

SUPRA

Руководство по експлуатации

ЙОГУРТНИЦА
YGS-7001



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой SUPRA.

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.

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Перед началом эксплуатации йогуртницы все положения данного руководства должны быть прочитаны и поняты. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

Содержание

Меры безопасности.....	3
Комплектация.....	3
Устройство прибора	4
Приготовление йогурта.....	4
Чистка прибора.....	5
Возможные неполадки и способы их устранения.....	6
Рецепты.....	7
Безопасная утилизация	7
Технические характеристики.....	7

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Прибор предназначен исключительно для бытового применения. Прибор не предназначен для использования на улице.

Достаньте прибор из коробки и уберите упаковочные материалы подальше от маленьких детей, т.к. они могут быть для них опасными.

Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия. Любая ошибка при подключении прибора может привести к необратимым поломкам, которые не покрываются гарантией.

Используйте прибор на ровной и устойчивой поверхности.

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

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

Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

Запрещается разбирать и самостоятельно ремонтировать прибор, это снимает его с гарантийного обслуживания. В случае неисправностей в работе прибора обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время чистки.

Запрещается изменение прибора или использование каких-либо аксессуаров, не рекомендованных производителем, т.к. это может представлять собой опасность.

Перед отключением прибора от электросети выключите его переключателем на корпусе.

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

Запрещается перекручивать или обматывать шнур питания вокруг прибора во время хранения, т.к. это может привести к его излому.

Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.

Запрещается работать с прибором мокрыми руками.

При работе с прибором не допускайте, чтобы он мог упасть в воду. Если такое произошло, немедленно отключите его от электросети.

Не переносите прибор, держа его за шнур питания.

Берегите прибор от длительного воздействия прямых солнечных лучей, высоких температур или влажности.

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

Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Йогуртница – 1шт

Пластиковая ёмкость для продукта – 1 шт

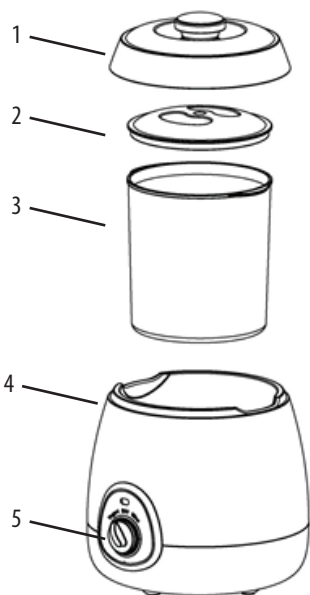
Руководство по эксплуатации – 1шт

Гарантийный талон – 1шт

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

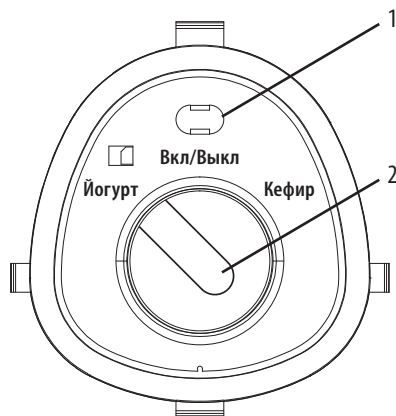
В отличие от обычной йогуртницы данный прибор имеет два температурных режима приготовления: один для приготовления традиционных йогуртов (примерно +40°C) и второй – для приготовления кефира и других кисломолочных продуктов (примерно +35°C).

Рецепты для приготовления можно найти в данном руководстве, на интернет-сайте производителя прибора и других профильных ресурсах.



1. Крышка прибора
2. Крышка емкости для продукта
3. Ёмкость для продукта
4. Корпус прибора
5. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор работы
2. Переключатель режимов работы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА, КЕФИРА И Т.Д.

Подготовка к эксплуатации

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

Для приготовления йогурта, кефира и т.д. вам понадобится молоко и фермент в соответствии с рецептом.

Выбор молока

Для приготовления обычного йогурта лучше всего использовать цельное (3,5% жирности) или полужирное (1,7% жирности) молоко (пастеризованное, ультрапастеризованное или стерилизованное длительного хранения). Можно использовать и порошковое молоко. Такое молоко не нуждается в кипячении перед использованием. Не используйте обезжиренное молоко. Более всего подходящий для ваших предпочтений сорт молока следует определить экспериментально.

Если вы используете свежее или молоко, то перед использованием его необходимо вскипятить, а затем охладить и удалить пенку.

Чтобы получить продукт более густой консистенции добавьте 2 или 3 десертных ложки сухого молока на литр жидкого.

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

Выбор фермента

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

Вариант 2. Используйте специальный фермент или закваску, которые можно купить в супермаркете, аптеке или специальном магазине. Соблюдайте время активации, указанное в инструкции.

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

Подготовка продуктов

Осторожно смешайте немного молока с ферментом, чтобы получить однородную смесь.

Затем постепенно добавляйте остальное молоко, продолжая помешивать. Следите, чтобы смесь не вспенивалась.

Использование йогуртницы

Полностью размотайте шнур питания, затем подключите его к электрической розетке.

Снимите крышку с корпуса.

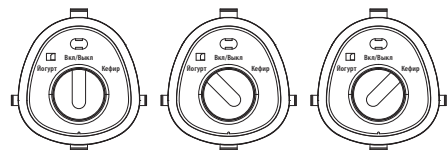
Налейте подготовленную смесь в ёмкость для продуктов.

Поставьте ёмкость в йогуртницу.

Накройте йогуртницу крышкой.



Включите прибор, переведя переключатель режимов в положение «Йогурт» или «Кефир», в соответствии с рецептом.



Загорится световой индикатор.

На приготовление каждого продукта уходит несколько часов, в зависимости от рецепта, особенностей конкретного типа молока, фермента и температуры в комнате.

По окончании приготовления выключите устройство, переведя переключатель режимов в положение OFF (0/Выключено).

Осторожно снимите крышку, чтобы водяной конденсат с её внутренней поверхности не попал в ёмкость с продуктом.

Закройте готовый продукт крышкой.

Поставьте готовый продукт в холодильник. Перед употреблением подержите его в холодильнике как минимум 2 часа.

По окончании использования йогуртницы отключите её от электросети.

Примечание: 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

Следует производить чистку прибора сразу после каждого использования.

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 ёмкости для продукта можно мыть теплой водой с мягким моющим средством или в посудомоечной машине с использованием программы (и средства) мягкой очистки.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Проблема	Причины	Решения
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.	Перемешивайте 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).	Йогурт оставался в йогуртнице слишком долго.	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.

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.

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.

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.

Примечание: 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 подвергните 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.

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.

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

Вместимость ёмкости для продуктов: 1 л.

Температура нагрева в режиме «Йогурт»: около 40°C

Температура нагрева в режиме «Кефир»: около 35°C

Габаритные размеры: 183.5x183.5x204 мм

Габаритные размеры с упаковкой: 188x188x214 мм

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Соответствует техническим регламентам:

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011);

Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/011).

Сведения о сертификации:

Сертификат соответствия № TC RU C-CN.АЛ33.В.02867

Срок действия: с 02.03.2016 по 01.03.2018 включительно.

Орган по сертификации продукции:

ООО «Эталон-Экспертиза».

Адрес: 115230, город Москва, Каширское шоссе, дом 1, корпус 2, этаж 2, помещение №16.

Дата производства указана на изделии.

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:

ООО «ПРОФСЕРВИС», 142791, г. Москва, поселение Сосенское, ул. Адмирала Корнилова, владение 34, стр. 5, ком. 12

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 8-800-100-3331 или на сайте www.supra.ru, а также отправив запрос на supra@supra.ru

Изготовитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД

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

Сделано в Китае.

Manufacturer:

SUPRA TECHNOLOGIE LIMITED

RM 2 LG2/F KAI WONG COMM BLDG 222 QUEEN'S RD CENTRAL. HONG KONG

Made in CHN.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ПРОФСЕРВИС», 142791, г. Москва, поселение Сосенское, ул. Адмирала Корнилова, владение 34, стр. 5, ком. 12

Единая справочная служба: 8-800-100-3331

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

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

Гарантийный талон

Условия гарантии

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев.
2. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены.
Ремонт производится в стационарной мастерской Авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.
3. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
 - неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - сильного загрязнения и запыления;
 - повреждений животными;
 - ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
 - воздействия вредоносных программ;
 - некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
 - использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.
4. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, замену расходных элементов (карт памяти, элементов питания, фильтров и пр.).
5. Изготовитель не несёт ответственности за пропажу и искажение данных на съемных носителях информации, используемых в изделии.
6. Замену изделия или возврат денег региональные Авторизованные сервисные центры не производят.

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

Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое и профилактическое обслуживание согласно Руководству по эксплуатации.

Изделие: _____

S/N:

Модель: _____

Версия: _____

Дата: _____

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

Подпись покупателя: _____

Подпись продавца: _____

Информация о фирме-продавце: _____

www.supra.ru

