

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АППАРАТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА



Внимательно прочитайте инструкцию перед применением и сохраняйте ее для дальнейшего использования. Изображение аппарата в инструкции носит схематичный и ознакомительный характер и может отличаться от реального продукта.

Спасибо, что вы выбрали аппарат для приготовления йогурта в домашних условиях торговой марки Fresh Trend.



ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Меры безопасности
2. Описание
3. Компоненты и их функции
4. Эксплуатация
5. Уход и хранение
6. Технические характеристики
7. Устранение неисправностей

1. Меры безопасности

Во время использования электроприбора должны соблюдаться следующие меры безопасности:

- Входное напряжение аппарата для производства йогурта составляет 220–240 В, 50/60 Гц, 20 Вт. Убедитесь, что напряжение питания соответствует напряжению, на которое рассчитан прибор.
- Не пытайтесь самостоятельно чинить аппарат при поломке. Если аппарат необходимо отремонтировать, то обратитесь в сервисный центр или воспользуйтесь помощью специалистов. Не разбирайте аппарат самостоятельно, так как это может привести к последующим поломкам.
- Перед снятием, установкой или калибровкой любой детали аппарата источник питания должен быть обязательно отключен.
- Перед использованием проверьте, не поврежден ли шнур питания, вилка или любая другая деталь. В случае повреждения не используйте этот аппарат и найдите специалиста, который поможет заменить поврежденную деталь.
- Не помещайте основную часть аппарата в воду или любую другую жидкость, а также не мойте ее в воде или другой жидкости.
- Не мойте аппарат и составные части в посудомоечной машине.
- Не используйте вблизи воды или на влажной поверхности.
- Не протирайте аппарат грубой тканью или жесткой мочалкой — это может привести к царапинам и повреждениям.
- Не используйте аппарат вблизи источников тепла.
- Не используйте розетку, шнур питания с более низким номинальным напряжением, чтобы предотвратить возникновение короткого замыкания.
- Аппарат предназначен исключительно для домашнего использования.
- Убирайте штепсельную вилку, если не пользуетесь аппаратом в течение некоторого времени, а также если собираетесь мыть аппарат.
- Не рекомендуется использовать удлинитель.
- С осторожностью передвигайте / перемещайте аппарат, если внутри находится йогуртная заготовка или йогурт.
- Аппарат для приготовления йогурта должен храниться в недоступном для детей месте и не должен использоваться лицами, страдающими физическими недостатками, психическими расстройствами, потерей чувствительности или не имеющими необходимого опыта или знаний (включая детей).
- Не прикасайтесь к аппарату мокрыми руками во время использования и не перемещайте его, когда он включен в розетку.
- Отключайте прибор из сети, сразу после использования.
- Не вешайте шнур питания на стол, чтобы дети не споткнулись.
- Данный продукт не является игрушкой, поэтому дети могут пользоваться им только под присмотром взрослых.
- Не используйте аппарат рядом с маленькими детьми, т.к. они могут

задеть его по неосторожности и ошпариться.

- Перед использованием заполните водой внутреннюю чашу (примерно на 1–2 см), чтобы получить равномерный нагрев аппарата. Этот аппарат не должен нагреваться без воды в течение длительного времени.
- Не заливайте внутрь спиртосодержащие, горючие жидкости, а также масло.
- Тщательно промойте / протрите составные детали перед первым

2. Описание

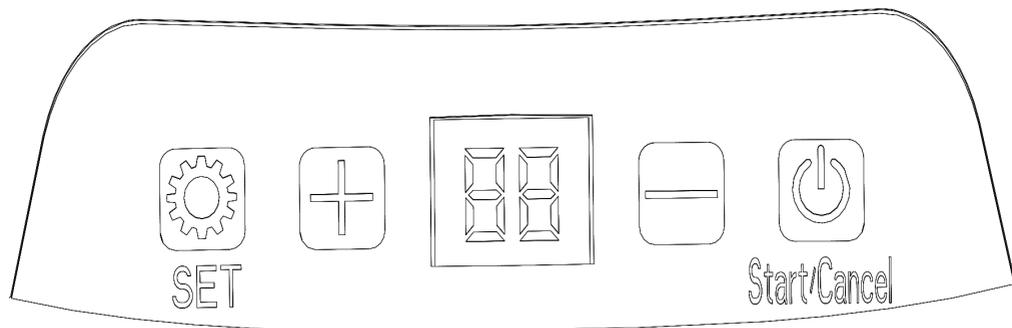
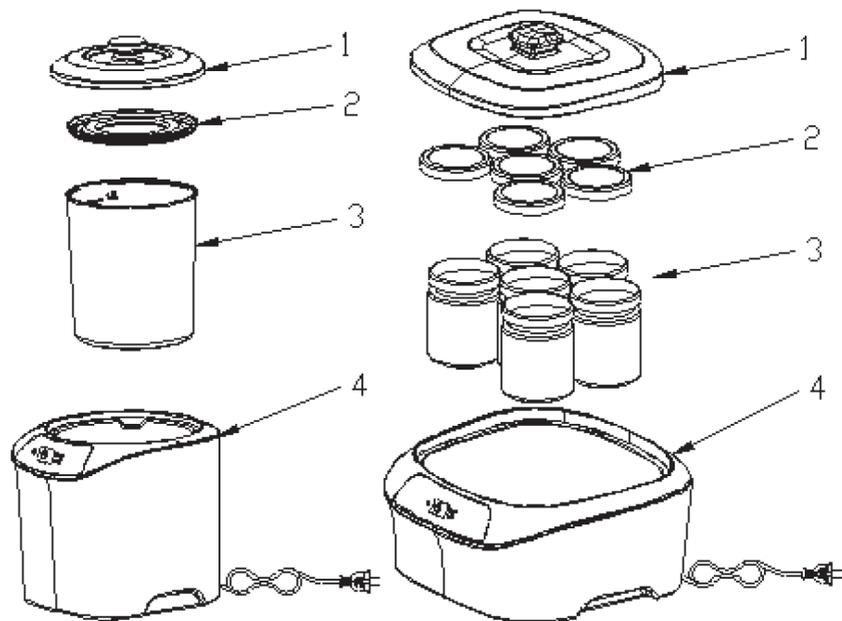
Спасибо, что вы выбрали аппарат для приготовления йогурта в домашних условиях торговой марки Fresh Trend. Данная модель оснащена терморезистором с положительным тепловым коэффициентом, что позволяет удерживать температуру приготовления на заданном уровне. Аппарат прост и удобен в эксплуатации, и его температура точно контролируется благодаря электронному табло.

Йогуртница является безопасным, практичным, энергосберегающим и экологичным аппаратом для домашнего использования. Эксплуатация прибора не приводит к загрязнению окружающей среды. При помощи этой бытовой техники вы сможете приготовить натуральный йогурт с разнообразными вкусами.

Аппарат для приготовления йогурта под торговой маркой Fresh Trend — это:

1. Оригинальный дизайн аппарата с панелью управления.
2. Уникальная конструкция аппарата, препятствующая накоплению тепла и стимулирующая активность молочнокислых бактерий.
3. Прозрачная крышка для удобства контроля приготовления йогурта.
4. Терморезистор с положительным тепловым коэффициентом и с автоматическим регулированием температуры для безопасности и энергосбережения.
5. Продуманная конструкция контейнера для хранения, которая предотвращает загрязнение йогурта во время приготовления и хранения.
6. Контейнер для пищевых продуктов изготовлен из пищевого материала, сертифицированного ROHS и FDA.
7. Микрокомпьютер позволяет установить необходимую температуру в диапазоне 35–45 °С.
8. Функция таймера, предупреждающая об окончании процесса приготовления.
9. 3 звуковых сигнала о завершении процесса приготовления.

3. Компоненты и их функции



№	Деталь	Функция
1	Чаша йогуртницы	Нагревание продуктов / заготовок
2	Панель управления	Установка программы
3	Контейнеры	6 емкостей для йогурта
4	Крышка	Защита от загрязнений и теплоизоляция

Функциональные кнопки / Панель управления

В режиме начальной настройки функций клавиши на панели управления можно использовать для установки времени. После выбора функции готовки время не может быть изменено.



Нажмите кнопку SET один раз, на экране отобразится функция F1 для приготовления йогурта.

Время на экране будет мигать, если время не будет установлено в течение 8 секунд, йогуртница возвращается в режим ожидания. Время по умолчанию составляет 8 часов.

Установка: нажимайте на кнопку для увеличения времени, при каждом нажатии время приготовления будет увеличено на 1 час (максимально 24 часа).



Нажимайте кнопку [+] для циклического увеличения, (что означает возврат к минимальному времени после превышения максимального значения).



Нажимайте кнопку [-] для циклического уменьшения, (что означает возврат к максимальному времени после превышения минимального значения).



Старт / Отмена

Одновременно нажмите кнопки **[+ -]** в режиме настройки функции работы аппарата, это позволит изменить настройки температуры, а затем нажмите кнопку **[+]** или **[-]**, чтобы увеличить или уменьшить температуру.

После настройки функции готовки аппарата нажмите кнопку один раз, чтобы войти в режим ожидания и последующего выхода.

Если в рабочем режиме нажать кнопку один раз, текущая функция отменяется с последующим отключением.



Функция проверки:

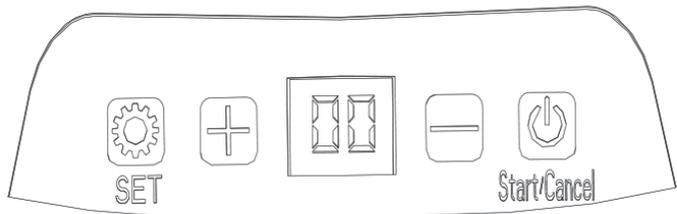
В рабочем режиме нажмите функциональную кнопку, чтобы проверить установленную функцию, и одновременно нажмите кнопки **[+ -]**, чтобы проверить установленную температуру.

4. Эксплуатация

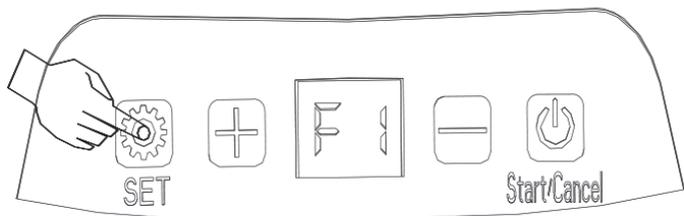
Внимание!

В случае повреждения шнура питания не используйте его и замените на новый. Во избежание несчастного случая замена должна проводиться профессионалом.

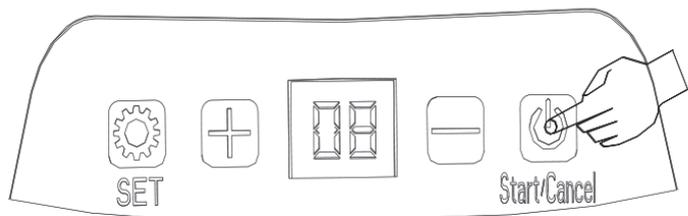
Как приготовить йогурт?



- 01** Подключите йогуртницу к питанию, на экране появится значок «-». Нажмите кнопку «Старт / Отмена» для перехода в режим ожидания. На экране отобразится «00».



- 02** Нажмите кнопку «Set», чтобы выбрать функцию F1 «Йогурт». Нажмите кнопки «+ -», чтобы установить время. Нажмите кнопки «+ -» одновременно, чтобы установить температуру.



- 03** Нажмите кнопку «Старт / Отмена», чтобы начать приготовление. Время по умолчанию 8 часов.

06

Основное назначение йогуртницы — поддержание постоянного температурного режима, необходимого для сквашивания кисломолочных продуктов. Как правило, степень нагрева прибора не превышает 37–38 градусов. Такая температура позволяет живым бактериям ферментировать молочный сахар, в итоге превращая молоко в йогурт. При этом в результате приготовления в пищу полностью сохраняются витамины и бифидобактерии, несущие пользу человеческому организму. К тому же можно быть уверенным в отсутствии в составе блюда нежелательных ароматизаторов, консервантов и загустителей.

Два главных критерия, определяющих будущий результат, — это время и температура приготовления.

1. Оптимальный период для заквашивания — от восьми до двенадцати часов. Если устанавливать таймер на меньшее время, йогурт получится жидким. При соблюдении всех правил продукт будет нежным и густой консистенции.
2. Разные закваски определяют разный температурный режим. Перегревать нельзя: уничтожится полезная микрофлора и йогурт просто не достигнет однородного состава.

Процесс приготовления йогурта

1. Продезинфицируйте все емкости для хранения йогурта (залейте кипящей водой и подержите более 1 минуты). При этом нельзя использовать моющие средства — может пострадать микрофлора продукта.
2. Вылейте ингредиенты пропорционально (20:1) по следующим рецептам в большую емкость и равномерно перемешайте. Переместите их в стаканчики, по 170 мл в каждый.

(1) (пастеризованное) свежее молоко + закваска или йогурт 5 % (из холодильника, охлажденный), например: 500 мл молока + 25 мл йогурта.

(2) (без бактерий) неразбавленное молоко + закваска или йогурт 5 % (из холодильника, охлажденный), например: 1 л молока + 1 г закваски.

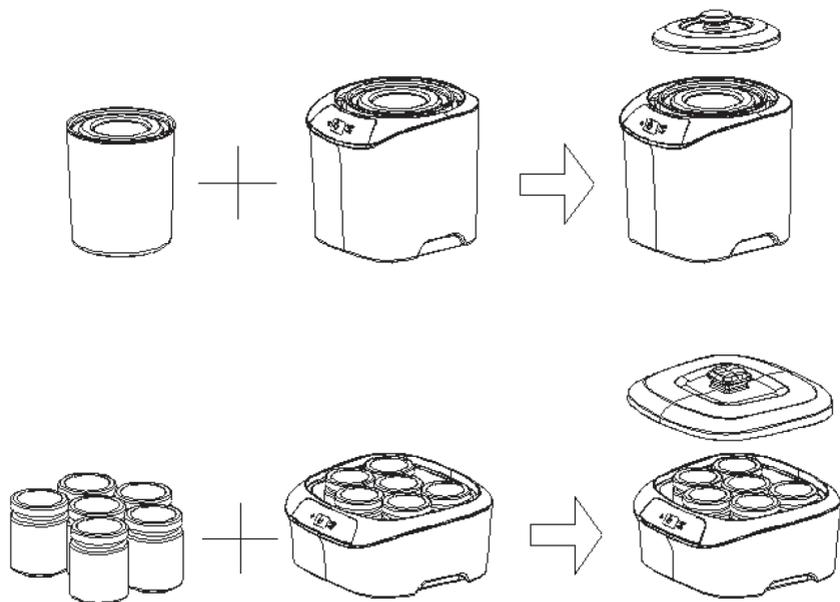
(3) (без добавок) сухое молоко + закваска или йогурт 5 % (из холодильника, охлажденный).

(4) (приготовленное) соевое молоко + закваска или йогурт 5 % (из холодильника, охлажденный).

07

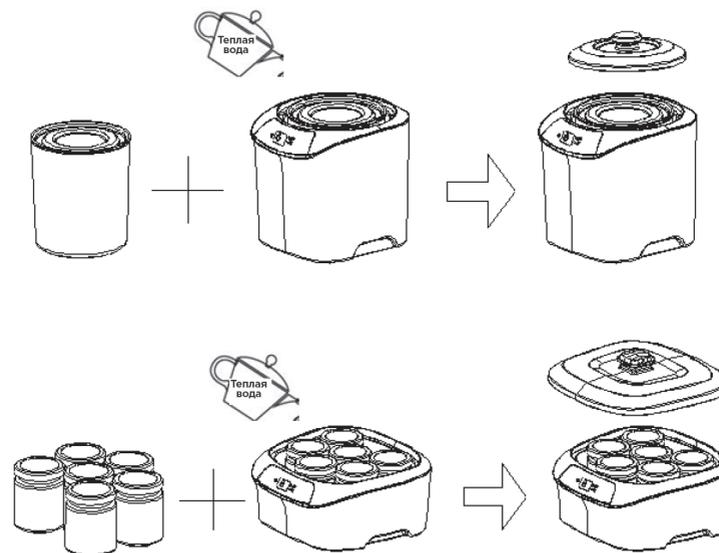
3. Установите время ферментации в зависимости от места, времени года, погоды и температуры окружающей среды. Если температура высокая, время может быть соответственно уменьшено или определено в зависимости от условий.

(1) Когда температура окружающей среды высокая (летом), этот аппарат используется следующим образом:



- Поместите заготовленное, сухое или соевое молоко в основной корпус, установите крышку и включите питание;
- После включения экрана установите время на 8-10 часов. После приготовления йогурта отключите питание.

(2) Когда температура окружающей среды низкая (зимой) или ингредиенты берутся из морозильной камеры, этот аппарат используется следующим образом:



- Подготовьте заготовленное, сухое или соевое молоко и налейте теплую воду (40-60 °С) в основной корпус;
- Поместите стаканы (содержащие готовое, сухое или соевое молоко) внутрь основного корпуса, установите крышку и включите питание;
- После того, как загорится экран, установите время на 8-12 часов. После приготовления йогурта отключите питание.

4. Хранение

После приготовления ферментированный йогурт теплый, его можно есть сразу или подержать в холодильнике — так он станет вкуснее. Однако йогурт нельзя хранить в холодильнике более 10 дней. Оптимальный срок хранения йогурта — 3 дня. В этот период он содержит самые активные молочнокислые бактерии и является наиболее питательным.

5. Вкусовые добавки

Применение наполнителей позволит разнообразить вкус готового продукта. Вы можете использовать ягоды, фрукты, варенья и джемы, а также какао и шоколад. Обращайте внимание на срок их годности.

Обратите внимание!

- Йогурт сквашивается анаэробными бактериями, поэтому контейнер должен быть закрыт во время приготовления.
- Если йогурт стал кислым или творожистым, значит ферментация прошла успешно. Если после сквашивания в йогурте образовалось много воздуха или появился специфический запах, вода или сухое молоко не были чистыми, то такой йогурт нельзя употреблять.
- Слишком продолжительная ферментация может привести к образованию большого количества жидкости (светло-желтого цвета), и сделать йогурт более кислым. Саму жидкость можно пить (так как она содержит много молочной кислоты, витамина В и других питательных веществ) отдельно или перемешать ее с йогуртом.
- Для детей подходит цельное сухое или свежее молоко. Для детей, страдающих ожирением, или людей, соблюдающих диету, подходит молоко с низким содержанием жира / обезжиренное или свежее.

Внимание! Микрокомпьютер, контролирующий процесс приготовления йогурта, напоминает о завершении процесса звуковым сигналом, а на экране отображается «00» — приготовление завершено.

5. Уход и хранение

Внимание!

1. Разрешено мыть в посудомоечной машине только набор баночек с крышками. Не используйте для чистки йогуртницы жесткие щетки и металлические губки, моющие и очищающие средства.
2. Никогда не погружайте йогуртницу в воду. Достаточно протереть губкой части устройства, чтобы удалить загрязнения.
3. Аппарат должен быть вымыт сразу после использования, чтобы предотвратить появление неприятного запаха.
4. Перед чисткой аппарат должен быть выключен и полностью охлажден.
5. Храните аппарат в сухом месте. Не допускайте длительного воздействия прямого солнечного света.
6. Перед тем, как убрать изделие на хранение, очистите его и тщательно высушите.
7. Гарантийный срок на данный продукт составляет 3 месяца с даты продажи.
8. Гарантийный срок начинается с даты, указанной на гарантийном талоне, подписанном продавцом и покупателем и заверенном печатью магазина.
9. Гарантия на аппарат не распространяется, если покупатель пытался сам разобрать и починить аппарат.

6. Технические характеристики

Артикул	SC-265		
Номинальная мощность	20 Вт		
Номинальное напряжение	220-240 В, 50/60 Гц		
Номинальный объем	170 мл x 6 стаканов = 1020 мл		
Стандарт	GB4706.1 GB4706.14		
Время непрерывной работы	240 часов		
Интервал	1 час		

7. Устранение неисправностей

Проблема	Решение
Индикаторная лампа или экран не горят	А. Подключено ли питание? В. Подключен ли шнур к розетке? С. Розетка работает без сбоев, есть питание?
Не получается йогурт в результате ферментации	А. Время приготовления недостаточное, нужно увеличить. В. Слишком низкая температура молока или окружающей среды (нужно увеличить время ферментации). С. Были ли перепады напряжения во время приготовления?
Слишком сильный специфический запах йогурта	А. Время приготовления недостаточное, нужно увеличить. В. Все ли ингредиенты были свежие? С. Был ли контейнер продезинфицирован и плотно закрыт?

Примечание: если не получается устранить какую-либо неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисный центр. Ремонт изделия должен осуществляться только квалифицированным специалистом.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Предприятие-продавец в течение 3 месяцев со дня продажи гарантирует покупателю безотказную работу устройства при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и хранения (см. паспорт товара и/или инструкцию).

В случае нарушения этих правил гарантийные обязательства на товар не распространяются!

При неправильной транспортировке, хранении, эксплуатации, а также в случае механических повреждений, возникших по вине потребителя, гарантийный ремонт не производится.

Фирма оставляет за собой право на проведение собственной экспертизы при обнаружении дефектов, допущенных при несоблюдении правил эксплуатации.

По факту возникновения претензий обращаться:

- По месту приобретения изделия (магазин).

Гарантия не распространяется в случае:

- Механических повреждений.
- Осуществления самостоятельного ремонта.

Наименование: аппарат для приготовления йогурта в домашних условиях с товарным знаком «Fresh Trend».

Артикул: SC-265.

Товар получил полностью в укомплектованном виде и исправном состоянии в заводской упаковке с инструкцией на русском языке, без внешних дефектов и механических повреждений.

Все производственные недостатки, обнаруженные в товаре в период гарантийного срока, будут устраняться в течение 20 (двадцати) календарных дней с момента предъявления требования об устранении.

В случае устранения недостатков товара гарантийный срок на него продлевается на период, в течение которого товар не использовался.

Товар проверен в моем присутствии, с условиями эксплуатации ознакомлен, комплект подтверждаю.

Штамп магазина:

Подпись продавца

Без штампа магазина не действителен

Дата продажи: _____