

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI
JOGURTOWNICA Z TERMOSTATEM

EN

USER MANUAL
YOGHURT MAKER WITH THERMOSTAT

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG
JOGHURTMASCHINE MIT
THERMOSTAT

FR

NOTICE D'UTILISATION
YAOURTIÈRE AVEC THERMOSTAT

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
JOGURTO GAMINIMO APARATO SU
TERMOSTATU

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
JOGURTA APARĀTA AR TERMOSTATU

EE

KASUTUSJUHEND
TERMOSTAADIGA
JOGURTIVALMISTAJA

CZ

NÁVOD K POUŽITÍ
JOGURTOVAČE S TERMOSTATEM

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
ЙОГУРТНИЦЫ С ТЕРМОСТАТОМ

RO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
PENTRU APARATUL DE PREPARAT IAURT CU TERMOSTAT



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only | Abbildung kann vom Produkt abweichen | exemple de photo à titre indicatif seulement

No 801018

INSTRUKCJA OBSŁUGI JOGURTOWNICY Z TERMOSTATEM

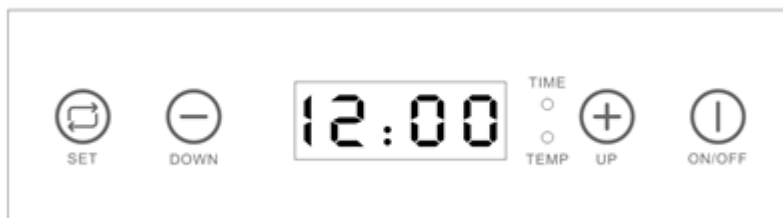
Elementy zestawu:

- Korpus jogurtownicy
- Przezroczysta pokrywa
- Wkładka stabilizująca
- 9 słoików typu twist-off o pojemności 180 ml
- Przewód zasilający o długości 122 cm
- Instrukcja obsługi

1. Pokrywa
2. Plastikowa zakrętka twist off (9 szt.)
3. Słoik szklany typu twist off (9 szt.)
4. Obudowa
5. Lampka sygnalizacyjna
6. Wyświetlacz LED
7. Wkładka stabilizująca słoiki
8. Przewód zasilający



Panel sterowania:



1. Przycisk zmiany ustawień „SET”
2. Przyciski regulacji „+” (UP) i „-” (DOWN)
3. Wyświetlacz LED: wyświetlanie od 0-99 h, 0-59 min, temp 25-65°C
4. Przycisk zasilania „ON/OFF” (włączenie/wyłączenie)
5. Wskaźnik aktualnie regulowanego parametru „TIME, TEMP” (czas/temperatura)

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem urządzenia – i o zachowanie jej do wglądu na przyszłość. Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z urządzenia i pozwoli cieszyć się jego bezawaryjnym działaniem przez długi czas.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że posiadasz wszystkie części zestawu oraz czy żadna z części zestawu nie jest uszkodzona.
2. Usuń z urządzenia folie zabezpieczające.
3. Dokładnie umyj szklane słoiki i zakrętki – w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłucz i wysusz. Istnieje możliwość mycia słoiczek oraz zakrętek w zmywarce.
4. Wnętrze jogurtownicy oraz pokrywę wytrzyj wilgotną szmatką i pozostaw do wyschnięcia.

SPOSÓB UŻYTKOWANIA

1. Podłącz urządzenie do gniazda sieciowego.
2. Naciśnij przycisk „ON/OFF” aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się domyślne ustawienie „10:00”, oznaczające domyślne 10 godzin pracy urządzenia.
3. Naciśnij przycisk „SET” aby wybrać ustawienia temperatury lub czasu. Każdorazowe naciśnięcie przycisku „SET” pozwala przejść do ustawień kolejnego parametru. Po prawej stronie wyświetlacza zaświeci się lampka sygnalizująca aktualnie ustawiany parametr („TEMP” dla temperatury lub „TIME” dla czasu), a migająca cyfra wskaże aktualnie ustawioną wartość.

4. Za pomocą przycisków „+” (UP) i „-” (DOWN) w obu parametrach ustaw pożądaną wartość – liczbę godzin, minut oraz temperaturę.
5. Aby zatwierdzić wybrane parametry i rozpocząć proces, ponownie naciśnij przycisk „ON/OFF”. W momencie rozpoczęcia procesu wyświetlacz przestanie migać, a urządzenie zacznie się nagrzewać i odliczać czas.
6. Po upływie zadanej czasu, urządzenie wyłącza się samoczynnie.

UWAGA: Jeśli nie przejdziesz do kolejnego ustawienia lub nie zatwierdzisz wybranych parametrów w ciągu 5 sekund, urządzenie automatycznie się wyłączy. Po ponownym wciśnięciu przycisku „ON/OFF” urządzenie zapamięta zadane wcześniej parametry, o ile nie zostało odłączone od gniazda zasilania.

Przygotowanie jogurtu

Jogurt to doskonałe, naturalne źródło cennych dla zdrowia składników. Powstaje z mleka przefermentowanego przez bakterie jogurtowe. Bakterie te mnożą się w ciepłym mleku, aż po pewnym czasie zmieniają je w jogurt. Proces ten znacznie wzbogaca mleko w wysokiej jakości białka. Domowy jogurt zawiera również mikroelementy oraz przyjazną mikroflorę bakteryjną. Nie ma w nim zbędnych dodatków, które wykorzystywane są zazwyczaj w kupnych jogurtach smakowych (substancji zagęszczających, sztucznych barwników, aromatów, cukru). Robiąc własne jogurty możesz wzbogacać domowe menu o zdrowe i atrakcyjne przekąski, które będą smakować znakomicie zarówno same, jak i z dodatkiem owoców czy bakalii. Porcja takiego jogurtu to idealny pomysł na posiłek do pracy czy szkoły.

Do sporządzenia smacznego, domowego jogurtu potrzebujesz:

- 1250 ml mleka,
- 0,125 g liofilizowanych kultur bakterii jogurtowych.

Uwaga: jogurtownica ta umożliwia przygotowanie jednorazowo 9 porcji jogurtu (1 porcja = 1 słoik = 180 ml). Całkowita objętość słoików to 1620 ml. Rekomendowana objętość użytkowa jogurtownicy to 1250 ml.

Proces przygotowania:

1. Słoiki wraz z zakrętkami ostrożnie umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Same słoiki po umyciu wyparz, a następnie wraz z zakrętkami wysusz.
2. Odmierz potrzebną ilość mleka. Jeśli używasz mleka świeżego niepasteryzowanego, spasteryzuj je wcześniej. W tym celu wlej je do garnka i podgrzej do temperatury 65°C, cały czas mieszając. Utrzymuj tę temperaturę przez 30 minut, następnie szybko schłodź mleko do 40-45°C. W przypadku, kiedy używasz mleka niskopasteryzowanego, podgrzej je w garnku do temperatury 40-45°C.
3. Bakterie rozpuść osobno w niewielkiej ilości mleka lub wody (ok. 20 ml), a kiedy całkowicie się rozpuszczą, wlej całość do przygotowanego ciepłego mleka. Unikaj powstawania grudek.
4. Po zaszczepieniu mleka bakteriami jogurtowymi mieszaj przez 3-5 min. Po tym czasie mleko przelej do przygotowanych wcześniej słoiczków, do ok. $\frac{3}{4}$ ich wysokości, a następnie zakręć.
5. Włóż słoiki do wnętrza jogurtownicy i nałóż pokrywę urządzenia.
6. Na panelu sterowania ustaw czas i temperaturę – zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniu wykorzystywanych kultur bakterii jogurtowych. Typowy czas fermentacji wynosi około 8-12 godzin, dla temperatury w zakresie 42-44°C. Po 8 godzinach sprawdź, czy odpowiada Ci konsystencja i smak jogurtu. Jeśli nie, pozostaw go w jogurtownicy, zwiększając czas do momentu uzyskania zadowalającej Cię konsystencji i smaku.
7. Tak przygotowany jogurt nadaje się do bezpośredniego spożycia. Aby wydłużyć trwałość przygotowanych porcji, jogurt przechowuj w lodówce.

Uwaga: Na czas fermentacji będzie miała wpływ temperatura otoczenia i temperatura surowców. Zbyt długie ogrzewanie otrzymanego jogurtu może prowadzić do jego zepsucia.

Pomysły na jogurtowe przysmaki

Dobrym dodatkiem do domowego jogurtu są świeże owoce, kakao, wanilia, płatki kokosowe, dżemy, pulpy owocowe. Oryginalnym pomysłem będzie też jogurt podany w sposób wytrawny, np. jako tzatziki. Wystarczy dodatek posiekanego lub startego na tarce ogórka, czosnku, odrobina oliwy z oliwek, soli oraz posiekanego koperku i mięty. Własnoręcznie przygotowany jogurt może być też świetną bazą do innych potraw i napojów: smoothie, lassi, chłodników, owsianek,

sosów czy ciast. Nie ma żadnych ograniczeń dla Twojej kreatywności, należy jednak pamiętać, aby wszelkie dodatki smakowe dodawać dopiero do gotowego jogurtu – w przeciwnym razie może to negatywnie wpłynąć na proces jego powstawania. Jeśli planujesz dodawać przygotowany jogurt do gorących potraw, pamiętaj, że może się on zważyć. Aby tego uniknąć, wymieszaj jogurt z niewielką ilością gorącego sosu lub zupy i dopiero wtedy połącz z resztą.

Dodatkowe wskazówki:

- Czas dojrzewania wpływa na konsystencję i smak jogurtu. Im dłuższy czas, tym wytrawniejszy jogurt i intensywniejszy smak.
- Po 8 godzinach uzyskasz bardzo łagodny jogurt, a po 10 godzinach bardziej kwasowy jogurt naturalny.
- Gotowy jogurt należy spożyć w ciągu 3-5 dni po przygotowaniu oraz przechowywać w lodówce.
- Jogurt domowej roboty jest na ogół bardziej delikatny i nie tak gęsty jak produkty sklepowe.
- Podczas przygotowywania jogurtu może oddzielić się niewielka ilość wody na powierzchni, co jest naturalnym zjawiskiem. Wodę tę należy wylać lub wymieszać całość.
- Przygotowany jogurt możesz wykorzystać jako starter do kolejnej porcji jogurtów zamiast stosowania liofilizowanych kultur bakterii jogurtowych. Jednak im częściej będziesz powtarzać ten proces, tym rzadszy może stawać się jogurt lub proces produkcji może wymagać dłuższego czasu przygotowania. Jeśli jogurt stanie się zbyt rzadki lub długość procesu produkcji nieakceptowalna, należy zacząć od początku, używając nowego, zakupionego jogurtu lub bakterii starterowych.
- Jeśli użyjesz mniejszej ilości mleka lub dodasz 3-4 łyżeczki mleka w proszku, jogurt będzie nieco gęstszy.
- Jogurt stanie się gęstszy, jeśli przed jedzeniem pozostawimy go na jeden dzień w lodówce.
- Mleka niskopasteryzowanego nie trzeba gotować przed przygotowaniem jogurtu.
- Jogurt można również przygotować w wersji wegańskiej, z mleka sojowego. W tym przypadku również możesz wykorzystać oferowane przez naszą firmę kultury bakterii jogurtowych lub użyć jogurtu z mleka sojowego jako kultury starterowej.

Ewentualne problemy i ich rozwiązywanie:

Po upływie 8 godzin jogurt jest nadal zbyt płynny

- Wydłuż proces maksymalnie do 14 godzin, kontrolując regularnie konsystencję jogurtu, aż uzyskasz produkt o satysfakcjonującej gęstości.

Po upływie 14 godzin jogurt jest nadal zbyt płynny

- Mleko mogło być zbyt gorące w czasie mieszania z kulturami jogurtowymi. Upewnij się, że podczas dodawania kultur bakterii temperatura mleka nie przekracza 44°C.
- Użyte kultury mogły być nieaktywne lub nieodpowiednie. Sprawdź, czy stosujesz właściwe kultury o odpowiedniej jakości oraz czy nie minęła ich data ważności.
- Mleko mogło być nieodpowiednie – zawarte w nim środki konserwujące lub jego nieprawidłowa pasteryzacja mogły zahamować bądź uniemożliwić rozwój kultur jogurtowych.

Jogurt jest zbyt grudkowaty

- Kultury jogurtowe i mleko nie zostały prawidłowo wymieszane. Kultury należy zawsze dokładnie wymieszać z ciepłym mlekiem.

Na powierzchni jogurtu widać czerwone plamki

- Może to być oznaką, że do mleka dostały się wcześniej zarodniki pleśni. Jogurt nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić. Przed następnym użyciem bardzo dokładnie umyj słoiki na jogurt i zakrętki. Słoiki przelej wrzątkiem. Zarodniki pleśni mogą przez długi czas unosić się w powietrzu, zanieczyszczać mleko i uczynić je niezdatnym do wyrobu jogurtu, dlatego zadbaj o jak najlepszą czystość sprzętu i nie zostawiaj otwartego mleka przed dodaniem kultur.

Czyszczenie i przechowywanie

Właściwa i regularna konserwacja przedłuży użytkowanie produktu. Dbaj, aby był on przechowywany w dobrym stanie i właściwie wykorzystywany.

- Wskazane jest używanie łagodnych środków czyszczących oraz delikatnych akcesoriów, chroniących korpus urządzenia i elementy z tworzywa przed zarysowaniem.
- Słoiki przed każdym użyciem należy dokładnie umyć i wyparzyć. Zakrętki do słoików myć ciepłą wodą z detergentem. Pojemnik z obudową i panelem przecierać wilgotną ściereczką i wysuszyć, nie zanurzać w wodzie!
- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić wilgotną ścierką kuchenną i pozostawić do wyschnięcia.
- Elementy zestawu muszą pozostawać przez cały czas czyste, ponieważ stykają się z żywnością.
- Jogurtownicę należy przechowywać w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci, a także chronić ją przed kurzem oraz brudem.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- W czasie eksploatacji jogurtownicy należy zachować środki ostrożności związane z bezpieczeństwem użytkowania urządzeń elektrycznych.
- Zabrania się wyjmowania lub wkładania wtyczki mokrymi rękoma.
- Zalecane jest ustawienie urządzenia w kuchni, w miejscu osłoniętym przed nadmiernym nasłonecznieniem, zapewniającym komfort użytkowania oraz bezpieczną obsługę.
- Dzieci powinny mieć dostęp do jogurtownicy tylko pod nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie powinno być tak zabezpieczone, by nie miały do niego dostępu zwierzęta domowe.
- W czasie, kiedy urządzenie jest w trybie pracy, nie należy go przenosić.
- Urządzenia nie wolno samodzielnie naprawiać ani modyfikować.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe urządzenia jest zgodne z tym w sieci, z której korzystasz.
- Zabronione jest używanie tego urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych.
- Nie używaj produktu na niestabilnym podłożu, w wilgotnym miejscu lub w pobliżu innego źródła ciepła.

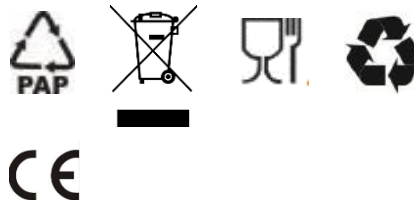


Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może być niebezpieczne dla zdrowia; może także zakłócać pracę urządzenia i doprowadzić do jego awarii.

Dane techniczne:

Napięcie znamionowe:	230V ~ 50 Hz
Moc znamionowa:	40 W
Pojemność:	9 słoików twist off o łącznej pojemności 1,62 L (180 ml każdy)
Klasa ochronności:	II

Wymiary urządzenia	
Szerokość	25 cm
Długość	26,5 cm
Wysokość	14 cm
Długość przewodu zasilającego	122 cm



GOSPODAROWANIE ODPADAMI

Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać do śmietnika. Selekcjonowanie i prawidłowa utylizacja tego typu odpadów przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego. Użytkownik jest odpowiedzialny za dostarczenie zużytego sprzętu do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, w którym będzie on przyjęty bezpłatnie. Informację o takim punkcie można uzyskać u władz lokalnych lub w punkcie zakupu.

Uwaga!

Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenny materiał, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!



USER MANUAL FOR YOGHURT MAKER WITH THERMOSTAT

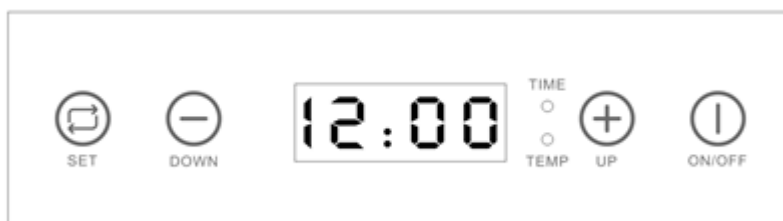
Contents of the set:

- Yoghurt maker body
- Transparent cover
- Stabilising insert
- 9 twist-off jars with capacity of 180 ml
- 122 cm long power cable
- User manual

1. Cover
2. Plastic twist-off lid (9 pcs)
3. Glass twist-off jar (9 pcs)
4. Casing
5. Indicator light
6. LED display
7. Insert for stabilising jars
8. Power supply cable



Control panel:



1. "SET" button for changing the settings
2. "+" (UP) and "-" (DOWN) adjustment buttons
3. LED display: display from 0-99 h, 0-59 min, temp 25-65°C
4. "ON/OFF" power switch
5. "TIME, TEMP" (time, temperature) display of the currently controlled parameter

Please read this manual carefully before using the device - and keep it for future reference. Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the device properly and enjoy its faultless functioning for a long time.

PRIOR TO FIRST USE

5. Check the contents of the packaging and make sure you have all the kit parts and that none of them are damaged.
6. Remove protective films from the device.

7. Wash glass jars and lids thoroughly - in warm water with dishwashing liquid, then rinse and dry. The jars and lids are dishwasher safe.
8. Wipe the inside of the yoghurt maker and the cover with a damp cloth and leave to dry.

HOW TO USE

1. Connect the device to a mains socket.
2. Press the "ON/OFF" button to turn the device on. The display will automatically show a default setting of "10:00", indicating the default 10 hours of operation of the device.
3. Press the "SET" button to select temperature or time settings. Each time the 'SET' button is pressed, the next parameter is set. On the right-hand side of the display, the lamp indicating the parameter currently being set ("TEMP" for temperature or "TIME" for time) will light up and a flashing digit will indicate the value currently set.
4. Use the "+" (UP) and "-" (DOWN) buttons in both parameters to set the desired value - number of hours, minutes and temperature.
5. To confirm the selected parameters and start the process, press the "ON/OFF" button again. When the process starts, the display will stop flashing and the unit will start to heat up and count down.
6. Once the set time has elapsed, the unit switches off automatically.

PLEASE NOTE: If you do not proceed to the next setting or do not confirm the selected parameters within 5 seconds, the unit will automatically switch off. When the "ON/OFF" button is pressed again, the device will save the previously set parameters, unless it has been disconnected from the power socket.

Yoghurt preparation

Yoghurt is an excellent natural source of healthy ingredients. It is made from milk fermented by yoghurt bacteria. These bacteria multiply in the warm milk until, after some time, they turn it into yoghurt. This process significantly enriches the milk with high-quality proteins. Homemade yoghurt also contains micronutrients and friendly bacterial microflora. It has no unnecessary additives that are usually employed in store-bought flavoured yoghurts (thickeners, artificial colours, flavours, sugar). By making your own yoghurt, you can enrich your home menu with healthy and attractive snacks that will taste great both on their own and with the addition of fruit or nuts. A portion of such yoghurt is ideal for a meal for work or school.

To make a tasty homemade yoghurt you need:

- 1250 mL milk,
- 0.125 g freeze-dried yoghurt bacterial cultures.

Please note: this yoghurt maker allows 9 portions of yoghurt to be prepared at one time (1 portion = 1 jar = 180 ml). The total volume of the jars is 1620 mL. The recommended usable volume of the yoghurt maker is 1250 ml.

Preparation process:

1. Carefully wash the jars along with the lids with warm water and dishwashing liquid. Scald the jars after washing and then dry them together with the lids.
2. Measure out the amount of milk needed. If you are using fresh unpasteurised milk, pasteurise it beforehand. To this end, pour the milk into a pot and heat it to 65°C, stirring all the time. Maintain this temperature for 30 minutes, then quickly cool the milk down to 40-45°C. If you are using low-pasteurised milk, heat it in a pot to 40-45°C.
3. Dissolve the bacteria separately in a small amount of milk or water (about 20 mL), and once they are completely dissolved, pour the water/milk with bacteria into the prepared warm milk. Avoid the formation of lumps.
4. After inoculating the milk with yoghurt bacteria, stir it for 3-5 minutes. After this time, pour the milk into the jars you prepared earlier, up to about $\frac{3}{4}$ of their height, and then close them with lids.
5. Place the jars inside the yoghurt maker and put the cover on the machine.
6. On the control panel, set the time and temperature in line with the recommendations on the package of yoghurt cultures used. Typical fermentation time is about 8-12 hours, for temperatures in the range of 42-44°C. After 8 hours, check whether you are happy with the texture and flavour of the yoghurt. If not, leave it in the yoghurt maker, increasing the time until you are satisfied with the texture and flavour.
7. The yoghurt so prepared is suitable for direct consumption. To extend the shelf life of the portions you prepare,

store the yoghurt in the fridge.

Please note: The fermentation time will be influenced by the ambient temperature and the temperature of the raw materials. Heating the obtained yoghurt for too long can lead to spoilage.

Ideas for yoghurt delicacies

Good additions to homemade yoghurt include fresh fruit, cocoa, vanilla, coconut flakes, jams, and fruit pulps. Yoghurt served dry, for example as tzatziki, will also be an interesting idea. All you need to do is add chopped or grated cucumber, garlic, a little olive oil, salt and chopped dill and mint. Homemade yoghurt can also form a great base for other dishes and drinks: smoothies, lassi, cold soups, oatmeal, sauces or cakes. There are no limits to your creativity, but it is important to remember that any flavourings should only be added to the finished yoghurt - otherwise they can adversely affect the process. If you intend to add the prepared yoghurt to hot dishes, be aware that it may curdle. To avoid this, mix the yoghurt with a small amount of hot sauce or soup and only then combine it with the rest.

Additional tips:

- The maturation time affects the consistency and flavour of the yoghurt. The longer it is, the drier the yoghurt and the more intense the flavour.
- After 8 hours you will get a very mild yoghurt and after 10 hours a more acidic natural yoghurt.
- The finished yoghurt should be stored in the refrigerator and eaten within 3-5 days after preparation.
- Homemade yoghurt is generally softer and not as thick as store-bought products.
- When preparing yoghurt, a small amount of water may separate on the surface, which is a natural occurrence. This water should be poured off or mixed in.
- You can use the prepared yoghurt as a starter for your next batch of yoghurt instead of using freeze-dried yoghurt cultures. However, the more often you repeat this process, the thinner the yoghurt may become or the production process may require longer preparation time. If the yoghurt becomes too runny or the length of the production process becomes unacceptable, start from scratch using a new purchased yoghurt or starter bacteria.
- If you use less milk or add 3-4 teaspoons of powdered milk, the yoghurt will be slightly thicker.
- The yoghurt will become thicker if you leave it in the fridge for a day before eating.
- Low-pasteurised milk does not need to be boiled before preparing the yoghurt.
- Yoghurt can also be made in a vegan version, using soy milk. In this case, you can also use the yoghurt cultures we offer or use soy milk yoghurt as a starter culture.

Potential problems and how to solve them:

After 8 hours the yoghurt is still too runny

- Extend the process to a maximum of 14 hours, monitoring the consistency of the yoghurt regularly until you have a product of satisfactory thickness.

After 14 hours the yoghurt is still too runny

- The milk may have been too hot when it was being mixed with the yoghurt cultures. Make sure that the temperature of the milk does not exceed 44°C when adding the cultures.
- The cultures used may have been inactive or inappropriate. Make sure you are using the right cultures of the right quality and that their expiry date has not passed.
- The milk may not have been suitable - the preservatives in it or its improper pasteurisation may have inhibited or prevented the development of yoghurt cultures.

Yoghurt is too grainy

- The yoghurt cultures and milk were not mixed properly. The cultures should always be mixed thoroughly with warm milk.

Red spots can be seen on the surface of the yoghurt

- This can be a sign that mould spores have previously entered the milk. The yoghurt is not fit for consumption and should be discarded. Wash the yoghurt jars and their lids very thoroughly before next use. Pour boiling

water over the jars. Mould spores can linger in the air for a long time, contaminating the milk and making it unsuitable for making yoghurt, so keep your equipment as clean as possible and do not leave the milk container open before adding cultures.

Cleaning and storage

Proper and regular maintenance will extend the life of the product. Make sure that it is stored in good condition and used properly.

- It is recommended that gentle cleaning agents and delicate accessories are used, which will protect the body of the devices and its plastic parts against scratches.
- The jars should be thoroughly washed and scalded before each use. Wash jar lids using warm water with a detergent. Wipe the container with the housing and panel with a damp cloth and dry it. Do not immerse in water!
- After each use, the device should be cleaned with a damp kitchen cloth and allowed to dry.
- Kit components must remain clean at all times as they come into contact with food.
- Store the yoghurt maker in a dry place, out of the reach of children, and protect it from dust and dirt.

SAFETY PRINCIPLES

- When operating the yoghurt maker, take precautions related to the safety of using electrical equipment.
- It is prohibited to remove or insert the plug with wet hands.
- It is recommended that the device be placed in the kitchen, in a place sheltered from excessive sunlight, to ensure comfort of use and safe operation.
- Children should only have access to the yoghurt maker under adult supervision.
- The device should be secured so that pets do not have access to it.
- While the device is in operating mode, do not move it.
- Do not repair or modify the device on your own.
- Never leave the operating device unattended.
- Make sure that the rated voltage of the device matches that of the mains you are using.
- It is prohibited to use this device near flammable objects.
- Do not use the device on an unstable surface, in a damp place or near another heat source.

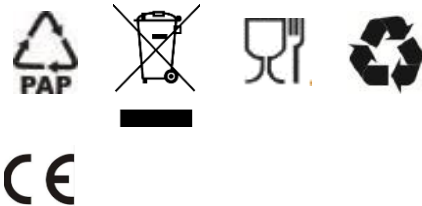


Failure to follow these recommendations can be hazardous to health and it can also interfere with the operation of the equipment and lead to its failure.

Technical data:

Rated voltage: 230 V ~ 50 Hz
 Rated power: 40 W
 Capacity: 9 twist-off jars with a total capacity of 1.62 L (180 mL each)
 Protection class: II

Device dimensions	
Width	25 cm
Length	26.5 cm
Height	14 cm
Length of the power cable	122 cm



WASTE MANAGEMENT

Waste electrical and electronic equipment must not be discarded into a waste bin. Selection and correct disposal of waste of this type contributes to protection of the natural environment. The user is liable for delivering the waste equipment to a specialised collection point, where it will be accepted without charging any fee. Information on such collection point can be obtained from local authorities or at the point of purchase.

Please note!

Every household uses electrical and electronic equipment and, therefore, is a potential producer of waste that is hazardous to people and the environment due to presence of hazardous substances, mixtures, and constituents in the equipment. On the other hand, waste equipment constitutes valuable material from which raw materials such as copper, tin, glass, iron, etc. can be recovered.



The symbol of a crossed-out rubbish bin placed on equipment, packaging, or accompanying documents means that the product must not be disposed of together with other waste. Such a marking means at the same time that the equipment was placed on the market after 13th of August 2005.

The user is obligated to provide waste equipment to the designated waste collection point for appropriate processing. You can find information on the available system for collecting waste electrical equipment at a given store's enquiry point and at the city hall/municipal office. Proper handling of waste equipment prevents negative consequences for the natural environment and human health!



BEDIENUNGSANLEITUNG DER JOGHURTMASCHINE MIT THERMOSTAT

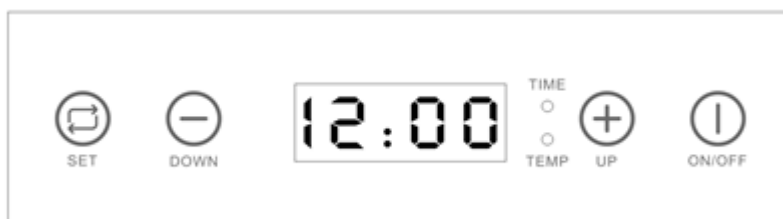
Bestandteile des Sets:

- Körper der Joghurtmaschine
- Durchsichtiger Deckel
- Stabilisierende Einlage
- 9 Twist-Off-Gläser mit einem Fassungsvermögen von 180 ml
- Stromversorgungskabel mit einer Länge von 122 cm
- Bedienungsanleitung

1. Deckel
2. Twist-Off-Schraubverschluss aus Kunststoff (9 St.)
3. Twist-Off-Glas (9 St.)
4. Gehäuse
5. Meldeleuchte
6. LED-Anzeige
7. Stabilisierende Einlage für Gläser
8. Stromversorgungskabel



Steuerpanel



1. Taste zum Ändern der Einstellungen „SET“
2. Steuerungstasten „+“ (UP) und „-“ (DOWN)
3. LED-Anzeige: Anzeige von 0-99 h, 0-59 min, Temp. 25-65°C
4. Einschalttaste „ON/OFF“ (Ein/Ausschalten)
5. Anzeige des aktuell eingestellten Parameters „TIME, TEMP“ (Zeit/Temperatur)

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Die Kenntnis der folgenden Empfehlungen ermöglicht die korrekte Nutzung des Geräts und gewährleistet dessen störungsfreien Betrieb über einen langen Zeitraum.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile des Sets haben und dass keines der Teile beschädigt ist.
2. Entfernen Sie die Schutzfolien von dem Gerät.
3. Waschen Sie die Gläser und Schraubverschlüsse gründlich – in warmem Wasser mit Spülmittel, anschließend abspülen und abtrocknen. Die Gläser und Schraubverschlüsse können in der Spülmaschine gewaschen werden.
4. Wischen Sie das Innere der Joghurtmaschine und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie sie trocknen.

VERWENDUNGSWEISE

1. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
2. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät einzuschalten. Auf der Anzeige wird automatisch die Standardeinstellung „10:00“ angezeigt, die die Standardbetriebszeit des Geräts von 10 Stunden angibt.
3. Drücken Sie die Taste „SET“, um die Temperatur- oder Zeiteinstellungen zu wählen. Jedes Mal, wenn die Taste „SET“ gedrückt wird, wird der nächste Parameter eingestellt. Auf der rechten Seite des Displays leuchtet die Meldeleuchte auf, die den aktuell eingestellten Parameter anzeigt („TEMP“ für Temperatur oder „TIME“ für Zeit), und eine blinkende Ziffer zeigt den aktuell eingestellten Wert an.
4. Verwenden Sie die Tasten „+“ (UP) und „-“ (DOWN) in beiden Parametern, um den gewünschten Wert einzustellen – Anzahl der Stunden, Minuten und Temperatur.
5. Um die gewählten Parameter zu bestätigen und den Vorgang zu starten, drücken Sie erneut die Taste „ON/OFF“. Wenn der Prozess startet, hört die Anzeige auf zu blinken und das Gerät beginnt, sich aufzuheizen und die Zeit abzuzählen.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.

HINWEIS: Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden zur nächsten Einstellung übergehen oder die gewählten Parameter bestätigen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn die Taste „ON/OFF“ erneut gedrückt wird, speichert das Gerät die zuvor eingestellten Parameter, es sei denn, es wurde von der Steckdose getrennt.

Bereitung des Joghurts

Joghurt ist eine hervorragende natürliche Quelle von wertvollen Inhaltsstoffen für die Gesundheit. Er wird aus mit Joghurtbakterien fermentierter Milch hergestellt. Diese Bakterien vermehren sich in warmer Milch, bis sie diese nach einiger Zeit in Joghurt verwandeln. Dieser Vorgang reichert die Milch erheblich mit hochwertigen Proteinen an. Hausgemachter Joghurt enthält außerdem Mikronährstoffe und eine günstige bakterielle Mikroflora. Er enthält keine unnötigen Zusatzstoffe (Verdickungsmittel, künstliche Farbstoffe, Aromen, Zucker), die normalerweise in handelsüblichen aromatisierten Joghurts verwendet werden. Wenn Sie Ihren Joghurt selbst bereiten, können Sie Ihren Speiseplan mit gesunden und attraktiven Snacks bereichern, die sowohl pur als auch mit Obst oder Trockenfrüchten hervorragend schmecken. Eine Portion eines solchen Joghurts ist eine ideale Idee für eine Mahlzeit in der Arbeit oder Schule.

Um schmackhaften, selbstgemachten Joghurt zu bereiten, benötigen Sie:

- 1250 ml Milch,
- 0,125 g gefriergetrocknete Joghurtbakterienkulturen.

Hinweis: Mit dieser Joghurtmaschine können gleichzeitig 9 Portionen Joghurt zubereitet werden (1 Portion = 1 Glas = 180 ml). Das Gesamtfassungsvermögen der Gläser beträgt 1620 ml. Das empfohlene Nutz Fassungsvermögen der Joghurtmaschine beträgt 1250 ml.

Zubereitung:

1. Waschen Sie die Gläser zusammen mit den Schraubverschlüssen vorsichtig mit warmem Wasser und Spülmittel. Brühen Sie die Gläser nach dem Waschen aus und trocknen Sie sie zusammen mit den Schraubverschlüssen.
2. Messen Sie die benötigte Menge Milch ab. Wenn Sie frische, unpasteurisierte Milch verwenden, müssen

Sie diese vorher pasteurisieren. Dazu gießen Sie die Milch in einen Topf und erhitzen Sie sie unter ständigem Rühren auf 65°C. Diese Temperatur 30 Minuten lang beibehalten, dann die Milch schnell auf 40-45°C abkühlen. Wenn Sie niedrigpasteurisierte Milch verwenden, erhitzen Sie sie in einem Topf auf 40-45 °C.

3. Lösen Sie die Bakterien separat in einer kleinen Menge Milch oder Wasser (ca. 20 ml) auf und gießen Sie das Ganze, wenn es vollständig aufgelöst ist, in die vorbereitete warme Milch. Vermeiden Sie, das Entstehen von Klümpchen.
4. Nach der Impfung der Milch mit Joghurtbakterien 3-5 Minuten lang rühren. Nach dieser Zeit die Milch in die vorbereiteten Gläser bis zu etwa $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe füllen und anschließend verschließen.
5. Stellen Sie die Gläser in die Joghurtmaschine und setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
6. Stellen Sie am Steuerpanel die Zeit und die Temperatur ein – wie auf der Verpackung der verwendeten Joghurtkulturen empfohlen. Die typische Fermentationsdauer beträgt etwa 8-12 Stunden bei einer Temperatur von 42-44°C. Prüfen Sie nach 8 Stunden, ob die Konsistenz und der Geschmack des Joghurts Ihnen passen. Wenn nicht, lassen Sie ihn in der Joghurtmaschine und verlängern Sie die Zeit, bis Sie mit der Konsistenz und dem Geschmack zufrieden sind.
7. Der auf diese Weise zubereitete Joghurt ist für den direkten Verzehr geeignet. Um die Haltbarkeit der zubereiteten Portionen zu verlängern, sollte der Joghurt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis: Die Fermentationsdauer wird von der Umgebungstemperatur und der Temperatur der Rohstoffe beeinflusst. Ein zu langes Erhitzen des entstandenen Joghurts kann zu seinem Verderben führen.

Ideen für Joghurt-Leckereien

Gute Zutaten für selbstgemachten Joghurt sind frisches Obst, Kakao, Vanille, Kokosflocken, Konfitüre, Fruchtfleisch. Eine originelle Idee wäre auch ein Joghurt, der zum Beispiel auf pikante Weise serviert wird wie z.B. Tzatziki. Es genügt die Zugabe von gehackter oder geriebener Gurke, Knoblauch, ein wenig Olivenöl, Salz und gehacktem Dill und Minze. Selbstgemachter Joghurt kann auch eine hervorragende Grundlage für andere Gerichte und Getränke sein: Smoothies, Lassi, kalte Suppen, Haferbrei, Saucen oder Kuchen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, aber es ist wichtig, daran zu denken, dass alle Zutaten nur dem fertigen Joghurt zugesetzt werden sollten – andernfalls können sie dessen Entstehungsprozess beeinträchtigen. Wenn Sie vorhaben, den zubereiteten Joghurt zu warmen Gerichten hinzuzufügen, bedenken Sie, dass er gerinnen kann. Um dies zu vermeiden, mischen Sie den Joghurt mit einer kleinen Menge heißer Soße oder Suppe und vermengen Sie ihn erst dann mit dem Rest.

Zusätzliche Hinweise:

- Die Reifezeit beeinflusst die Konsistenz und den Geschmack des Joghurts. Je länger die Reifezeit, desto säuerlicher der Joghurt und desto intensiver der Geschmack.
- Nach 8 Stunden erhalten Sie einen sehr milden Joghurt und nach 10 Stunden einen säuerlichen Naturjoghurt.
- Der fertige Joghurt sollte im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 3-5 Tagen nach der Zubereitung verzehrt werden.
- Selbstgemachter Joghurt ist im Allgemeinen milder und nicht so dickflüssig wie handelsübliche Produkte .
- Bei der Zubereitung von Joghurt kann sich eine kleine Menge Wasser an der Oberfläche absetzen, was eine natürliche Erscheinung ist. Dieses Wasser sollte abgegossen oder mit dem Joghurt vermischt werden.
- Sie können den zubereiteten Joghurt als Starter für Ihren nächsten Joghurt verwenden, anstatt gefriergetrocknete Joghurtkulturen zu verwenden. Je öfter Sie diesen Vorgang jedoch wiederholen, desto dünnflüssiger kann der Joghurt werden oder der Herstellungsprozess kann eine längere Vorbereitungszeit erfordern. Wenn der Joghurt zu flüssig wird oder die Dauer des Herstellungsprozesses inakzeptabel ist, fangen Sie mit neuem, gekauftem Joghurt oder Starterbakterien von vorne an.
- Wenn Sie weniger Milch verwenden oder 3-4 Teelöffel Milchpulver hinzufügen, wird der Joghurt etwas dickflüssiger.
- Der Joghurt wird dickflüssiger, wenn Sie ihn vor dem Verzehr einen Tag lang im Kühlschrank aufbewahren.
- Niedrigpasteurisierte Milch muss vor der Zubereitung des Joghurts nicht abgekocht werden.
- Joghurt kann auch in einer veganen Version mit Sojamilch zubereitet werden. Auch in diesem Fall können Sie die von uns angebotenen Joghurtkulturen verwenden oder Sojamilchjoghurt als Starterkultur einsetzen.

Mögliche Probleme und deren Lösung:

Nach 8 Stunden ist der Joghurt noch zu flüssig

- Verlängern Sie den Prozess bis maximal 14 Stunden und kontrollieren Sie dabei regelmäßig die Konsistenz des Joghurts, bis Sie ein Produkt mit einer zufriedenstellenden Dichte erhalten.

Nach 14 Stunden ist der Joghurt noch zu flüssig

- Möglicherweise war die Milch beim Mischen mit den Joghurtkulturen zu heiß. Achten Sie darauf, dass die Temperatur der Milch beim Hinzufügen der Kulturen 44°C nicht überschreitet.
- Die verwendeten Kulturen könnten inaktiv oder ungeeignet gewesen sein. Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtigen Kulturen in der richtigen Qualität verwenden und dass deren Verfallsdatum noch nicht abgelaufen ist.
- Möglicherweise war die Milch nicht geeignet – die darin enthaltenen Konservierungsstoffe oder die unsachgemäße Pasteurisierung haben die Entwicklung von Joghurtkulturen gehemmt oder verhindert.

Der Joghurt ist zu klumpig

- Die Joghurtkulturen und die Milch wurden nicht richtig vermischt. Die Kulturen sollten immer gründlich mit warmer Milch vermischt werden.

Auf der Oberfläche des Joghurts sind rote Flecken zu sehen.

- Dies kann ein Zeichen dafür sein, dass zuvor Schimmelsporen in die Milch gelangt sind. Der Joghurt ist nicht zum Verzehr geeignet und sollte entsorgt werden. Waschen Sie die Joghurtgläser und -verschlüsse vor dem nächsten Gebrauch sehr gründlich aus. Brühen Sie die Gläser aus. Schimmelsporen können sich lange in der Luft halten, die Milch verunreinigen und sie für die Joghurtherstellung unbrauchbar machen. Halten Sie daher Ihre Utensilien so sauber wie möglich und lassen Sie die Milch nicht offen stehen, bevor Sie Kulturen hinzufügen.

Reinigung und Aufbewahrung

Eine ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Nutzungsdauer des Produkts. Achten Sie darauf, dass es in gutem Zustand gehalten und ordnungsgemäß verwendet wird.

- Es ist ratsam, milde Reinigungsmittel zu verwenden, um das Gehäuse des Geräts und die Kunststoffteile vor Kratzern zu schützen.
- Die Gläser sollten vor jedem Gebrauch gründlich gewaschen und ausgebrüht werden. Waschen Sie die Schraubverschlüsse der Gläser mit warmem Wasser und Spülmittel. Den Behälter mit dem Gehäuse und dem Panel mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen, nicht in Wasser eintauchen!
- Nach jeder Benutzung sollte das Gerät mit einem feuchten Küchentuch gereinigt und zum Trocknen stehen gelassen werden.
- Die Bestandteile des Sets müssen stets sauber sein, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Die Joghurtmaschine sollte an einem trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, sowie vor Staub und Schmutz geschützt aufbewahrt werden.

SICHERHEITSGRUNDSÄTZE

- Während des Betriebs der Joghurtmaschine müssen Sicherheitsvorkehrungen im Zusammenhang mit der Verwendung elektrischer Geräte beachtet werden.
- Es ist verboten, den Stecker mit nassen Händen herauszuziehen oder einzustecken.
- Es wird empfohlen, das Gerät in der Küche an einem Ort aufzustellen, der vor übermäßiger Sonneneinstrahlung geschützt ist, um einen bequemen Gebrauch und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Kinder sollten nur unter Aufsicht von Erwachsenen Zugang zur Joghurtmaschine haben.
- Das Gerät sollte so gesichert sein, dass Haustiere keinen Zugang dazu haben.
- Während das Gerät im Betriebsmodus ist, sollte es nicht bewegt werden.
- Das Gerät darf nicht eigenständig repariert oder modifiziert werden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.

- Vergewissern Sie sich, dass die Nennspannung des Geräts mit der Spannung des von Ihnen verwendeten Netzes übereinstimmt.
- Es ist verboten, dieses Gerät in der Nähe von leicht entzündlichen Gegenständen zu verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf einer instabilen Oberfläche, an einem feuchten Ort oder in der Nähe einer anderen Wärmequelle.

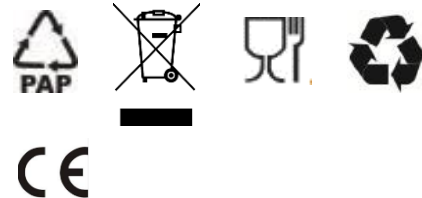


Die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen kann gefährlich für die Gesundheit sein; es kann auch den Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu dessen Ausfall führen.

Technische Daten:

Nennspannung:	230V ~ 50 Hz
Nennleistung:	40W
Fassungsvermögen:	9 Twist-Off-Gläser mit einem Gesamtfassungsvermögen von 1,6 2 L (je 180 ml)
Schutzklasse:	II

Abmessungen des Geräts	
Breite	25 cm
Länge	26,5 cm
Höhe	14 cm
Länge des Stromversorgungskabels	122 cm



ABFALLWIRTSCHAFT

Gebrauchte elektrische und elektronische Geräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieser Abfallart trägt zum Umweltschutz bei. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das gebrauchte Gerät an einer spezialisierten Sammelstelle abzugeben, an der es kostenlos angenommen wird. Informationen über einem solchen Punkt erhalten Sie bei der örtlichen Behörde oder der Verkaufsstelle.

Achtung!

Jeder Haushalt ist ein Nutzer von Elektro- und Elektronikgeräten und damit ein potenzieller Erzeuger von Abfällen, die aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen und Komponenten in den Geräten für Mensch und Umwelt gefährlich sind. Andererseits sind gebrauchte Geräte ein wertvolles Material, aus dem Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere zurückgewonnen werden können.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät, der Verpackung oder in den Begleitpapieren bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden darf. Zugleich weist die Kennzeichnung darauf hin, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Umlauf gebracht wurde.

Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, gebrauchte Geräte zu einer ausgewiesenen Sammelstelle zu bringen, um sie ordnungsgemäß zu entsorgen. Informationen über das vorhandene Sammelsystem für Elektroaltgeräte erhalten Sie am Infopunkt des Geschäfts oder im Stadtamt/Gemeindeamt. Ein sachgemäßer Umgang mit Altgeräten verhindert negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit!

MANUEL D'UTILISATION DE LA YAOURTIÈRE AVEC THERMOSTAT

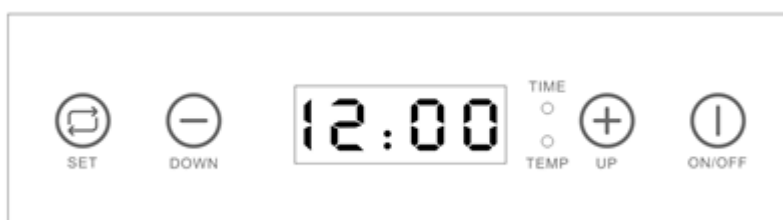
Éléments du kit:

- Corps de yaourtière
- Couvercle transparent
- Insert de stabilisation
- 9 bocaux twist-off de 180 ml
- Câble d'alimentation de 122 cm de long
- Manuel d'utilisation

1. Couvercle
2. Couvercles twist-off en plastique (9 pièces)
3. Bocal en verre twist-off (9 pièces)
4. Boîtier
5. Voyant de signalisation
6. Écran LED
7. Insert de stabilisation de bocaux
8. Câble d'alimentation



Panneau de commande:



1. Touche de modification des réglages "SET"
2. Boutons de réglage "+" (UP) et "-" (DOWN)
3. Écran LED: affichage de 0-99 h, 0-59 min, température 25-65°C
4. Bouton d'alimentation "ON/OFF" (allumer/éteindre)
5. Affichage du paramètre actuellement contrôlé "TIME, TEMP" (temps/température)

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure. Une lecture attentive des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement l'appareil et de profiter longtemps de son fonctionnement sans problème.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Vérifiez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces du kit et qu'aucune d'entre elles n'est défectueuse.
2. Retirez les films de protection de l'appareil.
3. Lavez soigneusement les bocaux en verre et les couvercles dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis rincez-les et séchez-les. Il est possible de laver les bocaux et les couvercles au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur de la yaourtière et le couvercle avec un chiffon humide et laissez sécher.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez l'appareil à une prise secteur.
2. Appuyez sur le bouton ON / OFF pour allumer l'appareil. L'écran affiche automatiquement un réglage par défaut de "10:00", indiquant les 10 heures de fonctionnement par défaut de l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton "SET" pour sélectionner les paramètres de température ou de temps. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton "SET", vous passez au paramètre suivant. Sur le côté droit de l'écran, le témoin indiquant le paramètre de consigne ("TEMP" pour

la température ou "TIME" pour le temps) s'allume et un chiffre clignotant indique la valeur de consigne.

4. Utilisez les boutons "+" (UP) et "-" (DOWN) dans les deux paramètres pour régler la valeur souhaitée - nombre d'heures, minutes et température.
5. Pour confirmer les paramètres sélectionnés et démarrer le processus, appuyez à nouveau sur le bouton "ON/OFF". Lorsque le processus commence, l'écran cesse de clignoter et l'appareil commence à chauffer et à effectuer un compte à rebours.
6. Une fois le temps programmé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement.

ATTENTION: Si vous ne passez pas au réglage suivant ou ne confirmez pas les paramètres sélectionnés dans les 5 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement. En appuyant à nouveau sur le bouton "ON/OFF", l'appareil mémorise les paramètres précédemment réglés, à moins qu'il n'ait été débranché de la prise de courant.

Préparation du yaourt

Le yaourt est une excellente source naturelle d'ingrédients précieux pour la santé. Il est fabriqué à partir de lait fermenté par les bactéries de yaourt. Ces bactéries se multiplient dans le lait chaud jusqu'à ce que, après un certain temps, elles le transforment en yaourt. Ce processus enrichit considérablement le lait en protéines de haute qualité. Le yaourt fait maison contient également des micronutriments et une microflore bactérienne favorable. Il ne contient pas d'additifs inutiles habituellement utilisés dans les yaourts aromatisés achetés (épaississants, colorants et arômes artificiels, sucre). En préparant votre propre yaourt, vous pouvez enrichir votre menu maison avec des en-cas sains et attrayants qui seront délicieux tels quels ou avec des fruits ou fruits secs. Une portion de yaourt est idéale pour un repas au travail ou à l'école.

Pour préparer un savoureux yaourt maison, il vous faut :

- 1250 ml de lait
- 0,125 g de cultures bactériennes lyophilisées de yaourt.

Remarque: cette yaourtière permet de préparer 9 portions de yaourt à la fois (1 portion = 1 bocal = 180 ml). Le volume total des bocaux est de 1620 ml. Le volume utile recommandé de la yaourtière est de 1250 ml.

Processus de préparation :

1. Lavez soigneusement les bocaux et les couvercles avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Ébouillantez les bocaux lavés et laissez sécher avec les couvercles.
2. Mesurez la quantité de lait nécessaire. Si vous utilisez du lait frais non pasteurisé, pasteurisez-le au préalable. Pour ce faire, versez-le dans une casserole et faites-le chauffer à 65°C en remuant constamment. Maintenez cette température pendant 30 minutes, puis refroidissez rapidement le lait à 40-45°C. Si vous utilisez du lait faiblement pasteurisé, faites-le chauffer dans une casserole à 40-45°C.
3. Dissolvez les bactéries séparément dans une petite quantité de lait ou d'eau (environ 20 ml) et, lorsqu'elles sont complètement dissoutes, versez le tout dans le lait chaud préparé. Évitez la formation de grumeaux.
4. Après avoir inoculé le lait avec les bactéries de yaourt, remuez pendant 3 à 5 minutes. Après ce temps, versez le lait dans les bocaux que vous avez préparés précédemment, jusqu'à environ $\frac{3}{4}$ de leur hauteur, puis fermez-les.
5. Placez les bocaux dans la yaourtière et mettez le couvercle.
6. Sur le panneau de commande, réglez le temps et la température, conformément aux recommandations figurant sur l'emballage des cultures de yaourt utilisées. La durée de fermentation typique est d'environ 8 à 12 heures, pour une température comprise entre 42 et 44°C. Après 8 heures, assurez-vous que vous êtes satisfait de la texture et du goût du yaourt. Si ce n'est pas le cas, laissez-le dans la yaourtière, en augmentant le temps jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la consistance et du goût.
7. Le yaourt ainsi préparé peut être consommé directement. Pour prolonger la durée de conservation des portions préparées, conservez le yaourt au réfrigérateur.

Attention: La durée de la fermentation est influencée par la température ambiante et la température des matières premières. Le fait de chauffer trop longtemps le yaourt obtenu peut entraîner sa détérioration.

Idées de friandises au yaourt

Les fruits frais, le cacao, la vanille, les flocons de noix de coco, les confitures et les pulpes de fruits sont de bons ajouts au yaourt fait maison. Le yaourt salé, servi comme tzatziki, sera également une idée originale. Il suffit d'ajouter du concombre haché ou râpé, de l'ail, un peu d'huile d'olive, du sel et de l'aneth et de la menthe hachés. Le yaourt fait maison peut également servir de base à d'autres plats et boissons : smoothies, lassi, bouille d'avoine, sauces ou gâteaux. Il n'y a pas de limites à votre créativité, mais il faut noter que les arômes ne doivent être ajoutés qu'au yaourt fini, sous peine de nuire au processus de sa formation. Si vous prévoyez d'ajouter du yaourt préparé à des plats chauds, gardez à l'esprit qu'il peut devenir caillé. Pour éviter cela, mélangez le yaourt avec une petite quantité de sauce piquante ou de soupe, puis combinez avec le reste.

Conseils supplémentaires:

- Le temps de maturation influe sur la texture et le goût du yaourt. Plus le temps est long, plus le yaourt est sec et plus sa saveur est intense.
- Après 8 heures, vous obtiendrez un yaourt très doux et après 10 heures, un yaourt naturel plus acide.
- Le yaourt fini doit être consommé dans les 3 à 5 jours suivant sa préparation et conservé au réfrigérateur.
- Le yaourt fait maison est généralement plus doux et moins épais que les produits du commerce.
- Lors de la préparation du yaourt, une petite quantité d'eau peut se séparer à la surface, ce qui est naturel. Enlevez cette eau ou mélangez le tout.
- Vous pouvez utiliser le yaourt ainsi préparé comme ferment pour votre prochain lot de yaourt au lieu d'utiliser des cultures de yaourt lyophilisées. Toutefois, plus vous répétez ce processus, plus le yaourt peut devenir plus liquide ou le processus de production peut durer plus longtemps. Si le yaourt devient trop liquide ou si la durée du processus de production est inacceptable, recommencez à zéro en utilisant un nouveau yaourt acheté ou des bactéries de démarrage.
- Si vous utilisez moins de lait ou si vous ajoutez 3-4 cuillères à café de lait en poudre, le yaourt sera légèrement plus épais.
- Le yaourt deviendra plus épais si vous le laissez au réfrigérateur pendant un jour avant de le consommer.
- Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le lait faiblement pasteurisé avant de préparer le yaourt.
- Le yaourt peut également être transformé en version végétalienne, en utilisant du lait de soja. Dans ce cas également, vous pouvez utiliser les cultures de yaourt que nous proposons ou utiliser du yaourt au lait de soja comme culture de démarrage.

Les problèmes potentiels et leur résolution:

Après 8 heures, le yaourt est encore trop liquide

- Prolongez le processus jusqu'à un maximum de 14 heures, en contrôlant régulièrement la texture du yaourt jusqu'à ce que vous obteniez un produit d'une densité satisfaisante.

Après 14 heures, le yaourt est encore trop liquide

- Le lait était peut-être trop chaud lorsqu'il a été mélangé aux cultures de yaourt. Veillez à ce que la température du lait ne dépasse pas 44°C lors de l'ajout des cultures.
- Les cultures utilisées peuvent avoir été inactives ou inappropriées. Assurez-vous que vous utilisez les bonnes cultures, qu'elles sont de bonne qualité et que leur date de péremption n'est pas dépassée.
- Le lait n'était peut-être pas approprié - les conservateurs qu'il contenait ou sa pasteurisation incorrecte ont pu inhiber ou empêcher le développement des cultures de yaourt.

Le yaourt est trop grumeleux

- Les cultures de yaourt et le lait n'ont pas été mélangés correctement. Les cultures doivent toujours être bien mélangées avec du lait chaud.

Des taches rouges sont visibles à la surface du yaourt

- Cela peut être le signe que des spores de moisissures ont pénétré dans le lait. Le yaourt est impropre à la consommation et doit être jeté. Lavez soigneusement les bocaux de yaourt et les couvercles avant la prochaine utilisation. Versez de l'eau bouillante sur les bocaux. Les spores de moisissures peuvent rester

longtemps dans l'air, contaminant le lait et le rendant impropre à la fabrication de yaourts. Maintenez donc votre équipement aussi propre que possible et ne laissez pas le lait ouvert avant d'y ajouter les cultures.

Nettoyage et stockage

Un entretien approprié et régulier prolongera la durée de vie du produit. Veillez à ce qu'il soit maintenu en bon état et utilisé correctement.

- Il est conseillé d'utiliser des produits de nettoyage doux et des accessoires délicats pour protéger le corps de l'appareil et les parties en plastique des rayures.
- Les bocaux doivent être soigneusement lavés et ébouillantés avant chaque utilisation. Laver les couvercles des bocaux à l'eau chaude et au détergent. Essuyez le récipient, le boîtier et le panneau avec un chiffon humide et séchez-le, ne le plongez pas dans l'eau!
- Après chaque utilisation, l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon de cuisine humide et laissé à sécher.
- Les éléments du kit doivent rester propres en permanence car ils entrent en contact avec les denrées alimentaires.
- Conservez la yaourtière dans un endroit sec, hors de portée des enfants, et protégez-la de la poussière et de la saleté.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation de la yaourtière, prenez les précautions relatives à la sécurité d'utilisation des appareils électriques.
- Il est interdit de retirer ou d'insérer la fiche avec des mains mouillées.
- Il est recommandé de placer l'appareil dans la cuisine, à l'abri d'un ensoleillement excessif, afin de garantir un confort d'utilisation et un fonctionnement sûr.
- Les enfants ne doivent avoir accès à la yaourtière que sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil doit être sécurisé afin que les animaux domestiques n'y aient pas accès.
- Lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement, ne le déplacez pas.
- L'appareil ne doit pas être réparé ou modifié par vous-même.
- Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
- Assurez-vous que la tension nominale de l'appareil correspond à celle du réseau électrique que vous utilisez.
- Il est interdit d'utiliser cet appareil à proximité d'objets inflammables.
- N'utilisez pas le produit sur une surface instable, dans un endroit humide ou à proximité d'une autre source de chaleur.

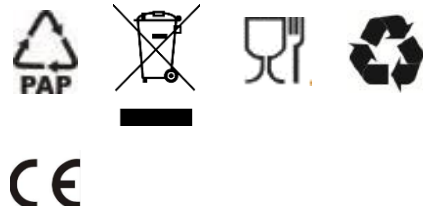


Le non-respect de ces recommandations peut être dangereux pour la santé; il peut également perturber le fonctionnement de l'équipement et entraîner sa défaillance.

Caractéristiques techniques:

Tension nominale:	230V ~ 50 Hz
Puissance nominale:	40 W
Capacité:	9 bocaux twist off d'une capacité totale de 1,6 2 L (180 ml chacun)
Classe de protection:	II

Dimensions de l'appareil	
Largeur	25 cm
Longueur	26,5 cm
Hauteur	14 cm
Longueur du câble d'alimentation	122 cm




GESTION DES DÉCHETS

Les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés dans la poubelle. Le tri et l'élimination correcte de ce type de déchets contribuent à la protection de l'environnement. Il incombe à l'utilisateur de remettre le matériel usagé à un point de collecte spécialisé, où il sera accepté gratuitement. Les informations relatives à ce point peuvent être obtenues auprès de l'autorité locale ou du point de vente.

Attention!

Chaque foyer est un utilisateur d'équipements électriques et électroniques et donc un producteur potentiel de déchets dangereux pour l'homme et l'environnement en raison de la présence de substances, de mélanges et de composants dangereux dans les équipements. D'autre part, les déchets d'équipements sont une matière précieuse qui peut être une source de matières premières secondaires telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et autres.

 Le symbole de la poubelle barrée sur les appareils, les emballages ou les documents d'accompagnement indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets. Le marquage indique également que l'équipement a été mis sur le marché après le 13 août 2005.

Il incombe à l'utilisateur de remettre les équipements usagés à un point de collecte désigné pour un traitement approprié. Les informations sur la collecte de déchets d'équipements électriques sont disponibles au point d'information du magasin et au bureau municipal. Une bonne gestion des déchets d'équipements permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine!



JOGURTO GAMINIMO APARATO SU TERMOSTATU NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

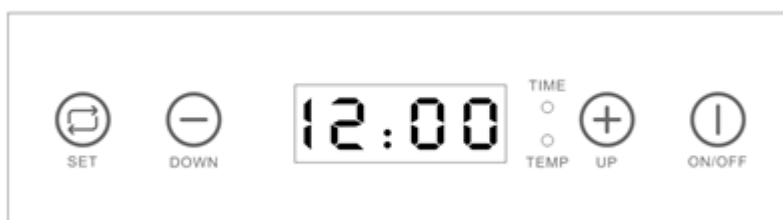
Rinkinio elementai:

- Jogurto gaminimo aparato korpusas
- Skaidrus dangtis
- Stabilizavimo dėklas
- 9 užsukami 180 ml talpos stiklainiai
- 122 cm ilgio maitinimo laidas
- Naudojimo instrukcija

1. Dangtis
2. Plastikinis užsukamas dangtelis (9 vnt.)
3. Stiklinis užsukamas stiklainis (9 vnt.)
4. Korpusas
5. Signalinė lemputė
6. LED ekranas
7. Stiklainių stabilizavimo dėklas
8. Maitinimo laidas



Valdymo skydas:



1. Parinkčių keitimo mygtukas „SET“
2. Reguliavimo mygtukai „+“ (UP) ir „-“ (DOWN)
3. LED ekranas: rodo 0–99 h, 0–59 min., 25–65 °C temperatūrą
4. Maitinimo mygtukas „ON/OFF“ (įjungta / išjungta)
5. Dabar reguliuojamo parametro rodiklis „TIME, TEMP“ (laikas / temperatūra)

Prašome atidžiai susipažinti su šia instrukcija prieš pradėdant naudoti prietaisą ir išsaugoti ją, kad būtų galima ja pasinaudoti ateityje. Atidžiai susipažinus su toliau pateikiamais nurodymais suteiks galimybę tinkamai naudoti prietaisą ir džiaugtis jo netrikdomu veikimu ilgą laiką.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Patikrinkite pakuotės turinį ir įsitikinkite, kad turite visas rinkinio dalis, ir nė viena rinkinio dalis nėra pažeista.
2. Nuimkite nuo prietaiso apsaugines plėveles.
3. Kruopščiai išplaukite stiklainius ir užsukamus dangtelius šiltame vandenyje su indų plovikliu, paskiau praskalaukite ir išdžiovinkite. Stiklainius ir užsukamus dangtelius galima plauti indaplovėje.
4. Jogurto gamybos aparato vidų ir dangtį nuvalykite drėgnu skudurėliu ir palikite, kad išdžiūtų.

NAUDOJIMO BŪDAS

1. Prietaisą įjunkite į tinklo lizdą.
2. Paspauskite mygtuką „ON/OFF“ prietaisui įjungti. Ekrane automatiškai pasirodys numatytoji parinktis „10:00“, kuri reiškia 10 prietaiso veikimo valandų.
3. Paspauskite mygtuką „SET“ temperatūros arba laiko parinktis pasirinkti. Kiekvieną kartą paspaudus mygtuką „SET“ pereinama į kito parametro parinktis. Ekranu dešinėje pusėje užsidegs lemputė, kuri rodo dabar nustatomą parinktį („TEMP“ temperatūros arba „TIME“ laiko), o mirgantis skaitmuo rodo dabar nustatomą vertę.
4. Mygtukais „+“ (UP) ir „-“ (DOWN) nustatykite norimą abiejų parametru vertę – valandų, minučių kiekį ir temperatūrą.
5. Pasirinktiems parametrams patvirtinti ir pradėti procesą, dar kartą paspauskite mygtuką „ON/OFF“. Prasidėjus procesui, ekranas nustoja mirgėti ir prietaisas pradeda kaisti bei skaičiuoti laiką.
6. Praėjus nustatytam laikui, prietaisas išsijungia savaime.

DĖMESIO: Jeigu nepereisite į kitą parinktį arba nepatvirtinsite pasirinktų parametru per 5 sekundes, prietaisas automatiškai išsijungs. Dar kartą paspaudus mygtuką „ON/OFF“, prietaisas įsimena anksčiau nustatytus parametrus, jeigu neišjungiamas iš maitinimo lizdo.

Jogurto gaminimas

Jogurtas – puikus natūralus sveikatai vertingų sudedamųjų dalių šaltinis. Jogurtas gaminamas iš jogurto fermentuotų bakterijų. Bakterijos dauginasi šiltame piene, kol po tam tikro laiko paverčia jį jogurtu. Šis procesas itin praturtinta pieną aukštos kokybės baltymų. Naminiame jogurte yra mikroelementų ir palankios bakterijų mikrofloros. Jame nėra nereikalingų priedų, kurie paprastai naudojami perkamame skoniniame jogurte (tirštiklių, dirbtinių dažiklių, kvapiųjų medžiagų, cukraus). Gamindami savo jogurtą galite praturtinti namų valgiaraštį sveikų ir patrauklių užkandžių, kurie yra skanūs tiek vieni, tiek su vaisiais ar džiovintais vaisiais. Tokio jogurto porcija idealiai tinka suvalgyti darbe ar mokykloje.

Norint pasigaminti skanų naminį jogurtą, prireiks:

- 1250 ml pieno,
- 0,125 g liofilizuotų jogurto bakterijų kultūrų.

Dėmesio: jogurto gaminimo aparatu galima per vieną kartą pagaminti 9 jogurto porcijas (1 porcija = 1 stiklainis = 180 ml). Bendrasis stiklainių tūris – 1620 ml. Rekomenduojamas jogurto gaminimo aparato naudingasis tūris – 1250 ml.

Gaminimas:

1. Stiklainius ir užsukamus dangtelius atsargiai išplaukite šiltu vandeniu su indų plovikliu. Išplautus stiklainius iškaitinkite, paskiau išdžiovinkite kartu su užsukamais dangteliais.
2. Atmatuokite reikiamą pieno kiekį. Jeigu naudojate šviežią nepasterizuotą pieną, pirmiau jį pasterizuokite. Tam pieną supilkite į puodą ir visą laiką maišydami pakaitinkite iki 65°C. Šią temperatūrą palaikykite 30 minučių, paskiau greitai ataušinkite pieną iki 40–45°C. Jeigu naudojate silpnai pasterizuotą pieną, pakaitinkite jį puode iki 40–45 °C temperatūros.
3. Bakterijas atskirai ištirpinkite truputyje pieno ar vandens (apie 20 ml). Visiškai ištirpus bakterijoms, viską supilkite į paruoštą šiltą pieną. Venkite, kad nesusidarytų gumulėlių.
4. Subėrus jogurto bakterijas į pieną, maišykite 3-5 minutes. Paskiau pieną supilkite į anksčiau paruoštus

stiklainius iki maždaug $\frac{3}{4}$ jų aukščio ir užsukite.

5. Stiklainius sudėkite į jogurto gaminimo aparatą ir uždenkite prietaiso dangčiu.
6. Valdymo skyde nustatykite laiką ir temperatūrą – kaip nurodyta ant naudojamų jogurto bakterijų kultūrų pakuotės. Įprasta fermentacijos trukmė – apie 8–12 valandų, kai temperatūra 42–44°C. Po 8 valandų patikrinkite, ar jus tenkina jogurto konsistencija ir skonis. Jeigu ne, palikite jį jogurto gaminimo aparate ir pailginkite laiką, kol pasieksite Jus tenkinančius jogurto konsistenciją ir skonį.
7. Taip pagamintas jogurtas tinkamas vartoti tiesiogiai. Kad paruoštos porcijos išsilaikytų ilgiau, jogurtą laikykite šaldytuve.

Dėmesio: Fermentacijos trukmę lemia aplinkos ir žaliavų temperatūra. Per ilgai kaitinant gautą jogurtą, galima jį sugadinti.

Jogurto skanėstų idėjos

Gerai naminio jogurto priedai yra švieži vaisiai, kakava, vanilė, kokosų dribsniai, uogienės, vaisių turės. Originali idėja yra patiekti aštresnį jogurtą, pvz., dzadzikį. Tereikia pridėti smulkintų arba tarkuotų agurkų, česnakų, truputį alyvuogių aliejaus, druskos ir smulkintų krapų bei mėtų. Naminiis jogurtas taip pat gali būti puikus pagrindas kitiems patiekalams ir gėrimams: tirštiesiems kokteilams, indiškiems jogurtiniams gėrimams, šaltiems gėrimams, avižiniams dribsniams, padažams ar kepiniams. Jūsų kūrybiškumui ribų nėra, tačiau svarbu atsiminti, kad bet kokie kvapieji priedai turėtų būti dedami tik į pagamintą jogurtą – priešingu atveju gali neigiamai paveikti jo gamybos procesą. Jeigu ketinate pasigaminti jogurto dėti į karštus patiekalus, nepamirškite, kad jogurtas gali suvirti. Norėdami to išvengti, sumaišykite jogurtą su trupučiu karšto padažo arba sriubos ir tik tada sumaišykite su likusia dalimi.

Papildomi patarimai:

- Brandinimo trukmė lemia jogurto konsistenciją ir skonį. Kuo ilgiau brandinama, tuo jogurtas yra aštresnis ir stipresnio skonio.
- Po 8 valandų gaunamas labai švelnus jogurtas, o po 10 valandų – rūgštesnis tradicinis natūralus jogurtas.
- Pagamintą jogurtą būtina suvartoti per 3–5 dienas nuo pagaminimo ir laikyti šaldytuve.
- Naminiis jogurtas paprastai būna švelnesnis ir ne toks tirštas kaip pirktinis.
- Gaminant jogurtą, jo paviršiuje gali išsiskirti truputį vandens – tai yra natūralus reiškinys. Šį vandenį reikia nupilti arba viską išmaišyti.
- Pagamintą jogurtą galite naudoti kaip pagrindą kitai jogurto porcijai, užuot naudoję liofilizuotas jogurto bakterijų kultūras. Tačiau kuo dažniau kartosite šį procesą, tuo skystesnis gali būti jogurtas arba gamybos procesui gali prireikti daugiau laiko. Jeigu jogurtas pasidaro per skystas arba gamybos proceso trukmė nepriimtina, pradėkite iš naujo, naudodami naują pirktinį jogurtą arba bakterijas.
- Jeigu naudosite mažiau pieno arba įbersite 3–4 šaukštelių pieno miltelių, jogurtas bus šiek tiek tirštesnis.
- Jogurtas sutirštės, jeigu prieš valgydami paliksite jį šaldytuve vienai dienai.
- Prieš gaminant jogurtą nereikia virti silpnai pasterizuoto pieno.
- Jogurtą taip pat galima gaminti veganišką, naudojant sojų pieną. Šiuo atveju taip pat galite naudoti mūsų įmonės siūlomas jogurto bakterijų kultūras arba naudoti sojų pieno jogurtą kaip pagrindo kultūrą.

Galimos problemos ir jų sprendimas:

Praėjo 8 valandos, bet jogurtas vis dar yra per skystas

- Pailginkite procesą daugiausia iki 14 valandų ir reguliariai tikrinkite jogurto konsistenciją, kol gausite produkto, kurio tirštumas jus tenkina.

Praėjo 14 valandų, bet jogurtas vis dar yra per skystas

- Pienas galėjo būti per karštas, kai buvo maišomas su jogurto kultūromis. Įsitikinkite, kad pridėdant bakterijų kultūrų pieno temperatūra neviršija 44 °C.
- Naudojamos kultūros galėjo būti neveiklios arba netinkamos. Patikrinkite, ar naudojamos tinkamos kokybės reikiamos kultūros ir nepasibaigęs jų vartojimo laikas.
- Pienas galėjo būti netinkamas – jo sudėtyje esantys konservantai arba netinkamas pasterizavimo būdas gali sustabdyti arba neleisti daugintis jogurto kultūroms.

Jogurtas yra pernelyg grūdėtas

- Jogurto kultūros ir pienas nebuvo tinkamai išmaišyti. Kultūros būtina visada gerai sumaišyti su šiltu pienu.

Jogurto paviršiuje pastebimos raudonos dėmelės

- Tai gali reikšti, kad į pieną pateko pelėsių sporų. Toks jogurtas netinkamas vartoti ir būtina jį išmesti. Kitą kartą labai gerai išplaukite jogurtui laikyti skirtus stiklainius ir užsukamus dangtelius. Stiklainius perpilkite verdančiu vandeniu. Pelėsių sporos gali ilgą laiką laikytis ore, užteršti pieną ir padaryti jį netinkamą jogurto gamybai, todėl pasirūpinkite, kad įranga būtų visiškai švari ir prieš dedami kultūrų nepalikite pieno neuždengto.

Valymas ir laikymas

Tinkama ir reguliari priežiūra pailgina gaminio naudojimą. Pasirūpinkite, kad gaminys būtų laikomas geros būklės ir tinkamai naudojamas.

- Patartina naudoti švelnius valiklius ir priedus, kurie saugo prietaiso plastikinį korpusą ir elementus nuo įbrėžimų.
- Stiklainius kiekvieną kartą prieš naudojant kruopščiai išplaukite ir išplikykite. Stiklainių užsukamus dangtelius plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Indą su korpusu ir valdymo skydu valykite drėgnu skudurėliu ir išdžiovinkite, nenardinkite į vandenį!
- Kiekvieną kartą, baigę naudoti, prietaisą išvalykite drėgnu skudurėliu ir palikite, kad išdžiūtų.
- Rinkinio elementai visą laiką turi būti švarūs, nes liečiasi su maistu.
- Jogurto gaminimo aparatą laikykite sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje ir saugokite nuo dulkių bei nešvarumų.

SAUGOS TAISYKLĖS

- Naudojant jogurto gaminimo aparatą būtina laikytis atsargumo priemonių, susijusių su elektros prietaisų naudojimo sauga.
- Draudžiama traukti ar kišti kištuką šlapiomis rankomis.
- Rekomenduojama prietaisą statyti virtuvėje, nuo pernelyg stiprios saulės apsaugotoje vietoje, kad būtų jį patogiu ir saugu naudoti.
- Vaikai jogurto gaminimo aparatą gali naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.
- Prietaisą būtina apsaugoti taip, kad jo nepasiektų naminiai gyvūnai.
- Nenešikite veikiančio prietaiso.
- Prietaiso negalima savarankiškai taisyti ir keisti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Įsitinkite, kad prietaiso vardinė įtampa atitinka naudojamo tinklo įtampą.
- Draudžiama naudoti prietaisą šalia degių daiktų.
- Nenaudokite prietaiso ant nestabilaus pagrindo, drėgnoje vietoje arba šalia kitų šilumos šaltinių.

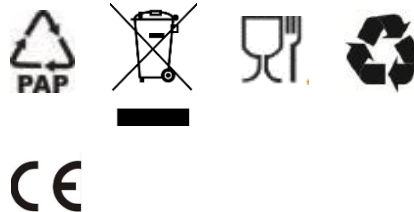


Nesilaikant šių nurodymų, gali kilti grėsmė sveikatai; taip pat gali sutrikti prietaiso veikimas ir sugesti pats prietaisas.

Techniniai duomenys:

Vardinė įtampa:	230 V ~ 50 Hz
Vardinė galia:	40 W
Talpa:	9 užsukami stiklainiai, kurių bendroji talpa 1,62 l (po 180 ml kiekvienas)

Prietaiso matmenys	
Plotis	25 cm
Ilgis	26,5 cm
Aukštis	14 cm
Maitinimo laido ilgis	122 cm



ATLIEKŪ TVARKYMAS

Naudotas elektros ir elektronikas iřrangos nemesi ģ ţiukšļynā. Ţios rŭţies atliekŭ tinkamas rŭţiavimas ir ţalinimas prisideda prie aplinkos apsaudos. Uţ panaudotos iřrangos pristatymā ģ specializuoģā surinkimo vietoģ, kur ģi priimama nemokamai, atsako naudotoģas. Informaciģā apie tokias vietas galima gauti iţ vietas valdģies arba pirkimo vietoģe.

Dēmesio!

Kiekvienas namŭ ūkis yra elektros ir elektronikas iřrangos naudotoģai, todēl gali sukurti ţmonēms ir aplinkai pavojingŭ atliekŭ, kadangi iřrangoje yra pavojingŭ medģiagŭ, miţiniŭ ir sudedamŭjŭ daliŭ. Kita vertus, panaudota iřranga – tai vertinga medģiaga, iţ kurios galima atgauti ţaliavas, pvz., varģ, alavģ, stiklģ, geleģģi ir kt.



Perbrauktos ţiukţliadēģes simbolis ant iřrangos, pakuoģes arba pridedamuose dokumentuose reiţkia, kad gaminio negalima mesti kartu su kitomis atliekomis. Ţenklas taip pat reiţkia, kad iřranga ģ rinkģ patiekta po 2005 m. rugpjŭģio 13 d.



Naudotoģas privalo perduoti panaudotģ iřrangģ ģ nurodyģģ surinkimo vietoģ, kad bŭģtŭ tinkamai perdirbģta. Informaciģā apie panaudotos elektros iřrangos surinkimo sistemģ galima rasti parduotuvēs informacinēģe iţskaboģe arba savivaldģbēģe. Tinkamas panaudotos iřrangos tvarkymas padeda iţvengģti neigiamŭ padariniŭ aplinkai ir ţmoniŭ sveikatai!



JOGURTA APARĀTA AR TERMOSTATU LIETOŢANAS PAMĀCĪBA

Komplekta elementi:

- Jogurģa aparģģta korpuss
- Caurspģdģgs vģģks
- Stabilizēģoţs ieliktnis
- 9 aizskrŭvēģamas 180 ml burģas
- 122 cm garţ strģvas vads
- Lietoţanas pamģģģģba

1. Vģģks
2. Plastmasas skrŭvēģjams vģģģģţţ (9 gab.)
3. Aizskrŭvēģjama stikla burģa (9 gab.)
4. Korpuss
5. Signģllampiņa
6. LED displejs
7. Burģas stabilizēģoţs ieliktnis
8. Strģvas vads



Vadības panelis:



1. Poga iestatījumu mainīšanai „SET”
2. Regulēšanas poga „+” (UP) un „-” (DOWN)
3. LED displejs: atainojums 0-99 h, 0-59 min, temperatūra 25-65°C
4. Barošanas poga "ON/OFF" (ieslēgšana/izslēgšana)
5. Pašreizējā kontrolējamā parametra indikators "TIME, TEMP" indikators(laiks/temperatūra)

Pirms ierīces izmantošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to vēlākai lietošanai. Uzmanīga attieksme pret šādiem ieteikumiem ļaus Jums pareizi izmantot ierīci un baudīt tās nepārtrauktu darbību ilgu laiku.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Pārbaudiet iepakojuma saturu un pārliecinieties vai Jums ir visas komplekta detaļas un vai neviena no tām nav bojāta.
2. Noņemiet aizsargplēves no ierīces.
3. Rūpīgi nomazgājiet stikla burkas un vākus - siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli, tad noskalojiet un nosusiniet. Burkas un vāciņus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
4. Izslaukiet jogurta aparāta iekšpusi un vāku ar mitru drānas salveti un ļaujiet tam pilnīgi nožūt.

LIETOŠANAS VEIDS

1. Pievienojiet ierīci tīkla kontaktligzdai.
2. Lai ieslēgtu ierīci - nospiediet pogu "ON/OFF",. Displejā automātiski tiks atainota vērtība "10:00", kas norāda uz ierīces darbības laiku pēc noklusējuma - 10 stundas.
3. Lai izvēlētos temperatūru vai laiku - nospiediet pogu "SET". Katru reizi nospiežot pogu "SET", tiek iestatīts nākamais iestatījums. Displeja labajā pusē iedegsies lampiņa, kas norāda pašlaik iestatāmo parametru ("TEMP" - temperatūrai vai "TIME" - laikam), un mirgojošais cipars norādīs pašlaik iestatīto vērtību.
4. Izmantojot pogas " + "(UP) un " - " (DOWN) abos parametros iestatiet vēlamo vērtību - stundas, minūtes un temperatūru.
5. Lai apstiprinātu izvēlētos parametrus un uzsāktu procesu, vēlreiz noklikšķiniet uz pogas "ON/OFF". Kad process sāksies, displejs pārstās mirgot un ierīce sāks sasilt un sāks laika atpakaļskaitīšanu.
6. Pēc iestatītā laika notecēšanas ierīce automātiski izslēgsies.

PIEZĪME: Ja 5 sekunžu laikā Jūs nepāriesiet pie nākamā iestatījuma vai neapstiprināsiet izvēlētos parametrus, ierīce automātiski izslēgsies. Atkārtoti nospiežot pogu "ON/OFF", ierīce saglabās iepriekš iestatītos parametrus, ja vien tā nav atvienota no strāvas kontaktligzdas.

Jogurta pagatavošana

Jogurts ir lielisks dabisku veselīgu vielu avots. Tas tiek pagatavots no piena, kas tiek fermentēts ar jogurta baktērijām. Šīs baktērijas vairojas siltā pienā un pēc kāda laika pārvērš to jogurtā. Šis process ievērojami bagātina pienu ar augstas kvalitātes olbaltumvielām. Mājās gatavots jogurts satur arī mikroelementus un veselīgu bakteriālo mikrofloru. Tam nav nevajadzīgu piedevu, ko parasti izmanto veikala aromatizētajos jogurtos (biezinātāji, mākslīgās krāsvielas, aromatizētāji, cukurs). Pagatavojot pašu jogurtu, jūs varēsiet bagātināt savu mājas ēdienkarti ar veselīgām un pievilcīgām uzkodām, kas būs gardas gan pašas, gan pievienojot augļus vai saldumus. Šāda jogurta porcija - tā ir lieliska ideja uzkodām darbā vai skolā.

Lai pagatavotu gardu mājas jogurtu, Jums būs nepieciešams:

- 1250 ml piena,
- 0,125 g liofilizētu bakteriālo jogurta kultūru.

Piezīme: jogurta aparāts ļauj pagatavot 9 porcijas jogurta vienā reizē (1 porcija = 1 burka = 180 ml). Kopējais burku tilpums ir 1620 ml. Ieteicamais lietderīgais jogurta trauka tilpums ir 1250 ml.

Pagatavošanas process:

1. Rūpīgi izmazgājiet burkas kopā ar vāciņiem ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Pašas burkas pēc mazgāšanas ir jāizplaucē un tad jānožāvē kopā ar vāciņiem.
2. Nomēriet nepieciešamo piena daudzumu. Ja Jūs izmantojat svaigu pienu, kas nav pasterizēts, vispirms to pasterizējiet. Lai to izdarītu, ielejiet to katliņā un, nepārtraukti maisot, uzkarsējiet līdz 65°C. Uzturiet šo temperatūru 30 minūtes, tad ātri atdzesējiet pienu līdz 40-45°C. Ja izmantojat pienu, kas pasterizēts zemā temperatūrā, sasildiet to pannā līdz 40-45°C.
3. Baktērijas atsevišķi izšķīdiniet nelielā piena vai ūdens daudzumā (apmēram 20 ml), un, kad tās ir pilnīgi izšķīdušas, visu ielejiet sagatavotajā siltajā pienā. Nepieļaujiet kunkuļu veidošanos.
4. Pēc piena inokulācijas ar jogurta baktērijām maisiet 3-5 minūtes. Tad ielejiet pienu iepriekš sagatavotajās burkās apmēram ¾ no to augstuma un aiztaisiet.
5. Ievietojiet burkas jogurta aparātā un aizveriet ierīci ar vāku.
6. Vadības panelī iestatiet laiku un temperatūru - saskaņā ar ieteikumiem, kas norādīti uz lietojamo jogurta baktēriju kultūru iepakojuma. Standarta fermentācijas laiks ir aptuveni 8-12 stundas 42-44°C temperatūrā. Pēc 8 stundām pārbaudiet, vai Jums patīk jogurta konsistence un garša. Ja nē, atstājiet to jogurta aparātā, palielinot laiku, līdz iegūstat vēlamo konsistenci un garšu.
7. Šādi pagatavots jogurts ir piemērots tiešai lietošanai. Lai pagarinātu pagatavoto porciju glabāšanas laiku, uzglabājiet jogurtu ledusskapī.

Piezīme: Fermentācijas laiks ir atkarīgs no apkārtējās vides temperatūras un izejvielu temperatūras. Pārāk ilgi karsējot iegūto jogurtu, tas var sabojāties.

Idejas jogurta gardumiem

Labas piedevas mājās gatavotam jogurtam ir svaigi augļi, kakao, vaniļa, kokosriekstu pārslas, ievārijumi, augļu mīksts. Oriģināla ideja būtu arī jogurts, kas pasniegts izsmalcinātā veidā, piemēram, tzatziki. Pietiek vien pievienot sasmalcinātu vai sarīvētu gurķi, ķiplokus, nedaudz olīveļļas, sāli un sasmalcinātas dilles un piparmētru. Pašu pagatavots jogurts var būt lielisks pamats citiem ēdieniem un dzērieniem: smūtijiem, lassi, aukstajiem dzērieniem, auzu pārslām, mērcēm vai pīrāgiem. Jūsu radošumam nav nekādu ierobežojumu, taču ir svarīgi atcerēties, ka visi aromatizatori ir jāpievieno tikai gatavam jogurtam - pretējā gadījumā tie var negatīvi ietekmēt jogurta pagatavošanas procesu. Ja plānojat karstajiem ēdieniem pievienot gatavo jogurtu, atcerieties, ka tas var sakūpt. Lai no tā izvairītos, sajauciet jogurtu ar nelielu daudzumu karstas mērces vai zupas un tikai tad savienojiet to ar pārējām sastāvdaļām.

Papildu instrukcijas:

- Nobriešanas laiks ietekmē jogurta konsistenci un garšu. Jo vairāk laika, jo noturīgāks jogurts un bagātīgāka tā garša.
- Pēc 8 stundām Jūs iegūsit ļoti maigu jogurtu, bet pēc 10 stundām — skābāku dabisko jogurtu.
- Gatavais jogurts jāizlieto 3-5 dienu laikā pēc tā pagatavošanas un jāglabā ledusskapī.
- Mājās gatavots jogurts parasti ir maigāks un nav tik biezs kā veikalā nopērkamais.
- Gatavojot jogurtu, uz tā virsmas var izdalīties neliels šķidrums daudzums, kas ir pilnīgi dabiski. Šis šķidrums ir jānoņem vai viss ir jāsamaisa.
- Jūs varat izmantot gatavo jogurtu kā ieraugu nākamajai jogurta partijai, neizmantojot liofilizētas jogurta baktēriju kultūras. Tomēr, jo biežāk jūs atkārtojat šo procesu, jo vājāks var kļūt jogurts vai ilgāks laiks būs nepieciešams tā pagatavošanai. Ja jogurts kļūst pārāk šķidrums vai gatavošanas procesa ilgums nav pieņemams, sāciet no nulles, izmantojot jaunu nopirkto jogurtu vai ierauga baktērijas.
- Ja izmantosiet mazāk piena vai pievienosiet 3-4 tējkarotes piena pulvera, jogurts būs nedaudz biezāks.
- Jogurts kļūs biezāks, ja tas tiks atstāts ledusskapī uz dienu pirms tā lietošanas.
- Pirms jogurta pagatavošanas nav nepieciešams vārīt pienu, kas pasterizēts zemā temperatūrā.
- Jogurtu var pagatavot arī vegānu versijā, izmantojot sojas pienu. Šajā gadījumā varat izmantot arī mūsu uzņēmuma piedāvātās jogurta baktēriju kultūras vai izmantot sojas piena jogurtu kā ieraugu.

Iespējamās problēmas un to risinājumi:

Pēc 8 stundām jogurts joprojām ir pārāk šķidr

- Pagariniet procesu maksimāli līdz 14 stundām, regulāri pārbaudot jogurta konsistenci, līdz iegūstat apmierinošu biežuma produktu.

Pēc 14 stundām jogurts joprojām ir pārāk šķidr

- Iespējams, ka piens, to sajaucot ar jogurta kultūrām, ir bijis pārāk karsts. Pārliecinieties, ka piena temperatūra, pievienojot kultūras, nepārsniedz 44°C.
- Varbūt izmantotās kultūras bija neaktīvas vai nepiemērotas. Pārliecinieties, ka izmantojat pienācīgas kvalitātes kultūras un ka to derīguma termiņš nav beidzies.
- Piens var būt nepiemērots - tajā esošie konservanti vai nepareiza pasterizācija var kavēt vai novērst jogurta kultūru attīstību.

Jogurts ir pārāk kunkuļains

- Jogurta kultūras un piens nav pareizi sajaukti. Kultūras vienmēr rūpīgi jā sajauc ar siltu pienu.

Uz jogurta virsmas ir redzami sarkani plankumi

- Tas var liecināt, ka pelējuma sporas iepriekš ir nonākušas pienā. Jogurts nav piemērots patēriņam, un tas ir jāizmet. Pirms nākamās lietošanas rūpīgi nomazgājiet jogurta burkas un vākus. Aplejiet burkas ar verdošu ūdeni. Pelējuma sporas ilgu laiku var atrasties gaisā, piesārņojot pienu un padarot to nepiemērotu jogurta pagatavošanai, tāpēc pirms kultūru pievienošanas uzturiet inventāru tīru un neatstājiet pienu atvērtu.

Tīrīšana un uzglabāšana

Pareiza un regulāra apkope pagarinās izstrādājuma kalpošanas laiku. Pārliecinieties, ka tas ir labā stāvoklī un tiek izmantots pareizi.

- Lai aizsargātu ierīces korpusu un plastmasas elementus no skrāpējumiem, ieteicams izmantot maigus tīrīšanas līdzekļus un delikātus piederumus.
- Pirms katras lietošanas burkas ir rūpīgi jānomazgā un jāizplaucē. Nomazgājiet burku vāciņus ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Noslaukiet korpusu ar trauku un paneli ar mitru drānas salveti un nosusiniet, neiegremdējiet ūdenī!
- Pēc katras lietošanas ierīce jānoslauka ar mitru virtuves drānas salveti un jāļauj tai nožūt.
- Komplekta elementiem vienmēr jābūt tīriem, jo tie nonāk saskarē ar pārtiku.
- Uzglabājiet jogurta aparātu sausā, bērniem nepieejamā vietā un sargājiet to no putekļiem un netīrumiem.

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Lietojot jogurta aparātu, ievērojiet drošības pasākumus, kas saistīti ar elektroiekārtu lietošanas drošību.
- Ir aizliegts izņemt vai ievietot kontaktdakšu ar mitrām rokām.
- Lai nodrošinātu ērtu lietošanu un drošu darbību, ierīci ieteicams novietot virtuvē vietā, kas ir aizsargāta no pārmērīgas saules gaismas.
- Bērniem vajadzētu piekļūt jogurta ražotājam tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīce ir jāaizsargā no mājdzīvnieku piekļuves.
- Kamēr ierīce ir darba režīmā, nepārvietojiet to.
- Ir aizliegts patstāvīgi remontēt vai modificēt ierīci.
- Neatstājiet strādājošu ierīci bez uzraudzības.
- Pārliecinieties, vai ierīces nominālais spriegums atbilst izmantotā tīkla spriegumam.
- Aizliegts izmantot šo ierīci viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- Nelietojiet ierīci uz nestabilas virsmas, mitrā vietā vai cita siltuma avota tuvumā.



Šo ieteikumu neievērošana var būt bīstama veselībai, kā arī var traucēt ierīces darbību un izraisīt tās bojājumus.

Tehniskie dati:

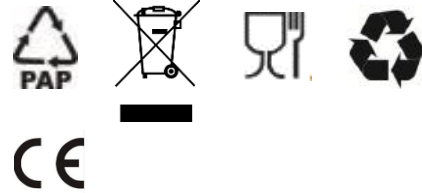
Nominālais spriegums: 230V ~ 50Hz

Nominālā jauda: 40W

Tilpums: 9 aizskrūvējamas burkas ar kopējo tilpumu 1,62 l (katra 180 ml)

Drošības klase: II

Ierīces izmēri	
Platums	25 cm
Garums	26,5 cm
Augstums	14 mm
Strāvas vada garums	122 cm



ATKRITUMU APSAIMNIEKOŠANA

Izlietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas nedrīkst izmest atkritumu tvertnē. Šāda veida atkritumu atlase un pareiza utilizācija veicina vides aizsardzību. Lietotājs ir atbildīgs par izmantotā aprīkojuma nogādāšanu specializētā pieņemšanas vietā, kur tas tiks pieņemts bez maksas. Informāciju par šādu punktu var iegūt vietējā pašvaldībā vai pirkuma vietā.

Uzmanību!

Katra mājsaimniecība ir elektrisko un elektronisko iekārtu lietotājs un līdz ar to potenciāls atkritumu ražotājs, kas ir bīstami cilvēkiem un videi, jo iekārtās ir bīstamas vielas, maisījumi un sastāvdaļas. No otras puses, lietotais aprīkojums ir vērtīgs materiāls, no kura mēs varam iegūt izejvielas, piemēram, varu, alvu, stiklu, dzelzi un daudz ko citu.

Uz ierīces, iepakojuma vai pavaddokumentu esošais pārsvītrotās atkritumu tvertnes simbols nozīmē, ka izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem atkritumiem. Marķējums nozīmē arī to, ka iekārta tika ieviesta apgrozībā pēc 2005.gada 13. augusta.

Lietotājam ir pienākums nodot izmantoto aprīkojumu tā pareizai pārstrādei paredzētajā pieņemšanas vietā. Informāciju par esošo izlietoto elektroiekārtu savākšanas sistēmu var atrast veikala informācijas stendā un pilsētas/komūnas pārvaldē. Pareiza rīcība ar izmantoto aprīkojumu novērsīs negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību!

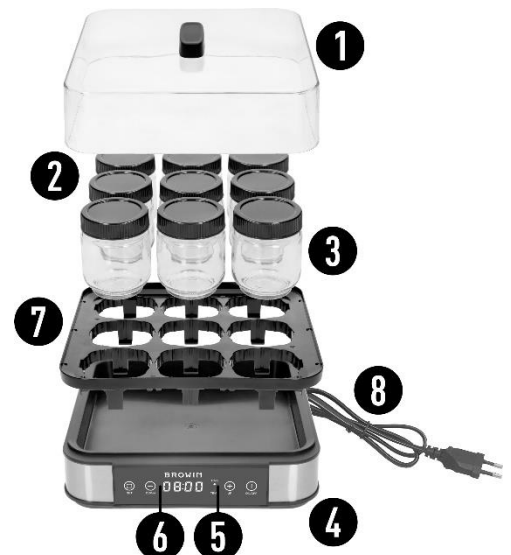


TERMOSTAADIGA JOGURTIVALMISTAJA KASUTUSJUHEND

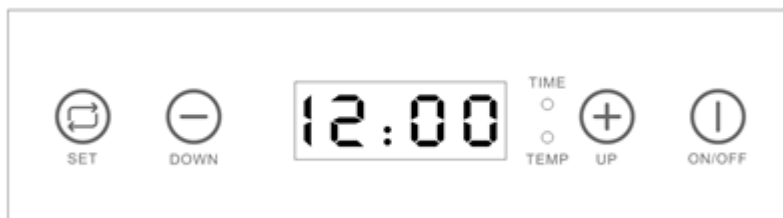
Komplekti elemendid:

- Jogurtivalmistāja korpus
- Lābipaistev kaas
- Stabiliseeriv vahetükk
- Ūheksa 180 ml keermega purki
- 122 cm pikkune toitejuhe
- Kasutusjuhend

1. Kaas
2. Keeratav plastikkaas (9 tk)
3. Keermega klaaspurk (9 tükki)
4. Korpus
5. Signaaltuli
6. LED-ekraan
7. Purke stabiliseeriv vahetükk
8. Toitejuhe



Juhtpaneel:



1. Seadete muutmise nupp „SET”
2. Reguleerimisnupud „+” (UP) ja „-” (DOWN)
3. LED-ekraan: kujutis 0-99 h, 0-59 min, temperatuur 25-65°C
4. Toitenupp „ON/OFF” (sisse/välja)
5. Kontrollitava parameetri „TIME, TEMP” (aeg/temperatuur) hetkenäit

Luge see kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles. Järgmiste soovitude hoolikas järgimine võimaldab teil seadet õigesti kasutada ja selle tõrgeteta toimimist pika aja jooksul nautida.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Kontrollige pakendi sisu ja veenduge, et komplekti kõik osad on olemas ja mitte ükski neist pole kahjustatud.
2. Eemaldage seadmelt kaitsekiled.
3. Peske klaaspurgid ja kaaned hoolikalt puhtaks sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit, seejärel loputage ja kuivatage. Purke ja kaasi võib pesta nõudepesumasinas.
4. Pühkige jogurtivalmistaja sisemus ja kaas niiske lapiga puhtaks ning laske neil täielikult kuivada.

KASUTUSVIIS

1. Ühendage seade vooluvõrku.
2. Vajutage seadme sisselülitamiseks nupule "ON/OFF". Ekraanile kuvatakse automaatselt "10:00", mis näitab, et seadme tööaeg on vaikimisi 10 tundi.
3. Vajutage temperatuuri või kellaaja valimiseks nupule "SET". Iga kord, kui vajutate nupule "SET", seadistatakse järgmine parameeter. Ekraani paremas osas süttib hetkel seadistatava parameetri tähis (temperatuuri korral "TEMP" või aja korral "TIME") ja vilkuv number näitab hetkel seadistatud väärtust.
4. Seadistage nuppude "+” (UP) ja “-” (DOWN) abil mõlema parameetri soovitud väärtus - tunnid, minutid ja temperatuur.
5. Vajutage valitud parameetrite kinnitamiseks ja protsessi käivitamiseks uuesti nupule "ON/OFF". Kui protsess algab, lõpetab ekraan vilkumise ning seade hakkab soojenema ja aega arvestama.
6. Pärast seadistatud aja möödumist lülitub seade automaatselt välja.

MÄRKUS: Kui te ei lähe 5 sekundi jooksul üle järgmisele seadistusele ega kinnita valitud valikuid, siis lülitub seade automaatselt välja. Kui vajutate uuesti nupule ON/OFF, salvestab seade eelnevalt seadistatud parameetrid, välja arvatud juhul, kui seade oli vooluvõrgust lahti ühendatud.

Jogurti valmistamine

Jogurt on suurepärase tervislike koostisosasid sisaldav looduslik allikas. Seda valmistatakse jogurtibakteritega rikastatud fermenteeritud piimast. Need bakterid paljunevad soojas piimas ja muudavad selle mõne aja pärast jogurtiks. See protsess rikastab piima oluliselt kvaliteetsete valkudega. Samuti sisaldab kodune jogurt mikroelemente ja kasulikku bakteriaalset mikrofloorat. See ei sisalda tarbetuid lisaaineid, mida tavaliselt leidub poodides müüdavates maitsestatud jogurtites (paksendajad, kunstlikud värvained, lõhnaained ja suhkur). Ise jogurtit valmistades saate rikastada oma kodust menüüd tervislike ja ahvatlevate suupistetega, mis on maitavad nii eraldi kui ka koos puuvilja- või maiustustega süües. Portsjon seda jogurtit on suurepärase idee suupisteks tööl või koolis.

Maitsva koduse jogurti valmistamiseks läheb teil vaja:

- 1250 ml piima,
- 0,125 g sublimeeritud jogurtibakterite kultuure.

Märkus: Jogurtivalmistaja võimaldab valmistada korraga 9 portsjonit jogurtit (1 portsjon = 1 purk = 180 ml). Purkide kogumaht on 1620 ml. Jogurtivalmistaja soovitatav kasulik maht on 1250 ml.

Valmistamisprotsess:

1. Peske purgid ja kaaned sooja vee ning pesemisvahendiga hoolikalt puhtaks. Seejärel tuleb purgid kuuma veega steriliseerida ja seejärel kuivatada koos kaantega.
2. Mõõtko vajalik kogus piima. Kui kasutate värsket pastöriseerimata piima, pastöriseerige see kõigepealt. Valage see potti ja kuumutage pidevalt segades temperatuurini 65°C. Hoidke seda temperatuuri 30 minutit, seejärel jahutage piim kiiresti temperatuurini 40–45 °C. Kui kasutate madalpastöriseeritud piima, siis soojendage seda potis temperatuurini 40-45 °C.
3. Segage bakterid eraldi väikeses koguses piimas või vees (umbes 20 ml) ja kui need on täielikult lahustunud, valage kõik ettevalmistatud sooja piima sisse. Ärge laske tükkidel tekkida.
4. Segage pärast jogurtibakterite piimale lisamist saadud segu 3-5 minutit. Valage piim selle aja möödumisel eelnevalt ettevalmistatud purkidesse umbes ¾ nende kõrgusest ja sulgege.
5. Pange purgid jogurtivalmistajasse ja sulgege seade kaanega.
6. Seadistage juhtpaneelil aeg ja temperatuur vastavalt soovitudele, mis on esitatud teie poolt kasutatavate jogurti bakterikultuuride pakendil. Tüüpiline fermentatsiooniaeg on ligikaudu 8-12 tundi temperatuuril 42-44°C. Kontrollige 8 tunni pärast, kas teile meeldib jogurti konsistents ja maitse. Kui ei, siis jätke see jogurtivalmistajasse ja pikendage aega, kuni saavutate soovitud konsistentsi ja maitse.
7. Nii valmistatud jogurt on kõlblik koheseks tarvitamiseks. Valmistatud portsjonite säilivusaja pikendamiseks hoidke jogurtit külmikus.

Märkus: Fermentatsiooniaeg sõltub ümbritseva keskkonna ja toorme temperatuurist. Saadud jogurti liiga pikaajaline kuumutamine võib põhjustada selle riknemise.

Ideid jogurtimaitsete jaoks

Headeks lisanditeks omatehtud jogurtile on värsked puuviljad, kakao, vanill, kookoshelbed, moosid ja viljaliha. Samuti on originaalseks ideeks keerukal viisil serveeritud jogurt, näiteks jogurtikaste tzatziki. Selle valmistamiseks tuleb lisada hakitud või riivitud kurki, küüslauku, veidi oliiviõli, soola ning hakitud tilli ja piparmünti. Kodune jogurt võib olla suurepäraseks aluseks teistele roogadele ja jookidele: smuutidele, lassijoogile, külmsupile, kaerahelbepudrule, kastmetele või pirukatele. Teie loovusel pole piire, kuid on oluline meeles pidada, et maitseaineid tuleks lisada ainult valmis jogurtile, vastasel korral võivad need negatiivselt mõjutada valmistamisprotsessi. Kui kavatsete valminud jogurtit lisada kuumadele roogadele, siis pidage meeles, et see võib kalgendumada. Selle vältimiseks segage jogurt väikese koguse kuuma kastme või supiga ning alles seejärel segage ülejäänud koostisosadega.

Täiendavad juhised:

- Valmimisaeg mõjutab jogurti konsistentsi ja maitset. Mida rohkem kulub valmistamiseks aega, seda külluslikum on jogurt ja seda rikkalikum on selle maitse.
- Te saate pärast 8 tunni möödumist väga maheda maitsega jogurti ja 10 tunni pärast hapukama naturaalse jogurti.
- Valminud jogurt tuleks pärast valmistamist 3-5 päeva jooksul ära tarvitada ja hoida külmkapis.
- Reeglina on kodune jogurt õrnem ega ole nii paks kui poejogurt.
- Jogurti valmistamisel võib pinnale eralduda väike kogus vett, mis on täiesti loomulik. See vesi tuleb eemaldada või siis jogurtisse segada.
- Külmuivatatud bakteriaalsete jogurtikultuuride kasutamise asemel võite kasutada järgmise jogurtipartii valmistamiseks juba olemasolevat jogurtit. Kuid mida sagedamini te seda protsessi kordate, seda lahjemaks võib jogurt muutuda ja selle valmistamine võtab rohkem aega. Kui jogurt muutub liiga lahjaks või valmimisaeg muutub vastuvõetamatult pikaks, siis alustage nullist, kasutades uut ostetud jogurtit või jogurtibaktereid.
- Kui kasutada vähem piima või lisada 3-4 tl piimapulbrit, siis tuleb jogurt veidi paksem.
- Jogurt muutub paksemaks, kui jätate selle enne kasutamist üheks päevaks külmkappi.
- Madalpastöriseeritud piima ei pea enne jogurti valmistamist keema.
- Samuti saab sojapiima abil valmistada veganvariandis jogurtit. Sellisel juhul saate kasutada meie firma poolt pakutavaid jogurtibakterite kultuure või kasutada juuretisena sojapiimast jogurtit.

Võimalikud probleemid ja nende lahendused:

Jogurt on 8 tunni möödumisel endiselt liiga vedel

- Pikendage protsessi maksimaalselt kuni 14 tundi, kontrollides regulaarselt jogurti konsistentsi, kuni saate rahuldava tihedusega toote.

Jogurt on 14 tunni möödumisel endiselt liiga vedel

- Võimalik, et piim oli jogurtikultuuridega segamisel liiga kuum. Jälgige, et jogurtibakterite lisamisel ei ületaks piima temperatuur 44°C.
- Võimalik, et kasutatud kultuurid ei olnud aktiivsed või olid sobimatud. Veenduge, et kasutate hea kvaliteediga jogurtibaktereid ja et need ei ole aegunud.
- Piim võib olla sobimatu – selles sisalduvad säilitusained või ebaõige pastöriseerimine võivad jogurtikultuuride arengut aeglustada või takistada.

Jogurt on liiga tükkis

- Jogurtikultuure ja piima pole korralikult segatud. Kultuurid tuleb alati sooja piimaga hoolikalt segada.

Jogurti pinnal on näha punased laigud

- See võib olla tundemärk sellest, et hallitussente eosed on varem piima sattunud. Jogurt ei ole kasutamiskõlblik ja see tuleb ära visata. Peske jogurtipurgid ja kaaned enne järgmist kasutamiskorda hoolikalt puhtaks. Steriliseerige purgid keeva veega. Hallitussente eosed võivad pikka aega õhus viibida, saastades piima ja muutes selle jogurti valmistamiseks sobimatuks, seepärast hoidke oma inventar puhtana ja ärge jätke piim enne jogurtikultuuride lisamist katmata.

Puhastamine ja hoidmine

Õige ja regulaarne hooldus pikendab toote eluiga. Veenduge, et see on heas seisukorras ja seda kasutatakse õigesti.

- Seadme korpuse ja plastosade kaitsmiseks kriimustuste eest on soovitatav kasutada maheda toimega puhastusvahendeid ja õrnu tarvikuid.
- Purgid tuleb enne iga kasutamiskorda hoolikalt pesta ja kuuma veega steriliseerida. Peske purgikaasi sooja vee ja pesuvahendiga. Pühkige nõud ning korpust ja paneeli niiske lapiga ning pühkige kuivaks ja ärge kastke seda vette!
- Pühkige seadet pärast iga kasutuskorda niiske köögilapiga ja laske sellel kuivada.
- Komplekti komponendid peavad olema alati puhtad, kui need toiduga kokku puutuvad.
- Hoidke jogurtivalmistajat kuivas, lastele kättesaamatus kohas ning hoidke seda tolmust ja mustusest eemal.

OHUTUSEESKIRJAD

- Jälgige jogurtivalmistaja kasutamisel elektriseadmete kasutamisega seotud ettevaatusabinõusid.
- Ärge eemaldage ega sisestage pistikut märgade kätega.
- Seade on soovitatav paigutada kööki, eemal liigest päikesevalgusest, et tagada kasutusmugavus ja ohutu kasutamine.
- Lapsed peaksid jogurtivalmistaja juurde pääsena ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Lemmikloomade juurdepääs seadmele peab olema takistatud.
- Kui seade on töörežiimis, siis ärge liigutage seda.
- Seadme iseseisev parandamine või modifitseerimine on keelatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Veenduge, et seadme nimipinge on vastavuses teie poolt kasutatava võrgupingega.
- Selle seadme kasutamine kergesti süttivate esemete läheduses on keelatud.
- Ärge kasutage seadet ebastabiilsel pinnal, niiskes kohas ega mõne muu soojusallika läheduses.



Nende soovitude eiramine võib olla teie tervisele ohtlik ning häirida seadme tööd ja põhjustada selle katkimineku.

Tehnilised andmed:

Nimipinge: 230 V ~ 50 Hz

Nimivõimsus: 40 W

Maht: üheksa keermega purki kogumahuga 1,62 l (igaüks 180 ml)

Ohutusklass: II

Seadme mõõtmed	
Laius	25 cm
Pikkus	26,5 cm
Kõrgus	14 mm
Toitejuhtme pikkus	122 cm



JÄÄTMEKÄITLUS

Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid ei tohi visata olmeprügisse. Seda tüüpi jäätmete sorteerimine ja nõuetekohane utiliseerimine aitab kaasa keskkonna kaitsmisele. Kasutaja vastutab kasutatud seadmete kohaletoimetamise eest selleks ettenähtud kogumispunkti, kus see tasuta vastu võetakse. Teavet sellise vastuvõtukoha kohta võib saada kohalikust omavalitsusest või ostukohast.

Tähelepanu!

Iga kodumajapidamine on elektri- ja elektroonikaseadmete kasutaja ning seega seadmetes ohtlike ainete, segude ja komponentide tõttu inimesele ja keskkonnale ohtlike jäätmete potentsiaalne tekitaja. Teisest küljest sisaldavad kasutatud seadmed väärtuslikke materjale, mis sisaldavad vaske, tina, klaasi, rauda jms.



Läbikriipsutatud prügikasti sümbol seadmel, pakendil või kaasasolevatel dokumentidel tähendab seda, et toodet ei tohi visata olmeprügi hulka. Märgistus tähendab ka seda, et seadmed valmistati pärast 13. augustit 2005. a.

Kasutaja vastutab selle eest, et kasutatud seadmed viiakse nõuetekohaseks ringlussevõtuks ettenähtud kogumispunkti. Infot olemasoleva elektriseadmete jäätmete kogumissüsteemi kohta saab kaupluse infoletist ja linna-/vallavalitsusest. Kasutatud seadmete nõuetekohane käsitlemine hoiab ära negatiivsed tagajärjed keskkonnale ja inimeste tervisele!



NÁVOD K POUŽITÍ JOGURTOVAČE S TERMOSTATEM

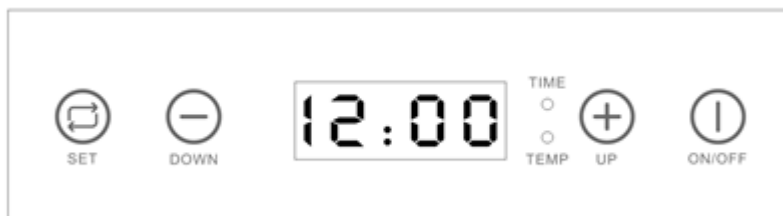
Prvky sady:

- Těleso jogurtovače
- Průhledné víko
- Stabilizační vložka
- 9 skleniček typu twist-off o objemu 180 ml
- Napájecí kabel o délce 122 cm
- Návod k použití

1. Víko
2. Plastový uzávěr twist-off (9 ks.)
3. Skleněná sklenička typu twist-off (9 ks.)
4. Pouzdro
5. Signalizační dioda
6. LED displej
7. Stabilizační vložka
8. Napájecí kabel



Ovládací panel:



1. Tlačítko změny nastavení „SET”
2. Tlačítka nastavení „+” (UP) a „-” (DOWN)
3. LED displej: zobrazení 0-99 hodin, 0-59 minut, teplota 25-65 °C
4. Tlačítko napájení „ON/OFF” (zapnutí/vypnutí)
5. Indikátor aktuálně nastavovaného parametru „TIME, TEMP” (čas/teplota)

Před použitím zařízení si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití. Pečlivé přečtení níže uvedených pokynů vám umožní používat zařízení správně a užívat si jeho bezproblémový provoz po dlouhou dobu.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že jste obdrželi všechny součásti sady a že žádný z dílů není poškozen.
2. Odstraňte ze zařízení ochranné fólie.
3. Důkladně umyjte skleničky a uzávěry – v teplé vodě s přípravkem na mytí nádobí, poté opláchněte a vysušte. Skleničky a víčka je možné mýt v myčce na nádobí.
4. Vnitřní část jogurtovače a víko otřete vlhkým hadříkem a nechte vyschnout.

ZPŮSOB POUŽITÍ

1. Připojte zařízení k síťové zásuvce.
2. Pro zapnutí zařízení stiskněte tlačítko „ON/OFF”. Na displeji se automaticky zobrazí výchozí nastavení „10:00”, co znamená výchozí 10 hodin provozu zařízení.
3. Stiskněte tlačítko „SET” pro nastavení teploty a času. Každé stisknutí tlačítka „SET” umožňuje přejít do nastavení dalšího parametru. Na pravé straně displeje se rozsvítí dioda indikující aktuálně nastavovaný parametr („TEMP” pro teplotu nebo „TIME” pro čas), a blikající číslice indikuje aktuálně nastavenou hodnotu.
4. Pomocí tlačítek „+” (UP) a „-” (DOWN) v obou parametrech nastavte požadovanou hodnotu – počet hodin, minut a teplotu.
5. Pro potvrzení vybraných parametrů a spuštění procesu znovu stiskněte tlačítko „ON/OFF”. Jakmile se proces spustí, displej přestane blikat, zařízení se začne zahřívat a odpočítávat čas.
6. Po uplynutí nastaveného času se zařízení automaticky vypne.

UPOZORNĚNÍ: Pokud do 5 sekund nepřejdete k dalšímu nastavení nebo nepotvrdíte zvolené parametry, zařízení se automaticky vypne. Po opětovném stisknutí tlačítka "ON/OFF" si zařízení zapamatuje dříve nastavené parametry, pokud nebylo odpojeno z napájecí zásuvky.

Příprava jogurtu

Jogurt je vynikajícím přírodním zdrojem ingrediencí cenných pro zdraví. Vyrábí se z mléka fermentovaného jogurtovými bakteriemi. Tyto bakterie se množí v teplém mléce, a po určité době z něj vytvoří jogurt. Tento proces výrazně obohacuje mléko o vysoce kvalitní bílkoviny. Domácí jogurt obsahuje také mikroživiny a prospěšnou bakteriální mikroflóru. Neobsahuje zbytečné přísady, které se běžně používají v kupovaných ochucených jogurtech (zahušťovadla, umělá barviva, aroma, cukr). Vlastní výrobou jogurtů můžete obohatit svůj domácí jídelníček o zdravé a atraktivní pochoutky, které budou chutnat skvěle jak samotné, tak s čerstvým či sušeným ovocem. Porce takového jogurtu je ideální nápad na jídlo do práce nebo do školy.

K přípravě chutného domácího jogurtu potřebujete:

- 1250 ml mléka,
- 0,125 g lyofilizovaných kultur jogurtových bakterií.

Upozornění: tento jogurtovač umožňuje připravit 9 porcí jogurtu najednou (1 porce = 1 sklenička = 180 ml). Celkový objem skleniček je 1620 ml. Doporučený užitečný objem jogurtovače je 1250 ml.

Proces přípravy:

1. Skleničky a víčka opatrně umyjte teplou vodou s přípravkem na mytí nádobí. Po umytí vypaňte skleničky a vysušte je spolu s uzávěry.
2. Odměřte potřebné množství mléka. Pokud používáte čerstvé nepasterizované mléko, nejprve jej pasterizujte. K tomu jej nalijte do hrnce a zahřejte na 65 °C za stálého míchání. Tuto teplotu udržujte 30 minut, poté mléko rychle zchladte na 40-45 °C. Pokud používáte nízkopasterizované mléko, zahřejte jej v hrnci na 40-45 °C.
3. Bakterie rozpustíte v malém množství mléka nebo vody (asi 20 ml), a když se zcela rozpustí, vlijte do připraveného teplého mléka. Zabraňte vytvoření hrudek.
4. Po přidání do mléka jogurtových bakterií míchejte 3-5 minut. Po uplynutí této doby nalijte mléko do předem připravených skleniček asi do ¾ jejich výšky, poté je uzavřete.
5. Umístěte skleničky do jogurtovače a nasadte víko na zařízení.
6. Na ovládacím panelu nastavte čas a teplotu – v souladu s pokyny uvedenými na obalu použitých kultur jogurtových bakterií. Typická doba fermentace je přibližně 8-12 hodin při teplotě v rozsahu 42-44 °C. Po 8 hodinách zkontrolujte, zda vám vyhovuje konzistence a chuť jogurtu. Pokud ne, nechte jogurt v jogurtovači a prodlužte dobu, dokud nezískáte konzistenci a chuť, se kterými jste spokojeni.
7. Takto připravený jogurt je vhodný k přímé konzumaci. Pokud chcete prodloužit trvanlivost připravených porcí, uchovávejte jogurt v lednici.

Upozornění: Doba fermentace bude záviset na okolní teplotě a teplotě surovin. Příliš dlouhé zahřívání získaného jogurtu může způsobit jeho zkažení.

Příklady jogurtových pochoutek

Skvělé doplňky k domácímu jogurtu jsou čerstvé ovoce, kakao, vanilka, kokosové vločky, džemy a ovocná dřeň. Dalším originálním nápadem je jogurt podávaný slaný, např. jako tzatziki. Vše, co potřebujete, je přidat nakrájenou nebo nastrouhanou okurku, česnek, trochu olivového oleje, sůl, nasekaný kopr a mátu. Domácí jogurt může být také skvělým základem pro další jídla a nápoje: smoothie, lassi, studené polévky, ovesné kaše, omáčky a koláče. Vaší kreativitu se meze nekladou, ale případná dochucovadla přidávejte až do hotového jogurtu – jinak to může negativně ovlivnit proces jeho výroby. Pokud plánujete přidat připravený jogurt do teplých jídel, pamatujte, že se může srazit. Abyste tomu zabránili, smíchejte jogurt s malým množstvím horké omáčky nebo polévky, a až poté jej spojte s ostatní částí.

Dodatečné tipy:

- Doba zrání ovlivňuje konzistenci a chuť jogurtu. Čím delší doba, tím je jogurt sušší a jeho chuť je intenzivnější.
- Po 8 hodinách získáte velmi jemný jogurt, po 10 hodinách získáte kyselejší přírodní jogurt.
- Hotový jogurt spotřebujte do 3-5 dnů po přípravě, skladujte v lednici.
- Domácí jogurt je obecně jemnější a není tak hustý jako výrobky z obchodu.
- Při přípravě jogurtu se může na povrchu oddělit malé množství vody, což je přirozený jev. Tuto vodu vylijte nebo vše promíchejte.
- Připravený jogurt můžete použít jako základ pro další porce jogurtů namísto použití lyofilizovaných kultur jogurtových bakterií. Čím více však tento proces opakujete, tím může být jogurt řidší nebo jeho příprava může trvat déle. Pokud je jogurt příliš řídký nebo je délka jeho přípravy nepřijatelná, začněte používat nový jogurt z obchodu nebo startovací bakterie.
- Pokud použijete méně mléka nebo přidáte 3-4 lžičky sušeného mléka, jogurt bude o něco hustší.
- Jogurt bude hustší, pokud jej necháte v lednici jeden den před konzumací.
- Nízkopasterizované mléko není nutné před přípravou jogurtu vařit.
- Jogurt lze připravit i ve veganské verzi, ze sójového mléka. V tomto případě také můžete použít kultury jogurtových bakterií nabízené naší společností nebo jako startovací kulturu použít jogurt ze sójového mléka.

Možné problémy a jejich řešení:

Po 8 hodinách je jogurt stále příliš tekutý

- Prodlužte proces na maximálně 14 hodin a pravidelně kontrolujte konzistenci jogurtu, dokud nezískáte produkt s uspokojivou hustotou.

Po 14 hodinách je jogurt stále příliš tekutý

- Mléko mohlo být při míchání s jogurtovými kulturami příliš horké. Při přidávání kultur bakterií se ujistěte, že nepřesáhne teplota mléka 44 °C.

- Použité kultury bakterií mohly být neaktivní nebo nevhodné. Zkontrolujte, zda používáte vhodné kultury bakterií odpovídající kvality a zda nevypršelo jejich datum spotřeby.
- Mléko mohlo být nevhodné – konzervační látky v něm obsažené nebo jeho nesprávná pasterizace mohly brzdřit nebo bránit rozvoji jogurtových kultur.

Jogurt je příliš hrudkovitý

- Jogurtové kultury a mléko nebyly správně smíchány. Kultury musí být vždy důkladně promíchány s teplým mlékem.

Na povrchu jogurtu jsou červené skvrny

- To může být známkou toho, že se spóry plísní již dříve dostaly do mléka. Jogurt je nevhodný ke konzumaci a musíte jej vyhodit. Před dalším použitím velmi důkladně umyjte skleničky a víčka. Skleničky zalijte vroucí vodou. Spóry plísní mohou zůstat ve vzduchu po dlouhou dobu, kontaminovat mléko a učinit jej nevhodným pro výrobu jogurtu, proto se ujistěte, že je vaše zařízení čisté a nenechávejte otevřené mléko před přidáním kultur.

Čištění a skladování

Správná a pravidelná údržba prodlouží životnost výrobku. Ujistěte se, že je skladován v dobrém stavu a správně používán.

- Doporučuje se používat jemné čisticí prostředky a jemná příslušenství, chránič těleso zařízení a plastové prvky před poškrábáním.
- Skleničky by měly být před každým použitím důkladně umyté a vypařené. Uzávěry skleniček umyjte teplou vodou s čisticím prostředkem. Těleso s pouzdem a panelem otřete vlhkým hadříkem a osušte, neponořujte do vody!
- Po každém použití vyčistěte zařízení vlhkou kuchyňskou utěrkou a nechte vyschnout.
- Součásti sady musí být vždy čisté, protože přicházejí do styku s potravinami.
- Jogurtovač skladujte na suchém místě, mimo dosah dětí, chraňte jej před prachem a nečistotami.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

- Během provozu jogurtovače dodržujte opatření související s bezpečným používáním elektrických zařízení.
- Je zakázáno vytahovat nebo zasouvat zástrčku mokřýma rukama.
- Zařízení se doporučuje umístit v kuchyni, na místě chráněném před nadměrným slunečním zářením, zajišťujícím pohodlí používání a bezpečné ovládání.
- Děti by měly mít přístup k jogurtovači pouze pod dohledem dospělých osob.
- Zařízení by mělo být zajištěno tak, aby k němu neměla přístup domácí zvířata.
- Nepřenášejte zařízení, když je v provozním režimu.
- Neopravujte ani neupravujte zařízení sami.
- Nenechávejte pracující zařízení bez dozoru.
- Ujistěte se, že jmenovité napětí zařízení odpovídá napětí sítě, kterou používáte.
- Je zakázáno používat toto zařízení v blízkosti hořlavých předmětů.
- Nepoužívejte výrobek na nestabilním povrchu, ve vlhkém místě nebo v blízkosti jiného zdroje tepla.

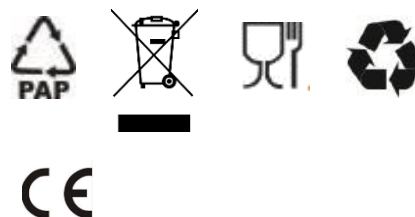


Nedodržení výše uvedených pokynů může být zdraví nebezpečné; může také narušit provoz zařízení a způsobit jeho poruchu.

Technické údaje:

Jmenovité napětí:	230 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon:	40 W
Objem:	9 skleniček twist-off o celkovém objemu 1,62 l (180 ml každá)
Třída ochrany:	II

Rozměry zařízení	
Šířka	25 cm
Délka	26,5 cm
Výška	14 cm
Délka napájecího kabelu	122 cm




НАКЛАДÁNÍ S ODPADY

Opotřebené elektrické a elektronické zařízení by nemělo být vyhazováno do koše. Roztřídění a správná likvidace tohoto druhu odpadu přispívá k ochraně životního prostředí. Uživatel je odpovědný za doručení opotřebeného zařízení do specializovaného sběrného místa, kde bude přijato zdarma. Informace o tomto místě získáte od místního úřadu nebo v místě nákupu.

Upozornění!

Každá domácnost je uživatelem elektrických a elektronických zařízení, a tedy potenciálním výrobcem nebezpečného pro lidi a životní prostředí odpadu vzhledem k přítomnosti nebezpečných látek, směsí a komponent v zařízení. Na druhou stranu opotřebené zařízení je cenným materiálem, z něhož lze získat zpět suroviny, jako je např. měď, cín, sklo, železo a další.

 Symbol přeškrtnutého odpadkového koše umístěný na zařízení, obalu nebo přiložených k němu dokumentech znamená, že výrobek nesmí být likvidován s jiným odpadem. Označení zároveň znamená, že zařízení bylo uvedeno na trh po 13. srpnu 2005.

Je odpovědností uživatele vrátit opotřebené zařízení na určené sběrné místo ke správnému zpracování. Informace o dostupném systému sběru opotřebených elektrických zařízení získáte na informačním místě prodejny a na městském/obecním úřadu. Správné nakládání s opotřebeným zařízením předchází negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví!



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЙОГУРТНИЦЫ С ТЕРМОСТАТОМ

Элементы набора:

- Корпус йогуртницы
- Прозрачная крышка
- Стабилизирующая вставка
- 9 баночек twist-off емкостью 180 мл
- Шнур питания длиной 122 см
- Инструкция по использованию

1. Крышка
2. Пластиковая крышка twist off (9 шт.)
3. Стеклобанка типа twist off (9 шт.)
4. Корпус
5. Сигнальная лампочка
6. Светодиодный дисплей
7. Вставка, стабилизирующая банки
8. Силовой кабель



Панель управления:



1. Кнопка изменения настроек «SET»
2. Кнопки регулировки «+» (UP) и «-» (DOWN).
3. Светодиодный дисплей: отображение 0-99 часов, 0-59 минут, температура 25-65°C.
4. Кнопка питания «ON/OFF» (включение/выключение)
5. Индикатор текущего настроенного параметра «TIME, TEMP» (время/температура)

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед использованием устройства и сохраните ее для дальнейшего использования. Подробное ознакомление с нижеуказанными рекомендациями

позволит правильно эксплуатировать устройство и получать удовольствие от его безаварийной работы в течение долгого времени.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Проверьте содержимое упаковки и убедитесь, что у вас есть все части набора и ни одна из частей набора не повреждена.
2. Снимите с устройства защитную пленку.
3. Стекланные банки и крышки тщательно вымойте – в теплой воде с жидкостью для мытья посуды, затем ополосните и высушите. Банки и крышки можно мыть в посудомоечной машине.
4. Протрите внутреннюю часть йогуртницы и крышку влажной тряпкой и дайте высохнуть.

СПОСОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Включите устройство в электрическую розетку.
2. Нажмите кнопку «ON/OFF», чтобы включить устройство. На дисплее автоматически появится настройка по умолчанию «10:00», указывающая, что время работы устройства по умолчанию составляет 10 часов.
3. Нажмите кнопку «SET», чтобы выбрать настройки температуры или времени. При каждом нажатии кнопки «SET» вы можете перейти к следующим настройкам параметров. В правой части дисплея загорится индикатор, указывающий текущий установленный параметр («TEMP» для температуры или «TIME» для времени), а мигающая цифра будет указывать текущее установленное значение.
4. Кнопками «+» (UP) и «-» (DOWN) установите нужное значение обоих параметров – количества часов, минут и температуры.
5. Для подтверждения выбранных параметров и запуска процесса повторно нажмите кнопку «ON/OFF». Когда процесс начнется, дисплей перестанет мигать и устройство начнет нагреваться и отсчитывать время.
6. По истечении заданного времени устройство автоматически выключается.

ВНИМАНИЕ: Если вы не перейдете к следующей настройке или не подтвердите выбранные параметры в течение 5 секунд, устройство автоматически выключится. После повторного нажатия кнопки «ON/OFF» устройство запомнит ранее установленные параметры, если его не отключали от розетки.

Приготовление йогурта

Йогурт - превосходный натуральный источник ценных для здоровья ингредиентов. Он изготовлен из молока, сквашенного йогуртовыми бактериями. Эти бактерии размножаются в теплом молоке и через некоторое время превращают его в йогурт. Этот процесс значительно обогащает молоко высококачественными белками. Домашний йогурт также содержит микроэлементы и полезную бактериальную микрофлору. Он не содержит ненужных добавок, которые обычно используются в покупных ароматизированных йогуртах (загустители, искусственные красители, ароматизаторы, сахар). Приготовив йогурты самостоятельно, вы сможете обогатить свое домашнее меню полезными и привлекательными закусками, которые будут иметь прекрасный вкус как сами по себе, так и с добавлением фруктов или сухофруктов. Порция такого йогурта – отличная идея для перекуса на работе или в школе.

Чтобы приготовить вкусный домашний йогурт, вам понадобится:

- 1250 мл молока,
- 0,125 г лиофилизированных йогуртовых культур бактерий.

Внимание: эта йогуртница позволяет одновременно готовить 9 порций йогурта (1 порция = 1 банка = 180 мл). Общий объем баночек 1620 мл. Рекомендуемый полезный объем йогуртницы – 1250 мл.

Процесс приготовления:

1. Тщательно вымойте банки и крышки теплой водой с жидкостью для мытья посуды. После мытья вымойте сами банки, а затем высушите их вместе с крышками.
2. Отмерьте необходимое количество молока. Если вы используете свежее непастеризованное молоко, сначала его пастеризуем. Для этого перелейте его в кастрюлю и нагрейте до 65°C, постоянно помешивая. Поддерживайте эту температуру в течение 30 минут, затем быстро охладите молоко до 40-45°C. Если вы используете низкопастеризованное молоко, нагрейте его в кастрюле до температуры 40-45°C.

3. Бактерии растворите отдельно в небольшом количестве молока или воды (около 20 мл), а когда они полностью растворятся, вылейте все в подготовленное теплое молоко. Не допускайте образования грудок.
4. После попадания в молоко йогуртовой бактерий перемешивайте в течение 3–5 минут. По истечении этого времени разлейте молоко в заранее подготовленные банки примерно до $\frac{3}{4}$ их высоты, а затем закройте их.
5. Поместите баночки внутрь йогуртницы и закройте устройство крышкой.
6. Установите время и температуру на панели управления – в соответствии с рекомендациями, указанными на упаковке используемых культур йогуртовых бактерий. Базовое время ферментации составляет примерно 8-12 часов при температуре 42-44°C. Через 8 часов проверьте, нравится ли вам консистенция и вкус йогурта. Если нет, оставьте его в йогуртнице, увеличивая время, пока не получите желаемую консистенцию и вкус.
7. Приготовленный таким образом йогурт готов к употреблению. Чтобы продлить срок хранения приготовленных порций, храните йогурт в холодильнике.

Внимание: На время ферментации будут влиять температура окружающей среды и температура сырья. Слишком долгое нагревание полученного йогурта может привести к его порче.

Идеи вкусных блюд из йогурта

Хорошими добавками к домашнему йогурту являются свежие фрукты, какао, ваниль, кокосовая стружка, джемы и фруктовая мякоть. Еще одна оригинальная идея — йогурт, который подают в пикантном виде, например, в виде цацики. Все, что вам нужно, это добавить нарезанный или тертый огурец, чеснок, немного оливкового масла, соль, нарезанные укроп и мяту. Домашний йогурт также может стать прекрасной основой для других блюд и напитков: смузи, ласси, холодных супов, овсянки, соусов и пирожных. Нет предела вашему творчеству, но помните, любые ароматизаторы добавляйте только в готовый йогурт – иначе это может негативно отразиться на процессе его создания. Если вы планируете добавлять готовый йогурт в горячие блюда, помните, что он может свернуться. Чтобы этого избежать, смешайте йогурт с небольшим количеством острого соуса или супа, а затем смешайте с остальным.

Дополнительные указания:

- Время созревания влияет на консистенцию и вкус йогурта. Чем дольше время, тем суше йогурт и тем интенсивнее его вкус.
- Через 8 часов вы получите очень мягкий йогурт, а через 10 часов — более кислый натуральный йогурт.
- Готовый йогурт следует употребить в течение 3-5 дней после приготовления и хранить в холодильнике.
- Домашний йогурт, как правило, более нежный и не такой густой, как магазинный.
- При приготовлении йогурта на поверхности может отделиться небольшое количество воды, что является естественным явлением. Эту воду следует вылить или все перемешать.
- Вы можете использовать приготовленный йогурт в качестве закваски для другой партии йогуртов вместо использования лиофилизированных культур йогуртовых бактерий. Однако чем больше вы повторяете этот процесс, тем жиже может стать йогурт или процесс приготовления может занять больше времени. Если йогурт становится слишком жидким или продолжительность производственного процесса становится неприемлемой, начните заново, используя новый, купленный йогурт или заквасочные бактерии.
- Если вы используете меньше молока или добавляете 3–4 чайные ложки сухого молока, йогурт получится немного гуще.
- Йогурт станет гуще, если перед употреблением оставить его на сутки в холодильнике.
- Низкопастеризованное молоко перед приготовлением йогурта не нужно кипятить.
- Йогурт также можно приготовить в веганском варианте, используя соевое молоко. В этом случае вы также можете использовать йогуртовые бактериальные культуры, предлагаемые нашей компанией, или использовать в качестве закваски йогурт из соевого молока.

Возможные неисправности и их решение:

Спустя 8 часов йогурт все еще слишком жидкий.

- Продлите процесс максимум до 14 часов, регулярно проверяя консистенцию йогурта, пока не получите

продукт удовлетворительной густоты.

Спустя 14 часов йогурт все еще слишком жидкий.

- Возможно, молоко было слишком горячим при смешивании с йогуртовыми культурами. При добавлении культур убедитесь, что температура молока не превышает 44°C.
- Используемые культуры могли быть неактивными или неподходящими. Убедитесь, что вы используете нужные культуры соответствующего качества и что срок их годности не истек.
- Молоко могло быть непригодным – содержащиеся в нем консерванты или неправильная его пастеризация могли затормозить или предотвратить развитие йогуртовых культур.

Йогурт слишком комковатый

- Йогуртные культуры и молоко были перемешаны неправильно. Культуры всегда следует тщательно перемешивать с теплым молоком.

На поверхности йогурта появились красные пятна

- Это может быть признаком того, что в молоко ранее попали споры плесени. Йогурт непригоден к употреблению, и его следует выбросить. Перед следующим использованием тщательно вымойте банки и крышки из-под йогурта. Залейте банки кипятком. Споры плесени могут долгое время оставаться в воздухе, загрязнять молоко и делать его непригодным для приготовления йогурта, поэтому убедитесь, что ваше устройство максимально чистое, и не оставляйте молоко открытым перед добавлением культур.

Очистка и хранение

Правильное и регулярное техобслуживание продлит срок пользования изделием. Следите за тем, чтобы оно содержалось в хорошем состоянии и использовалось правильно.

- Рекомендуется использовать мягкие чистящие средства и деликатные аксессуары, чтобы защитить корпус устройства и пластиковые элементы от царапин.
- Перед каждым использованием банки следует тщательно мыть и стерилизовать. Крышки банок вымойте теплой водой с моющим средством. Протрите контейнер с корпусом и панелью влажной тряпкой и высушите, не погружайте в воду!
- После каждого использования устройство следует протирать влажной кухонной тряпкой и оставлять сохнуть.
- Компоненты набора должны всегда оставаться чистыми, поскольку они контактируют с пищевыми продуктами.
- Йогуртницу следует хранить в сухом, недоступном для детей месте, защищенном от пыли и грязи.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- При использовании йогуртницы следует соблюдать меры предосторожности, связанные с безопасным использованием электроприборов.
- Запрещается вынимать или вставлять вилку мокрыми руками.
- Рекомендуется размещать устройство на кухне, в месте, защищенном от чрезмерного солнечного света, обеспечивающем комфорт использования и безопасную эксплуатацию.
- Дети должны иметь доступ к йогуртнице только под присмотром взрослых.
- Устройство должно быть закреплено так, чтобы домашние животные не имели к нему доступа.
- Пока устройство находится в рабочем режиме, не перемещайте его.
- Вы не имеете права ремонтировать или модифицировать устройство самостоятельно.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Убедитесь, что номинальное напряжение устройства соответствует напряжению сети, которую вы используете.
- Запрещается использовать данное устройство вблизи легковоспламеняющихся предметов.
- Не используйте изделие на нестабильной поверхности, во влажном месте или рядом с другими источниками тепла.



Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может быть опасным для здоровья; это также может помешать работе устройства и привести к его выходу из строя.

Технические характеристики:

Номинальное напряжение:	230В~ 50Гц
Номинальная мощность:	40 Вт
Вместимость:	9 баночек twist off общей емкостью 1,6–2 л (по 180 мл каждая)
Класс защиты:	II

Размеры устройства	
Ширина	25 см
Длина	26,5 см
Высота	14 см
Длина сетевого кабеля	122 см



УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

Отработанное электрическое и электронное оборудование нельзя выбрасывать вместе с хозяйственными отходами. Сортировка и надлежащая утилизация этого типа отходов способствуют защите окружающей среды. Пользователь несет ответственность за доставку использованного оборудования в специализированный пункт приема, где оно будет принято бесплатно. Информацию о таком пункте можно получить в местных органах власти или в месте покупки.

Внимание!

Каждое хозяйство является пользователем электрического и электронного оборудования и, следовательно, потенциальным производителем опасных для людей и окружающей среды отходов по причине присутствия в оборудовании опасных веществ, смесей и компонентов. С другой стороны, использованное оборудование является ценным материалом, из которого можно извлечь сырье, такое как медь, олово, стекло, железо и другие.



Символ перечеркнутой мусорной корзины, размещенный на оборудовании, упаковке или прилагаемых к нему документах, означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с другими отходами. Маркировка также означает, что оборудование было размещено на рынке после 13 августа 2005 года.

Пользователь обязан передать использованный прибор в указанный пункт сбора для дальнейшей его переработки. Информацию о доступной системе сбора изношенного электрического оборудования можно получить в информационном пункте магазина и в городском либо районном управлении. Правильное обращение с изношенным оборудованием предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека!



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU APARATUL DE PREPARAT IAURT CU TERMOSTAT

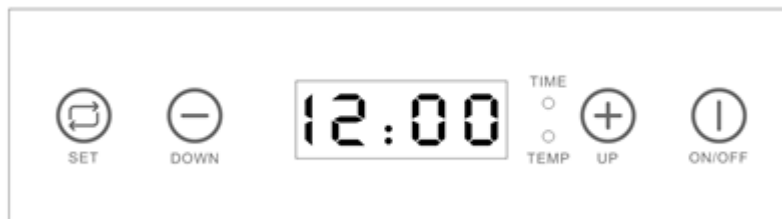
Componentele setului:

- Corpul aparatului de preparat iaurt
- Capac transparent
- Inserție de stabilizare
- 9 borcane de 180 ml cu închidere de tip twist-off
- Cablu de alimentare lung de 122 cm
- Instrucțiuni de utilizare

1. Capac
2. Capac de plastic cu închidere twist-off (9 buc.)
3. Borcan de sticlă de tip twist-off (9 buc.)
4. Carcasă
5. Lampă de semnalizare
6. Afișaj LED
7. Insertie de stabilizare a borcanelor
8. Cablu de alimentare



Panou de control:



1. Buton pentru modificarea setărilor „SET”
2. Butoane de reglare „+” (UP) și „-” (DOWN)
3. Afișaj LED: afișaj de la 0-99 h, 0-59 min., temp. 25-65°C
4. Butonul de alimentare „ON/OFF” (pornit/oprit)
5. Afișarea parametrului controlat în prezent „TIME, TEMP” (timp/temperatură)

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza dispozitivul și păstrați-l pentru referințe ulterioare. Citirea atentă a următoarelor recomandări va permite utilizarea corectă a aparatului și vă va permite să vă bucurați de o funcționare fără probleme pentru o lungă perioadă de timp.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Verificați conținutul ambalajului și asigurați-vă că aveți toate piesele setului și că niciuna dintre acestea nu este deteriorată.
2. Îndepărtați foliile de protecție de pe dispozitiv.
3. Spălați bine borcanele de sticlă și capacele în apă caldă cu detergent, apoi clătiți-le și uscați-le. Puteți spăla borcanele și capacele în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți interiorul aparatului de preparat iaurt și capacul cu o cârpă umedă și lăsați-le să se usuce.

MOD DE UTILIZARE

1. Conectați aparatul la priza electrică.
2. Apăsăți butonul „ON/OFF” pentru a porni dispozitivul. Afișajul va afișa automat setarea implicită „10:00”, care indică cele 10 ore de funcționare implicită a dispozitivului.
3. Apăsăți butonul „SET” pentru a selecta setările de temperatură sau de timp. La fiecare apăsare a butonului „SET”, este setat următorul parametru. În partea dreaptă a afișajului, lampa care indică parametrul care este setat în prezent („TEMP” pentru temperatură sau „TIME” pentru timp) se aprinde și o cifră intermitentă indică valoarea setată în prezent.
4. Folosiți butoanele „+” (UP) și „-” (DOWN) a ambilor parametri pentru a seta valoarea dorită - numărul de ore, minute și temperatura.
5. Pentru a confirma parametrii selectați și a începe procesul, apăsați din nou butonul „ON/OFF”. Când începe procesul, afișajul nu va mai clipi, iar aparatul va începe să se încălzească și va începe numărătoarea inversă.
6. După acest interval de timp, aparatul se va opri automat.

ATENȚIE: Dacă nu treceți la următoarea setare sau nu confirmați parametrii selectați în termen de 5 secunde, aparatul se va opri automat. Când se apasă din nou butonul „ON/OFF”, aparatul

va salva parametrii setați anterior, cu excepția cazului în care a fost deconectat de la priza de alimentare cu curent electric.

Prepararea iaurtului

Iaurtul este o sursă naturală excelentă de ingrediente valoroase pentru sănătate. Acesta este obținut din lapte fermentat de bacteriile de iaurt. Aceste bacterii se înmulțesc în laptele cald până când, după un timp, îl transformă în iaurt. Acest proces îmbogățește semnificativ laptele cu proteine de înaltă calitate. Iaurtul făcut în casă conține, de asemenea, micronutrienți și microflora bacteriană prietenoasă. Nu conține aditivi inutili care sunt utilizați de obicei în iaurturile aromatizate cumpărate (agenți de îngroșare, coloranți artificiali, arome, zahăr). Preparând propriul iaurt, îți poți îmbogăți meniul de acasă cu gustări sănătoase și atractive, care vor fi foarte gustoase atât ca atare, cât și cu adaos de fructe sau nuci. O porție de astfel de iaurt este ideală pentru o masă la serviciu sau la școală.

Pentru a prepara un iaurt de casă gustos, aveți nevoie de:

- 1250 ml de lapte,
- 0,125 g de culturi bacteriene de iaurt liofilizate.

Notă: acest aparat de iaurt permite prepararea a 9 porții de iaurt în același timp (1 porție = 1 borcan = 180 ml). Volumul total al borcanelor este de 1620 ml. Volumul util recomandat al aparatului de preparat iaurt este de 1250 ml.

Procesul de pregătire:

1. Spălați cu grijă borcanele și capacele cu apă caldă și detergent. După spălare, borcanele se opăresc și apoi se usucă împreună cu capacele.
2. Se măsoară cantitatea de lapte necesară. Dacă folosiți lapte proaspăt nepasteurizat, pasteurizați-l în prealabil. Pentru a face acest lucru, turnați-l într-o oală și încălziți-l la 65°C, amestecând tot timpul. Mențineți această temperatură timp de 30 de minute, apoi răciți rapid laptele la 40-45°C. Dacă folosiți lapte slab pasteurizat, încălziți-l într-un vas la 40-45°C.
3. Se dizolvă separat bacteriile într-o cantitate mică de lapte sau apă (aproximativ 20 ml) și, după ce s-au dizolvat complet, se toarnă totul în laptele cald pregătit. Evitați formarea de cocoloașe.
4. După inocularea laptelui cu bacterii de iaurt, se amestecă totul timp de 3-5 minute. După acest timp, turnați laptele în borcanele pe care le-ați pregătit mai devreme, până la aproximativ $\frac{3}{4}$ din înălțimea lor, apoi închideți-le.
5. Așezați borcanele în interiorul mașinii de preparat iaurt și puneți capacul pe aparat.
6. Pe panoul de control, setați timpul și temperatura - conform recomandărilor de pe ambalajul culturilor de iaurt utilizate. Timpul tipic de fermentare este de aproximativ 8-12 ore, la o temperatură cuprinsă între 42-44°C. După 8 ore, verificați dacă sunteți mulțumit de textura și gustul iaurtului. Dacă nu, lăsați-l în aparatul de preparat iaurt, mărinđ timpul până când sunteți mulțumit de consistență și de gust.
7. Iaurtul astfel preparat este potrivit pentru consum. Pentru a prelunđi durata de valabilitate a porțiilor preparate, depozitați iaurtul în frigider.

Notă: Timpul de fermentare va fi influențat de temperatura mediului ambiant și de temperatura materiilor prime. Încălzirea iaurtului rezultat pentru o perioadă prea lungă de timp poate duce la deteriorare.

Idei pentru bunătăți din iaurt

Un adaos gustos la iaurtul de casă sunt fructele proaspete, cacao, vanilia, fulgii de nucă de cocos, gemurile, pulpele de fructe. Iaurtul natural sub forma unui sos, cum ar fi tzatziki, va fi, de asemenea, o idee originală. Se adaugă doar castraveți tăiați sau rași, usturoi, puțin ulei de măsline, sare, mărar și mentă tocate. Iaurtul de casă poate fi, de asemenea, o bază excelentă pentru alte bucate și băuturi: smoothie-uri, lassi, răcoritoare, fulgi de ovăz, sosuri sau prăjituri. Nu există limite în ceea ce privește creativitatea, dar este important să vă amintiți că orice aromă trebuie adăugată doar la iaurtul finit - altfel poate afecta negativ procesul. Dacă intenționați să adăugați iaurtul preparat la mâncăruri fierbinți, țineți cont de faptul că acesta se poate coagula. Pentru a evita acest lucru, amestecați iaurtul cu o cantitate mică de sos fierbinte sau supă și abia apoi combinați cu restul.

Indicații suplimentare:

- Timpul de maturare influențează consistența și gustul iaurtului. Cu cât timpul este mai lung, cu atât iaurtul este mai uscat și aroma mai intensă.
- După 8 ore veți obține un iaurt foarte ușor, iar după 10 ore un iaurt natural mai acid.

- Iaurtul finit trebuie consumat în termen de 3-5 zile de la preparare și păstrat la frigider.
- Iaurtul preparat în casă este în general mai moale și nu la fel de dens ca produsele din comerț.
- La prepararea iaurtului, o cantitate mică de apă se poate separa la suprafață, ceea ce este un fenomen natural. Această apă ar trebui să fie turnată sau să se amestece totul.
- Puteți folosi iaurtul preparat ca starter pentru următorul lot de iaurt, în loc să folosiți culturi de iaurt liofilizate. Cu toate acestea, cu cât repetați mai des acest proces, cu atât iaurtul poate deveni mai lichid sau procesul de producție poate necesita un timp de pregătire mai lung. Dacă iaurtul devine prea lichid sau dacă durata procesului de producție este inacceptabilă, începeți de la zero folosind iaurt nou cumpărat sau bacterii de pornire.
- Dacă folosiți mai puțin lapte sau adăugați 3-4 lingurițe de lapte praf, iaurtul va fi puțin mai gros.
- Iaurtul se va îngroșa dacă îl lăsați la frigider o zi înainte de a-l consuma.
- Laptele slab pasteurizat nu trebuie fiert înainte de prepararea iaurtului.
- Iaurtul poate fi transformat și într-o versiune vegană, folosind lapte de soia. Și în acest caz, puteți folosi culturile de iaurt pe care le oferim sau puteți folosi iaurtul din lapte de soia ca ferment de pornire.

Probleme potențiale și rezolvarea acestora:

După 8 ore iaurtul este încă prea lichid.

- Se prelungeste procesul până la maximum 14 ore, controlând regulat consistența iaurtului până când se obține un produs cu o densitate satisfăcătoare.

După 14 ore iaurtul este încă prea lichid.

- Este posibil ca laptele să fi fost prea fierbinte atunci când a fost amestecat cu culturile de iaurt. Asigurați-vă că temperatura laptelui nu depășește 44°C atunci când adăugați culturile.
- Este posibil ca culturile utilizate să fi fost inactive sau necorespunzătoare. Verificați dacă folosiți culturile potrivite, de calitate potrivită și dacă acestea nu au depășit data de valabilitate.
- Este posibil ca laptele să nu fi fost adecvat - conservanții din el sau pasteurizarea sa necorespunzătoare ar fi putut inhiba sau împiedica dezvoltarea culturilor de iaurt.

Iaurtul are prea multe cocoloașe

- Culturile de iaurt și laptele nu au fost amestecate corespunzător. Culturile trebuie întotdeauna amestecate bine cu laptele cald.

Pe suprafața iaurtului pot fi observate pete roșii

- Acesta poate fi un semn că sporii de mușci au pătruns anterior în lapte. Iaurtul nu este bun pentru consum și trebuie aruncat. Spălați foarte bine borcanele de iaurt și capacele înainte de următoarea utilizare. Se toarnă apă clocotită peste borcane. Sporii de mușci pot rămâne în aer pentru o perioadă lungă de timp, contaminând laptele și făcându-l impropriu pentru fabricarea iaurtului, prin urmare, păstrați echipamentul cât mai curat posibil și nu lăsați laptele deschis înainte de a adăuga culturile.

Curățare și depozitare

O întreținere adecvată și regulată va prelungi durata de viață a produsului. Aveți grijă ca acesta să fie păstrat în stare bună și utilizat în mod corespunzător.

- Este recomandabil să folosiți produse de curățare și accesorii delicate pentru a proteja corpul aparatului și părțile din plastic de zgârieturi.
- Borcanele trebuie spălate și opărite bine înainte de fiecare utilizare. Spălați capacele borcanelor cu apă caldă și detergent. Ștergeți recipientul cu carcasa și panoul cu o cârpă umedă și uscați-l, nu le scufundați în apă!
- După fiecare utilizare, aparatul trebuie curățat cu o cârpă de bucătărie umedă și lăsată să se usuce.
- Componentele setului trebuie să rămână curate în permanență, deoarece intră în contact cu alimentele.
- Depozitați aparatul de făcut iaurt într-un loc uscat, departe de accesul copiilor, și protejați-l de praf și murdărie.

NORME DE SIGURANȚĂ

- Atunci când folosiți aparatul de preparat iaurt, luați măsurile de precauție referitoare la siguranța utilizării echipamentelor electrice.
- Este interzis să scoateți sau să introduceți ștecherul cu mâinile umede.
- Se recomandă ca aparatul să fie amplasat în bucătărie, într-un loc ferit de lumina excesivă a soarelui, pentru a asigura confortul de utilizare și siguranța funcționării.
- Copiii trebuie să aibă acces la aparatul de preparat iaurt numai sub supravegherea unui adult.
- Dispozitivul ar trebui să fie securizat astfel încât animalele de companie să nu aibă acces la el.
- În timp ce aparatul este în modul de funcționare, nu-l mișcați.
- Aparatul nu trebuie reparat sau modificat independent.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- Asigurați-vă că tensiunea nominală a aparatului corespunde cu cea a rețelei electrice pe care o utilizați.
- Este interzisă utilizarea acestui dispozitiv în apropierea obiectelor inflamabile.
- Nu utilizați produsul pe o suprafață instabilă, într-un loc umed sau în apropierea unei alte surse de căldură.



Nerespectarea recomandărilor de mai sus poate fi periculoasă pentru sănătate; de asemenea, poate interfera cu funcționarea dispozitivului și poate duce la defectarea acestuia.

Date tehnice:

Tensiune nominală:	230V ~ 50 Hz
Putere nominală:	40 W
Capacitate:	9 borcane cu închidere de tip twist-off cu o capacitate totală de 1,6 2 L (180 ml fiecare)
Clasa de protecție:	II

Dimensiunile dispozitivului	
Lățime	25 cm
Lungime	26,5 cm
Înălțime	14 cm
Lungimea cablului de alimentare	122 cm



GESTIONAREA DEȘEURILOR

Deșeurile de echipamente electrice și electronice nu trebuie aruncate în coșul de gunoi. Selectarea și eliminarea corectă a acestui tip de deșeuri contribuie la protecția mediului. Este responsabilitatea utilizatorului să predea echipamentul uzat la un punct de colectare specializat, unde acesta va fi acceptat gratuit. Informații despre un astfel de punct pot fi obținute de la autoritatea locală sau de la punctul de achiziție.

Atenție!

Fiecare gospodărie casnică utilizează echipamente electrice și electronice și, prin urmare, este un potențial producător de deșeuri periculoase pentru oameni și mediu, datorită prezenței substanțelor, amestecurilor și componentelor periculoase în echipament. Pe de altă parte, echipamentele uzate sunt un material valoros din care putem recupera materii prime precum cupru, staniu, sticlă, fier și altele.



Simbolul coșului de gunoi barată plasat pe echipament, ambalaj sau documentele de însoțire înseamnă că produsul nu poate fi aruncat împreună cu alte deșeuri. Marcajul înseamnă, de asemenea, că echipamentul a fost introdus pe piață după 13 august 2005.

Este responsabilitatea utilizatorului să predea echipamentul uzat la un punct de colectare desemnat pentru o prelucrare adecvată. Informații despre sistemul disponibil de colectare a deșeurilor de echipamente electrice

pot fi gäsitate la biroul de informații al magazinului și la primăria orașului/comunei. Eliminarea corespunzătoare a echipamentelor uzate va preveni consecințele negative asupra mediului și sănătății umane!

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN