



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЙОГУРТНИЦА ENDEVER VITA-120/ ENDEVER VITA-125



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: Vita-120 / Vita-125

Мощность: 20 Вт / 25 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 70 Гц

Объем одной баночки: 200 мл

Время приготовления: 6-10 часов

Рабочая температура: 42 С

Материал корпуса: пластик

Материал баночек: стекло

Габаритные размеры: 35*13.5*12.5 см /

36.8*19*14.5 см

Вес: 1.2 кг / 2.45 кг

Цвет: белый / стальной

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

Йогуртница – 1 шт

Стаканчики для продукта – 4шт / 8 шт

Руководство пользователя – 1 шт

Гарантийный талон – 1 шт

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике Endever.

Endever – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке. Непревзойденная функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники Endever.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

Endever – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая йогуртница Endever Vita-120 / Vita-125 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов и гарантирует максимальную безопасность и удобство в работе. Электрическая йогуртница Endever Vita-120/ Vita-125 – Ваш незаменимый помощник на кухне! Готовьте легко, быстро и вкусно!

Это отличное качество и высокая производительность по разумной цене.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед включением изделия в сеть убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на этикетке изделия.

Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

Не используйте изделие вне помещений.

Каждый раз перед включением изделия, осмотрите его. При наличии повреждений корпуса или сетевого шнура, не включайте изделие в розетку.

Изделие и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.

Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.

Не оставляйте изделие включенным в сеть без надзора!

Данное изделие не предназначено для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного изделия лицом, отвечающим за их безопасность.

Используйте изделие только на ровной, прочной, сухой поверхности, не допуская попадания водяных брызг.

Не переворачивайте его.

Не прикасайтесь к изделию влажными руками.

При намокании прибора, сразу отключите его от электросети, не прикасаясь к изделию и влаге с прибора. Обратитесь к квалифицированному специалисту авторизованного сервисного центра для проверки или ремонта. Предохраняйте изделие от ударов и падений.

По окончании эксплуатации, при чистке или поломке изделия всегда отключайте его от сети.

Не располагайте изделие вблизи источников тепла, на горячей поверхности и у открытого огня (газовая плита).

Нельзя переносить изделие, держа его за сетевой шнур. Отключая изделие от сети, тяните за вилку, придерживайте розетку.

Расправляйте провод на время хранения.

Замену сетевого шнура, а также другие виды ремонта могут осуществлять только квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра.

Для ремонта изделия могут быть использованы только оригинальные запасные части.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к работе

Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.

Перед использованием прибора удалите все упаковочные материалы с прибора (пенопласт, полиэтилен и т.д.).

Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.

Поместите прибор на плоскую, устойчивую к нагреванию поверхность.

Включите прибор в сеть.

В течение 4 минут прогрейте пустую йогуртницу, дайте ей полностью остыть, а затем очистите ее. Это необходимо для того, чтобы удалить остатки производственных загрязнений.

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 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.

Вымойте и простерилизуйте баночки.

Влейте в миску 100 г йогурта или нужное ко-

личество сухой закваски (см. аннотацию к закваске) и добавьте молоко комнатной температуры до общего объема 720 мл. Полезный объем каждой баночки 180 мл. Перемешайте смесь венчиком или миксером до однородной консистенции. Не взбивайте до пены. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 40°C.

Разлейте полученную смесь по баночкам, закройте крышками.

Установите баночки в йогуртницу и закройте ее прозрачной крышкой.

Совет. Чтобы сократить время брожения и оптимизировать распределение тепл залейте в ячейки, где находятся баночки, немного кипяченой воды на время приготовления.

Включите йогуртницу в сеть. Нажмите на кнопку включения. Начнется процесс приготовления.

Регулировать время брожения необходимо вручную. Обычно йогурт готовится 8-10 часов, но не более 14 часов. Чем больше время брожения, тем более кислым получится йогурт. Если молоко теплое, время приготовления 5-6 часов.

По истечении времени приготовления нажмите на кнопку выключения. После этого отсоедините прибор от сети.

Достаньте баночки из контейнера и уберите их в холодильник на 1-2 часа для охлаждения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов.

Добавки:

Вводить различные добавки, особенно свежие фрукты и ягоды, рекомендуется в уже приготовленный йогурт, так как из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления. В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

Если вы хотите добавить в йогурт добавки, то сделайте это до помещения йогурта в холодильник. Добавьте ингредиенты и тщательно перемешайте йогурт.

Наилучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента окончания приготовления. Храните йогурт в холодильнике не более 7 дней.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой или обслуживанием отключите йогуртницу от сети.

Стеклянные баночки мойте под струей воды или в посудомоечной машине.

Крышки баночек и прозрачную крышку мойте только под струей воды.

Корпус протирайте бумажным полотенцем или салфеткой.

Для мытья внутренней части йогуртницы воспользуйтесь мягкой стороной губки.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства.

Никогда не помещайте корпус в воду или под струю воды.

Не мойте крышки баночек и прозрачную крышку в посудомоечной машине.

Храните йогуртницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

Йогурт слишком жидкий

• Возможная причина. Йогуртницу открывали или перемещали во время работы. **Решение.** Не поднимайте баночки, не перемещайте и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления. Не ставьте йогуртницу на холодильник или в другие места, подверженные вибрациям. В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте.

• Возможная причина. Используется недостаточно жирное молоко. **Решение.** Используйте цельное молоко

• Возможная причина. Закваска больше не активна. **Решение.** Проверьте срок годности закваски или йогурта, используемого для закваски. Поменяйте марку йогурта или закваски.

• Возможная причина. Слишком короткое время ферментации. **Решение.** Увеличьте время приготовления.

• Возможная причина. В йогурт перед началом ферментации были добавлены свежие фрукты или ягоды. **Решение.** Добавляйте дополнительные ингредиенты после ферментации или используйте варенье.

• Возможная причина. Баночки были плохо помыты. **Решение.** Стерилизуйте баночки перед использованием.

Йогурт слишком кислый

• Возможная причина. Слишком длительное время ферментации. **Решение.** Уменьшите время приготовления.

В конце приготовления на поверхности или по краям йогурта образовалась сыворотка

Если йогурт получился с сывороткой, по окончании приготовления тщательно перемешайте его для образования однородной консистенции. Чтобы сыворотка не образовывалась, следуйте рекомендациям ниже:

• Возможная причина. Используется слишком горячее молоко. **Решение.** Используйте для приготовления компоненты комнатной температуры.

• Возможная причина. Слишком длительное время приготовления. **Решение.** Уменьшите время приготовления.

• Возможная причина. Некачественная закваска. **Решение.** Поменяйте закваску.

Индикатор не работает

• Возможная причина. Сетевой шнур подсоединен неправильно. **Решение.** Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение к розетке.

• Возможная причина. Могли возникнуть технические неполадки. **Решение.** Обратитесь в сервисный центр.

Нагревательный элемент не греется

• Возможная причина. Сетевой шнур подсоединен неправильно. **Решение.** Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение к розетке.

• Возможная причина. Неисправна панель управления. **Решение.** Обратитесь в сервисный центр.

Нагревательный элемент перегревается

• Возможная причина. Неисправна панель управления. **Решение.** Обратитесь в сервисный центр.

Рекомендация. В случае если йогурт получился с сывороткой, по окончании приготовления тщательно перемешайте его для образования однородной консистенции.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 12 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.ru www.endever.su www.kromax.se
8(800) 5555-88-3

Производитель: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустригаген 2, Карлскрона, Швеция

Изготовитель: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1

