaļuata vibrācijām	Nepārvietojiet jogurta pagatavošanas ierīci tās darbības laikā
	Ieraugs ir zaudējis aktivitāti	Izmantojiet jaunu ieraugu vai citu gatavā jogurta veidu
	Gatavošanas procesā jogurta pagatavošanas ierīce tika atvērta	Neveriet vaļā ierīces vāku un neceliet ārā burciņas līdz gatavošanas cikla beigām (aptuveni 8 stundas). Darbības laikā ierīcei ir jāatrodās vietā, kur nav caurvēju. Gadījumā, ja apkārtējā gaisa temperatūra ir zema, apklājiet ierīci, lai uzturētu tajā siltumu
Jogurts ir pārāk skābs	Pārāk ilgs fermentācijas laiks	Nākamo reizi gatavojot samaziniet fermentācijas laiku
Gatavošanas beigās uz jogurta virsmas ir parādījies viskozs šķidrums - serums	Visdrīzāk tika izmantots pārāk karsts piens	Nākamo reizi gatavojot jogurtu pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir istabas temperatūrā

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadi no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījusi nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramiskajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 3 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskās prasības.

Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

Ohutusmeetmed

- Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittekohast kasutamist loetakse toote kohase kasutamise rikkumiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- 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 juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.*

- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus: niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsiseid vigastusi.
- Kasutage seadet vaid selle määratlusel. 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 asetada seda jooksva vee alla!*

- 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 eranditult vaid autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

⚠ *Rikutud seadme kasutamine on keelatud.*

Tehniline iseloomustus

Mudel	RYM-M5401-E
Võimsus	50 W
Pinge	220-240 V, 50/60 Hz
Töö valgusdiood 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

Komplektatsioon

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

Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendava etteteavitamiseta muuta seadme disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Jogurtivalmistaja ehitus A1

1. Kaas
2. Korpus
3. "On/Off" klahv – valmistamisprotsessi käivitamine/peatamine
4. Töörežiimi valgusdioodrežiim
5. Ekraan
6. Soojendamise valgusdiood 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 ESMAST SISSELÜLITAMIST

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

Kindlasti hoidke alles hoiatavad sedelid, viitavad sedelid (nende olemasolul) ja seerianumbriga sedel seadme korpusel! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja andke sellel kuivada. Kõrvalise lõhna tekkimise vältimiseks puhastage see enne esmast kasutamist. Peale transportimist või madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi enne sisselülitamist.

II. JOGURTIVALMISTAJA KASUTAMINE

Piima valik

Parem on kasutada täis- või osaliselt rasvatustatud piima, mis ei vaja eelnevat keetmist (pika säilivusajaga piim, mis on töödeldud ülikõrgel 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 toatemperatuuri 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 valmistamisteks. 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 valikul (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 juuretist, lisage see piimale ja segage hoolikalt.
2. Valage segu purkidesse, asetage jogurtivalmistajasse, kaasi sulgemata. 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 valgusdiood indikaator. Peale seda, kui jogurtivalmistaja on saavutanud töötemperatuuri (10-15 minuti möödudes), indikaator kustub ja sütib töörežiimi roheline indikaator. Ekraanil olev sinine vilkuv indikaator kajastab valmistamisaja tagasiarvestust. Seatud aja möödumisel kostub helisignaal ja seade lülitub automaatselt välja.

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

Kuupäeva seadmine

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

Naturaaljogurti säilitamise aeg külmkapis mitte üle 8 päeva. Järelikult peab kaanel oleva säilitamisaja 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 lülitage see elektrivõrgust välja. Keelatud on panna seadme korpust vette. Pühkige seadme korpust niiske lapiga. Keelatud on kasutada seadme puhastamiseks abrasiivseid aineid.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Probleemid	Võimalik põhjus	Lahendused
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 teisse kohta või vibreeris	Kasutamise ajal ärge jogurtivalmistajat teisaldage
	Juuretis kaotas aktiivsuse	Kasutage uut juuretist või juuretise jaoks muud valmis marki jogurtit
	Jogurtivalmistajat avati töö ajal	Ärge tõstke purke ja ärge avage jogurtivalmistajat valmistamistsükli lõpuni (ligi 8 tundi). Töö protsessis peab jogurtivalmistaja asuma tuuletõmbuste eest kaitstud kohas. Madala õhutemperatuuri korral katke seade riidega soojuse ülalhoidmiseks.
Jogurt on liialt hapu	Liialt pikk fermenteerimise aeg	Järgmise valmistamise ajal alandage fermentatsiooni pikkust
Valmistamise lõpus tekkis jogurti pinnale sitke vedelik - vadak.	Vististi kasutasite liialt kuuma piima	Järgmisel valmistamisel veenduge, et jogurti kõik komponendid on toatemperatuuril

V. GARANTIIKOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 2 aastat garantii alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigel kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektaktsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiikohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 3 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ranges vastavuses käesoleva instruktsiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikule programmile. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.

Înainte de a utiliza prezentul dispozitiv, citiți cu atenție manualul de exploatare și păstrați-l în calitate de material de referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelungi semnificativ durata lui de exploatare.

Măsuri de siguranță

- Producătorul nu poartă răspundere pentru deteriorări, cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și ale regulilor de exploatare a dispozitivului.
- Prezentul dispozitiv electric poate fi utilizat în apartamente, căsuțe de vacanță, camere de hotel, clădiri de uz social ale magazinelor, oficiile sau în alte condiții similare de utilizare nonindustriale. Utilizarea industrială sau orice altă nespecială a dispozitivului va fi considerată ca încălcarea condițiilor de utilizare corespunzătoare a dispozitivului. În acest caz producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru consecințele posibile.
- Înainte de a conecta dispozitivul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea lui corespunde cu tensiunea nominală a dispozitivului (a se vedea caracteristicile tehnice sau plăcuța uzinei producătoarea dispozitivului).

- Utilizați prelungitorul, proiectat pentru consumul de putere a dispozitivului: necorespunderea parametrilor poate provoca un scurtcircuit sau inflamarea cablului.
- Deconectați dispozitivul din priza electrică după utilizare, precum și în timpul curățării sau deplasării. Extrageți cablul de alimentare cu mâinele uscate, ținându-l de ștecher, dar nu de cablul de alimentare.
- Nu întindeți cablul de alimentare electrică în golurile ușilor sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă, că cablul de alimentare electrică să nu fie răsucit și îndoit, sau în contact cu obiectele, colțurile și marginile ascuțite ale mobilierului.

STOP *Țineți minte: deteriorarea accidentală a cablului de alimentare electrică poate cauza defecte, care nu corespund cerințelor de garanție, precum și la electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat necesită o înlocuire urgentă în centrul de deservire.*

- Nu exploatați dipozitivul la aer liber: pătrunderea umidității sau a altor obiecte străine în interiorul corpului dispozitivului poate provoca deteriorări grave.
- Utilizați dispozitivul doar conform destinației sale. Utilizarea dispozitivului în alte scopuri deosebite de cele menționate în acest manual este o încălcare a regulilor de utilizare.
- La curățarea dispozitivului urmați cu strictețe regulile indicate în secțiunea «Întreținerea dispozitivului».

STOP *NU scufundați corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!*

- Acest aparat poate i utilizat de către copii cu vârste de peste 8 ani și de către persoane cu capacități izice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul! Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii fără a i supravegheați.

Nu lăsați dispozitivul și cablului lui de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.

- Materialul de ambalare (pelicula, masa plastică expandantă, etc) poate fi periculoas pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați ambalajul la un loc inaccesibil pentru copii.
- Sunt interzise repararea dispozitivului de sine stătător sau întroducerea modificărilor în construcția lui. Repararea dispozitivului trebuie să fie efectuată doar de către un specialist al centrului de deservire autorizat. Lucrul efectuat neprofesional poate duce la defectarea dispozitivului, vătămări și deteriorarea bunurilor.

STOP *ATENŢIE! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecţiuni.*

Caracteristici tehnice

Model RYM-M5401-E
Putere ..... 50 W
Tensiune ..... 220-240 V, 50/60 Hz
Indicator de lucru cu diodă electroluminiscentă ..... este
Tip de control ..... electronic
Iluminarea cifrelor displayiului ..... este
Materialul borcănaelor pentru iaurt ..... sticlă
Materialul corpului ..... material plastic, oțel inoxidabil
Capacitatea borcănaelor pentru iaurt ..... 8 x 180 ml = 1440 ml
Setarea termenului de valabilitate pe capac ..... este
Timer ..... de la 1 pînă la 12 ore
Deconectare automată ..... este
Capac transparent al dispozitivului pentru monitorizarea procesului de praparare ..... este
Lungimea cablului de alimentare ..... 1 m

Completare

Aparat de făcut iaurt ..... 1 buc.
Borcănașe pentru iaurt ..... 8 buc.
Instrucțiuni de utilizare ..... 1 buc.
Carte de service ..... 1 buc.

Producătorul îi rezervă dreptul de a modifica designul, coninutul, precum i caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecionării dispozitivului fără anunare prealabilă privind astfel de modificări.

Completarea apatatului de făcut iaurt A1

1. Capac
2. Corp
3. Butonul "On/Off" – pornirea/oprirea procesului de preprare
4. Indicatorul regimului de lucru cu diodă electroluminiscentă
5. Display
6. Indicator de încălzire cu diodă electroluminiscentă
7. Butonul "Timer" – setarea timpuilui (de la 1 pînă la 12 ore, pasul setării – 1 oră)
8. Borcănașe de sticlă cu capace
9. Markerul manual al datei
10. Cablu de alimentare

I. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

Păstrai obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenei lor) i plăcua cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin 2 ore înainte de conectare.

II. UTILIZAREA APARATULUI DE FĂCUT IAURT

Selectarea laptelui

Este preferabilă utilizarea laptelui integral sau parțial degresat, care nu necesită fierbere prealabilă (lapte cu termen de păstrare îndelungat, prelucrat cu temperaturi ultraînalte, - UHT sau lapte praf). Laptele crud (proaspăt) sau pasteurizat necesită fiert, și răcit, apoi filtrat pentru a elimina spuma.

Iaurtul preparat cu utilizarea laptelui integral va avea o consistenă mai densă i un gust mai saturat.

Pentru prepararea iaurtului mai consistent putei adăuga la 1 l de lapte 2–3 linguri de lapte praf, agitînd bine amestecul obinut. Laptele trebuie să fie de temperatura camerei sau puin cald (36–40°C). Nu utilizai laptele recent scos din frigider.

Selectarea maielei

În calitate de maia puteți utiliza:

- Iaurtul natural de producere industrială (din lapte integral) cu termenul de valabilitate maxim, din calculul de 3–5 linguri de iaurt la 1 l de lapte.
- Maiaua uscată liofilizată (poate fi procurată în farmacie, supermarket, unele magazine de produse dietetice). În acest caz este necesar să așteptați timpul de activare specificat în instrucțiunile de utilizare.
- Iaurtul preparat de Dvs.

După prepararea primei partide de iaurt este suficient de a păstra o cantitate orecare a acestuia pentru preparări ulterioare. După prepararea partidei a 5-ea, utilizați maia nouă – deoarece cu trecerea timpului aceasta se epuizează, fapt ce condiționează reducerea densității iaurtului.

Prepararea amestecului

1. Într-un vasul separat amestecați bine laptele cu maiaua selectată de Dvs (iaurt sau maia uscată liofilizată). La amestecare nu formați spumă. Pentru obținerea amestecului omogen bateți în prealabil iaurtul cu furculița (pentru a obține o consitență netedă), apoi, fără a opri amestecarea, adăugați laptele. În cazul utilizării maielei uscate liofilizate, adăugați-o în lapte și amestecați bine masa obținută.
2. Turnați amestecul în borcănașe, puneți-le în aparatul de făcut iaurt, fără a le acoperi cu capace. Închideți capacul aparatului de făcut iaurt.
3. Conectați aparatul de făcut iaurt la rețeaua electrică. Cu ajutorul butonului "Timer" setați timpul necesar de la 1 pînă la 12 ore (pasul setării constituie 1 oră). Timpul selectat se va afișa pe display.
4. Apăsați butonul "On/Off" – a începe procesul de preparare. Se va ilumina indicatorul de încălzire cu diodă electroluminiscentă. La atingerea aparatului de făcut iaurt a temperaturii de lucru (peste 10–15 minute) acest indicator se va stinge i se va ilumina indicatorul verde al regimului de lucru. Indicatorul albastru clipitor pe display va afișa numărătoarea curentă a timpului de preparare. La finisarea timpului setat va răsuna un semnal sonor i dispozitivul se va deconecta automat.

Aciditatea înaltă a unor fructe distruge enzimele, i nu permite prepararea iaurtului de înaltă calitate. În acest caz, adaugai fructele proaspete în iaurtul gata înainte de preparare.

Marcarea datei

Scoateți capacul de pe aparatul de fărut iaurt, urmăriți ca apa formată de la condensat, să nu nimerească în borcănaș. Cu ajutorul markerului manual al datei, situat pe pe capacul fiecărui borcănaș, indicați termenul de păstrare a iaurtului – pentru acesta rotiți doar partea superioară a capacului și stabiliți cifra dorită.

Termenul de păstrare a iaurtului natural în frigider constituie nu mai mult de 8 zile. Respectiv, termenul de valabilitate indicat pe capac trebuie stabilit din calculul D + 8 zile, unde D - data preparării iaurtului. Închidei borcănaele de sticlă i punei-le în frigider pentru cel puin 6 ore. Răcirea iaurtului timp de 24 de ore va conferi acestuia o consistenă mai densă. Reinei: plasarea aparatului de făcut iaurt în frigider este interzisă!

III. ÎNTREINEREA DISPOZITIVULUI

Înainte de curățarea dispozitivului deconectați-l de la rețeaua electrică. Nici într-un caz nu scufundați corpul dispozitivului în apă. Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Nu utilizați substanțe chimice sau abrazive pentru curățarea dispozitivului.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturare
Iaurtul este prea lichid	Utilizarea laptelui parțial degresat sau laptelui degresat fără adăugarea laptelui praf (laptele utilizat conține o cantitate insuficientă de proteine)	Adăugai laptele praf în volumul corespunzător unui borcănaș (două – în cazul lapteleui degresat) sau utilizați laptele integral, adăugând în borcănașele laptele praf
	În pocesul fermentării aparatul de făcut iaurt a fost supus mișcării sau vibrării	Nu micați aparatul de făcut iaurt în timpul utilizării
	Maiaua a pierdut activitatea	Utilizai maia nouă sau altă marcă a iaurtului gata în calitate de maia
	Aparatul de făcut iaurt a fost deschis în timpul funcționării	Nu ridicai borcănașele și nu deschideți aparatul de făcut iaurt pînă la finisarea ciclului de preparare (aproximativ 8 ore). În procesul funcționării aparatul de făcut iaurt trebuie să se afle la un loc protejat de curenți. În cazul temperaturii exterioare joase a aerului pentru menținerea căldurii acoperiți dispozitivul cu o cârpă
Iaurtul este prea acru	Timpul de fermentare prea lung	La preparare ulterioară micșorați durata fermentației
La sfârșitul preparării pe suprafața iaurtului s-a format un lichid vîscos - serul	Probabil, ați utilizat lapte prea fierbinte	La preparare ulterioară asigurați-vă că toate ingredientele sunt de temperatura camerei

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vînzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatere, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garantiei se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 si 7 indica luna, 8 – anul de producere a dispozitivului.

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 3 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoiul obișnuit.

Mielőtt használatba venné a készüléket, figyelmesen olvassa el és őrizze meg az adott használati utasítást. A készülék rendeltetésszerű használata jelentősen növeli a készülék élettartamát.

Biztonságvédelmi szabályok

- A gyártó nem vállal felelősséget a készülékkel kapcsolatos biztonsági követelmények és üzemeltetési szabályok be nem tartásából adódó meghibásodásokért.
- Az adott elektromos berendezés egy magas funkcionalitású, otthoni körülmények közt, szállodai szobákban, boltok és irodák gazdasági helyiségeiben, valamint más, nem ipari célból használatos helyiségekben alkalmas készülék. A készülék ipari vagy más nem rendeltetésszerű használata, a rendeltetésszerű használat feltételeinek megsértését jelenti. Ebben az esetben a gyártó a lehetséges következményekért nem vállal felelősséget.
- Mielőtt a készüléket hálózatba csatlakoztatna, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik – e a készülék tápfeszültségével (lásd a műszaki jellemzőket vagy a készülék gyári címkéjét).

- Csak olyan hosszabbítót használjon, amely megfelel a készülék teljesítményi paramétereinek - a paraméterek eltérései rövidzárlathoz vagy a tápkábel kigyulladásához vezethetnek.
- A készülék használata befejeztével, valamint a készülék tisztításakor és áthelyezésekor, húzza ki a csatlakozó dugót. A csatlakozó dugót száraz kézzel, nem a vezetéket, hanem a dugót fogva húzza ki.
- Ne vezesse a tápkábelt ajtónyílásokon keresztül vagy hőforrások közelében. Ügyeljen, hogy a tápkábel ne csavarodjon össze és ne törjön meg, valamint ne érjen éles tárgyakhoz vagy bútor éleihez és széleihez.

STOP *EMLÉKEZZEN: a tápvezeték véletlen sérülése olyan meghibásodásokhoz vezethet, amelyek nem egyeznek meg a garanciavállalási feltételekkel, valamint áramütést okozhatnak. A sérült elektromos kábelt a szervizközpontban azonnal ki kell cserélni.*

- A készüléket csak rendeltetésszerűen használja. A készülék nem rendeltetésszerű, az adott használati utasítástól eltérő használata, az üzemeltetési szabályok megsértését jelenti.
- Tilos a készülék kültéri használata – nedvesség vagy idegen tárgy készülékbe kerülése, a készülék komoly meghibásodásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt, győződjön meg arról, hogy a készülék tápvezetéke ki van húzva az aljzatból és teljesen lehűlt. Szigorúan kövesse a készülék tisztításával kapcsolatos javaslatokat.

STOP *TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni!*

- 8 éven felüli gyermekek, továbbá testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek használhatják a készüléket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel. Ügyeljen, hogy a gyermekek ne hasz-

nálják a készüléket játékszerként. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik. A készüléket és elektromos tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekek elől elzárt helyen tárolja.

- A csomagolóanyag (fólia, hungarocell és más) a gyerekek részére veszélyt jelent. Fulladás veszélyét! A csomagolóanyagot gyermekektől távol tárolja.
- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet módosítása. Minden, karbantartással és javítással kapcsolatos munkát csak az illetékes márkaszerviz szakembere végezhet. A nem szakmailag elvégzett munka a készülék meghibásodásához vezethet, valamint sérüléseket és anyagi károkat okozhat.

STOP *FIGYELEM! A meghibásodott készülék bárminemű használata, tilos.*

Műszaki jellemzők

Tipus	RYM-M5401-E
Teljesítmény	50 W
Feszültség	220-240 V, 50/60 Hz
Üzemelés LED kijelzés	van
Vezérlési mód	elektromos
Kijelző-számok megvilágítása	van
Joghurtos poharak anyaga	üveg
Burkolat anyaga	műanyag, rozsdamentes acél
A joghurtos poharak térfogata	8 x 180 ml = 1440 ml
Szavatossági időt tartalmazó matrica felragasztás	van
Timer	1 órától 12 óráig
Automatikus kikapcsolás	van
Főzési folyamat ellenőrzését szolgáló átlátszó fedél	van
Tápkábel hossza	1 m

Felszereltség

Joghurtkészítő gép	1 db.
Joghurtos poharak	8 db.
Használati utasítás	1 db.
Szervizkönyv	1 db.

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát.

Joghurtkészítő gép szerkezete A1

1. Fedél
2. Készüléktest
3. "On/Off" gomb – ételkészítés indítás/leállítás
4. Üzemmód LED - indikátor
5. Kijelző
6. Fűtés LED - indikátor
7. "Timer" gomb – időérték beállítás (1-től 12 óráig, lépésmódosítás – 1 óra)
8. Üvegpoharak fedéllel
9. Keltező matrica
10. Elektromos tápkábel

I. HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan emelje ki a készüléket és tartozékait a dobozból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámmatricát.

Feltétlenül őrizze meg a termék burkolatán található figyelmeztető, utasító (ha van), illetve sorozatszámot tartalmazó matricát! A terméken feltüntetett sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások igénybevétele automatikus megszűnését jelenti.

Nedves törlőkendővel törölje meg a készülék burkolatát és hagyja megszáradni. Idegen szagok jelenléte elkerülése érdekében, első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

II.JOGHURTKÉSZITŐ GÉP ÜZEMELTETÉSE

A tej kiválasztása

Ajánlott teljes vagy félzsíros tej használata, melyet nem szükséges előzetesen felforralni (magas hőmérsékleten kezelt, hosszú ideig tartósítható tej – UHT vagy tejpor). A nyers (friss) tejet előzetesen forralja fel és hűtse le, miután, a hab eltávolítása érdekében, szűrje le.

Magas zsírtartalmú teljes tej felhasználásával készített joghurt, sűrűbb konzisztenciájú és ízletesebb lesz.

Ahhoz, hogy minél sűrűbb joghurtot kapjon, adjon 1 liter tejhez 2-3 evőkanál száraz tejport. A tej szobahőmérsékletű kell, legyen vagy langyos (36-40°C). Ne használjon, a hűtőből kivett tejet azonnal a kivétel után.

Erjesztő anyag kiválasztása

Erjesztő anyagként használhat:

- Ipari körülmények között készült natúr joghurtot (teljes tejből) maximális szavatossági idővel, 1 liter tejhez 3-5 evőkanál joghurtot számítva.
- Liofilizált száraz élesztőt (melyet gyógyszertárban, bevásárlóközpontban, egyes diétás termékeket árusító boltban szerezhet be). Ebben az esetben be kell tartani a használati utasításban előírt érlelési időt.
- Saját receptű joghurt.

Miután az első adag joghurtot elkészítette, elegendő kis mennyiséget a következő joghurtkészítésre eltenni. 5 adag joghurt készítése után, új erjesztő-anyagot kell használni – mivel idő múltával az erjesztő-anyag elgyengül, ami alacsony minőségű és sűrűségű termék készítéséhez vezethet.

Joghurt készítése

1. Külön edényben alaposan keverje össze a tejet és az erjesztő-anyagot (joghurttal vagy liofilizált száraz élesztővel). Keverésnél kerülje a keverék habosodását. Ahhoz, hogy homogén keveréket kapjon, előzetesen verje fel a joghurtot villával (ez simává teszi a keveréket), ezután tovább keverve adja hozzá a tejet. Liofilizált száraz élesztő használata esetén, adja az élesztőt a tejhez és alaposan keverje össze.
2. Töltse a keveréket az üvegpoharakba, helyezze a joghurtkészítő gépbe, a poharakat nem kell lefedni.
3. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra. A "Timer" gomb segítségével állítsa be a szükséges ételkészítési időt 1 óra és 12 óra időtartományban (lépésmódosítás – 1 óra). A kiválasztott időérték megjelenik a kijelzőn.
4. Nyomja meg a "On/Off" gombot – beindul az ételkészítési folyamat. Kigyullad a fűtés piros színű LED- indikátor. Az üzemi hőmérséklet elérését követően (10-15 perc múlva) az adott indikátor kialszik és kigyullad a zöld színű üzemelés LED- indikátor. A villogó kék színű indikátor a visszaszámlálás idejét jelzi. Az ételkészítési idő lejárta után, hangjelzést hall és a készülék automatikusan kikapcsol.

Egyes gyümölcsök magas savtartalma, elpusztítja az enzimeket, ami nem teszi lehetővé magas minőségű joghurt készítését. Ebben az esetben a friss gyümölcsöt a kész joghurthoz közvetlenül a készítés előtt adja hozzá.

Keltezés

Vegye le a joghurtos pohár fedelét, ügyelve arra, hogy a képződött kondenzátum ne csöpögjön az üvegpohárba. A fedélen található kézi marker segítségével állítsa be a joghurt szavatossági idejét – ehhez csak fordítsa el a fedél felső részét és állítsa be a szükséges számot.

A hűtőszekrényben tárolt joghurt szavatossági ideje legfeljebb 8 nap. Ennek megfelelően kell beállítani a fedélen a szavatossági időt, azaz D + 8, ahol a D – a joghurt elkészítésének időpontja. Zárja le a joghurtos poharakat a fedéllel és legalább 6 órára rakja hűtőszekrénybe. A joghurt egy napon keresztüli tárolása a hűtőszekrényben, a joghurtot sűrűbbé teszi. Emlékezzen, a joghurtkészítő készüléket hűtőszekrénybe helyezni, tilos!

III. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

A készüléket tisztítás előtt, kapcsolja le az elektromos hálózatról. Semmi esetben ne merítse a készüléket vízbe. A készülék burkolatát tisztítsa nedves ruhával. Ne használjon tisztításhoz vegyi anyagot vagy súrolószert.

IV. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Nehézségek	Lehetséges ok	Megoldás
A joghurt túl híg	Zsírszegény vagy részben zsírszegény tej használata tejpor hozzáadása nélkül (a felhasznált tej szokásosnál kevesebb fehérjét tartalmaz)	Adjon a tejhez megfelelő mennyiségű tejport (zsírszegény tej esetén két pohár készítéséhez szükséges mennyiséget), vagy használjon teljes tejet, a poharakba pedig rakjon tejport
	Fermentációs folyamatban a joghurtos poharat megmozgatták vagy rezgés hatásának lett kitéve.	Ne mozgassa a joghurtkészítő gépet üzemeltetés közben
	Az erjesztő-anyag elvesztette tulajdonságait	Használjon új ipari körülmények között készült joghurtot vagy másfajta erjesztő-anyagot
	A joghurtos poharat készítés közben kinyitották	Ne emelje, és ne nyissa ki a joghurtos poharakat a készítési folyamat befejezte előtt (körül-belül 8 óra). A készítési folyamatban a joghurtkészítő gép huzatmentes helyen kell, álljon. Alacsony léghőmérséklet esetén, a meleg megőrzése céljából takarja le a készüléket
A joghurt túl savanyú	Túl hosszú a fermentációs folyamat	A következő készítésnél, csökkentse a fermentációs folyamat idejét
A készítés befejeztével a joghurt felszínén nyúlékony folyadék keletkezett - szérum	Elképzelhető, hogy túl forró tejet használt	Legközelebb, győződjön meg, hogy a hozzávalók szobahőmérsékletüek

V. GARANCIÁLIS KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállási időszakban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodást javítás, alkatrészcsere vagy teljes készülék csere útján elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevélen bizonyítva van az eladási hely bélyegzőjével és az eladó aláírásával. A jótállás csak akkor ismerhető el, ha készüléket a használati utasításnak megfelelően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a

nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem sérült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrizve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék ésfogyóeszközök természetes kopására (szűrők, égők, tapadásgátló bevonat, tömítőgyűrűk, stb.).

A készülék élettartama és a jótállás érvényessége, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg)

A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címkén feltüntetett sorozatszámban láthatjuk. A sorozatszám 13 jelből áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelentik.

A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 3 év. Adott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használata,a jelen használati utasítás és műszaki követelmények betartásával érvényes.

A csomagolást, használati utasítást, valamint a készüléket, a helyi hulladék újrafeldolgozási programnak megfelelően kell hasznosítani. Kímélje a környezetet: ne a háztartási hulladékkal együtt dobja ki az ilyen jellegű terméket.

Преди да използвате даденото изделие, внимателно прочетете ръководството за експлоатация и го запазете за справки в бъдеще. Правилното използване на уреда ще удължи значително неговия срок на експлоатация.

Мерки за безопасност

- Производителят не носи отговорност за повреди, които са резултат от неспазване на изискванията на техниката за безопасност и правилата за използване на уреда.
- Този електрически уред представлява устройство за приготвяне на храна в битови услови и може да се използва в квартири, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промишлено или всяко друго използване на уреда не по предназначение се смята за нарушаване на условията за правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последствия.
- Преди да включите устройството в електрическата мрежа, проверете съвпада ли нейното напрежение с номиналното

напрежение на захранването на уреда (вж. техническите характеристики или фирмената табелка на изделието).

- Използвайте удължител, който е предвиден за използваната от уреда мощност – несъответствието на параметрите може да предизвика късо съединение и запалване на кабела.
- След използване на уреда, по време на почистване и преместване, изключвайте уреда от контакта. Изключвайте захранващия кабел със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за шнура.
- Не изтегляйте захранващия кабел през каси на врати или близо до източници на топлина. Внимавайте кабелът да не се усуква и да не се прегъва, както и да не се докосва до остри предмети, ъгли и ръбове на мебели.

STOP *ПОМНЕТЕ: случайната повреда на захранващия кабел може да доведе до повреди, които не съответстват на условията на гаранцията, както и до токов удар. Повреденият захранващ кабел трябва незабавно да се смени в сервизен център.*

- Използвайте уреда само по предназначение. Използването на уреда за цели, различни от посочените в това ръководство, е нарушение на правилата за експлоатация.
- Забранено е използването на уреда на открито – попадането на влага или чужди предмети вътре в корпуса може да доведе до сериозна повреда на устройството.
- Преди да започнете да почиствате уреда, уверете се, че е изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал. Спазвайте строго инструкциите за почистване на уреда.

STOP *ЗАБРАНЕНО е потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!*

- Деца на възраст 8 години и повече, както и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит или знания, могат да използват уреда само под наблюдение и/или в случай, че са били инструктирани относно безопасното използване на уреда и осъзнават опасностите, свързани с

използването му. Деца не бива да си играят с уреда. Дръжте уреда и захранващия му кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.

- Опаковъчният материал (фолио, пенопласт и т.н.) може да представлява опасност за децата. Опасност от задушаване! Пазете опаковката в недостъпно за деца място.
- Забранен е самостоятелният ремонт на прибора или правене на промени в конструкцията му. Ремонтът на уреда трябва да се извършва само от специалист от авторизиран сервизен център. Непрофесионално извършеният ремонт може да доведе до счупване на уреда, травми и повреда на имущество.

STOP *ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.*

Технически характеристики

Модел.....RYM-M5401-E
Мощност.....50 W
Напрежение.....220-240 V, 50/60 Hz
Светодиоден индикатор за работа.....да
Вид на управлението.....електронно
Фоново осветление на цифрите на дисплея.....да
Материал на бурканчетата за йогурт.....стъкло
Материал на корпуса.....пластмаса, неръждаема стомана
Обем на бурканчетата за йогурт.....8 x 180 мл = 1440 мл
Поставяне на датата за срок на годност на капака.....да
Timer.....от 1 до 12 часа
Автоматично изключване.....да
Прозрачен капак на уреда за контрол
на процеса на приготвяне.....да
Дължина на електрическия кабел.....1 м

Комплект

Уред за приготвяне на йогурт.....1 бр.
Бурканчета за йогурт.....8 бр.
Ръководство за експлоатация.....1 бр.
Сервизна книжка.....1 бр.

Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на изделието в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения.

Устройство на уреда за приготвяне на йогурт A1

1. Капак
2. Корпус
3. Бутон "On/Off" – стартиране/спиране на процеса на приготвяне
4. Светодиоден индикатор за работния режим
5. Дисплей
6. Светодиоден индикатор за нагряване
7. Бутон "Timer" – задаване на времето (от 1 до 12 часа, интервал на задаване – 1 час)
8. Стъклени бурканчета с капачета
9. Ръчен маркер за датата
10. Захранващ кабел

I. ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.

Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на изделието! Липсата на сериен номер върху изделието автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.

Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа и го оставете да изсъхне. За да се избегне появата на странични миризми при първото използване на уреда, почистете го.

След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

II. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЙОГУРТ

Избор на мляко

Най-добре е да се използва натурално или частично обезмаслено мляко, което не изисква предварително кипване (мляко за продължително съхранение, обработено със свръхвисока температура - UHT, или сухо мляко). Суровото (прясно) или пастьоризирано мляко трябва да се свари и да се остави да изстине, след което да се прецеди, за да се махне каймака.

Йогуртът, приготвен от натуралното мляко, ще бъде с по-плътна консистенция и по-наситен вкус.

За приготвяне на по-гъст йогурт може да се добавят на 1 л мляко 2-3 супени лъжици сухо мляко, и получената смес добре да се разбърка. Млякото трябва да бъде със стайна температура или леко топло (36–40°C). Не трябва да се използва мляко, току що извадено от хладилника.

Избор на закваска

За закваска може да се използва:

- Натурален йогурт промишлено производство (от натурално мляко) с максимално възможен запас от време до изтичане на срока на годност, 3-5 супени лъжици йогурт на 1 л мляко.
- Суха лиофилизирана закваска (която може да се намери в аптека, супермаркет, някои магазини за диетични продукти). В този случай

BGR

трябва да се изчака времето за активиране, посочено в инструкциите за експлоатация.

- Йогурт ваше собствено производство

След приготвяне на първата партида йогурт е достатъчно да запазите малко количество от него за следващите приготвяния. След приготвянето на 5 партиди трябва да се използва нова закваска - тъй като с времето тя се изтощава, което води до получаване на йогурт с по-ниска концентрация.

Приготвяне на сместа

1. Разбъркайте в отделен съд много добре млякото със закваска по ваш избор (с йогурт или суха лиофилизирана закваска). При разбъркването внимавайте сместа да не се разпени. За получаване на еднородна смес, предварително разбийте йогурта с вилица (това ще придаде гладкост на консистенцията му), след което, без да преставате да разбърквате, добавете млякото. Ако използвате суха лиофилизирана закваска, добавете я в млякото и разбъркайте добре.
2. Налейте сместа в бурканчетата, поставете ги в уреда за приготвяне на йогурт, без да поставяте капачетата. Сложете капака на уреда.
3. Включете го към електрическата мрежа. С помощта на бутона "Timer" задайте необходимото време от 1 до 12 часа (интервал на регулиране 1 час). Избраното време се изобразява на дисплея.
4. Натиснете бутона "On/Off" – започва процеса на приготвяне. Светва червеният светодиоден индикатор за нагряване. След като уредът достигне работна температура (след 10-15 минути), този индикатор изгасва и светва зеленият индикатор за работен режим. Мигащият светлосин индикатор на дисплея показва текущото отчитане на времето на приготвяне. След изтичане на зададеното време се раздава звуков сигнал и уредът автоматично се изключва.

Повишената киселинност на някои плодове унищожава ферментите и не дава възможност за приготвянето на йогурт с високо качество. В този случай прибавяйте пресни плодове в готовия йогурт непосредствено преди приготвянето.

Поставяне на датата

Свалете капака от уреда за приготвяне на йогурт, като следите водата, която се образува при конденза, да не попадне в бурканчето. С помощта на ръчния маркер за датата, който е в наличност на капака на всяко бурканче, посочете срока на годност на йогурта - за целта просто завъртете горната част на капака и поставете желаната цифра.

Натуралният йогурт може да се съхранява в хладилник не повече от 8 дни. Съответно срокът на годност на капачетата трябва да се посочва от Д + 8 дни, където Д е датата на приготвяне на йогурта. Затворете стъклените бурканчета с капачетата и ги поставете в хладилник за не по-малко от 6 часа. Охлаждането на йогурта в продължение на едно денонощие ще му придаде по-гъста консистенция. Помнете, че е забранено да се поставя в хладилник самият уред за приготвяне на йогурт!

III. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Преди почистването на уреда задължително го изключете от контакта. В никакъв случай не потапяйте корпуса на уреда във вода. Почиствайте корпуса на уреда с влажна кърпа. Не използвайте за почистване на уреда химически или абразивни вещества.

IV. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪНИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Затруднение	Възможна причина	Решение
Йогуртът е твърде рядък	Използване на частично обезмаслено или обезмаслено мляко без добавяне на сухо мляко (използваното мляко съдържа недостатъчно количество протеин)	Добавете сухо мляко в обем, съответстващ на едно бурканче (две - ако млякото е обезмаслено), или използвайте натурално прясно мляко, като добавите в бурканчетата сухо мляко
	В процеса на ферментация уредът за приготвяне на йогурт е бил преместен или подложен на вибрации	Не местете уреда по време на използване
	Закваската е изгубила активността си.	Използвайте нова закваска или друга марка готов йогурт за закваска
	Уредът е бил отворен по време на работа	Не вдигайте бурканчетата и не отваряйте уреда преди приключване на цикъла на приготвяне (приблизително 8 часа). В процеса на работа уредът трябва да се намира на защитено от течения място. В случай на ниска външна температура на въздуха, за поддържане на топлината покрийте уреда с кърпа

Затруднение	Възможна причина	Решение
Йогуртът е твърде кисел	Прекалено дълго време на ферментация	При следващото приготвяне намалете времето за ферментация
В края на приготвянето на повърхността на йогурта се е образувала лепкава течност – суроватка	По всяка вероятност сте използвали прекалено горещо мляко	При следващото приготвяне се уверете, че всички компоненти на йогурта са със стайна температура

V. ГАРАНЦИЯ

Това изделие има гаранция от 2 години от момента на закупуването му. Производителят се задължава по време на гаранционния срок да отстрани появилите се заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или сглобяването, чрез ремонт, смяна на детайли или смяна на цялото изделие. Гаранцията влиза в сила само в случай че датата на покупката е потвърдена с печата на магазина и подписана продавача на оригиналната гаранционна карта. Настоящата гаранция се признава само в случай, че изделието се е използвало в съответствие с инструкцията за експлоатация, че не е било ремонтирано, разглобявано и не е било повредено в резултат на неправилно боравене с него, и че е запазена цялата комплексност на изделието. Тази гаранция не се разпространява върху естественото износване на изделието и консумативите (филтри, лампички, незалепващи покрития, уплътнители и т.н.).

Срокът на експлоатация на изделието и срокът на валидност на гаранцията се изчисляват от датата на продажбата или от датата на производство на изделието (в случай, че не може да се определи датата на продажбата).

Датата на производство на уреда може да се види в серийния номер, който се намира на идентификационния стикер на корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знак посочват месеца, а 8-ият – годината на производство на уред.

Посоченият от производителя срок на експлоатация на този уред е 3 години от датата на закупуване. Този срок е действителен само при условие, че изделието се използва в строго съответствие с настоящата инструкция и предявените технически изисквания.

Опаковката, ръководството за потребителя и самия уред трябва да се утилизират в съответствие с местната програма за преработка на отпадъци. Проявете грижа за околната среда: не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновените домакински отпадъци.

Prije upotrebe ovog proizvoda pažljivo proučite upute za upotrebu i sačuvajte ih kao priručnik. Pravilna upotreba uređaja znatno će produljiti vijek njegove upotrebe.

Mjere sigurnosti

- Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenja izazvana nepoštovanje zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za njegovo korištenje.
- Ovaj je aparat namijenjen za upotrebu u kućanstvu, a može se koristiti u stanovima, vikendicama, hotelskim sobama, trgovinama, uredima ili u drugim sličnim uvjetima neindustrijske namjene. Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatrati će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
- Prije uključivanja uređaja u električnu mrežu provjerite na li napon u mreži odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablivu na proizvodu).
- Koristite produžni kabel koji je predviđen za priključnu snagu uprđeja — neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili do pregorijevanja kabela.

- Isključujte uređaj iz utičnice poslije završetka upotrebe te prilikom njegovog čišćenja ili premještanja. Električni gajtanizvlačite suhim rukama, pridržavajući ga za utikač – ne za kabel.
- Ne provlačite električni gajtan kroz otvore na zidovima ili u blizini izvora toplote. Obratite pažnju na to da se gajtan ne uvrće isavija, ne dodirujte sa njih oštre predmete, kutove i oštre rubove namještaja.

STOP *UPAMTITE: slučajno oštećenje električnog kabela može dovesti do poremećaja koji ne odgovaraju uvjetima garancije, kao i do udara električne energije. Oštećeni električni kabel treba odmah zamijeniti ispravnim u servisnom centru.*

- Koristite uređaj isključivo prema njegovoj namjeni. Upotreba uređaja u svrhe koje se razlikuju od danih u ovim uputama predstvalja narušavanje propisa o njegovoj upotrebi.
- Zabranjena je upotreba uređaja na otvorenom – dospijeće vlage ili stranih predmeta u kućište uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.

- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP *ZABRANJENO JE uranjanje kućišta uređaja u vodu ili njegovo pranje pod mlazom vode!*

- Djeca uzrasta od 8 godina i starija, te osobe s ograničenim osjetilima, fizičkim ili intelektualnim sposobnostima, s nedovoljnim iskustvom ili znanjima, mogu koristiti uređaj samo pod prismotrom i/ili u slučaju ako su obučeni glede sigurnog korištenja uređaja, te ako su svjesni opasnosti koje nosi korištenje uređaja. Djeca ne bi trebalo da se igraju sa aparatom. Držite aparat i njegov kabel za struju izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora odralih osoba.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu predstavljati opasnost za djecu. Opasnost od gušenja! Držite ambalažu na mjestu van domašaja djece.

- Zabranjene su samoinicijativne popravke uređaja ili unošenje izmjena u njegovu izvedbu. Popravke uređaja motaju izvoditi isključivo stručne osobe u ovlaštenom servisunom centru. Neprofesionalno obavljanje radova može dovesti do kvara uređaja, ozljeđivanja ili oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan.*

Tehničke karakteristike

Model	RYM-M5401-E
Snaga	50 W
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Indikacija rada svjetlećim diodama	ima
Tip upravljanja	elektroničko
Rasvijeta cifara displaya	ima
Materijal za zdjele za jogurt	staklo
Materijal za kućište	plastika, nehrđajući čelik
Volumen zdjela za jogurt	8 x 180 ml = 1440 ml
Obilježavanje roka upotrebe na poklopcu	ima
Tajmer	od 1 do 12 sati
Automatsko isključivanje	ima
Providni poklopac uređaja za kontrolu procesa pripreme jogurta	ima
Duljina elektrignog kabela	1 m

Kompletiranje

Aparat za pripremu jogurta	1 kom.
Zdjele za jogurt	8 kom.
Upute za upotrebu	1 kom.
Servisna knjižica	1 kom.

Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajnu, kompletu, kao i na izmjene tehničkih karakteristika proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena.

HRV

Izvedba aparata za pripremu jogurta A1

1. Poklopac
2. Kućište
3. Tipka "On/Off" – start/zaustavljanje procesa pripreme jogurta
4. Indikacija radnog procesa svjetlećim diodama
5. Display
6. Indikator grijanja sa svjetlećim diodama
7. Tipka "Timer" – podešavanje vremena (od 1 do 12 sati, interval podešavanja – 1 sat)
8. Staklenke s poklopcima za pripremu jogurta
9. Ručni obilježivač datuma
10. Gajtan za električno napajanje

I. PRIJE PRVOG UKLJUČENJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve materijale za pakiranje i promidžbene naljepnice.

Obvezatno sačuvajte na svome mjestu upozoravajuće naljepnice, upute (ako postoje) i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski Vas lišava prava na njegovo garancijsko servisiranje.

Obrišite kućište proizvoda vlažnom krpom i ostavite ga da se osuši. Da bi se izbjegla pojava stranog mirisa kod prve upotrebe uređaja, potrebno ga je očistiti.

Nakon prijevoza ili čuvanja na niskim temperaturama potrebno je uređaj držati na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegovog uključenja.

II. KORIŠTENJE UREĐAJA ZA PRIPREMU JOGURTA

Izbor mlijeka

Preporučuje se korištenje neobranog ili djelimično odmašćenog mlijeka koje ne zahtijeva prethodno kuhanje (dugotrajno mlijeko, obrađeno mlijeko uz pomoć veoma visokih temperatura, – UHT ili mlijeko u prahu). Sirovo (svježe) ili pasterizirano mlijeko treba najprije prokuhati i ostaviti ga da se ohladi, nakon toga ga procijediti, kako bi se uklonila pjena.

Jogurt pripremljen od neobranog mlijeka posjeduje kompaktniju konzistenciju i bolji okus.

Za pripremu gušćeg jogurta na 1 litar mlijeka možete dodati 2-3 žlice za juhu mlijeka u prahu, uz dobro miješanje dobivene smjese. Mlijeko mora imati sobnu temperaturu ili može biti malo toplije (36–40°C). Ne treba koristiti mlijeko koje ste netom izvadili iz hladnjaka.

Izbor sirišta

Kao sirište može se koristiti:

- Prirodni jogurt industrijski pripremljen (od neobranog mlijeka) s maksimalno mogućom zalihom vremena do isteka roka upotrebe, dodavanjem 3–5 žlica jogurta na 1 litar mlijeka.
- Suho liofizirano sirište (koje se može nabaviti u ljekarnama, supermarketima, nekim prodavaonama dijetalne hrane). U tom je slučaju potrebno odgovarajuće vrijeme aktiviziranja, koje je navedeno u uputi za upotrebu.
- Jogurt koji ste osobni pripremili.

Poslije pripreme prve partije jogurta dostatno je pohraniti manju količinu istoga za naredne pripreme jogurta. Poslije pripreme 5 partija treba koristiti novo sirište – jer je isto tijekom vremena iscrpljuje, što dovodi do pripreme jogurta rastresitije konzistencije.

Priprema smjese

1. U odvojenoj zdjeli temeljno izmiješajte mlijeko sa sirištem po vašem izboru (jogurtom ili suhim liofiziranim sirištem). Tijekom miješanja ne pravite pjenu. Za dobijanje homogene mješavine potrebno je najprije istući jogurt vilicom (to će njegovoj konzistenciji dati glatkoću), a pozom, ne prekidajući miješanje, dodajte mlijeko. U slučaju upotrebe suhog liofiziranog sirišta dodajte ga u mlijeko i dobro izmiješajte.
2. Nalijte smjesu u staklenke, stavite ih u aparat za pripremu jogurta, ne stavljajući na njih poklopce. Zatvorite aparat za pripremu jogurta poklopcem.
3. Uključite aparat za pripremu jogurta u struju. Uz pomoć tipke "Timer" podesite neophodno vrijeme od 1 do 12 sati (interval podešavanj iznosi 1 sat). Odabrano će se vrijeme prikazati na displayu.
4. Stisnite tipku "On/Off" – počinje proces pripreme jogurta. Pali se crvena svjetleća dioda – indikator grijanja. Kada aparat za pripremu jogurta dostigne radnu temperaturu, nakon 10–15 minuta) indikator će se ugasiti i pali se zeleni indikator radnog režima. Migajući plavi indikator na displayu će prikazivati tekući izračun vremena pripreme jogurta. Nakon isteka podešenoga vremena čuje se zvučni signal i aparat se automatski isključuje.

Povećana kiselost nekoga voća uništava fermente i ne dozvoljava pripremu jogurta visoke kvalitete. U takvom slučaju treba dodavati svježe voće u jogurt neposredno prije njegove pripreme.

Označavanje datuma

Skinite poklopac sa aparata za pripremu jogurta, ali obratite pozornost da voda, koja se stvorila od kondenzata, ne upadne u staklenku s jogurtom. Uz pomoć ručnog obilježivača datuma, koji postoji na svakoj staklenki, navedite rok upotrebe jogurta – za to je potrebno okrenuti gornju površinu poklopca i podesitieljenu cifru.

Rok upotrebe prirodnog jogurta kod pohrane u hladnjaku iznosi najviše 8 dana. Shodno tomu, rok upotrebe na poklopcu treba navesti polazeći od izračuna D + 8 dana, gdje je D – datum pripreme jogurta. Zatvorite staklenke poklopcima i odložite ih u hladnjaka da odstoje najmanje 6 sati. Hlađenje jogurta tijekom jednoga dana omogućava dobijanje gušće konzistencije. Upamtite da se aparat za pripremu jogurta ne smije stavljati u hladnjak!

III. ODRŽAVANJE APARATA

Prije čišćenja aparata za pripremu jogurta obvezatno ga isključite iz električne mreže. Niti u kojem slučaju na uranjajte kućište aparata u vodu. Čistite kućište aparata vlažnom krpom.Ne koristite kemijske ili abrazivne tvari za čišćenje aparata.

IV. PRIJE OBRAĆANJA U SERVISNI CENTAR

Poteškoća	Mogući uzrok	Rješenje
Jogurt je veoma redak	Korišteno je djelimično obrano ili odmašćeno mlijeko bez dodataka mlijeka u prahu (korišteno mlijeko nema dostatnu količinu bjelančevina)	Dodajte mlijeko u prahu u količini koja odgovara jednoj staklenki (za dvije – u slučaju odmašćenog mlijeka), ili koristite obrano mlijeko dodavanjem u staklenke mlijeka u prahu
	U procesu fermentacije aparat za pripremu jogurta je bio pod utjecajem vibracija ili je premješten na drugo mjesto	Nemojte premještati aparat za pripremu jogurta tijekom pripreme jogurta
	Sirište je oslabilo	Koristite novo sirište ili drugu marku gotovog jogurta kao sirište
	Aparat za pripremu jogurta je otvaran tijekom procesa	Ne podižite staklenke i ne otvarajte aparat za pripremu jogurta prije završetka ciklusa pripreme (približno- oko 8 sati). Tijekom pripreme jogurta aparat za pripremu jogurta ne smije se nalaziti na propuhu. U slučaju niske vanjske temperature zraka, aparat treba prekriti tkaninom, t.j. utopliti ga
Jogurt je suviše kiseo	Suviše dugo vrijeme fermentacije	Kod sljedeće pripreme smanjite vrijeme fermentacije
Na kraju pripreme jogurta na površini se stvorila viskozna tekućina – surutka	Vjerojatno ste koristili suviše toplo mlijeko	Kod sljedeće pripreme vodite računa o tomu da svi sastojci imaju sobnu temperaturu

V. GARANCIJA

Ovaj uređaj ima garanciju tijekom razdoblja od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja garancije, proizvođač se obvezuje putem popravka ili zamjene cijelog uređaja eliminirati nedostatke uzrokovane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjna samo ako datum kupnje potvrđuju pečat i potpis prodavatelja trgovine na originalnoj garancijskoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako uređaj se koristi u skladu s uputama za uporabu, nije bilo popravljeno, demontirano ili oštećeno zbog pogrešne uporabe, kao i nije promijenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost uređaja i potrošnog materijala (filtera, žarulja, premaz koji sprečuje prigorjevanje, brtvila, itd.).

Rok trajanja uređaja i garancijski rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na naljepnici na kućistu uređaja. Serijski broj sastoji se od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mjesec, 8. – godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja ovog uređaja naveden od strane proizvođača je 3 godina od datuma kupnje. Ovo vrijedi uz uvjet da rad tog uređaja se izvršuje strogo u skladu s ovim uputama i tehničkim zahtjevima.

Pakiranje, upute za uporabu, kao i sam uređaj treba odlagati u skladu s lokalnim programima recikliranja. Pokažite predanost zaštiti okoliša: ne treba izbacivati navedene proizvode s kućnim otpadom.

Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

Sigurnosne mere

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni uređaj je namenjen za korišćenje u domačinstvu i stanovima, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim, hotelskim sobama, sanitarijama prodavnica, kancelarijama ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši uređaj, jer neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.

- Isključite uređaj iz utičnice posle upotrebe, kao i tokom njegovog čišćenja ili kretanja. Vadite kabl suvim rukama, držeći ga za utikač, a ne za vod.
- Ne sprovodite kabl u vratima ili blizu izvora toplote. Uverite se da kabl nije izopačen i nije savijen, kao i ne dolazi u kontakt sa oštrim predmetima, uglovima i ivicama nameštaja.

STOP *UPOZORENJE: slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabl mora biti pod hitno zamenjen u servisnom centru.*

- Koristite uređaj u pravu svrhu. Korišćenje uređaja u svrhu koja se razlikuje od navedene u ovom uputstvu je kršenje pravila eksploatacije.
- Zabranjeno korišćenje ovog uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.
- Pre čišćenja uređaja, uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Strogo sledite uputstva za čišćenje uređaja.

STOP *ZABRANJENO uranjati kučište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Deca uzrasta od 8 godina i starija, kao i lica s ograničenim fizičkim, senzorskim ili intelektualnim sposobnostima, s nedostatkom iskustva ili znanja, mogu koristiti uređaj samo pod nadzorom i/ili u slučaju ako su obučena za bezbedno korišćenja uređaja, ili ako su svesna opasnosti koje nosi korišćenje uređaja. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Držite uređaj i kabl za napajanje van domašaja dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne sme se vršiti decom bez nadzora odraslih.
- Materijal za pakovanje (folija, pena, itd.) može biti opasan za decu. Opasnost gušenja! Držite pakovanje dalje od dece.
- Zabranjena je samostalna popravka vuređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravak moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.*

Tehničke karakteristike

Model	RYM-M5401-E
Snaga	50 Vt
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
LED-indikacija rada	postoji
Tip upravljanja	elektronsko
Osvetljenje brojeva dispeja	postoji
Materijal staklenki za jogurt	staklo
Materijal kučišta	plastik, nerđajući čelik
Kapacitet staklenki za jogurta	8 x 180 ml = 1440 ml
Oznake roka trajanja na poklopcu	postoji
Tajmer	od 1 do 12 sati
Automatsko isključivanje	postoji
Providni poklopac uređaja za kontrolu procesa spremanja	postoji
Dužina električnog kabla	1 m

Kompletiranje

Uređaj za spremanje jogurta	1 kom.
Staklenke za jogurt	8 kom.
Uputstvo za upotrebu	1 kom.
Servisna knjižica	1 kom.

Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene.

Uređenje A1

1. Poklopac
2. Kučište
3. Dugme "On/Off" – pokretanje/zaustavljanje procesa spremanja
4. Led-indikator režima rada
5. Displej
6. LED-indikator grejanja
7. Dugme "Timer" – podešavanje vremena (od 1 do 12 sati, interval podešavanja je 1 sat)
8. Staklenke sa poklopcima
9. Ručna oznaka datuma
10. Kabl napajanja

I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Oprezno izvadite uređaj i njegove komponente iz kutije. Odstranite pakiranje i reklamne nalepnice.

Obavezno sačuvajte na mestu upozoravajuće nalepnice, nalepnice-oznake (ako postoje) i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kučištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski poništava pravo na garanciju.

Obrišite kučište proizvoda vlažnom tkaninom i ostavite ga da se osuši. Da biste izbegli pojavu stranog mirisa prilikom prvog korišćenja uređaja, sprovedite njegovo čišćenje.

Nakon prevoza ili skladištenja na niskim temperaturama potrebno zadržati uređaj na kučnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

II. EKSPLOATACIJA UREĐAJA

Izbor mleka

Preporučuje se koristiti punomasno ili delimično obrano mleko kojem nije potrebno preliminarno ključanje (mleko dugoročnog skladištenja, obrađeno na ultra visokoj temperaturi – UHT ili suvo mleko). Sirovo (sveže) ili pasterizovano mleko treba provriti i ohladiti, zatim proceditи da se ukloni pena.

Jogurt od punomasnog mleka će imati više gušću teksturu i intenzivniji ukus.

Za spremanje gušćeg jogurta može se dodati 2–3 kašike suvog mleka za 1 l mleka, a treba temeljno izmešati ovu mešavinu. Mleko mora da ima sobnu temperaturu ili da bude malo toplo (36–40°C). Ne treba koristiti mleko koje je tek izvađeno iz frižidera.

Izbor kvasca

Kao kvasac mogu se koristiti:

- Prirodni jogurt industrijske proizvodnje (od punomasnog mleka) sa maksimalno mogućim vremenskim rezervom do isteka roka trajanja, pri tom 3–5 kašike jogurta za 1 l mleka.
- Suvi liofilizirovani kvasac (koji može se nabaviti u apoteci, supermarketu, prodavnicama dijetetskih proizvoda). U tom slučaju treba izdržati vreme aktivacije koje je navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Domaći jogurt.

Nakon spremanja prve partije jogurta, dovoljno sačuvati neku njegovu količinu za dalje spremanje. Nakon spremanja 5 partija, treba koristiti novi kvasac, jer tokom vremena on se malo prazni, što dovodi do manje gustine jogurta.

Spremanje mešavine

1. U odvojenoj činiji veoma pažljivo izmešajte mleko sa kvascem po vašem izboru (jogurtom ili suvim liofilizirovanim kvascem). Tokom mešanja, ne penite mešavinu. Da bi se dobila homogena mešavina, preliminarno umutite jogurt viljuškom (to će dodati konzistenciji glatkost), a zatim, bez prekida mešanja, dodajte mleko. U slučaju korišćenja suvog liofilizirovanog kvasca, dodajte ga u mleko i temeljno izmešajte.
2. Izlijte mešavinu u staklenke, postavite ih u uređaj za spremanje jogurta bez pokrivanja poklopcima. Pokrijte poklopcem uređaj za spremanje jogurta.
3. Priključite uređaj za spremanje jogurta na napajanje. Pomoću dugmeta "Timer", podesite potrebno vreme od 1 do 12 sati (korak je 1 sat). Izabrano vreme će se prikazati na displeju.
4. Pritisnite dugme "On/Off" – proces spremanja će početi. Upaliće se crveni LED-indikator grejanja. Pri stvaranju radne temperature (za 10–15 minuta) uređaja za spremanje jogurta taj indikator će se ugasiti, a upaliće se zeleni indikator radnog režima. Treptajući plavi indikator na displeju će prikazivati odbrojavanje vremena spremanja. Nakon isteka izabranog vremena, biće zvučni signal i uređaj će se automatski isključiti.

Povećana kiselost pojedinog voća uništava enzime i ne dozvoljava spremanje jogurta visokog kvaliteta. U ovom slučaju, dodajte sveže voće u spreman jogurt neposredno pre spremanja.

Podešavanje datuma

Skinite poklopac s uređaja za spremanje jogurta, pri tom uverite se da voda koja se stvara u slučaju postojanja kondenzate ne dolazi u staklenku. Pomoću ručnog markera datuma koji je na poklopcu svake staklenke navedite rok trajanja jogurta – za to okrenite gornji deo poklopca i postavite poželjan broj.

Rok trajanja prirodnog jogurta u frižideru je 8 dana. Shodno tome, rok trajanja na poklopcima mora biti naveden kao D + 8 dana, a D je datum spremanja jogurta. Zatvorite staklenke poklopcima i postavite ih u frižider najmanje na 6 sati. Hlađenje jogurta tokom 24 sata će dodati mu gustinu. Imajte na umu da je zabranjeno postavljati uređaj za spremanje jogurta u frižider!

III. NEGA UREĐAJA

Pre čišćenja uređaja obavezno isključite ga sa napajanja. Nikada ne uranjajte kućište uređaja u vodu. Čistite kućište uređaja vlažnom tkaninom. Ne koristite hemijske ili abrazivne supstance za čišćenje uređaja.

IV. PRE KONTAKTIRANJA SERVISNOG CENTRA

Kvar	Mogući uzrok	Eliminacija kvara
Jogurt je vrlo tečan	Korišćenje delimično obranog ili obranog mleka bez dodavanja suvog mleka (korišćeno mleko ne sadrži dovoljnu količinu proteina)	Dodajte suvo mleko količine koja odgovara jednoj staklenki (dveju u slučaju obranog mleka) ili koristite punomasno mleko sa dodavanjem suvog mleka u staklenke
	Tokom fermentacije, uređaj za spremanje jogurta bio podvrgnut kretanju i vibraciji	Ne premeštajte uređaj za spremanje jogurta tokom korišćenja
	Kvasac izgubio aktivnost	Koristite nov kvasac ili drugi spreman jogurt za kvasac
	Uređaj za spremanje jogurta je otvaran tokom spremanja	Ne podigajte staklenke i ne otvarajte uređaj za spremanje jogurta do kraja ciklusa spremanja (otprilike 8 sati). Tokom rada, uređaj za spremanje jogurta mora biti u zaštićenom od promaje mestu. U slučaju niske spoljne temperature vazduha, pokrijte uređaj tkaninom da biste sačuvali toplotu
Jogurt je vrlo kisel	Vrlo duga fermentacija	Pri sledećem spremanju smanjite trajnost fermentacije
Nakon spremanja, na površini jogurta se stvorila viskozna tečnost – sirutka	Najverovatnije da je korišćeno vrlo vruće mleko	Pri sledećem spremanju uverite se da su sve komponente jogurta imaju sobnu temperaturu

V. GARANCIJSKE OBAVEZE

Ovaj višenamenski uređaj ima garanciju, tokom perioda od 2 godine od datuma kupovine. Tokom perioda garancije, proizvođač se obavezuje, putem popravke ili zamene celog višenamenskog uređaja, eliminisati nedostatke izazvane lošim kvalitetom materijala i montaže. Garancija će biti valjkasti, samo ako datum kupovine potvrđuju pečat i potpis prodavca trgovine na originalnoj garantnoj listi. Ova garancija se priznaje, samo ako višenamenski uređaj se koristi u skladu sa uputstvima za upotrebu, nije bio popravljen, demontiran ili oštećen zbog pogrešne upotrebe, kao i nije promenjena njegova kompletnost.

Ova garancija ne pokriva normalnu iznošenost višenamenskog uređaja i potrošnog materijala (filtera, sijalica, premaza koji sprečuje prigorjevanje, zaptivke, itd).

Rok trajanja višenamenskog uređaja i garancijski rok će se računati od dana kupovine ili datuma proizvodnje višenamenskog uređaja (ako je datum prodaje ne može se utvrditi).

Datum proizvodnje višenamenskog uređaja može se pronaći u serijskom broju koji se nalazi na nalepnici na kucistu višenamenskog uređaja. Serijski broj sastoji od 13 znakova. 6. i 7. znakovi označavaju mesec, a 8. - godinu proizvodnje višenamenskog uređaja.

Rok trajanja ovog višenamenskog uređaja naveden od strane proizvođača je 3 godina od datuma kupovine. Ovo vredi uz uslov da rad višenamenskog uređaja se izvršuje strogo u skladu sa ovim uputstvima u upotrebu i tehničkim zahtevima.

Pakovanje, uputstva za upotrebu, kao i višenamenski uređaj treba odlagati u skladu sa lokalnim programima recikliranja. Pokažite posvećenost zaštiti životne sredine : ne treba izbacivati navedene proizvode sa kućnim otpadom.

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

Bezpečnostné opatrenia

- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené porušením bezpečnostných opatrení a nesprávnym použitím výrobku zo strany zákazníka.
- Tento prístroj je elektrickým zariadením na varenie v domácnosti. Prístroj sa dá používať v bytoch, rodinných domoch alebo na chatách, v hotelových izbách, hospodárskych miestnostiach obchodov, kanceláriach a za iných podobných podmienok okrem priemyselných účelov. Priemyselné alebo akékoľviek iné použitie s iným účelom zariadenia sa pokladá za porušenie pokynov príslušného použitia výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za možné následky a škody.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete zkontrolujte, či sa zhoduje napätí 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 se 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 centru.*

- 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 priestoru 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 teleso prístroja do vody alebo nechávať ho umývať pod tečúcou vodou!*

- Deťom do 8 rokov a starším, a taktiež osobám s obmedzenými fyzickými, senzorovými 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 prístroja 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 nebezpečie udusenia! 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 akoukoľviek poruchou.*

Technické vlastnosti

Model	RYM-M5401-E
Výkon	50 W
Napätie	220-240 V, 50/60 Hz
Indikácia prevádzky svetelnými diódamy	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 x 180 ml = 1440 ml
Značenie doby použitia na hornom štítku	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
Dĺžka elektrického kábla	1 m

Súprava

Prístroj na výrobu jogurtu	1 ks.
Nádoby pre jogurt	8 ks.
Návod na použitie	1 ks.
Servisná karta	1 ks.

Výrobca má právo na zmenu konštrukcie, súpravy, tiež na zmenu technických vlastností výrobku za cieľom vylepšenia svojich výrobkov bez predchádzajúceho zahlásenia takých zmien.

SVK

Zloženie prístroja na výrobu jogurtu A1

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 diódamy
7. Tlačidlo "Timer" – nastavovania času (od 1 do 12 hodín, intervál nastavovania – 1 hodina)
8. Fľašky s krytmi pre prípravu jogurtu
9. Ručný označovač dátumu
10. Kábel elektrického napájania

I. PRED PRVÝM ZAPNUTÍM

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

Závezne zachovajte na pôvodnom mieste nálepky pre upozornenie, návody (ak existujú) a štítok s číslom série výrobku na jeho telese! Nepritomnosť čísla série na výrobku vás automaticky zbavuje práva na jeho záručný servis.

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

Po preprave alebo skladovaní pri nízkych teplotách treba prístroj nechať pri izbovej teplote najmenej 2 hodiny pred jeho zapnutím.

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 veľmy 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 zákysanky

Ako zákysanka sa môže používať:

- Pirodzený jogurt vyrobený cestou priemyselnej výroby (z plnotučného mlieka) s maximálnou trvanlivosťou, pridávaním 3-5 lyžíc jogurtu na 1 liter mlieka.
- Suchá liofizovaná zákysanka (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.

Po príprave prvej dávky jogurtu stačí zachovať si určitú menšiu časť pre prípravu ďalších dávok. Po príprave 5 dávok treba používať novú zákysanku – preto že sa istá časom vyčerpáva, čo vyvoláva prípravu jogurtu redšej štruktúry.

Príprava zmesy

1. V zvláštnej 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 vytrepať jogurt vydličkou (to jeho štrukúre 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, položte ich do prístroja na výrobu jogurtu, bez krytov. 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 nastvavovania 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.

Zvýšená kyslosť niektorého ovocia ničí 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 fliaš. 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.

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. Zapamätejte si, že prístroj na výrobu jogurtu nesmiete uskladňovať v chladničke!

III. ÚDRŽBA PRÍSTROJA

Pred čistením prístroja na výrobu jogurtu závezne ho vypnite z elektrickej siete. V žiadnom prípade neponárajte teleso prístroja do vody. Čistite teleso prístroja vlhou handrou.Nepoužívajte chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky.

IV. PRED KONTAKTOVANÍM SERVISNÉHO CENTRA

Problém	Možný dôvod	Riešenie
Jogurt je veľmi riedky	Používané je polotučné alebo beztučné mlieko bez pridávania sušeného mlieka (použité mlieko 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
	Prístroj na výrobu jogurtu bol otváraný počas proceu 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. zatepliť 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 dohliadnite na to, aby všetky prísady boli izbovej teploty

V. ZÁRUKA

Na tento výrobok sa poskytuje záruka na dobu 2 roky od dátumu jeho nákupu. V priebehu záručnej doby výrobca prostredníctvom opráv, výmeny súčiastok resp. celého zariadenia sa zaväzuje odstrániť všetky chyby pri jeho výrobe, ktoré sú dôsledkom nedostatočnej kvality materiálov resp. montáže. Záruka je platná len v tom prípade, ak dátum nákupu je potvrdený pečiatkou z obchodu a podpisom predavača na originálnom záručnom liste. Táto záruka sa uznáva len v tom prípade, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozberaný resp. poškodený v dôsledku nesprávneho používania, a taktiež ak je uschovaná kompletná dokumentácia výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie výrobku a jeho pomocných súčiastok (filtre, lampičky, keramické a teflonové úpravy, gumové tesnenie atď.).

Doba použitia zariadenia a záručná doba sa vypočíta odo dňa jeho nákupu, resp. od datumu jeho výroby (v prípade ak sa tento datum nedá stanoviť).

Datum výroby zariadenia si môžete nájsť v sériovom čísle, ktorý je umiestnený na identifikačnej etikete na kostre výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13-ch dymbolov. 6. a 7. symboly znamenajú mesiac, 8. symbol znamená rok výroby zariadenia.

Výrobcom stanovená doba použitia tohto zariadenia je 3 rokov odo dňa jeho nákupu. Tento termín platí za podmienok, ak sa toto zariadenie používalo presne v súlade s týmto návodom na použitie a technickými požiadavkami.

Recyklácia balenia, návodu na použitie, rovnako ako aj samotného zariadenia musí prebehať v súlade s lokálnym programom pre spracúvanie odpadu. Nevyhádzajte výrobky spolu s bežným komunálnym odpadom.

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

- 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), hotelových pokojích, obytných místnostech prodejen, kanceláří 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 jmenovitým 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 přemistění. Vytahujte elektrickou šňůru suchýma rukama, přitom přidržujte ji za zástrčku, nikoliv za šnůru.
- 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 záručným podmínkám, rovněž taky úraz elektrickým proudem. Poškozený napájecí kabel vyžaduje okamžitou výměnu v servisním středisku.*

- Přístroj používejte 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 ponořovat těleso přístroje do vody nebo nechávat ho umývat pod tekoucí vodou!*

- 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 instruktovány 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 (balíci folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Uschovávejte 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 akoukoľviek poruchou.*

Technické charakteristiky

Model	RYM-M5401-E
Příkon	50 W
Napětí	220-240 V, 50/60 Hz
LED indikace provozu	je k dispozici
Typ ovládání	elektronické
Podsvícení číslic na disoleji	je k dispozici
Materiál skleniček na jogurt	sklo
Materiál tělesa	plast, nerezavá ocel
Objem skleniček na jogurt	8 x 180 ml = 1440 ml
Nastavení doby spotřeby na víku	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
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.

CZE

Složení jogurtovače A1

1. Víko
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 značkovač
10. Napájecí kabel

I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM

Opatrně vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balicí materiály a reklamní samolepky.

Nesmí se odstraňovat z pohonné jednotky varovné štítky, informační nálepky (resp. samolepky ukazatele – pokud jsou) a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo! Pokud sériové (výrobní) číslo výrobku bude chybět, pak to Vás automaticky zbaví práva záručního servisu.

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

Po přepravě či uschování přístroje při nízkých teplotách nechte ho stát při pokojové teplotě po době minimálně 2 hodiny před prvním zapnutím.

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). Syrové (čerstvé) mléko či pasterované mléko je třeba převařit 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 lžíce 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, uvedený v návodu k použití.
- Jogurt domácí výroby.

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

Příprava směsi

1. Ve zvláštní nádobě důkladně promíchejte mléko s zákvasem 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, dejte je do jogurtovače přičemž skleničky nezavíreje víky. 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 ozámění a přístroj se automaticky vypne.

Zvýšená kyselost některých druhů ovoců ničí enzymy a neumožňuje připravit vysoce 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 sklinice. Pomocí ručního značkovače, který je k disozici na víku každé skleničky, uveďte datum spotřeby jogurtu. K tomuto účelu stačí jen otočit horní část víka a nastavit žádoucí datum.

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

Před čištěním přístroje vždy odpojte ho z elektrické sítě. Nikdy neponořujte těleso přístroje do vody. Čistěte těleso přístroje vlhkou tkaninou. Nepoužívejte chemické či brusné prostředky pro čištění přístroje.

IV. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Problém	Možná příčina	Způsob odstranění
Jogurt příliš tekutý	Bylo použito odstředěné resp. částečně odstředěné mléko bez dodání sušeného mléka (použité 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 přemísťován resp. byl podroben vibraci	Nepřemísťujte jogurtovač během použití
	Zákvas ztratil aktivitu	Použijzte nový zákvas či jinou značku hotového jogurtu na zákvas
	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 zkraťte 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

V. ZÁRUČNÍ ZÁVAZKY

Na tento výrobek je stanovena záruční doba 2 roky od data prodeje spotřebiteli. V průběhu záruční doby se výrobce prostřednictvím opravy, výměny součástek resp. celého zařízení zavazuje odstranit všechny chyby, které jsou důsledkem nedostatečné kvality materiálů či montáže. Záruka je platná pouze v případě, pokud je datum nákupu potvrzen razítkem prodejny/obchodu a podpisem prodavače na originálním záručním listu. Tato záruka se uznává pouze v tom případě, bylo-li použito přístroje v souladu s návodem k použití, přístroj nebyl opravován, rozebrán resp. poškozen v důsledku nesprávného zacházení, a taky je-li uschována kompletní dokumentace a všechny součásti výrobku. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a jeho spotřební materiály (filtry, lampičky, nepřilnavé povrchy, těsnicí kroužky apod.).

Doba použití zařízení a termín platnosti záručních závazků na toto zařízení počínají běžet dnem jeho prodeje resp. od data výroby zařízení (v případě, když se nedá stanovit přesně datum prodeje).

Datum výroby můžete najít v sériovém (výrobním) čísle, které je označeno na identifikační nálepce na kostře výrobku. Sériové (výrobní) číslo se skládá z 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. – rok výroby zařízení.

Doba použití zařízení, stanovená výrobcem, je 3 let od datumu jeho nákupu s podmínkou, že se zařízení používalo přísně v souladu s těmito pokyny a schválenými technickými požadavky.

Reciklace balení, návodu k použití, stejně jako i samotného zařízení musí probíhat v souladu s lokálním reciklačním programem. Chraňte životní prostředí a nevyhazujte výrobky takového druhu spolu s běžným komunálním odpadem.

Przed użyciem danego wyrobu, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją jako poradnik. Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży jego okres działania.

Środki bezpieczeństwa

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, wynikłe wskutek nie przestrzegania wymogów techniki bezpieczeństwa i zasad użytkowania wyrobu.
- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być stosowane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach socjalnych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiekolwiek inne wykorzystanie urządzenia, niezgodne z przeznaczeniem 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 napięciem 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 elektrycznym. 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 lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!*

- 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. Zagraża wywołaniem duszności! Przechowuj opakowanie w miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzenie zmian w jego budowie. Naprawę 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.*

Charakterystyki techniczne

Model	RYM-M5401-E
Moc	50 W
Napięcie	220-240 V, 50/60 Hz
Wskaźnik LED	jest
Typ sterowania	elektroniczny
Podświetlenie cyfr na wyświetlaczu	jest
Materiał pojemników do jogurtu	szkło
Materiał korpusu	plastyk, stal nierdzewna
Pojemność pojemników do jogurtu	8 x 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
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.

Budowa jogurtownicy A1

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 PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

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

Obowiązkowo zachowaj na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatyczne wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej.

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

Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia przy niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin przed włączeniem.

II. UŻYTKOWANIE JOGURTOWNICY

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 gęstszą 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 możny 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 upłynie okres aktywacji, podany w instrukcji obsługi.
- Jogurt 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, postaw do jogurtownicy, nie przykrywając pokrywkami. Przykryj 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 wyświeci 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 dźwiękowy i urządzenie automatycznie wyłączy się.

Podwyższona kwaśność 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 trafiała do pojemnika. Za pomocą ręcznego datownika, który jest na pokrywce każdego pojemnika, ustaw okres przechowywania jogurtu – w tym celu po prostu obróć górną część pokrywki 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. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia, obowiązkowo odłącz je od sieci elektrycznej. W żadnym przypadku nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie. Czyść korpus urządzenia wilgotną szmatką. Nie używaj środków chemicznych lub ściernych do czyszczenia urządzenia.

IV. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
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
	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
	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 w celu podtrzymania ciepła nakryj urządzenie tkaniną
Jogurt jest zbyt kwaśny	Zbyt długi czas fermentacji	Podczas następnego procesu przygotowywania zmniejsz czas fermentacji
W końcu przygotowywania na powierzchni jogurtu powstał lepki płyn — serwatka	Najprawdopodobniej, było użyte zbyt gorące mleko	Podczas następnego procesu przygotowywania upewnij się, że wszystkie składniki jogurtu mają temperaturę pokojową

POL

V. ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE

Na dany wyrób udzielono gwarancji na okres 2 lat od momentu jego nabycia. W ciągu okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia poprzez naprawę, wymianę części lub wymianę całego wyrobu wszelkich wad fabrycznych, wynikłych z powodu niewystarczającej jakości materiałów lub montażu. Gwarancja nabiera mocy tylko w przypadku, jeżeli data zakupu jest potwierdzona stemplem sklepu i podpisem sprzedawcy na oryginalnym talonie gwarancyjnym. Niniejsza gwarancja będzie uznana tylko w przypadku, jeżeli wyrób był używany zgodnie z instrukcją eksploatacji, nie był naprawiany, rozbierany i nie był uszkodzony w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z nim, a także zestaw wyrobu jest zachowany w komplecie. Dana gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia wyrobu i materiałów zużywanych (filtry, lampki, powłoki antyadhezyjne, uszczelniacze itd.).

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji urządzenia można znaleźć w numerze seryjnym, podanym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6 i 7 znak oznacza miesiąc, 8 – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres działania dla danego urządzenia – 3 lata od daty nabycia. Dany termin jest ważny pod warunkiem, że eksploatacja wyrobu odbywa zgodnie z niniejszą instrukcją i wymaganiami technicznymi.

Opakowanie, podręcznik użytkownika oraz samo urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami, dotyczącymi przetwarzania odpadów. Zatroszcz się o środowisko: nie wyrzucaj takich wyrobów razem ze zwykłymi odpadami bytowymi.

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

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор может использоваться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов 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.
- 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.

STOP *Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.

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 удушения! 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 *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....RYM-M5401-E
Мощность.....50 Вт
Напряжение..... 220-240 В, 50/60 Гц
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 x 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
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 совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство йогуртницы A1

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. Стеклянные баночки с крышками
9. Ручной маркер даты
10. Шнур электропитания

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно 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 корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его очистку.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЙОГУРТНИЦЫ

Выбор молока

Предпочтительнее использовать цельное или частично обезжиренное молоко, которое не требует предварительного кипячения (молоко длительного хранения, обработанное с использованием сверхвысокой температуры, – UHT 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 молоко, только что извлеченное из холодильника.

RUS

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

- Йогурт вашего собственного приготовления.

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

Приготовление смеси

1. В отдельной емкости очень тщательно перемешайте молоко с закваской по вашему выбору (йогуртом или сухой лиофилизированной закваской). При перемешивании не вспенивайте смесь. Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой (это придаст его консистенции гладкость), а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски добавьте ее в молоко и тщательно перемешайте.
2. Разлейте смесь в баночки, поставьте в йогуртницу, не накрывая крышками. Накройте йогуртницу крышкой.
3. Подключите йогуртницу к сети. При помощи кнопки «Timer» установите необходимое время от 1 до 12 часов (интервал 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 и загорится зеленый индикатор рабочего режима. Мигающий голубой индикатор на дисплее будет отображать текущий отсчет времени приготовления. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал и прибор автоматически отключится.

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

Выставление даты

Снимите крышку с йогуртницы, при этом следите за тем, чтобы вода, образующаяся при конденсате, не попала в баночку. С помощью ручного маркера даты, имеющегося на крышке каждой баночки, укажите срок хранения йогурта – для этого просто поверните верхнюю часть крышки и выставьте желаемую цифру.

Срок хранения натурального йогурта в холодильнике составляет 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 прибора обязательно отключите его от электросети. Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Очищайте корпус прибора влажной тканью. Не используйте химические или абразивные вещества для очистки прибора.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Затруднение	Возможная причина	Решение
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
	В процессе ферментации йогуртница подверглась перемещению или вибрации	Не перемещайте йогуртницу во время использования
	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

Затруднение	Возможная причина	Решение
Йогурт слишком кислый	Слишком длительное время ферментации	При следующем приготовлении уменьшите длительность 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

V. 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, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители 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.

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.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για την επόμενη χρήση. Η σωστή εκμετάλλευση της συσκευής θα εξασφαλίσει μεγαλύτερη διάρκεια λειτουργίας της.

Μέτρα ασφαλείας

- Ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για βλάβες που προκλήθηκαν λόγω μη τήρησης μέτρων ασφαλείας και οδηγιών χρήσης της συσκευής.
- Η παρούσα ηλεκτρική συσκευή προορίζεται για χρήση σε σπίτια, διαμερίσματα, εξοχικά, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους καταστημάτων, γραφεία ή υπό άλλους όρους μη βιομηχανικής παραγωγής. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη προβλεπόμενη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παράβαση δέουσας χρήσης της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για πιθανές συνέπιες.
- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής με το ηλεκτρικό ρεύμα ελέγξτε αν συμπίπτει η τάση του με την προδιαγραφόμενη τάση της συσκευής (βλ. τεχνικά χαρακτηριστικά ή τον πίνακα εργοστασίου στη συσκευή).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο επέκτασης που συστήνεται για την ισχύ της

συσκευής. Μη τήρηση αυτής της πρόβλεψης μπορεί να συνεισφέρει βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.

- Να βγάζετε τη συσκευή από τη πρίζα μετά από κάθε χρήση και κατά τη διάρκεια καθαρισμού ή μετακίνησής της. Να βγάζετε το καλώδιο με στεγνά χέρια, κρατώντας το από το ρευματολήπτη και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην βάζετε καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος στα ανοίγματα πορτών και κοντά στις πηγές θέρμανσης. Προσέξτε να μην στρίβει το καλώδιο ρεύματος και να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και άκρες επίπτλων.

STOP *ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ: τυχαία βλάβη καλωδίου ρεύματος μπορεί να συνεισφέρει ανωμαλίες που δεν εμπίπτουν στους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Χαλασμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί άμεση αλλαγή στο κέντρο εξυπηρέτησης.*

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μαλακιά επιφάνεια. Αυτό κάνει

τη συσκευή ασταθής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους αυτή προορίζεται. Η χρήση της συσκευής με σκοπούς άλλους από τις περιγραφόμενους στις οδηγίες, αποτελεί παραβίαση όρων εκμετάλλευσης.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής στο υπαίθριο – η υγρασία ή ξένα αντικείμενα που τυχόν πέσουν μέσα στο σώμα της συσκευής μπορεί να συνεισφέρει σοβαρές βλάβες.
- Πριν από το καθάρισμα της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και έχει κρυώσει. Να ακολουθείτε οδηγίες καθαρισμού της συσκευής.

STOP *ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βουτάτε τη συσκευή στο νερό ή να το βάζετε στη βρύση!*

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά της ηλικίας των 8 χρονών και άνω, και άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, μόνο αν επιβλέπονται

ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη. Φυλάξτε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο στο χώρο μη προσβάσιμο από παιδιά κάτω 8 ετών.

- Υλικά συσκευασίας (μεμβράνη, πολυστυρένιο κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας σε μη προσβάσιμο για τα παιδιά χώρο.
- Απαγορεύεται επιδιόρθωση της συσκευής εκτός ειδικών κέντρων, όπως επίσης αλλαγές της κατασκευής της. Η επιδιόρθωση της συσκευής πρέπει να τελείται εξαιρετικά από τους ειδικούς διαπιστευμένου κέντρου εξυπηρέτησης. Η μη επαγγελματική εργασία μπορεί να συνεισφέρει βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και βλάβες στην περιουσία.

STOP *ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύετε η χρήση της συσκευής σε περίπτωση όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.*

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RYM-M5401-E
Ισχύς	50 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
LED ένδειξη λειτουργίας	υπάρχει
Είδος διαχείρισης	ηλεκτρονική
Φωτισμός αριθμών στην οθόνη	υπάρχει
Υλικό δοχείων για γιαούρτι	γυαλί
Υλικό περιβλήματος	πλαστικό, ανοξείδωτο ατσάλι
Χωρητικότητα δοχείων για γιαούρτι	8 x 180 ml = 1440 ml
Ένδειξη ημερομηνίας λήξης στο καπάκι	υπάρχει
Χρονόμετρο	από 1 έως 12 ώρες
Αυτόματη απενεργοποίηση	υπάρχει
Διαφανές καπάκι συσκευής για έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος	υπάρχει
Μήκος καλωδίου ρεύματος	1 μ

Σύνολο

Γιαουρτομηχανή	1 τεμ.
Δοχεία για γιαούρτι	8 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Φυλλάδιο εγγύησης	1 τεμ.

Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντιζάιν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη διάρκεια βελτίωσης των προϊόντων του χωρίς επιπρόσθετη ειδοποίηση γι' αυτές τις αλλαγές.

Περιγραφή της γιαουρτομηχανής A1

1. Καπάκι
2. Περίβλημα
3. Μπουτόν "On/Off" – Έναρξη/διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος
4. LED ένδειξη κατάστασης λειτουργίας
5. Οθόνη
6. LED ένδειξη θέρμανσης
7. Μπουτόν "Timer" – ρύθμιση χρόνου (από 1 έως 12 ώρες, βήμα ρύθμισης – 1 ώρα)
8. Γυάλινα δοχεία με καπάκια
9. Μάρκερ ημερομηνίας
10. Καλώδιο ρεύματος

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και διαφημιστικά αυτοκόλλητα.

Οπωσδήποτε φυλάξτε όλα τα αυτοκόλλητα με ειδοποιήσεις, αυτοκόλλητα – ενδείξεις (εφόσον υπάρχουν) και πινακίδα με αριθμό σειράς πάνω στο σώμα της συσκευής! Απουσία αριθμού σειράς στο σώμα της συσκευής σας αφαιρεί αυτομάτως το δικαίωμα εγγύησης.

Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί και αφήστε το να στεγνώσει. Για αποφυγή εμφάνισης ξένης μυρωδιάς κατά την πρώτη χρήση πραγματοποιήστε τον καθαρισμό της.

Μετά από τη μεταφορά ή αποθήκευση της συσκευής σε χαμηλές θερμοκρασίες πρέπει να αφήσετε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 2 ώρες πριν από τη χρήση.

II. ΧΡΗΣΗ ΓΙΑΟΥΤΡΟΜΗΧΑΝΗΣ

Επιλογή γάλακτος

Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε πλήρες ή ελαφρύ γάλα το οποίο δεν απαιτεί βράσιμο (γάλα μακράς διαρκείας, επεξεργασμένο με πολύ εψηλές θερμοκρασίες, – UHT ή γάλα σε σκόνη). Νωπό (φρέσκο) ή παστεριωμένο γάλα πρέπει να βράσετε και να αφήσετε να κρυώσει, μετά να το σουρώσετε για να αφαιρέσετε τον αφρό.

Γιαούρτι, το οποίο μαγειρεύτηκε από πλήρες γάλα, θα έχει πιο πυκνή συνοχή και πιο έντονη γεύση.

Για μαγείρεμα πιο πυκνού γιαουρτιού μπορείτε να προσθέσετε στο 1 λίτρο γάλα 2-3 κουτάλια σκόνης γάλακτος, ανακατεύοντας καλά το μείγμα. Το γάλα πρέπει να είναι θερμοκρασίας δωματίου ή λίγο πιο ζεστό (36–40°C). Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται γάλα το οποίο μόλις βγάλατε από ψυγείο.

Επιλογή μαγιάς

Ως μαγιά μπορείτε να χρησιμοποιείστε:

- Φυσικό γιαούρτι βιομηχανικής παραγωγής (από πλήρες γάλα) με μεγαλύτερη διάρκεια μέχρι ημερομηνία λήξης, σε αναλογία 3-5 κουτάλια για 1 λίτρο γάλα.
- Ξηρή λυοφιλιωμένη μαγιά (μπορείτε να αγοράσετε στα φαρμακεία, πολυκατάστημα, μερικά καταστήματα προϊόντων για δίαιτα. Σ' αυτήν την περίπτωση πρέπει να τηρήσετε το χρόνο ενεργοποίησης που επιδεικνείεται στις οδηγίες.
- Γιαούρτι δικής σας παραγωγής.

Μετά από μαγείρεμα πρώτης παρτίδας γιαουρτιού αρκεί να φυλάξετε μικρή ποσότητα γιαουρτιού για την επόμενη χρήση. Μετά από 5 φορές πρέπει να χρησιμοποιείστε φρέσκια μαγιά γιατί με το χρόνο λίγο εξαντλείται και γι'αυτό το γιαούρτι βγαίνει με λιγότερη πυκνότητα.

Προετοιμασία μείγματος

1. Σε χωριστό δοχείο ανακατέψτε καλά γάλα με μαγιά της επιλογής σας (γιαούρτι ή ξηρή λυοφιλιωμένη μαγιά). Κατά την ανάμειξη μην χτυπάτε το γάλα για να μην δημιουργηθεί αφρός. Για να έχετε ομοιόμορφο μείγμα χτυπήστε πρώτα το γιαούρτι με πιρούνι (θα γίνει πιο συμπαγές) και μετά, χωρίς να σταματήσετε να ανακατεύετε, προσθέστε το γάλα. Όταν χρησιμοποιείτε ξηρή λυοφιλιωμένη μαγιά βάλτε την στο γάλα και ανακατέψτε καλά.
2. Βάλτε το μείγμα στα δοχεία, τοποθετήστε τα την γιαουρτομηχανή χωρίς να κλείνετε με καπάκια. Κλείστε τη γιαουρτομηχανή με καπάκι.
3. Συνδέστε τη γιαουρτομηχανή με το ρεύμα. Με το μπουτόν "Timer" ρυθμίστε τον απαραίτητο χρόνο από 1 έως 12 ώρες (βήμα ρύθμισης 1 ώρα). Ο επιλεγμένος χρόνος θα απεικονιστεί στην οθόνη.
4. Πατήστε το μπουτόν "On/Off" - θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Θα φωτιστεί κόκκινη LED λυχνία θέρμανσης. Όταν η γιαουρτομηχανή θα φράσει την απαραίτητη θερμοκρασία (μετά από 10-15 λεπτά), αυτή η λυχνία θα σβήσει και θα ανοίξει πράσινη λυχνία κατάστασης λειτουργίας. Η γαλάζια λυχνία που αναβοσβήνει στην οθόνη θα δείχνει το τρέχον χρόνο μαγειρέματος. Όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος θα ακουστεί ηχητικό σήμα και η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Αυξημένη οξύτητα μερικών φρούτων καταστρέφει ένζυμα και δεν επιτρέπει να μαγειρεύετε γιαούρτι υψηλής ποιότητας. Σ' αυτήν την περίπτωση προσθέστε φρέσκα φρούτα στο έτοιμο γιαούρτι άμεσα πριν από το μαγείρεμα.

Ένδειξη ημερομηνίας

Βγάλτε το καπάκι από τη γιαουρτομηχανή, φροντίστε το νερό που δημιουργείται να μην πέσει στο δοχείο. Με το μάρκερ ημερομηνίας που υπάρχει στο καπάκι κάθε δοχείου, βάλτε το χρόνο αποθήκευσης του γιαουρτιού –απλώς στρέψτε το πάνω μέρος του καπακιού και ρυθμίστε τον ανάλογο αριθμό.

Το φυσικό γιαούρτι μπορεί να διατηρείται στο ψυγείο όχι πάνω από 8 ημέρες. Διάρκεια αποθήκευσης πρέπει να αναδείχνεται στο καπάκι ανάλογα, με προϋπολογισμό D + 8 ημέρες, όπου D είναι η ημερομηνία παραγωγής γιαουρτιού. Κλείστε τα γυάλινα δοχεία με τα καπάκια και βάλτε τα στο ψυγείο τουλάχιστον για 6 ώρες. Όταν βάζετε το γιαούρι στο ψυγείο για ένα εικοσιτετράωρο, θα έχει πιο πηχτή σύσταση. Να θυμάστε ότι απαγορεύεται να βάζετε τη γιαουρτομηχανή στο ψυγείο!

III. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής οπωσδήποτε αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Σε καμία περίπτωση μην βάζετε το σώμα της συσκευής στο νερό. Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Μην χρησιμοποιήστε χημικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά για καθαρισμό της συσκευής.

IV. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Επίλυση
Γιαούρτι περιέχει πολύ υγρό	Χρήση μερικώς ή πλήρως απολιπωμένου γάλακτος χωρίς χρήση σκόνη γάλακτος (το γάλα που χρησιμοποιείτε περιέχει μη επαρκή ποσότητα πρωτεΐνης)	Προσθέστε σκόνη γάλακτος όσο χρειάζεται για ένα δοχείο (δύο δοχεία σε περίπτωση απολιπωμένου γάλακτος) ή χρησιμοποιείστε πλήρη γάλα, προσθέτοντας στα δοχεία σκόνη γάλακτος
	Στη διάρκεια ζύμωσης η γιαουρτομηχανή μεταφέρθηκε ή κουνήθηκε	Μην μετακινείτε την γιαουρτομηχανή στη διάρκεια της χρήσης
	Η μαγιά δεν είναι ενεργή πια	Χρησιμοποιείστε νέα μαγιά ή άλλη μάρκα έτοιμου γιαουρτιού για μαγιά
	Έχετε ανοίξει την γιαουρτομηχανή κατά τη λειτουργία	Μην ανεβάζετε τα δοχεία και μην ανοίγετε την γιαουρτομηχανή μέχρι την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος (περίπου 8 ώρες). Στη διάρκεια εργασίας η γιαουρτομηχανή πρέπει να βρίσκεται στο σημείο μακριά από τον αέρα. Σε περίπτωση χαμηλής θερμοκρασίας στο δωμάτιο για διατήρηση θερμοκρασίας καλύψτε τη συσκευή με ύφασμα
Γιαούρτι είναι πολύ ξινό	Πολύ μεγάλος χρόνος ζύμωσης	Την επόμενη φορά μειώστε το χρόνο ζύμωσης
Στο τέλος μαγειρέματος στην επιφάνεια γιαουρτιού δημιουργήθηκε υγρό – ορρός	Μάλλον έχετε χρησιμοποιήσει πολύ ζεστό γάλα	Την επόμενη φορά βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά του γιαουρτιού έχουν θερμοκρασία δωματίου

GRC

V. ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για περίοδο 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής υποχρεούται να αλλάξει, με την επισκευή, την αντικατάσταση των εξαρτημάτων ή αντικατάσταση ολικού του προϊόντος, οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελαττώματα του προϊόντος που προκαλούνται από την κακή ποιότητα των υλικών και της κατασκευής. Η εγγύηση ισχύει μόνο στην περίπτωση η ημερομηνία αγοράς επιβεβαιώνεται με τη σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η εγγύηση αναγνωρίζεται μόνο όταν το προϊόν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν επισκευάστηκε, δεν αποσυναρμολογήθηκε και δεν καταστράφηκε λόγω εσφαλμένης χρήσης, καθώς και υπάρχει το πλήρες κομπλέ του προϊόντος. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει φυσιολογική φθορά του προϊόντος και ανταλλακτικών (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικολλητική επίστρωση, στεγανωτικά υλικά, κ.λπ.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και της εγγύησης υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (σε περίπτωση που δεν μπορεί να καθοριστεί η ημερομηνία της πώλησης).

Ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να βρεθεί στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης που κολλάται στο κορμί του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. 6ος και 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, 8ος το έτος της παραγωγής του προϊόντος.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή η διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς Ο όρος αυτός ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι η λειτουργία του εν λόγω προϊόντος εκτελείται αυστηρά σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και ισχύοντα τεχνικά πρότυπα.

Συσκευασία, οδηγίες χρήσης, καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τα κατά τόπους προγράμματα ανακύκλωσης. Να φροντίζετε για το περιβάλλον: μην πετάτε παρόμοια προϊόντα μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα.

⚠ *Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.*

Güvenlik tedbirleri

- Üretici, ürün ile ilgili emniyet tedbirlerine uyulmaması ve ürün kullanma kurallarına uygun olarak kullanılmamış olmasından dolayı doğmuş olan hasarlarla ilgili sorumluluk taşımamaktadır.
- İşbu elektrikli alet ev şartlarında gıdaların hazırlanmasında kullanılması için tasarlanmış bir cihazdır ve dairelerde, şehir dışında bulunan evlerde, misafirhane odalarında, dükkânların teşhir dışı kullanma alanlarında, ofislerde ve benzeri sanayi için kullanılmakta olan alanlar dışında kullanılabilir. Cihazın sanayi şartlarında ya da buna benzer amaç dışı alanlarda kullanılması, ürünün kullanma şartlarına uygun kullanılmamış sayılması için neden sayılacaktır. Bunun gibi durumlarda üretici olası sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazı elektrik şebekesine takmadan önce, şebeke elektrik geriliminin, nominal gerilimi cihazın beslenme gerilimine uyup uymadığını kontrol ediniz (teknik özelliklerine ya da fabrikanın ürün tablosuna bkz.).

- Cihazda kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreye ya da kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı kullandıktan sonra, temizlemek ya da başka bir yere taşımak istediğinizde prizden çekiniz. Elektrik kordonunu, elleriniz kuru iken prizden çekiniz, fişi prizden çekerken kordondan değil, fişten tutarak çekiniz.
- Elektrik besleme kablolarını kapı boşluklarından ya da ısı kaynaklarına yakın olan yerlerden çekmeyiniz. Elektrik kablosunun kıvrılmamasına ve katlanmamasına, kesici aletler, mobilyaların kenarları ve uçları ile temas etmemesine dikkat ediniz.

STOP *UNUTMAYINIZ: Elektrik besleme kablosunun hasar görmesi, garanti şartlarına uymayan arızalara neden olabilir, elektrik çarpmalarına yol açabilir. Hasar görmüş elektrik kablosunun acilen servis merkezlerinde değiştirilmesi gerekmektedir.*

- Cihazı, sadece amacına yönelik olarak kullanınız. Cihazın işbu Kullanım Kılavuzunda belirtilmiş amaçlar dışında

kullanılması, kullanım kurallarının ihlal edilmesi anlamına gelmektedir.

- Cihazın açık havada kullanılması yasaktır. Tertibatın gövde kısmına nemin ya da yabancı bir cismin düşmesi ciddi bir hasarın oluşmasına yol açabilir.
- Cihazı temizlemeye başlamadan önce elektrik şebekesinden gelen gerilimin kesilmiş ve cihazın tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz. Cihazın temizlenmesi sırasında kullanma talimatına kesinlikle uyulması gerekmektedir.

STOP *Cihazın gövdesinin suya batırılması ya da akan suyun altında tutulması YASAKTIR!*

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için

çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Evdeki Çocuklar

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.
- Dikkat! Çocukların cihaz ile oynamasına ve içini açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmeli ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.
- Kullanıcılar tarafından cihazın tamiratının yapılması ya da onun konstrüksiyonunda değişiklik yapmaları yasaktır. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.

STOP *DİKKAT! Herhangi bir arızası bulunan cihazın kullanılması yasaktır.*

Teknik Karakteristikleri

Modeli	RYM-M5401-E
Güç	50 W
Gerilim	220-240 V, 50/60 Hz
LED çalışma göstergesi	var
Kumanda tipi	elektronik
Ekran rakamlarının aydınlatılması	var
Yoğurt kavanozu malzemesi	cam
Gövde malzemesi	plastik, paslanmaz çelik
Yoğurt kavanozlarının hacmi	8 x 180 ml = 1440 ml
Kapak üzerinde geçerlilik süresi belirleme	var
Zamanlayıcı	1 dan 12 saate kadar
Otomatik kapatma	var
Yapım sürecini izleyebilmek için cihazın şeffaf kapağı	var
Elektrik besleme kablosu uzunluğu	1 m

Takım

Yoğurt Makinesi	1 Ad.
Yoğurt kavanozu	8 Ad.
Kullanım Kılavuzu	1 Ad.
Servis kitapçığı	1 Ad.

Üretici firmanın, üretmekte olduğu ürünlerin geliştirilmesi sırasında ürünün tasarımında, parçalarında, teknik özelliklerinde, önceden haber vermeden değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Yoğurt Makinesi Yapısı A1

1. Kapak
2. Gövde
3. "On/Off" düğmesi – yapma sürecini başlatma/durdurma
4. LED çalışma rejimi göstergesi
5. Ekran
6. LED ısınma göstergesi
7. "Timer" düğmesi – zaman ayarı (1 den 12 saate kadar, ayar aralığı – 1 saat)
8. Kapaklı cam kavanozlar
9. Elde tarih işaretleme
10. Elektrik besleme kablosu

I. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Ürünü ve onun parçalarını dikkatlice ambalajından çıkartınız. Tüm ambalajlama malzemelerini ve reklam yapışkanlarını sökünüz.

Uyarı yapışkanlarını, ürün gövdesinde bulunan ürün seri numarası gösterge (var ise) ve tabloları bulunan yapışkanlarını mutlaka muhafaza ediniz! Ürün üzerinde seri numarasının bulunmaması otomatik olarak ürün ile ilgili garanti hizmetlerinin verilmesi hakkından mahrum bırakmaktadır.

Ürünün gövdesini ıslak bez ile siliniz ve daha sonra kurumaya bırakınız. Yabancı kokunun gelmemesi için cihazın ilk kullanımı sırasında onun temizliğini yapınız.

Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, çalıştırmadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

II. YOĞURT MAKİNESİNİN KULLANIMI

Süt Seçimi

Önceden kaynatılması gerekmemekte olan tam yağlı ya da bir miktar yağı alınmış olan (uzun ömürlü, çok yüksek sıcaklıkta işlenmiş – UHT ya da kuru süt) kullanılması tercih edilmelidir. Pişmemiş (taze) ya da pastörize sütün kaynatılması ve soğuması için bırakılması gerekmekte, daha sonra sütün yüzünde oluşan kaymağın süzülmesi gerekmektedir.

Tam yağlı süt kullanılarak hazırlanmış olan yoğurt daha yoğun kıvamlı ve daha lezzetli olacaktır.

Daha kıvamı yoğun olan yoğurdun hazırlanması için 1 litre süte 2–3 yemek kaşığı süt tozu katılabilir, bu durumda elde edilmiş olan kütleyi iyice karıştırınız. Sütün oda sıcaklığında ya da biraz ılık (36–40°C) olması gerekmektedir. Hemen buzdolabından çıkartılmış olan süt kullanılmamalıdır.

Maya Seçimi

Maya olarak aşağıdakilerden biri kullanılabilir:

- Sanayi yapımı doğal yoğurt (tam yağlı sütten yapılmış) kullanım süresinin bitimi maksimum olan, 1 litre süte 3–5 yemek kaşığı yoğurt.
- Dondurulmuş kuru maya (eczanelerden, süpermarketlerden, bazı diyet ürünleri satan dükkânlardan satın alabilirsiniz). Bu durumda, kullanım kılavuzunda belirtilmiş olan aktivasyon süresinin yerine getirilmesi gerekmekte.
- Sizin kendi ev yapımı yoğurdunuz.

İlk parti yoğurdu hazırladıktan sonra, bir sonraki yoğurdunuzu hazırlamanız için, yoğurdunuzun bir kısmını muhafaza etmeniz yeterlidir. 5 parti yoğurt hazırladıktan sonra yeni maya kullanmanız gerekmektedir. Çünkü zamanın geçmesi ile maya biraz zayıflamakta, bu durum da daha az kıvamda yoğurt elde etmenize neden olmaktadır.

Karışımın Hazırlanması

1. Ayrı bir kapta, çok titizlik ile süt ile mayayı, kendi seçiminize uygun olarak karıştırınız (yoğurt ya da kuru maya). Karıştırma sırasında köpüğün oluşmamasına dikkat ediniz. Homojen karışımın elde edilebilmesi için ilk önce yoğurdu çatal ile karıştırınız (bu onun yoğunluğunun daha iyi olmasına yardımcı olur), daha sonra, karıştırmaya ara vermeden, süt ilave ediniz. Kuru mayanın kullanılması durumunda, süte ilave ediniz ve itina ile karıştırınız.
2. Karışımları kavanozlara doldurunuz, kapağı ile kapatmadan, yoğurt makinesine koyunuz. Yoğurt makinesinin kapağını kapatınız.
3. Yoğurt makinesini elektriğe takınız. "Timer" düğmesi yardımı ile 1 den 12 saate kadar olan zaman ayarını yapınız (zaman aralığı olarak 1 saat). Seçmiş olduğunuz süre ekranda gözükecektir.
4. "On/Off" düğmesine basınız – hazırlama süreci başlayacaktır. Kırmızı renkli LED ısıtma göstergesi yanacaktır. Yoğurt Makinesi çalışma ısısına ulaşınca (10–15 dakika sonra) bu gösterge sönecek ve çalışma rejiminin yeşil göstergesi yanacaktır. Ekranda gözükmekte olan yanıp sönen mavi gösterge hazırlama için seçilmiş olan süreyi gösterecektir. Seçilmiş olan zamanın bitiminde ses sinyali duyacaksınız ve cihaz otomatik olarak kapanacaktır.

Bazı meyvelerin asitlik düzeyinin yüksek olmasından dolayı fermentleri yok etmektedir ve yüksek kaliteli yoğurdun hazırlanmasına imkan vermemektedir. Bunun gibi durumlarda taze meyveleri hazırlamaya başlamadan hemen önce yoğurdunuza katınız.

Tarih Belirtme

Yoğurt makinesinin kapağını açınız, bu durumda, kondensatta oluşmakta olan suyun kavanozlara kaçmamasına dikkat ediniz. Her bir kavanozun kapağında bulunan, elde işaretleme yardımı ile yoğurdun son kullanım tarihini belirtiniz – bunun için sadece kapağın üst kısmını çevirmeniz ve gereken rakamları seçmeniz yeterlidir.

Doğal yoğurdun buzdolabında saklama süresi en fazla 8 gündür. Buna göre de yoğurt kavanozlarındaki son kullanım tarihini D + 8 gün olarak seçilecek olup, burada D – yoğurdun yapım tarihini anlatmaktadır. Cam kavanozları kapakları ile kapatınız ve en az 6 saat süre ile buzdolabına koyunuz. Yoğurdun bir gün soğutulması onun kıvamının daha yoğun olmasına getirmektedir. Unutmayın ki, Yoğurt makinesinin buzdolabına konması yasaktır!

III. CİHAZIN BAKIMI

Cihazı temizlemeye başlamadan önce, mutlaka fişini elektrik şebekesinden çekiniz. Hiçbir şekilde cihazın gövdesini suya batırmayınız. Cihazın gövdesini ıslak kumaş ile temizleyiniz. Cihazın temizliği için kimyasal ya da aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

IV. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Arıza	Olası nedenleri	Çözüm yolu
Yoğurt çok sıvı	Kuru süt katmadan kısmen yağsız ya da yağsız süt kullanılmış (kullanılmakta olan süt yeteri kadar protein içermemektedir)	Bir kavanoz için yeterli miktarda kuru süt ilave ediniz (iki – yağsız süt ise) ya da tam yağlı süt kullanınız, bu durumda kavanozlara kuru süt ekleyiniz
	Fermantasyon sırasında Yoğurt Makinesi bir yerden başka yere taşınmış ya da sarsıntıya maruz kalmış	Yoğurt Makinesini kullanırken bir yerden başka yere taşımayınız
	Maya aktifliğini kaybetmiş	Yeni maya kullanınız ya da başka marka yoğurdu hazır maya olarak kullanınız
	Çalışırken Yoğurt makinesi açılmış olabilir	Hazırlama devresi bitene kadar kavanozları kaldırmayınız ve Yoğurt makinesini devre bitene kadar açmayınız (yaklaşık 8 saat). Çalışması sırasında Yoğurt makinesinin cereyandan korunmuş yerde bulundurulması gerekmektedir. Havanın sıcaklık derecesinin düşük olması durumunda sıcaklığın muhafaza edilmesi için cihazın üzerini kumaş ile kapatınız
Yoğurt çok ekşi	Fermantasyon süresi çok uzun	Bir sonraki hazırlama sırasında mayalanma (fermantasyon) süresini azaltınız
Hazırlama bitiminde yoğurdun üzerinde yapışkan sıvı – süt suyu oluşmakta	Belki de çok sıcak süt kullanmış olabilirsiniz	Bir sonraki hazırlama sırasında yoğurdu oluşturmakta olan tüm komponentlerin oda sıcaklığında olduğundan emin olunuz

V. SERVİS HİZMETLERİ

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazma yolu No. 4/B Uğur Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, http://ssh.com.tr/).

Bölgenizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

VI. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (contalar, seramik ve teflon ve diğer kaplamalar, buhar valfi ve aksesuarlar).

Mamulun hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamaktadır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıtma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 7 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

قبل البدء باستخدام هذا الجهاز ، إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه و حافظ عليها بمثابة دليل الاستخدام. الاستخدام الصحيح للجهاز يطيل مدة خدمته بشكل كبير.

إجراءات السلامة

- لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.
- هذا الجهاز هو عبارة عن جهاز لطهي الطعام ضمن الشروط المنزلية، ويمكن إستخدامه في الشقق و البيوت و خارج المدينة، وغرف الفنادق، و في المكاتب و المحلات التجارية أو في ظروف أخرى من هذا القبيل حيث الاستخدامات غير الصناعية. و يعتبر الاستخدام الصناعي أو غيره من الاستخدام السيئ للجهاز خرقاً للاستخدام السليم للمنتج. في مثل هذه الحالة، الشركة المصنعة لا تتحمل أية مسؤولية عن العواقب الممكن حدوثها.
- قبل وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).

- إستخدم سلك التوصيل المصمم لاستطاعة الجهاز المستهلكة – قد يؤدي عدم تناسب المعايير إلى تماس كهربائي أو إحتراق السلك.
- إفصل الجهاز من مأخذ الكهرباء بعد إستخدامه و أثناء تنظيفه أو نقله. قم بإزالة السلك الكهربائي بيدين جافتين وإمسكه من القابس و ليس عن طريق شد السلك.
- لا تجعل سلك التغذية الكهربائي يمر من فتحات الأبواب أو بالقرب من مصادر التدفئة. تأكد من أن السلك الكهربائي لم يلتوي ولم ينحني ولا يلامس المواد الحادة والزوايا وحواف الأثاث..

STOP **تذكر: الضرر العَرَضي لسلك التغذية الكهربائي يمكن أن يؤدي إلى حدوث مشاكل قد لا تتوافق مع شروط الكفالة وكذلك يمكن أن تؤدي إلى الصعقة الكهربائية. يتطلب السلك الكهربائي المتضرر تبديلاً فورياً في مركز الصيانة.**

- استخدم الجهاز فقط للغرض المقصود منه. إستخدام الجهاز لأغراض أخرى غير تلك المحددة في هذا الدليل، هو انتهاك لقواعد الاستعمال.
- يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق – دخول الرطوبة أو المواد الغريبة إلى داخل جسم الجهاز قد تؤدي إلى حدوث أضرار جسيمة.
- قبل تنظيف الجهاز تأكد من أن التيار الكهربائي مفصول عنه و أنه قد بَرَد بشكل كامل. إتبع تعليمات تنظيف الجهاز بصرامة..

STOP **يمنع غمر جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت الماء الجاري.**

- الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو قليلي الخبرة أو المعرفة، يمكنهم إستخدام الجهاز فقط تحت إشراف و/أو إذا أعطيت لهم تعليمات حول الإستخدام الآمن للجهاز و كانوا على علم بالمخاطر المرتبطة بإستخدامه.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. إحفظ الجهاز وسلك الطاقة في مكان بعيد عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجب أن يتم

تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال دون إشراف من الكبار.

- مواد التعبئة والتغليف (الشريط اللاصق، والفلين، و غيرها) يمكن أن تشكل خطراً على الأطفال، خطر الاختناق! حافظ على الصندوق بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمنع إصلاح الجهاز بشكل ذاتي أو إحداث التغييرات في تصميمه. كافة الأعمال الخاصة بالخدمة و الصيانة يجب أن يقوم بها مركز الخدمة المخول. قد يؤدي العمل غير المهني إلى تعطيل الجهاز، أو حدوث إصابات و إتلاف بالأملاك.

STOP **إنتباه! يحظر استخدام الجهاز في حالة أي من الأعطال!**

المواصفات الفنية

الطراز RYM-M5401-E
الاستطاعة ..... 50 واط
الجهد ..... 220-240 فولط، 50/60 غيغا هرتز
مؤشر العمل LED ..... موجود
نوع التحكم ..... إلكتروني
إضاءة خلفية للشاشة العرض ..... موجود
مادة العبوات للزبادي ..... الزجاج
مادة الهيكل ..... البلاستيك، الفولاذ المقاوم للصدأ
سعة عبوات الزبادي ..... 180x8 مل = 1440 مل
تدوين تاريخ الانتهاء على الغطاء ..... موجود
مؤقت ..... من 1 ساعة إلى 12 ساعة
إيقاف التشغيل التلقائي ..... موجود
غطاء شفاف لمراقبة عملية التحضير ..... موجود
طول سلك التغذية الكهربائية ..... 1 م

الملحقات

صانعة الزبادي 1قطعة
عبوات الزبادي ..... 8 قطع
دليل الاستخدام 1قطعة
دفتر الصيانة 1قطعة

للصانع الحق في تغيير التصميم و الملحقات وكذلك في مواصفات المنتج الفنية من خلال تحسين منتجاته بدون الابلاغ الإضافي بهذه التغييرات.

مكونات صانعة الزبادي A1

1. الغطاء
2. الهيكل
3. زر «On/Off» – بدء/ وقف عملية التحضير
4. مؤشر LED لوضعية العمل
5. شاشة العرض
6. مؤشر LED للتسخين
7. زر «Timer» – تحديد الوقت (من 1 ساعة إلى 12 ساعة، فاصل التحديد – 1 ساعة)
8. عبوات زجاجية مع أغطية
9. قلم خطاط يدوي لتأريخ
10. سلك التغذية الكهربائية

I. قبل بدء الاستخدام

أخرج المنتج و ملحقاته من الصندوق بحذر. إنزع كافة مواد التغليف والملصقات الإعلانية.

من الضروري الحفاظ على العلامات التحذيرية والمؤشرات الملصقة (في حال وجودها) و الجدول مع الرقم التسلسلي الموجود في مكانها على هيكل الجهاز؛ عدم وجود الرقم التسلسلي على المنتج يحرمك تلقائياً من حقوق الضمان الخاصة به.

إمسح جسم الجهاز بقطعة رطبة من القماش واتركها لتجف. لتجنب ظهور رائحة غير طبيعية عند الاستخدام قم بتنظيف الجهاز.

بعد النقل أو التخزين في درجات الحرارة المنخفضة من الضروري ترك الجهاز في درجة حرارة الغرفة 2 ساعة على الأقل قبل التشغيل.

II. إستخدام صانعة الزبادي

إختيار الحليب

من الأفضل إستخدام الحليب منزوع الدسم جزئياً أو بشكل كامل، والذي لا يتطلب غلي أولي (الحليب الذي يحفظ لفترة طويلة والحليب المعالج باستخدام درجات الحرارة العالية جداً، - UHT أو مسحوق الحليب). الحليب الخام (الطازج) أو المبستر يجب أن يتم غليه و تركه يبرد، وثم معالجته لإزالة الرغوة.

إن الزبادي الذي تم تحضيرة بإستخدام الحليب الكامل الدسم سوف يكون له كثافة مركزة وطعم غني.

لإعداد زبادي أكثر كثافةً يمكن إضافة 3-2 ملاعق من الحليب المجفف إلى 1 لتر من الحليب، قم بمزج الخليط الناتج بشكل جيد. يجب أن يكون الحليب في درجة حرارة الغرفة أو دافئ قليلاً (40-36 درجة مئوية). لا ينبغي إستخدام الحليب المستخرج لتوه من الثلاجة.

اختيار الخميرة

المواد التي يمكن استخدامها كخميرة:

- الزبادي الطبيعي المحضر بالطرق الصناعية (من الحليب كامل الدسم) وفقا لأعلى هامش ممكن من الوقت قبل انتهاء تاريخ الصلاحية، و بحساب 5-3 ملاعق طعام من الزبادي إلى 1 لتر من الحليب.

ARE

- الخميرة الجافة المجففة بالتبريد (والتي يمكن شراؤها من الصيدلية، و السوبر ماركت، وبعض محلات الأغذية الصحية). في هذه الحالة ينبغي الحفاظ على وقت التنشيط المحدد في دليل الإستخدام.
- الزبادي المحضرة في المنزل.

بعد تحضير الدفعة الأولى من الزبادي يكفي أن يتم حفظ بعض منه لأغراض التحضير التالية. بعد تحضير 5 دفعات يجب إستخدام خميرة جديدة – و ذلك أنه مع مرور الوقت يتم استنفاد صلاحيتها قليلاً، و هذا يؤدي للحصول على زبادي أقل كثافة.

إعداد الخليط

1. قم بمزج الحليب مع الخميرة التي من اختيارك بعناية فائقة في وعاء منفصل (الزبادي أو الخميرة المجففة بالتبريد). عند التحريك إحرص على عدم عمل رغوة للخليط. للحصول على خليط متجانس، إعمل في البداية على خفق الزبادي بواسطة الشوكة (هذا سوف يعطيه اتساق و نعومة)، وبعد ذلك و دون التوقف عن التحريك أضف الحليب. في حالة إستخدام الخميرة المجففة بالتبريد إضافها إلى الحليب وإخلطها جيداً.
2. صب الخليط في العبوات، و ضعها في صانعة الزبادي من دون إغلاقها. أغلق غطاء صانعة الزبادي.
3. قم بتوصيل صانعة الزبادي بالتيار الكهربائي. باستخدام الزر «Timer» حدد الوقت المطلوب من 12-1 ساعة (فاصل التثبيت 1 ساعة). الوقت المحدد يتم عرضه على الشاشة.
4. اضغط على الزر «On/Off» - سوف تبدأ عملية التحضير. عند ذلك يضيء مؤشر LED الأحمر للتسخين. عندما تصل صانعة الزبادي لدرجة حرارة العمل (بعد 15-10 دقيقة)، فإن هذا المؤشر ينطفىء و يضيء مؤشر وضع التشغيل بالضوء الأخضر. المؤشر ذو الضوء الأزرق الذي يعطي وميضاً على الشاشة سوف يعرض الوقت الحالي للتحضير. بعد مرور الوقت المحدد يصدر تنبيه صوتي و تلقائياً يتوقف الجهاز عن العمل.

الحموضة الزائدة لبعض الفواكه تدمر الانزيمات ولا تسمح بتحضير زبادي ذات جودة عالية. في هذه الحالة أضف الفواكه الطازجة إلى الزبادي بشكل غير مباشر قبل التحضير.

وضع التاريخ

قم بإزالة الغطاء من على صانعة الزبادي، مع الحرص على التأكد من أن المياه التي تشكلت تنيجة التكثف لم تدخل في العبوة. قم بتحديد فترة حفظ الزبادي باستخدام قلم الخطاط االيدوي فإن العلامات الموجودة على كل غطاء من كل عبوة، لعمل هذا الشيء فقط قم بتدوير الجزء العلوي من الغطاء و وضع الرقم المطلوب.

فترة صلاحية الزبادي الطبيعي في الثلاجة لا تزيد عن 8 أيام. وفقا لذلك يجب الإشارة إلى تاريخ انتهاء الصلاحية على الاغطية وفقاً لحساب D + 8 أيام، حيث أن D - هو تاريخ تحضير الزبادي. أغلق الوعاء الزجاجي مع الأغطية و ضعها في الثلاجة لمدة 6 ساعات على الأقل. الزبادي المبرد خلال يوم يأخذ شكلاً أكثر كثافةً و تركيزاً. نتذكر أن وضع صانعة الزبادي في الثلاجة ممنوع!

III. العناية بالجهاز

من الضروري فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل تنظيفه. لا تغمر الجهاز في الماء في أي حال من الاحوال. قم بتنظيف جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة. لا تستخدم المواد الكيميائية أو المواد الكاشطة لتنظيف الجهاز.

IV . قبل التوجه إلى مركز الصيانة

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الزبادي رخو للغاية	استخدام الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم من دون إضافة مسحوق الحليب (الحليب المستخدم يحتوي على كمية غيركافية من البروتين)	قم بإضافة مسحوق الحليب في الحجم الموافق لعبوة واحدة (اثنين - في حالة من الحليب الخالي من الدسم)، أو استخدم الحليب كامل الدسم، مضيفاً مسحوق الحليب في العبوة
	أثناء عملية التخمير تعرضت صانعة الزبادي للنقل أو الاهتزاز	لا تحرك صانعة الزبادي أثناء عملية التحضير
	الخميرة فقدت فعاليتها	قم باستخدام خميرة جديدة أو نوع آخر الزبادي الجاهز من اجل الحميرة
	تم فتح صانعة الزبادي أثناء العمل	لا ترفع العبوات أو تفتح صانعة الزبادي حتى نهاية دورة التحضير (حوالي 8 ساعات). خلال عملية التحضير ينبغي أن تكون صانعة الزبادي موضوعة في مكان محمي من الهواء. في حالة انخفاض درجة حرارة الهواء خارج للحفاظ على درجة الحرارة قم بتغطية الجهاز بقطعة قماش
الزبادي حامضة للغاية	وقت التخمير كان طويلاً جداً	عند التحضير مرة أخرى قلل مدة التخمير
في نهاية التحضير تشكل سائل لزج على سطح الزبادي - مصل	على الأرجح، قمت بإستخدام حليب ساخن جداً	عند التحضير مرة أخرى، تأكد من أن جميع مكونات الزبادي لها درجة حرارة الغرفة

V.إلتزامات الكفالة

تقدم الكفالة لهذا الجهاز لمدة سنتين اثنتين منذ يوم شرائه. خلال فترة الكفالة يلتزم الصانع بأن يعمل على اصلاح ، تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج بكامله بنتيجة اية أخطاء تصنيعية كانت بسب سوء جودة المواد أو التجميع. تدخل الكفالة حيز التنفيذ في حالة اثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الكفالة الأصلية. لا تعترف هذه الكفالة إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يتضرر بسبب المعالمة غير الصحيحة وكذلك مع المحافظة على مجموعة المنتج كاملة. لا تشمل هذه الكفالة التآكل الطبيعي للمنتج والمواد المتآكلة هي (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري و الحواشي المطاطية وإلخ).

فترة خدمة الجهاز و فترة عمل إلتزامات الكفالة تحسب من تاريخ البيع أو تاريخ تصنيع المنتج (إذا كان تاريخ البيع لا يمكن تحديده).

ويمكن الاطلاع على تاريخ صنع الجهاز من الرقم التسلسلي الموجود على الملصق على جسم الجهاز. يتكون الرقم التسلسلي من 13 أرقام. الرمز الـ 6 و الرمز الـ 7 يعني الشهر و الرمز الـ 8 يعني سنة انتاج الجهاز.

فترة خدمة هذا المنتج المحددة من قبل الشركة المصنعة هو 3 سنوات من تاريخ الشراء. هذه الفترة هي صحيحة شريطة أن يكون استخدام هذا المنتج وفق شروط صارمة موافقة لدليل الاستخدام ويتم استيفاء المتطلبات التقنية.

التعبئة والتغليف، دليل المستخدم، وكذلك الجهاز نفسه يجب التخلص منها وفقا لبرامج إعادة التدوير المحلية. أظهر الالتزام بالحفاظ على البيئة: لا ترمي مثل هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية الخاصة بك.

© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ALL RIGHTS RESERVED. 2014

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of REDMOND INDUSTRIAL GROUP is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multicooker.com
Made in China

RYM-M5401-E-UM-1