

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Включение в сеть

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директивы, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Правила безопасности

- **Внимание!** Во время работы прибор сильно нагревается.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Ребенок может надеть пакет на голову и задохнуться!
- **Обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур,

а только за вилку.

- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Что требуется для приготовления йогурта?

Чтобы начать приготовление йогурта, вам потребуется определенное количество молока и свежего натурального йогурта (без сахара, фруктов или фруктового сока). Вместо свежего йогурта можно также использовать и его сухую культуру. В этом случае нужно просто следовать указаниям на упаковке.

Наилучшие результаты можно получить при использовании стерилизованного или U.H.T. молока (пастеризованного при ультра высокой температуре). При использовании молока любого другого типа его нужно сначала кратковременно нагреть до температуры 90°C. После этого молоко нужно охладить примерно до 30°C.

Приготовление йогурта

- Положите в стеклянные баночки 1-2 чайные ложки натурального йогурта (без сахара или фруктового сока).
- Для приготовления йогурта в течение от 5 до 6 часов нагрейте молоко до 90°C и охладите его перед приготовлением примерно до 30°C.
- Если используется холодное молоко (при температуре охлаждения в холодильнике), для приготовления йогурта потребуется от 8 до 9 часов.
- Разлейте молоко в одинаковом количестве в стеклянные баночки и тщательно перемешайте йогурт с молоком.
- Вместо натурального йогурта можно использовать его сухую культуру. Для этого просто следуйте указаниям производителя данного продукта.

Таймер приготовления

Для напоминания об окончании приготовления установите таймер на нужное время. В зависимости от модели йогуртницы это можно сделать, нажав кнопку на передней панели прибора или установив маленький диск на верхней крышке на нужное время окончания приготовления.

Использование прибора

- Установите йогуртницу в комнате при нормальной комнатной температуре. Берегите прибор от ударов и следите, чтобы в комнате не было сквозняка.
- Закройте баночки крышками и установите их в йогуртницу. Закройте йогуртницу накрывной крышкой.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку и включите прибор.

- Больше не трогайте йогуртницу до образования йогурта: для этого требуется от 5 до 6 часов, если используется подогретое молоко, и не менее 8-9 часов, если используется холодное молоко.
- После образования йогурта выключите прибор и выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Сразу же поставьте закрытые баночки в холодильник и дайте йогурту остыть.
- После приготовления первой порции йогурта оставьте необходимое количество йогурта для приготовления следующей порции.
- Если вы хотите приготовить фруктовый йогурт, то прежде чем убрать баночки для охлаждения в холодильник, добавьте фрукты в горячий йогурт.
- **Примечание.** После трех или четырех приготовлений йогурт может стать водянистым, что означает, что пришло время начать процесс с использованием свежего йогурта.

Общий уход и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Снаружи прибор можно протирать чистой влажной тканью.
- Стеклянные баночки и накрывную крышку мойте в теплой мыльной воде.

Утилизация

Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бытовые (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.