

REDMOND

ИНСТРУКЦИЯ



Йогуртница
RYM-M5401



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании **REDMOND**.

REDMOND – это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.



Чайник
РК-М104



Чайник
РК-М107



Чайник
РК-М112



Чайник
РК-М113



Чайник
РК-М114



Чайник
РК-М115



Чайник
РК-116



Чайник
РК-117



Чайник
РК-М118



Чайник
РК-М119



Чайник
РК-М1200



Термос
РTP-М801



Бутербродница
RSM-1403



Тостер
RT-M401



Кофеварка
RCM-1501



Кофеварка
RCM-1502



Кофеварка
RCM-1503



Кофеварка
RCM-1504



Кофемолка
RCG-1601



Кофемолка
RCG-M1602



Соковыжималка
RJ-M901



Соковыжималка
RJ-M904



Соковыжималка
RJ-M905



Соковыжималка
RJ-M906



Блендер
RB-P1301



Блендер
RHB-2905



Процессор
RFP-3901



Процессор
RFP-3903



Блендер
RHB-2907



Блендер
RHB-2908



Мясорубка
RMG-1201



Мясорубка
RMG-1203



Мясорубка
RMG-1203-8



Пароварка
RST-M1101



Пароварка
RST-1103



Пароварка
RST-M1104



Мультиварка
RMC-M4502



Мультиварка
RMC-4503



Хлебопечь
RBM-1901



Хлебопечь
RBM-M1902



Микроволновая печь
RM-M1002



Микроволновая печь
RM-M1003



Микроволновая печь
RM-M1006



Микроволновая печь
RM-M1007



Пылесос
RV-303



Пылесос
RV-307



Пылесос
RV-308



Пылесос
RV-309

Fashion style



Фен
RF-506



Фен
RF-507



Фен
RF-508



Фен
RF-509

Professional series



Выпрямитель
RCI-2304



Выпрямитель
RCI-2305



Выпрямитель
RCI-2306



Мультистайлер
RMS-4301



Фен
RF-502



Фен
RF-503



Фен
RF-504



Фен
RF-505



Весы
RS-707



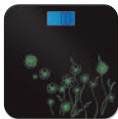
Весы
RS-710



Весы
RS-717



Весы
RS-715



Весы
RS-716



Весы
RS-713



Весы
RS-719



Весы
RS-M718



Весы
RS-M720



Утюг
RI-C205



Утюг
RI-C206



Утюг
RI-A207



Утюг
RI-C208



Утюг
RI-C209



Утюг
RI-C210



Утюг
RI-C211



Утюг
RI-A212



Увлажнитель воздуха
RHF-3301



Увлажнитель воздуха
RHF-3302



Увлажнитель воздуха
RHF-3303



Увлажнитель воздуха
RHF-3304



Увлажнитель воздуха
RHF-3305



Маникюрный набор
RNC-4901



Очиститель воздуха
RAC-3702



Парочиститель
RSC-2010

CHROME IN BLACK



Соковыжималка
PJ-903



Измельчитель
RCR-3801



Блендер
RHB-2904



Блендер
RHB-M2904



Миксер
RHM-2101



Весы
RS-714



Весы
RS-M711



Бутербродница
RSM-M1402

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики **13**

Комплектация **13**

Устройство модели **14**

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ **16**

Меры безопасности **16**

Перед первым включением **17**

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЙОГУРТНИЦЫ **18**

Выбор молока и закваски **19**

Приготовление смеси **20**

Выставление даты **22**

III. ОЧИСТКА И УХОД **22**

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР **23**

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА **25**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RYM-M5401
Максимальная мощность	50 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60Гц
Количество баночек для йогурта	8
Светодиодная индикация работы	+
Тип управления	электронное
Подсветка цифр дисплея	+
Материал баночек для йогурта	стекло
Материал корпуса	пластик с покрытием из нержавеющей стали
Емкость баночек для йогурта	8x180 мл = 1440 мл
Установки даты	
срока годности на крышке	+
Таймер	от 1 до 12 часов
Автоматическое отключение	+
Прозрачная крышка прибора для контроля над процессом приготовления	+
Длина шнура	1,0 м

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Йогуртница – 1 шт.
2. Баночки для йогуртов – 8 шт.
3. Инструкция – 1 шт.
4. Сервисная книжка – 1 шт.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



1. Крышка йогуртницы
2. Корпус прибора
3. Стеклянные баночки с крышками
4. Кнопка Вкл./Выкл. – запуск/остановка процесса приготовления
5. Светодиодный индикатор рабочего режима
6. Кнопка Таймер – установка времени (от 1 до 12 часов, интервал установки – 1 час)
7. Светодиодный индикатор нагрева
8. Ручной маркер даты
9. Шнур питания (не показан)



I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Меры безопасности

При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.

■ Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.**

■ Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.**

■ Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания

вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод. **Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.**

■ Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). Не опускайте в воду сам прибор, шнур питания или вилку. **Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**

■ Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детям для игр. **Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.**

■ Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. **Не оставляйте прибор включенным без присмотра.**

■ Запрещено использование прибора на открытом воздухе. **Существует опасность неисправности из-за попадания влаги внутрь.**

■ В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен. **Подключение прибора должно производиться**

ся только к заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.

■ Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. **Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.**

■ Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях.

Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.

■ Запрещён самостоятельный ремонт прибора. **Все работы по обслуживанию и ремонту дол-**

жен выполнять авторизованный сервис-центр.

Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.

■ Для чистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью. Не используйте химические и абразивные средства для чистки.

■ Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур.

2. Протрите влажной тканью корпус прибора, затем протрите насухо.

**ВНИМАНИЕ!
СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО ПОГРУЖАТЬ В ВОДУ КОРПУС ПРИБОРА.**

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЙОГУРТНИЦЫ



ВЫБОР МОЛОКА И ЗАКВАСКИ

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.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Йогурт, приготовленный с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и более насыщенным вкусом.*

Для приготовления более густого йогурта можно добавить к одному литру 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 молоко, только что извлеченное из холодильника.

Выбор закваски

В качестве закваски можно использовать:

- натуральный йогурт промышленного изготовления (из цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности, из расчета 3-5 ст. ложки йогурта на 1 л. молока.

- сухую лиофилизированную закваску (которую можно приобрести в аптеке, супермаркете, некоторых магазинах диетических продуктов). В этом случае, следует выдерживать время активации, указанное в инструкции по эксплуатации.

- йогурт вашего собственного приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ: *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 слегка истощается, что приводит к получению йогурта с менее густой консистенцией.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ



В отдельной емкости очень тщательно перемешайте молоко с закваской по Вашему выбору (йогуртом или сухой лиофилизированной закваской). При перемешивании не вспенивайте смесь. Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой (это придаст его консистенции гладкость), а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски, добавьте ее в молоко и очень тщательно перемешайте



Разлейте смесь в баночки. Поставьте баночки в йогуртницу, не накрывая их крышками. Накройте йогуртницу крышкой.



Подключите йогуртницу к сети. При помощи кнопки Таймер установите необходимое время от 1 до 12 часов (интервал установки 1 час). Выбранное время отобразится на ЖК дисплее.

Нажмите кнопку Вкл./Выкл. – начнется процесс приготовления. Загорится красный светодиодный индикатор нагрева. При достижении йогуртницей рабочей температуры (через 10-15 минут) этот индикатор погаснет, и загорится зеленый индикатор рабочего режима.

Мигающий голубой индикатор на ЖК дисплее будет отображать текущий отсчет времени приготовления.

По истечении установленного времени прибор издаст звуковой сигнал и автоматически отключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Повышенная кислотность некоторых фруктов уничтожает ферменты и не позволяет приготовить йогурт высокого качества. В этом случае, добавляйте свежие фрукты в готовый йогурт непосредственно перед приготовлением.*

ВЫСТАВЛЕНИЕ ДАТЫ



Снимите крышку с йогуртницы, при этом следите за тем, чтобы вода, образующаяся при конденсате, не попала в баночку. С помощью ручного маркера даты, имеющегося на крышке каждой баночки, укажите срок хранения

йогурта – для этого просто поверните верхнюю часть крышки и выставьте желаемую цифру.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Срок хранения натурального йогурта в холодильнике составляет не более 8 дней. Соответственно, срок годности на крышках следует указывать из расчета Д+8 дней, где Д – 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. ЧИСТКА И УХОД



Перед очисткой прибора, обязательно отключите его от электросети. Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Очищайте корпус прибора влажной тканью. Не используйте химические или абразивные вещества для чистки прибора.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение
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 1 баночке (2 в случае обезжиренного молока), или используйте цельное молоко, добавив в баночки сухого молока.
	В процессе ферментации йогуртница подверглась перемещению или вибрации	Не перемещайте йогуртницу во время использования (не ставьте ее на холодильник)
	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 до 8-и 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.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 1 год 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, при условии отправки изделия в адрес продавца. 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 хрупкие детали, такие как керамические компоненты, лампочки и т.п.

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.





Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North Bay Village, Florida 33141, USA
<http://www.redmond-ig.com>
Made in China

Производитель: Рэдмонд Индастриал Групп, США
1801 С Тришуа Драйв, 515, Норс Бей Вилладж, Флорида 33141, США
<http://www.redmond-ig.com>
Сделано в Китае