

— INSTRUKCJA OBSŁUGI —  
**SERO-JOGURTOWNICA**  
**Z TERMOSTATEM**

- Urządzenie wielofunkcyjne, które sprosta oczekiwaniom wszystkich, którzy chcą swoje domowe menu wzbogacić przede wszystkim o pyszne i zdrowe jogurty, ale także o serki czy kefir.
- Idealnie nadaje się do robienia zarówno zwykłego jogurtu, jak i gęstego jogurtu typu greckiego.
- Zwolennikom kuchni wegetariańskiej pozwoli przygotować jogurt z mleka sojowego.
- Jogurtownica wyposażona została w timer pozwalający na zaprogramowanie czasu pracy oraz precyzyjne ustawienie temperatury dojrzewania jogurtu, dzięki czemu zapewnia świetną kontrolę procesu tworzenia ulubionych pyszności i może z łatwością sprostać indywidualnym preferencjom.
- Jest szybkie, niezawodne, a do tego pięknie zaprojektowane.



**Zestaw zawiera:**

- urządzenie grzewcze z termostatem i pokrywką
- 2 pojemniki
- 1 sitko
- pokrywka do sitka / pojemników

Schemat poglądowy

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem urządzenia i o zachowanie jej do wglądu na przyszłość.

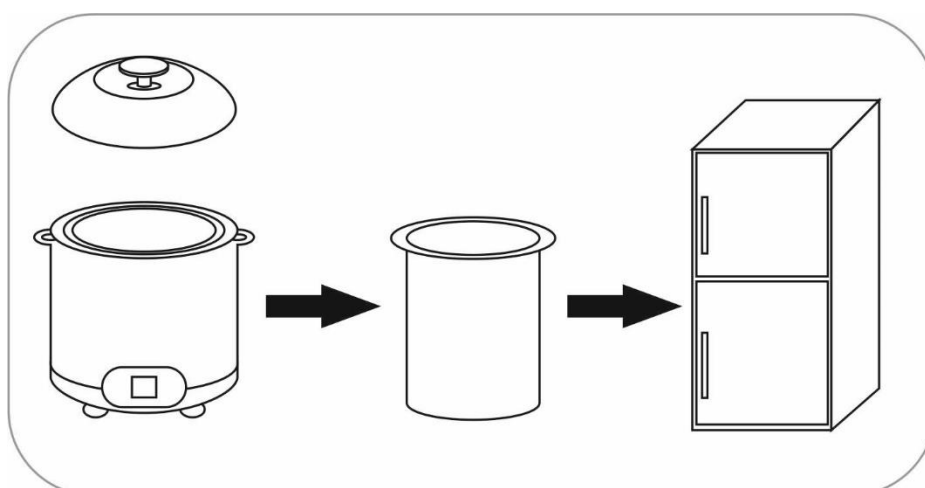
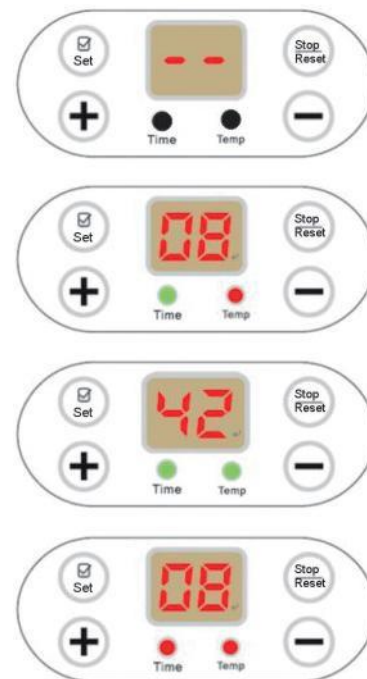
## SPOSÓB UŻYTKOWANIA

Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z urządzenia i pozwoli cieszyć się jej bezawaryjnym działaniem przez długi czas.

Przed pierwszym użyciem sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że są wszystkie części zestawu.

### Włączanie jogurtownicy

1. Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego. Na ekranie pojawią się następujące odczyty:
2. Naciśnij przycisk Set. Wyświetlony zostanie komunikat „08”, a zielona dioda Time zacznie migać przez około 5 sekund. Ustaw czas pracy potrzebny do otrzymania jogurtu (według zaleceń podanych w dalszej części instrukcji). Urządzenie pozwala na wybór czasu pracy w zakresie od 1 godziny do 48 godzin. Odczekaj około 5 sekund, aż na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury. Wyświetlony zostanie komunikat „42”. Zielona dioda Time zacznie świecić światłem stałym, a dioda Temp zacznie migać przez około 5 sekund. Ustaw potrzebną temperaturę. Urządzenie pozwala na wybór temperatury w granicach 20-55°C. Odczekaj około 5 sekund. Obie diody zaczną świecić na czerwono, a jogurtownica zasygnalizuje gotowość do pracy – rozlegnie się krótki dźwięk potwierdzenia.
3. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Odłącz przewód urządzenia od gniazdka. Gotowy jogurt włóż do lodówki.

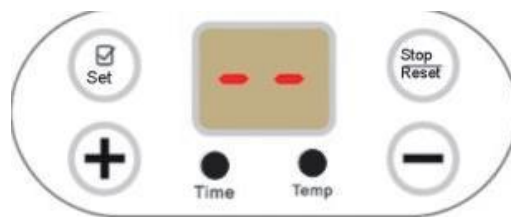


Odciekanie jogurtu (zwłaszcza kiedy chcemy otrzymać naprawdę gęsty jogurt albo serek) prowadź już w lodówce – dzięki temu jogurt/serek nie zrobi się zbyt kwaśny i będzie dłużej przydatny do spożycia.

## Przycisk Stop/Reset

Przycisk Stop/Reset umożliwia zresetowanie ustawień w celu określenia nowych ustawień.

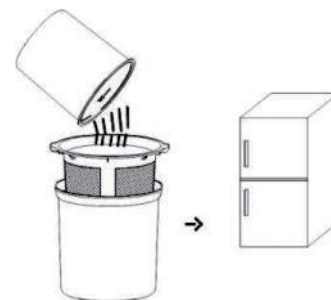
1. W przypadku chęci zmiany ustawień jogurtownicy naciśnij i przytrzymaj przycisk Stop/Reset przez kilka sekund, aż pojawią się następujące odczyty:
2. Naciśnij przycisk Set. Gdy dioda Time zaświeci się na zielono, możesz zmienić ustawienia przyciskami + i -. Gdy diody zaczną świecić światłem stałym na czerwono, jogurtownica rozpocznie proces dojrzewania.



## Porady:

- **Po 8 godzinach uzyskasz łagodny jogurt, a po 10 godzinach jogurt naturalny.** Czas dojrzewania wpływa na konsystencję i smak jogurtu. Im dłuższy czas, tym wytrawniejszy jogurt i intensywniejszy smak.
- Gotowy jogurt należy spożyć w ciągu 3-4 dni.
- Aby wzbogacić smak jogurtu czy urozmaicić menu, można dodać sok, miód, owoce lub bakalie.
- Wytworzony jogurt można wykorzystać do ponownego zaszczerpienia mleka kulturami jogurtowymi – nawet czterokrotnie. Za piątym razem należy już użyć nowych kultur.

- **Jogurt grecki** – jest znacznie gęstszy niż zwykły jogurt – dzięki odsączeniu nadmiaru płynu (serwatki). Serwatka zawiera dodatkowe białka i składniki odżywcze. Można jej użyć jako dodatku do zup czy deserów. Przygotowanie: Włóż sitko do pojemnika i wlej gotowy, możliwie gęsty jogurt. Nałóż pokrywkę na sitko, włóż sitko do pojemnika, a następnie umieść gotowy jogurt w lodówce. Odciek prowadź aż do uzyskania pożądanej konsystencji.



Dzięki temu, że zestaw zawiera dwa pojemniki, w czasie kiedy przygotowujemy jest jogurt naturalny, drugi pojemnik możesz wykorzystać do zrobienia np. jogurtu greckiego czy serka. Należy tylko zakryć także ten drugi pojemnik.

## Przygotowanie jogurtu

Jogurt to mleko przefermentowane przez bakterie jogurtowe. Bakterie te mnożą się błyskawicznie w ciepłym mleku, a w końcu zmieniają je w jogurt. To znacznie wzbogaca mleko w wysokiej jakości białka.

Można zakupić specjalne kultury jogurtowe albo jako ich źródła użyć gotowego jogurtu. Stosowanie kultur jogurtowych jest z reguły wydajniejsze, ponieważ bakterie w jogurcie kupionym w sklepie zazwyczaj zostają uszkodzone w procesie konserwacji.

- Jako produktu bazowego możesz użyć mleka pełnego, chudego lub odtłuszczonego.
- Mleka pasteryzowanego (UHT lub niskopasteryzowanego) użyj bezpośrednio. Jeśli używasz mleka świeżego niepasteryzowanego, podgrzej je wcześniej w osobnym naczyniu do 72°C – ma to na celu zabicie niekorzystnie działających bakterii.
- Mleko wystudź do temperatury dodawania kultur jogurtowych (niezależnie od jego rodzaju) – do 43-44°C.

1. Ostrożnie przepłucz pojemnik na jogurt wrzątkiem.
2. Wlej do pojemnika 1 litr mleka (podgrzanego do 43-44°C). Dodaj kultury jogurtowe w ilości zalecanej przez producenta lub dwie łyżeczki jogurtu z żywymi kulturami jogurtowymi (najlepiej sprawdzi się jogurt o tej samej zawartości tłuszczu, jaką ma mleko).
3. Dokładnie wymieszaj składniki, aż znikną grudki. Zamknij szczelnie pojemnik za pomocą pokrywki.
4. Włóż pojemnik na jogurt do wnętrza jogurtownicy i nałóż pokrywę urządzenia.
5. Ustaw czas i temperaturę pracy urządzenia. Temperaturę dobierz do przepisu albo do zaleceń podanych na opakowaniu wykorzystywanych kultur jogurtowych.

## **Ewentualne problemy i ich rozwiązywanie**

### Po upływie 8 godzin jogurt jest nadal zbyt płynny.

- Mleko mogło być zbyt gorące w czasie mieszania z kulturami jogurtowymi. Upewnij się, że podczas dodawania tych kultur temperatura mleka nie przekracza 44°C.
- Użyte kultury mogły być nieaktywne lub nieodpowiednie. Sprawdź, czy stosujesz właściwe kultury odpowiedniej jakości.
- Mleko mogło być nieodpowiednie – zawarte w nim środki konserwujące lub jego niewystarczająca pasteryzacja mogły zahamować lub 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 wrzątkiem pojemnik na jogurt i pokrywę. Zarodniki pleśni mogą przez długi czas unosić się w powietrzu, zanieczyszczać mleko i uczynić je niezdatnym do produkcji jogurtu, dlatego zadbaj o jak największą czystość sprzętu i nie zostawiaj otwartego mleka przed dodaniem kultur.

## **Przygotowanie serka**

Jeśli wytworzony jogurt pozostawisz w sitku do odcieku, możesz uzyskać nie tylko gęsty jogurt typu greckiego, ale także pyszny serek jogurtowy – wystarczy pozostawić jogurt do dłuższego odciekania, na czas mniej więcej 24 godzin. Taki domowy serek jogurtowy znakomicie nadaje się do smarowania pieczywa – możesz go podać z rzodkiewką czy ogórkiem, a także na słodko, np. z dżemem czy konfiturą własnego wyrobu.



Pojemność sitka pozwala przygotować jogurt/serek z 1 litra mleka, jednak jeśli chcesz mieć nieco więcej pyszności, to warto chwilę odczekać, bo kiedy część serwatki odcieknie, możesz dodać jeszcze pół litra jogurtu.

## Przygotowanie kefiru

Jogurtownica może również służyć do przygotowania kefiru. Możesz go wytworzyć na bazie mleka i kilku łyżek kefiru lub kultur kefirowych.

Podobnie jak w przypadku jogurtu, do zrobienia kefiru najprościej jest użyć mleka pasteryzowanego (UHT lub niskopasteryzowane). Jeśli zaś użyjesz mleka świeżego niepasteryzowanego, podgrzej je wcześniej do 72°C, by niekorzystne bakterie uległy zniszczeniu. Następnie mleko odpowiednio wystudź – by podczas dodawania kultur kefirowych miało temperaturę w granicach 43-44°C.

Istotne jest dobranie odpowiedniej temperatury dojrzewania – spróbuj przy ustawieniu 37-43°C i w razie potrzeby temperaturę nieco zmodyfikuj, by uzyskać kefir o ulubionej konsystencji.

Im dłużej przygotowane w jogurtownicy, zakryte i odstawione mleko będzie poddane działaniu bakterii kefirowych, tym łatwiej uzyskasz bardziej orzeźwiający i kwaskowaty smak swojego domowego kefiru.

## 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.

- Pojemniki, sitko i pokrywkę jogurtownicy można myć w zmywarce, ale samego urządzenia nie wolno zanurzać w płynach.
- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić wilgotną ściereczką i pozostawić do wyschnięcia.
- Elementy zestawu muszą być 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.
- 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 zabezpieczone przed dostępem zwierząt domowych.
- W czasie, kiedy urządzenie jest w trybie pracy, nie należy go przesuwać.
- Urządzenia nie wolno samodzielnie naprawiać ani modyfikować.
- 



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

## Dane techniczne

Napięcie znamionowe	230 V~ 50 Hz
Moc znamionowa	20 W
Pobór mocy w trybie Standby	0,3 W
Pojemność	1,5 L
Klasa ochrony	II

Wymiary urządzenia	
Średnica	17,3 cm
Wysokość	22 cm



## WARUNKI GWARANCJI

- Gwarancja na sprawne działanie jogurtownicy udzielona jest przez firmę BROWIN na okres 12 miesięcy od daty zakupu.
- W przypadku uszkodzeń spowodowanych przez błąd producenta zapewnia się bezpłatną naprawę.
- Termin rozpatrzenia reklamacji i ewentualnego wykonania naprawy wynosi 14 dni od daty przyjęcia produktu.
- Gwarancja traci swą ważność w przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych wskutek niewłaściwego użytkowania, m.in. na skutek:
  - używania jogurtownicy niezgodnie z przeznaczeniem;
  - używania jogurtownicy niezgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji;
  - fizycznych uszkodzeń urządzenia.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu  
i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

**BROWIN**  
Spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością Sp. k.  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
www.browin.pl