

REDMOND

Йогуртница RYM-M5406 Руководство по эксплуатации



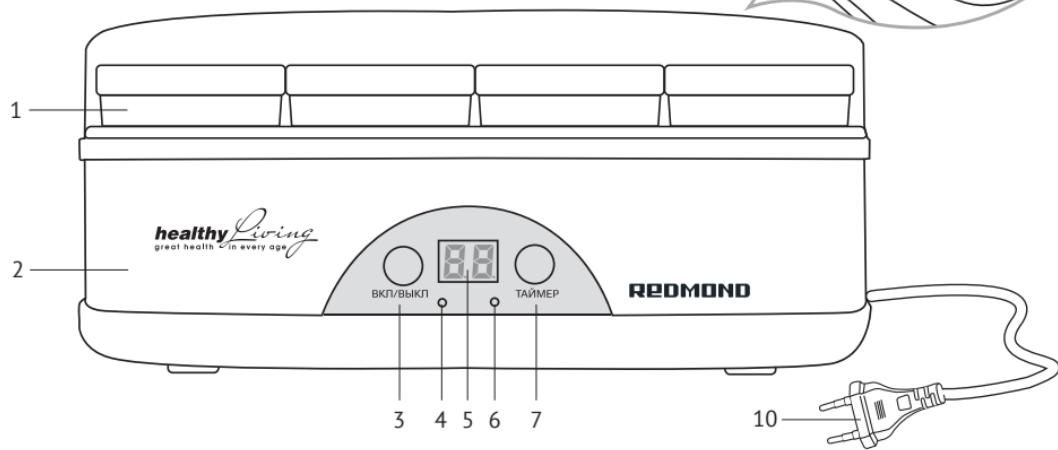
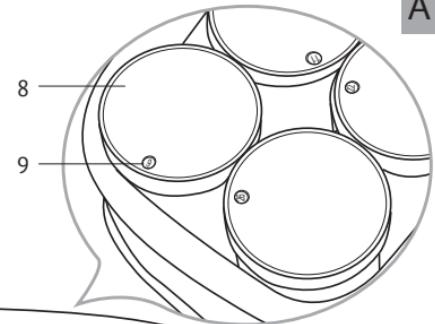
Если вы не получили требуемое качество обслуживания
в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр
по контактным данным, указанным в условиях
гарантийного обслуживания

RUS	4
UKR	11
KAZ	17

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
Технические характеристики	6
Комплектация	6
Устройство прибора.....	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	7
Выбор молока.....	7
Выбор закваски.....	7
Приготовление смеси.....	8
Выставление даты.....	8
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	9
Хранение и транспортировка	9
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	9
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	10

A1



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.

REDMOND – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Йогуртница RYM-M5406 – современный прибор для приготовления йогуртов в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор предназначен для бытового использования и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.

изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с nominalным 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

STOP

не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

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

STOP

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- 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.



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RYM-M5406
Мощность.....	50 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс II
Индикация работы	светодиодная
Тип управления	электронный
Материал корпуса	пластик, нержавеющая сталь
Материал баночек для йогурта	стекло
Емкость баночек для йогурта.....	8 × 180 мл = 1440 мл
Таймер	от 1 до 12 часов
Отключение	автоматическое
Габаритные размеры	210 × 330 × 250 мм
Вес нетто.....	2,35 кг
Длина электрошнуря.....	1 м

Комплектация

Йогуртница.....	1 шт.
Баночки для йогуртов с маркерами даты на крышках	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 дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Прозрачная крышка для контроля над процессом приготовления
2. Корпус
3. Кнопка «Вкл/Выкл» – запуск/остановка процесса приготовления
4. Светодиодный индикатор рабочего режима
5. Дисплей
6. Светодиодный индикатор нагрева
7. Кнопка «Таймер» – установка времени (от 1 до 12 часов, шаг установки – 1 час)
8. Стеклянные баночки с крышками
9. Ручной маркер даты
10. Шнур питания

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Выбор молока

Предпочтительнее использовать цельное или частично обезжиренное молоко, которое не требует предварительного кипячения (молоко длительного хранения, обработанное с использованием сверхвысокой температуры, – УНТ или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку.



Йогурт, приготовленный с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и более насыщенным вкусом. Для приготовления более густого йогурта можно добавить к 1 л молока 2-3 столовые ложки сухого молока, тщательно перемешав полученную смесь.

Молоко должно быть комнатной температуры или чуть теплым (36-40°C). Не следует использовать охлажденное молоко.

Выбор закваски

В качестве закваски можно использовать:

- Натуральный йогурт промышленного изготовления (из цельного молока) с максимальным возможным запасом времени

до истечения срока годности, из расчета 3-5 столовых ложек йогурта на 1 л молока.

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



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

Приготовление смеси

1. В отдельной емкости тщательно перемешайте молоко с закваской. При перемешивании не вспенивайте смесь. Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой, 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, закройте крышки, поставьте баночки в йогуртницу. Накройте йогуртницу крышкой.
3. Подключите йогуртницу к сети. При помощи кнопки «Таймер» установите необходимое время от 1 до 12 часов (шаг установки – 1 час). Выбранное время отобразится на дисплее.

4. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» – начнется процесс приготовления. Загорится красный светодиодный индикатор нагрева. При достижении йогуртницей рабочей температуры (через 10-15 минут) этот индикатор погаснет, загорится зеленый индикатор рабочего режима. Мигающий голубой индикатор на дисплее будет отображать текущий отсчет времени приготовления. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, прибор автоматически отключится.



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

Выставление даты

Снимите крышку с йогуртницы. С помощью ручного маркера даты, имеющегося на крышке каждой баночки, укажите срок хранения йогурта – для этого поверните верхнюю часть крышки и выставьте нужную цифру.



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

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети.

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Проблема	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
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

- i** В случае если неисправность устраниить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. 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.

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

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

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

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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

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.



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

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням вимог щодо техніки безпеки та правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад призначений для використання в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрію вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.



- Перед підключенням пристрію до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу: невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або займання кабелю.
- Вимикайте прилад із розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягуйте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався та не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами й краями меблів.

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, які не відповідають умовам

гарантії, а також до ураження електро-струмом. Пошкоджений електрокабель потребує термінової заміни в сервіс-центри.

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

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду!

- Даний прилад не призначений для використання людьми (в тому числі дітьми), в яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду та знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або прово-

диться їхній інструктаж щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно наглядати за дітьми, щоб не допустити їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також заводською упаковкою. Очищення й обслуговування пристрою не мають виконувати діти без нагляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу має здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Некваліфіковано виконана робота може привести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RYM-M5406
Потужність.....	50 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас II
Індикація роботи	світлодіодна
Тип управління	електронний
Матеріал корпусу.....	пластик, нержавіюча сталь
Матеріал баночок для йогурту.....	скло
Ємкість баночок для йогурту.....	8 × 180 мл = 1440 мл
Таймер	від 1 до 12 годин
Відключення.....	автоматичне
Габаритні розміри.....	210 × 330 × 250 мм
Вага нетто.....	2,35 кг
Довжина електроживлення	1 м

Комплектація

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

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

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

- Прозора кришка для контролю за приготуванням йогурту

- Корпус
- Кнопка «Вкл/Викл» («Вмк/Вимк») – запуск/зупинення процесу приготування
- Світлодіодний індикатор робочого режиму
- Дисплей
- Світлодіодний індикатор нагріву
- Кнопка «Таймер» – встановлення часу (від 1 до 12 годин, крок установки – 1 година)
- Скляні баночки з кришками
- Ручний маркер дати
- Шнур електроживлення

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

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

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

ІІ. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вибір молока

Найліпше використовувати незбиране або частково знежирене молоко, яке не вимагає попереднього кип'ятіння (молоко три-валого зберігання, оброблене з використанням надвисокої температури, – UHT або сухе молоко). Сире (свіже) або пастеризоване молоко необхідно закип'ятити й дати йому охолонути, після чого процідити, щоб видалити пінку.



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

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

Вибір закваски

Як закваску можна використовувати:

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

- Йогурт вашого власного приготування.



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

Приготування суміші

1. В окремій ємкості ретельно перемішайте молоко із закваскою. Під час перемішування не спінюйте суміш. Для отримання однорідної суміші заздалегідь збирайте йогурт вилкою, а потім, не припиняючи перемішувати, додайте молоко. У разі використання сухої ліофілізованої закваски додайте її в молоко та ретельно перемішайте.
2. Розливіть суміш у баночки, закрійте кришки, поставте баночки у йогуртницю. Накрійте йогуртницю кришкою.
3. Підключіть йогуртницю до мережі. За допомогою кнопки «Таймер» встановіть необхідний час від 1 до 12 годин (крок установки – 1 година). Вибраний час відобразиться на дисплеї.
4. Натисніть кнопку «Вкл/Викл» – почнеться процес приготування. Спалахне червоний світлодіодний індикатор нагрівання. Після досягнення йогуртницею робочої температури (через 10-15 хвилин) цей індикатор згасне, спалахне зелений індикатор робочого режиму. Мерехтливий блакитний індикатор на дисплеї відображуватиме поточний відлік часу приготування. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, прилад автоматично вимкнеться.

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

Виставлення дати

Зніміть кришку з йогуртниці. За допомогою ручного маркера дати, що є на кришці кожної баночки, вкажіть термін зберігання йогурту – для цього поверніть верхню частину кришки й виставте потрібну цифру.

⚠️ Термін зберігання натурального йогурту в холодильнику – не більше ніж 8 днів. Відповідно, термін придатності на кришках варто вказувати з розрахунком $D + 8$ днів, де D – дата приготування йогурту. Закрійте скляні баночки кришками й поставте їх у холодильник не менш ніж на 6 годин. Охолоджування йогурту впродовж доби надасть йому густішу консистенцію. Пам'ятайте про те, що ставити йогуртницю в холодильник ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перед очищенням приладу переконайтесь, що він відключений від мережі.

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

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

Очищення корпусу приладу здійснююте сухою м'якою тканиною. Баночки для йогурту промивайте водою з використанням м'яко-го мийного засобу.

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Способ усунення
Йогурт занадто рідкий	Використання частково знежиреного або знежиреного молока без додавання сухого молока (використовуване молоко містить недостатнє кількість білка)	Додайте сухе молоко в обемі, відповідному одній баночці (двою – в разі знежиреного молока), або використайте незбиране молоко, додавши в баночки сухе молоко
	У процесі ферmentації йогуртниця піддалася переміщенню або вібрації	Не переміщайте йогуртницю під час використання
	Закваска втратила активність	Використайте нову закваску або іншу марку готового йогурту для закваски

Несправність	Можлива причина	Способ усунення
Йогурт занадто рідкий	Йогуртницю відкривали під час роботи	Не піднімайте баночки й не відкривайте йогуртницю до закінчення циклу приготування (приблизно 8 годин). У процесі роботи йогуртница має знаходитися захищенному від протягів місць. У разі низької зовнішньої температури повітря для підтримання темпа накрійте прилад тканиною
Йогурт занадто кислий	Занадто тривалий час ферментації	Під час наступного приготування зменште тривалість ферментації
Наприкінці приготування на поверхні йогурту утворилася візка рідинна – сироватка	Швидше за все, ви використовували дуже гаряче молоко	Під час наступного приготування переконайтесь, що всі компоненти йогурту кімнатної температури

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 12 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти.

Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і

не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дано гарантія не поширюється на природний знос виробу.

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо). Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристроя.

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

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

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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

i Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.



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

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтыймайды. Бұл күрылғымен жұмыс кезінде қолданышы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Осы бұйымды пайдаланбас бұрын пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметтінің мерзімін ұзартады.
- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауп бермейді. Бұл электр аспап пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде мен өнеркәсіптік емес пайдаланудың кез келген басқа осындай жағдайларда пайдаланыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе

кеz келген мақсатсыз пайдалану бұйымды тиісті түрде пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.

- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкесіздігі қысқа түйікталуға немесе кабельдің жауынан әкеліп соқтыруға мүмкін.
- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселинен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз.
- Электр қоректендері бауын есік құыстарында немесе жылу көздерінің жаңында тартпаңыз. Электр бауының бүралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.



ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН: электр қоректен-
діру кабелі зақымдалуы кепілдік шартта-
рына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен
қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп
соқтыруы мүмкін. Зақымдалған электр
кабелі сервис-орталықта жедел ауысты-
руды талап етеді.

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұ-
зылуына және сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салы-
нады: құрылғы корпусының ішіне су немесе
бөгде заттардың түсіі оны қатты зақымдауы
мүмкін.



*Аспап тіреуіш және корпусын суға баты-
руға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық
ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі
жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалар-

даны) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар
қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап
беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты
нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалар-
дың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, со-
нымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол
бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет.
Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді ба-
лалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылғы-
мына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет
көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыс-
тарды авторландырылған сервис-орталық жа-
саусы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың
бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына
әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген
акауларда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RYM-M5406
Күаты.....	50 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	II дәреже
Жұмыс индикациясы	светодиодтік
Басқару типі.....	электрондық
Корпус материалы.....	пластик, тат баспайтын болат
Йогуртқа арналған құтының материалы	шыны
Йогуртқа арналған құтының сыйымдылығы.....	8 × 180 мл = 1440 мл
Таймер	1 сағаттан 12 сағатқа дейінгі уақытты орнату
Сөндіру	автоматты
Габариттік өлшемдері	210 × 330 × 250 мм
Таза салмағы	2,35 кг
Электр бау ұзындығы	1 м

Жинақ

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

Өндіруші осындағы өзгерістер туралы қосымша хабарла-
масстан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинағы,
сонымен қатар бүйімнің техникалық сипаттамаларына
өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10%
қателікке жол беріледі.

Устройство прибора (A1 сурет, 3 бет)

- Йогурт аэирлеуді ынфайлы бақылайтын мөлдір жапқыш
- Корпус
- «Вкл/Выкл» («Қосу/Ажырату») батырмасы – дайындау үрдісін қосу/тоқтату
- Жұмыс тәртібінің жарық диодты индикаторы
- Дисплей
- Қыздыру жарық диодты индикаторы
- «Таймер» батырмасы – уақытты белгілеу (1 сағаттан 12 сағатқа дейінгі уақытты орнату, орнату қадамы – 1 сағ)
- Қақпактары бар шыны құтылар
- Уақыттың қол маркери
- Электр қоректеніру бауы

I. АЛФАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын кораптан абайлан шығарыңыз.
Барлық орау материалдары мен жарнамалық жapsырмаларды алып тастаңыз.



Корпустағы ескертметтің жapsырма, жapsырма-көрсеткіш (бар болса) және үйимнің сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сактаған соң аспалты қосарадында кем дегенде 2 сағатқа бөлме тем-
пертурасында ұстау керек.

Құралдың корпусын ылғалды матамен сүртіңіз де құрғатыңыз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен іс шықпау үшін оны тазалаңыз.

II. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Сүтті таңдау

Қаймағы алынбаған немесе ішінара майсыздандырылған, алдын-ала қайнатуды талап етпейтін сүтті (аса жоғары температураны пайдаланып өнделген, ұзақ сақталған сут, – ИНТ немесе құрғак сут) пайдалану қолайлырақ. Шики (балың) немесе пастерленген сүтті қайнатып, сұтуы керек, содан кейін сүттің бетін алып тастау үшін сузу керек.

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

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

Ұйытқыны таңдау

Ұйытқы ретінде мыналарды пайдалануға болады:

- Өнеркасіптік жолмен дайындалған, 1 литр сүтке 3-5 ас қасық йогурт есебіндегі, жарамдылық мерзімінің өтүіне дейінгі уақытының ең көп ықтимал қоры бар табиги йогурт.
- Құрғақ лиофилизирленген ұйытқы (дәріханалардан, супермаркеттерде, кейбір диетальқ өнімдер дүкендерінен сатып

алуға болады). Бұл жағдайда пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген, белсендіру уақытын өтү керек.

- Өзіңіз дайындаған йогурт.

 Йогурттың алғашқы топтамасын дайындағаннан кейін, оның бірқатар болғын келесі дайындағанға дейін сактау жеткілікті. 5 топтаманы дайындағаннан кейін, жаңа ұйытқыпайдалану қажет, өйткені уақыт өтеп келе ол сарқылады, бұл қоюлығы аз йогурт алуға алып келеді.

Қоспа дайындау

1. Жеке ыдиста сүт пен ұйытқыны мұқият арапастырыңыз. Арапастырған кезде қоспаны көпіртпеніз. Біркелкі қоспа алу үшін, йогуртты шашышқымен алдын-ала арапастырып алызыңыз, содан кейін, арапастыруды тоқтатпай сүтті қосыңыз. Құрғақ лиофилизирленген ұйытқыны пайдаланған жағдайда, оны сүтке қосыңыз да, мұқият арапастырыңыз.
2. Қоспаны құтыларға құйыңыз да, қақпақтарды жабыңыз, йогурт жасағышқа салыңыз. Йогурт жасағышты қақпақпен жабыңыз.
3. Йогурт жасағашты желіге қосыңыз. «Таймер» батырмасы арқылы, 1 сафаттан 2 сафатқа дейінгі уақыттың ішінен қажетті уақытты орнатыңыз (орнату қадамы – 1 саф). Тандалған уақыт дисплейде бейнеленеді.
4. «Вкл/Выкл» батырмасын басыңыз – дайындау үрдісі басталады. Қызық жарық диодты жылдыту индикаторы жанады. Йогурт жасағыш жұмыс температурасына жеткен кезде (10-15 минуттан кейін) индикатор сөнеді, жұмыс тәртібіндегі жасыл индикатор жанады. Дисплейдегі жылдылқап

тұратын көгілдір индикатор дайындау уақытының ағымдағы есебін бейнелептің болады. Белгіленген уақыт өткенде дұбыстық белгі беріледі де, құрал автоматты түрде тоқтайды.

i Кейір жемістердің қышқылдығының жоғарылығы ферменттердің жояды және жоғары сапалы йогурт дайындауда мүмкіндік бермейді. Мұндай жағдайда йогуртқа балғын жемістер қосыныз.

Уақытын қою

Йогурт жасағыштың қақпағын алыңыз. Әр құтының қақпағындағы уақыт қол маркерінің көмегімен, йогурттың жарамдылық мерзімін көрсетіңіз-ол үшін қақпақтың жоғарғы белілігін бұрып, қажетті санды қойыңыз.

⚠ Табиги йогуртты тонализтқышта сақтау мерзімі – 8 күннен артық емес. Сайкесінше, жарамдылық мерзімін $D + 8$ күн есебінен көрсету керек, мүндағы D – йогурттың дайындау уақыты. Шыны құтыларды қақпақпен жауып, тонализтқышқа бекіттіңізде көмек береді. Йогурттың тәулік бойы салқындану анағұрлым қою консистенциясын береді. Йогурт жасағышты тонализтқышқа қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНА-ТЫНЫН естен шығарманыз!

III. АСПАПТЫ КҮТУ

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

STOP Құрал корпусын сұға батыруға немесе ағынды су астында қалдыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспалту тазалауда барысында қатты сулықтар немесе сінір-гіштер абразивті паста ларды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық грессивті немесе аска жанасатын заттармен бірге қолдануға көнеш берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

Құралдың түркін жұмысқа матамен сүртпі отырыңыз. Йогуртқа арналған құтыны жұмысқа жүғыш құралды қолданып сунен жуыңыз.

Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сүйіктіктерден сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Жою тәсілі
Йогурт тым сүйік	Ішінара майсыздандырылған немесе құрғак сұт қосынған майсыздандырылған сүтті пайдалану (пайдаланлатын сүттегі ақызыздың құрамы жеткілікісі)	Бір (екі – майсыздандырылған сүт болған жағдайда) құтыға сایкес көлемдегі құрғак сұт қосынған немесе құтыға құрғак сұт қосып, қаймаға алынбаған сүтті пайдаланыңыз

Ақау	Ықтимал себеп	Жою тәсілі
Йогурттым сұйық	Ферменттеу үрдісінде йогурт жасағыш қозғалысқа немесе тербеліске ұшыраған	Йогурт жасағышты пайдаланған кезде орнын ауыстырынаңыз
	Ұйытқы белсенділігін жогалтқан	Жаңа ұйытқы немесе ұйытуға арналған дайын йогурттың басқа таңбасын пайдаланыңыз
	Йогурт жасағыш жұмысы істеп тұрғанда ашылған	Дайындау циклі өзкөтілгенде йогурт жасағышты ашпаңыз және құттыларды көтермелі (шамамен 8 сағат). Жұмыс кезіндегі йогурт жасағыш өткөп жеделен корғалған жерде болуы тиіс. Сыртқы температура темен болған жағдайда, жылуды сактау үшін күралды матамен жауып қойыңыз
Йогурттым қышқыл	Ферменттеу уақытының үзак	Келесі дайындаған кезде ферменттеу үзактығын азайыңыз
Дайындаудың соңы кезінде йогурттың бөлінде тұтқыр сүйектік – сарысу пайда болды	Сіз тым ыстық сүт пайдаланғансыз.	Келесі дайындаған кезде йогурттың барлық күрамдас бөліктері болаша температурасында екендейгіне көзіңізді жеткізіңіз



Егер қателікті дұрыстың алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алғынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен

кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық, кепілдік талонында дүкен мерзім және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нсұқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен катар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына.

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

Аспап өндірілген күнде бұйым корпусының сыйкестендіру жасырындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылышының шығарылған жылын білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспалтың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланулығы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүріп жағдайында сатып алғынған күнінен 3 жылды құрайды.

Орамды, пайдалануыш нұсқаулығын, сонымен катар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өндеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асыру керек. Коршаган ортаға қамкорлық білдіріліз: мұндаи бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауэр Пойнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян. Шенъженъ. Китай 518049.

Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-5007.

© REDMOND. Все права защищены. 2020

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

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

RYM-M5406-CIS-UM-4