

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЙОГУРТНИЦА

YGS-104



- Количество баночек для йогурта - 4 шт.
- Материал баночек - стекло
- Объем баночек 200 мл.
- Время приготовления 6 - 8 часов
- Дополнительный пластиковый контейнер для йогурта 500 мл в подарок
- Пластиковый корпус
- Крышка из термостойкого полипропилена

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение йогуртницы марки Surga. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации устройства внимательно ознакомьтесь с данным Руководством и сохраните его для дальнейшего обращения к информации. Если блендер перейдет к другому хозяину, передайте настоящее Руководство вместе с прибором.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности.....	3
Комплектация.....	3
Устройство прибора	3
Приготовление йогурта.....	4
Чистка прибора.....	4
Возможные неисправности и способы их устранения	5
Рецепты.....	6
Технические характеристики.....	6

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом работы внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и соблюдайте все инструкции, содержащиеся в нем.

Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.

Содержите рабочее место в чистоте. Работайте с прибором при достаточном освещении.

Запрещается ставить прибор на горячие поверхности (например, на плиту) или в духовку.

Не оставляйте прибор под воздействием прямых солнечных лучей.

Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если блендер упал или был поврежден другим образом, а также, если поврежден сетевой шнур, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя за проверкой и ремонтом.

Используйте прибор на ровной и устойчивой поверхности.

Работайте с прибором при комнатной температуре. Не используйте прибор на улице.

Запрещается наращивать шнур питания, использовать удлинители или многовыводные штекеры.

При отключении от электросети не тяните за шнур питания или сам прибор, беритесь за вилку.

Не переносите прибор, держа его за шнур питания.

Запрещается во время работы оборачивать шнур питания вокруг прибора.

Не допускайте, чтобы шнур питания соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.

Не используйте прибор рядом с источниками тепла.

Не касайтесь работающего прибора, шнура или вилки питания мокрыми руками.

Будьте аккуратны при открытии крышки, чтобы не обжечься паром.

Не включайте прибор, если он пуст.

Запрещается перемещать работающий прибор.

Перед каждым использованием распрямляйте шнур питания.

Перед чисткой всегда отключайте прибор от электросети.

Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

Не разрешайте детям играть с прибором. Храните прибор в недоступном для детей месте.

Запрещается мочить прибор или разбрызгивать на него воду. Также не следует использовать его в условиях повышенной влажности.

Если прибор сломался, следует немедленно отключить его от электросети.

Перед включением прибора убедитесь, что его крышка плотно закрыта.

Запрещается разбирать или пытаться ремонтировать прибор. Попытки неквалифицированного ремонта лишают вас права на гарантийный ремонт.

Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, ментальными или сенсорными возможностями (в т.ч. детьми), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта обращения с электроприборами, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность.

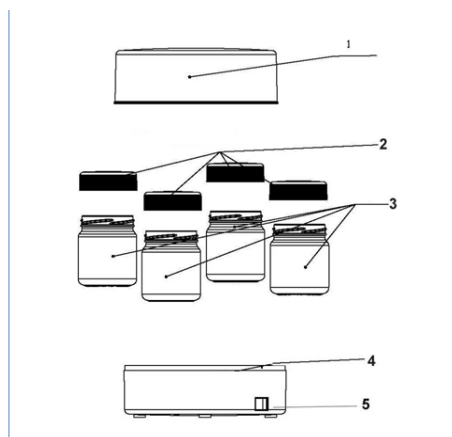
Несоблюдение перечисленных мер безопасности может привести к пожару, поражению электрическим током и порче прибора.

Храните прибор в недоступном для детей месте.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Йогуртница	1шт
Стеклянные баночки	4шт
Руководство по эксплуатации	
Список сервисных центров	

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Крышка
2. Крышки баночек
3. Стекланные баночки
4. Корпус прибора
5. Переключатель питания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Подготовка к эксплуатации

Перед началом работы тщательно вымойте теплой водой с мягким моющим средством все части прибора, которые контактируют с продуктами.

Для приготовления йогурта вам понадобится молоко и фермент.

Выбор молока

Лучше всего использовать цельное (3,5% жирности) или полужирное (1,7% жирности) молоко (стерилизованное длительного хранения или порошковое молоко). Такое молоко не нуждается в кипячении перед использованием. Не используйте обезжиренное молоко. Цельное молоко содержит больше ферментов и более ароматное.

Если вы используете свежее или пастеризованное молоко, то перед использованием его необходимо вскипятить, а затем охладить и удалить пенку. Такое молоко содержит больше витаминов и минералов.

Чтобы получить йогурт более густой консистенции добавьте 2 или 3 десертных ложки сухого молока.

Используйте молоко комнатной температуры или слегка подогрейте его (до 36-40°C).

Выбор фермента

Вариант 1. Используйте йогурт, лучше из цельного молока, срок годности которого истекает как можно позже.

Вариант 2. Используйте лиофилизированный фермент, который можно купить в супермаркете, аптеке или специальном магазине. Соблюдайте время активности, указанное в инструкции.

Вариант 3. Используйте ранее приготовленный вами йогурт, но не более 5 раз.

Подготовка продуктов

Осторожно смешайте немного молока с ферментом. Чтобы получить однородную смесь, перемешайте её. Затем постепенно добавляйте молоко, продолжая помешивать. Следите, чтобы смесь не вспенивалась.

Использование йогуртницы

Полностью размотайте шнур питания, затем подклю-

чите его к электрической розетке.

Снимите крышку.

Разлейте смесь по стеклянным баночкам.

Поставьте баночки без крышек в йогуртницу.

Накройте йогуртницу крышкой.

Включите прибор переключателем питания на корпусе.

Загорится световой индикатор.

На приготовление хорошего йогурта уходит от 6 до 15 часов в зависимости от типа молока, фермента и температуры в комнате.

По окончании приготовления выключите устройство переключателем питания.

Осторожно снимите крышку, чтобы конденсат не попал в баночки.

Закройте баночки крышками.

Поставьте баночки в холодильник. Перед употреблением йогурта оставьте его в холодильнике как минимум на 2 часа.

Со временем при хранении консистенция йогурта становится более плотной.

По окончании использования йогуртницы отключите ее от электросети.

Не ставьте саму йогуртницу в холодильник.

Хранение йогурта

Простые молочные йогурты могут храниться в холодильнике 8 дней. Йогурты с добавками могут храниться в холодильнике 5 дней.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока он остынет.

Протрите корпус прибора влажной тканью с применением средства для мытья посуды. Затем вытрите насухо.

Запрещается использовать растворители, отбеливатели, абразивы и другие агрессивные вещества для чистки прибора.

Запрещается мыть корпус прибора под краном или погружать его в воду или другую жидкость.

Крышку йогуртницы и баночки с крышками можно помыть теплой водой с мягким моющим средством или мыть их в посудомоечной машине с использованием программы мягкой очистки.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неполадок в работе прибора воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже. Если проблему не удалось устранить, не пытайтесь самостоятельно чинить прибор, обратитесь к специалистам сервисного центра.

Проблема	Причина	Решение
Йогурты получаются слишком жидкой консистенции.	Вы использовали молоко с низким содержанием белка.	Если вы используете полужирное молоко, добавьте в него 2 ложки сухого молока или разведите полужирное молоко с жирным в пропорции 1:1/2.
	Йогуртница перемещалась, тряслась или вибрировала во время работы.	Не двигайте йогуртницу во время работы.
	Вы использовали фермент, который уже не активен.	Используйте другой фермент.
	Нарушение цикла, попадание воздуха.	Не доставайте баночки и не открывайте крышку прибора до того, как цикл приготовления завершится. Следите, чтобы в комнате не было сквозняков.
	Недостаточное время ферментации.	Включите йогуртницу снова.
В йогурте образовались комочки.	Молоко было слишком горячим.	В следующий раз смешивайте ингредиенты более низкой температуры.
	Ингредиенты не были достаточно хорошо перемешаны.	Взбивайте заготовку для йогурта, пока смесь не станет однородной. Затем постепенно добавляйте молоко, продолжая помешивать. Следите, чтобы смесь не вспенивалась.
	Молоко прокисло.	Перед приготовлением убедитесь, что срок годности молока не истек.
На поверхности йогурта жидкость (сыворотка).	На поверхности йогурта жидкость (сыворотка).	При желании удалите сыворотку или съешьте йогурт вместе с ней. В следующий раз доставайте йогурты раньше.
	Молоко было слишком горячим, когда добавлялся фермент.	При желании удалите сыворотку или съешьте йогурт вместе с ней. В следующий раз смешивайте ингредиенты комнатной температуры.
Йогурт слишком кислый.	Йогурт оставался в йогуртнице слишком долго.	Уменьшите время ферментации.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ

Йогурт с сиропом

Ингредиенты: 1 л молока, 1 обычный йогурт или 1 пакетик фермента, 5 десертных ложек фруктового сиропа или 4 десертных ложки сиропа бузины.

Вылейте йогурт или фермент в емкость. Добавьте сироп. Перемешивая смесь, медленно вливайте молоко. Разлейте смесь по баночкам.

Соевый йогурт

Ингредиенты: 1 л соевого молока, 1 обычный йогурт или 1 пакетик фермента.

Вылейте йогурт или фермент в емкость. Медленно вливайте молоко, перемешивая смесь. Разлейте смесь по баночкам.

Ананасовый йогурт

Ингредиенты: 1 л молока, 1 обычный йогурт или 1 пакетик фермента, 2 кольца ананаса, 4 десертных ложки ананасового сока.

Нарежьте кольца ананаса на кубики и разложите их по баночкам. Вылейте йогурт или фермент в емкость. Медленно вливайте молоко и сок, перемешивая смесь. Разлейте смесь по баночкам.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Вы можете приготовить йогурты с добавлением других фруктов, например: клубника – 10 шт., мандарины – 4 шт., апельсин – 1 шт., банан – 1 шт.

Свежие фрукты могут быть очень кислыми, в результате чего бактериальные культуры фермента могут погибнуть и йогурт не получится, поэтому добавляйте фрукты в уже готовый йогурт или предварительно подвергайте фрукты кулинарной обработке.

Шоколадный или кофейный йогурт

Ингредиенты: 1 л молока, 1 обычный йогурт или 1 пакетик фермента, 3 десертных ложки измельченного шоколада или порошкового цикория.

Насыпьте шоколад или цикорий в емкость. Аккуратно добавьте стакан теплой воды и перемешайте. Добавьте йогурт или фермент. Перемешивая смесь, медленно вливайте молоко. Разлейте смесь по баночкам.

Йогурт с джемом

Ингредиенты: 1 л молока, 1 обычный йогурт или 1 пакетик фермента, 4 десертных ложки джема.

Положите джем в емкость и налейте немного молока. Добавьте йогурт или фермент и перемешайте. Перемешивая смесь, медленно вливайте молоко. Разлейте смесь по баночкам.

Примечание: если требуется приготовить меньшее

количество йогурта – пропорционально уменьшайте количество каждого ингредиента.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 230 В/50Гц

Максимальная потребляемая мощность: 15 Вт

Объем: 4 баночки по 200 мл

Температура нагрева: около 45°C

Вес - 1,5 кг

Габаритные размеры с упаковкой - 250x153x220 мм

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.



Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммершиал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом

«О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген, Институтский пр., д.2

Список сервисных центров прилагается

(см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru

Единая справочная служба: 8-800-100-3331, e-mail: service@deltael.ru

Гарантийный талон

Условия гарантии

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий: Все поля в гарантийном талоне заполнены правильно (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя).

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев, но не более 24 месяцев со дня производства.
2. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.
3. Ремонт производится в стационарной мастерской Сервисного Центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.
4. Замену Изделия или возврат денег Сервисный Центр не производит.
5. Не подлежат гарантийному ремонту Изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- неправильной установки или транспортировки;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы;
- попадания внутрь корпуса прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- повреждения животными;
- ремонта или внесенных конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов рабочих параметров телекоммуникационных и кабельных сетей;
- использования изделия в промышленных или коммерческих целях.

Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Изделие: _____

Модель: _____

Версия: _____

Дата: _____

Серийный номер:

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Подпись покупателя: _____

Подпись продавца: _____

Информация о фирме-продавце: _____