

BROWIN

- PL INSTRUKCJA OBSŁUGI**
SERO-JOGURTOWNICA Z TERMOSTATEM
- EN USER MANUAL**
YOGHURT/CHEESE MAKER WITH A THERMOSTAT
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG**
QUARK-JOGHURTMASCHINE MIT THERMOSTAT
- FR NOTICE D'UTILISATION**
YAOURTIÈRE / FROMAGERIE AVEC THERMOSTAT



*zdjęcie poglądowe / pictorial photo

No 801013

— INSTRUKCJA OBSŁUGI — WĘDZARNIA DREWNIANA Z PALENISKIEM

- 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 minutnikiem
- 2 pojemniki z pokrywkami
- 1 sitko
- pokrywka do jogurtownicy
- przewód 85 cm

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



SPOSÓB UŻYTKOWANIA

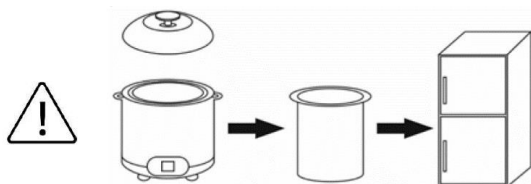
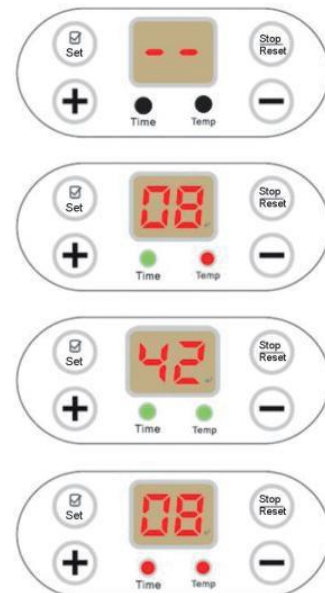
Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z urządzenia i pozwoli cieszyć się jej bezawaryjnym działaniem przez długi czas. Przed pierwszym użyciem sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że są wszystkie części zestawu.

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.



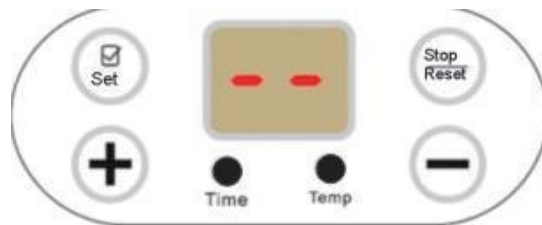
Odciekanie jogurtu (zwłaszcza kiedy chcemy otrzymać naprawdę gęsty jogurt albo serek) prowadź już w lodówce – dzięki temu jogurt/serek nie zrobi się zbyt kwaśny i będzie dłużej przydatny do spożycia.

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:

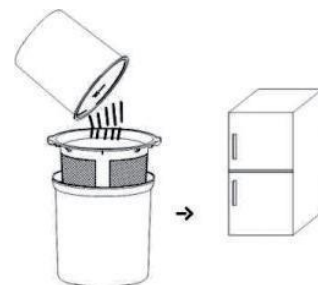
2. Naciśnij przycisk Set. Gdy dioda Time zaświeci się na zielono, możesz zmienić ustawienia przyciskami + i -. Gdy diody zaczną świecić światłem stałym na czerwono, jogurtownica rozpocznie proces dojrzewania.



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.
- W celu przyspieszenia procesu tworzenia jogurtu, do urządzenia grzewczego możesz wlać od 100 do 150 ml wody a następnie umieścić w nim pojemnik z mlekiem (poziom wody powinien być mniej więcej równy poziomowi mleka). Tworzenia jogurtu będzie wówczas odbywało się w płaszczu wodnym co zapewni stabilizację termiczną podczas całego procesu oraz lepsze rozprowadzenie temperatury po całej powierzchni urządzenia.
- 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 zaszczepienia 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 jogurt naturalny, drugi pojemnik możesz wykorzystać do zrobienia np. jogurtu greckiego czy sera. 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 pokrywkę 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, zanieczyszczając 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 przenosić.
- 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 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.

**— USER MANUAL —****YOGHURT/CHEESE MAKER WITH A THERMOSTAT**

- **A multifunctional appliance that will live up to all expectations of everyone looking to enrich their home menu with delicious and healthy yoghurt first of all, but also yoghurt cheese or kefir.**
- Perfect for making **plain yoghurt** as well as **thick Greek style yoghurt**.
- For those preferring vegetarian cuisine, it can be used for making **soy milk yoghurt**.
- The yoghurt maker is fitted with a timer allowing you to **program the time** of operation and **precise adjustment of yoghurt maturation temperature**, ensuring excellent control over the process of making your favourite delicacies and can easily meet individual preferences.
- It's quick, it's reliable, and it's also beautifully designed.

The set includes:

- heating device with thermostat and timer
- 2 containers with lids
- 1 strainer
- lid for yoghurt maker
- cord 85 cm

Please familiarise yourself with this manual thoroughly before use and keep it for future reference.

**HOW TO USE**

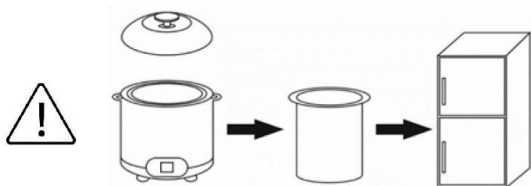
Thorough knowledge of these recommendations will enable proper use of the appliance and let you enjoy malfunction-free operation for an extended time. Before first use, check the package contents and make sure all components are present.

Powering up the yoghurt maker

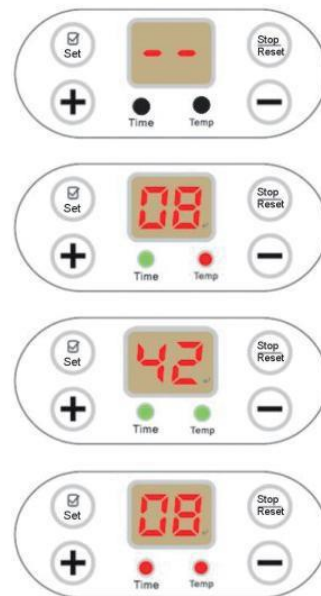
1. Plug the device into a power outlet. The screen will display the following readings:

2. Press the Set button. A “08” message will be displayed, and the green Time LED will start blinking for about 5 seconds. Set the time of operation needed to produce yoghurt (according to the recommendations listed further in this manual). The device allows for the time of operation adjustment within 1 to 48 hours. Wait for approximately 5 seconds until the screen displays temperature settings. A “42” message will be displayed. The green Time LED will be lit continuously, and the Temp LED will start blinking for about 5 seconds. Set the temperature needed. The device allows for temperature adjustment within 20-55°C. Wait for approximately 5 seconds. Both diodes will shine red, and the yoghurt maker will signal readiness for operation – a short affirmative sound will be emitted.

3. When the adjusted time passes, a sound signal will be emitted. Unplug the device. Place the yoghurt in the fridge.



Perform the straining (especially when you aim for a really dense yoghurt or yoghurt cheese) in the fridge – that will prevent the yoghurt/yoghurt cheese from getting too sour and will prolong its shelf life.

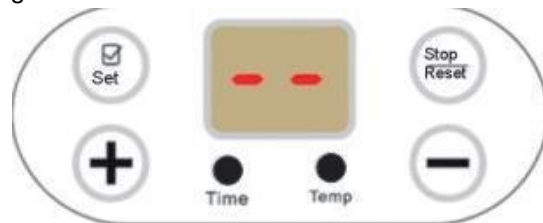


Stop/Reset button

The Stop/Reset button enables restarting settings in order to program new settings.

1. In order to change the yoghurt maker settings, press and hold the Stop/Reset button for several seconds until the following reading is displayed:

2. Press the Set button. When the Time LED lights up green, you can change the settings using the + and – buttons. When both LEDs light up with continuous red, the yoghurt maker will commence the maturing process.

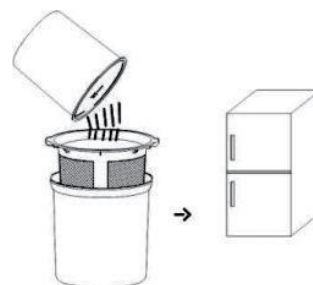


Tips:

- **After 8 hours you'll obtain smooth yoghurt, and after 10 hours natural yoghurt. Maturation time influences the yoghurt's texture and taste.**
- The longer the time, the more seasoned the yoghurt and the more intense the taste.
- The yoghurt should be consumed within 3-4 days.
- In order to speed up the yoghurt production process, you can pour 100-150 mL of water into the heating device and then place the milk container in it (the water level should correspond roughly to the milk level). In such circumstances, the yoghurt will be produced in a water jacket, ensuring thermal stability during the whole process and better distribution of temperature throughout the surface of the device.
- To enrich the yoghurt's flavour or diversify the menu, you can add juice, honey, fruit, or dried fruit.
- The yoghurt can be used as yoghurt culture starter in new batches of milk – up to four times. At the fifth time, fresh cultures should be used.

Greek yoghurt – much thicker than plain yoghurt – due to draining the excess fluids (whey). Whey contains additional proteins and nutrients. It can be used as an additive for soups or desserts. Preparation: Place the strainer in the container and pour in the already made yoghurt, as thick as possible. Put the lid on the strainer, the strainer into the container, then place the yoghurt in a fridge. Maintain the draining until desired texture is met.

Because the set includes two containers, during the preparation of natural yoghurt, the spare container can be used to make Greek yoghurt, or cream cheese. Just remember to cover the other container as well.



Preparation of yoghurt

Yoghurt is milk, fermented by yoghurt bacteria. These bacteria procreate rapidly in warm milk to eventually turn it into yoghurt. This significantly enriches the milk with high quality proteins.

Special yoghurt cultures can be purchased, or obtained from ready-made yoghurt. Using yoghurt cultures is usually more efficient, because the bacteria in the yoghurt bought in a store are usually damaged during the preservation process.

- Whole milk, low-fat, or skim milk can be used as a base.
- Pasteurised milk (UHT or low pasteurised) can be used directly. If you're using fresh, non-pasteurised milk, heat it up to 72°C in a separate vessel prior to making yoghurt in order to kill off the adverse bacteria.
- Bring the milk to the temperature fitting for yoghurt bacteria (irrespective of the milk variety) – 43-44°C.

1. Carefully rinse the yoghurt container with boiling hot water.
2. Pour 1 litre of milk (heated to 43-44°C) into the container. Add yoghurt cultures in the amount recommended by the producer, or two teaspoons of yoghurt with live yoghurt cultures (yoghurt with fat content matching that of the milk will do best).
3. Mix the ingredients thoroughly, for the lumps to disappear. Seal the container with the lid.
4. Place the yoghurt container inside the yoghurt maker and close the appliance's lid.
5. Set the device's operating time and temperature. Choose the temperature from the recipe or the recommendation listed on the packaging of yoghurt cultures being used.

Possible problems and troubleshooting

After 8 hours the yoghurt is still too fluid.

- The milk might have been too hot while mixing with yoghurt cultures. Make sure the temperature does not exceed 44°C when adding the cultures.
- The cultures used could have been inactive or inappropriate. Make sure that you're using proper quality cultures.
- The milk could have been inappropriate – the preservatives it contained, or its insufficient pasteurisation might have halted or prevented the yoghurt bacteria from developing.

The yoghurt has too many lumps.

- Yoghurt cultures and milk were not mixed properly. The cultures must always be mixed thoroughly with warm milk.

There are red dots on the yoghurt's surface.

- This may be an indication of mold spores having infested the milk. The yoghurt is not suitable for consumption and needs to be disposed of. Before next use, clean the container and the lid thoroughly using boiling water. The spores can linger in the air for a long time, contaminate the milk and make it unfit for yoghurt production, so take utmost care for equipment cleanliness and do not leave the milk open before adding the cultures.

Preparation of yoghurt cheese

If you leave the yoghurt in the strainer to drain, you may not only obtain the thick Greek style yoghurt, but also the delicious yoghurt cheese – simply leave the yoghurt to strain for an extended time, or approximately 24 hours. Such homemade yoghurt cheese does excellently as bread spread – can be served with radish or cucumber, but also sweet, e.g. with homemade jam.



The strainer capacity allows for preparation of yoghurt/cheese out of 1 litre of milk, but if you want some more of the delicacy, it's worth it to wait a while, because when a portion of whey drains away, you can still add half a litre of yoghurt.

Preparation of kefir

The yoghurt maker can also be used for making kefir. Kefir can be produced based on milk and a few spoonfuls of kefir or kefir cultures.

Similarly to the case with yoghurt, the most simple way to make kefir is to use pasteurised milk (UHT or low pasteurised). In turn, if you're using fresh non-pasteurised milk, heat it up to 72°C to destroy adverse bacteria prior to the production. Afterwards, cool down the milk properly – so it's at 43-44°C while adding kefir cultures.

It is important to choose the right temperature for maturation – try the setting of 37-43°C and adjust the temperature if needed, in order to obtain kefir of your favourite texture.

The longer the yoghurt-maker-prepared, covered and put away milk is subjected to kefir bacteria activity, the easier it will be to obtain the more refreshing and slightly tart taste of your homemade kefir.

Cleaning and storage

Proper and regular conservation will prolong the product's utility. Make sure that it is stored in good condition, and used properly.

It is recommended to use mild detergents and gentle cleaning accessories, protecting the appliance's body and plastic components against scratching.

- The containers, strainer and lid of the yoghurt maker can be cleaned using a dishwasher, but the device itself must not be submerged in liquids.
- After each use, clean the device with a damp cloth and leave it to dry.
- The components of the set must be clean at all times, as they are intended for food contact.
- The yoghurt maker should be stored in a dry space, out of the reach of children, and protected against dust and dirt.

SAFETY GUIDELINES

- During the operation of the yoghurt maker, safety precautions for the use of electrical appliances must be observed
- It is recommended to place the appliance in the kitchen, in a place protected from excessive sunlight, ensuring comfortable use and safe operation.
- Children should only have access to the yoghurt maker under adult supervision.
- The appliance must be secured against access from pets.
- The appliance must not be moved around during its operation.
- Do not repair or modify the appliance by yourself.



Failure to comply with the above guidelines may be a health risk; it can also disturb the device operation and cause it to malfunction.

Technical specifications

Nominal voltage 230 V~ 50 Hz

Nominal wattage 20 W

Power intake in Standby mode 0,3 W

Capacity 1,5 L

Protection class: II

Device measurements

Diameter: 17 cm

Height: 22 cm



TERMS OF WARRANTY

- Warranty of yoghurt maker's efficient operation is provided by BROWIN for the period of 12 months after the date of purchase.
- In case of damage caused by the manufacturer's error, a free repair is provided.
- Date of complaint review and possible repair is 14 days from receiving the product.
- Warranty expires if defects are identified as a result of misuse, e.g.:
 - using the yoghurt maker for unintended purposes;
 - using the yoghurt maker contrary to the instructions given in the manual;
 - physical damage to the yoghurt maker.

We wish you satisfaction from the purchased product and encourage you to familiarise yourself with the wide range of our Company's offer.



— BEDIENUNGSANLEITUNG — QUARK-JOGHURTMASCHINE MIT THERMOSTAT

- **Mehrfunktionseinrichtung, die den Erwartungen aller gewachsen ist, die ihre Hausmenu vor allem um leckere und gesunde Joghurts, aber auch um Quark oder Kefir bereichern möchten.**
- Ideal eignet sie sich zur Zubereitung sowohl des **einfachen Joghurts** , aber auch **des dichten Joghurts vom griechischen Typ**.
- Sie erlaubt den Liebhabern der vegetarischen Küche **Joghurt aus Sojamilch zuzubereiten**.
- Jogurtmaschine wurde mit Timer ausgestattet, der erlaubt das **Programmieren der Arbeitszeit** und **präzise Einstellung der Temperatur der Reifung des Joghurts** , dank dessen versichert sie die Kontrolle des Prozesses der Bildung der Lieblingsleckereien und kann mit Leichtigkeit den individuellen Vorzügen gewachsen sein.
- Sie ist schnell, zuverlässig und dazu schön projektiert.

Set enthält:

- Heizgerät mit Thermostat und Zeitschaltuhr
- 2 Behälter mit Deckeln
- 1 Schmutzfänger
- Deckel für Joghurtbereiter
- Kordel 85 cm

Wir bitten um genaues Kennenlernen dieser Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch der Einrichtung und ihre Aufbewahrung zur Einsicht in der Zukunft.

ANWENDUNGSWEISE

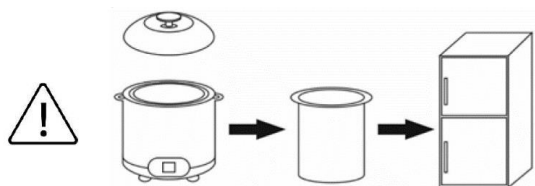
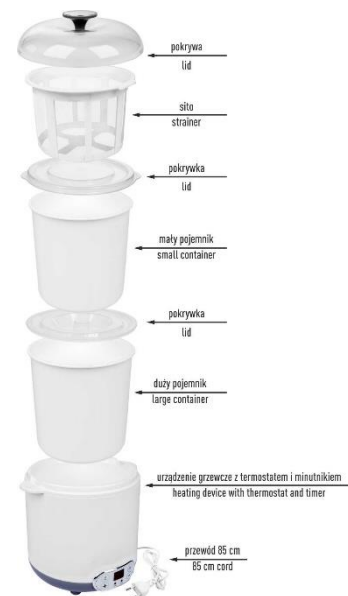
Genaues Kennenlernen der untergenannten Empfehlungen ermöglicht die richtige Nutzung der Einrichtung und erlaubt, sich über ihre störungsfreie Wirkung für lange Zeit zu freuen. Vor dem ersten Gebrauch prüfe den Inhalt der Verpackung und vergewissere dich, dass alle Setteile da sind.

Einschalten der Joghurtmaschine

1. Schließ die Einrichtung an die Steckdose an. Auf dem Bildschirm erscheinen folgende Ablesungen:

2. Drücke die Taste Set. Es wird die Meldung „08“ aufgeleuchtet, und die grüne Diode Time beginnt während etwa 5 Sekunden zu flimmern. Stell die Arbeitszeit ein, die nötig für Erhalt des Joghurts ist (nach den Empfehlungen, die in dem weiteren Teil der Bedienungsanweisung angegeben sind). Die Einrichtung erlaubt die Wahl der Arbeitszeit im Bereich von 1 Stunde bis zu 48 Stunden. Warte etwa 5 Sekunden ab, bis auf der Anzeige die Einstellungen der Temperatur erscheinen. Es wird die Meldung „42“ aufgeleuchtet. Die grüne Diode Time beginnt mit dem ständigen Licht zu leuchten und die Diode Temp beginnt während etwa 5 Sekunden zu flimmern. Stell die nötige Temperatur ein. Die Einrichtung erlaubt die Wahl der Temperatur in den Grenzen 20-55°C. Warte etwa 5 Sekunden ab. Beide Dioden beginnen rot zu leuchten, und die Joghurtmaschine signalisiert die Arbeitsfertigkeit – es ertönt der Ton der Bestätigung.

3. Wenn die eingestellte Zeit verläuft, ertönt das Tonsignal. Schalte die Leitung der Einrichtung an die Steckdose an. Den fertigen Joghurt lege in den Kühlschrank

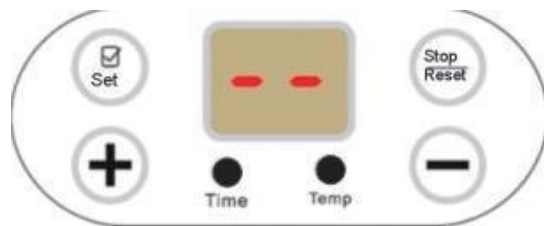


Abfließen des Joghurts (besonders wenn wir möchten, wirklich dichten Joghurt zu bekommen) mache schon im Kühlschrank – dank dessen macht sich der Joghurt /Quark nicht zu sauer und wird länger haltbar.

Taste Stop/Reset

Taste Stop/Reset ermöglicht Neustarten der Einstellungen zum Zweck der Bestimmung der neuen Einstellungen.

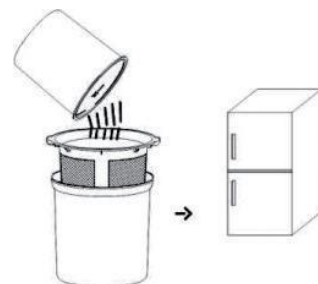
1. Im Fall der Lust der Änderung der Einstellungen der Joghurtmaschine drücke und halte die Taste Stop/Reset während einiger Sekunden, bis folgende Ablesungen erscheinen:
2. Drücke die Taste Set. Wenn die Diode Time grün aufleuchtet, kannst Du die Einstellungen mit den Tasten + i – ändern. Wenn die Dioden beginnen mit dem ständigen Licht rot aufzuleuchten, beginnt die Joghurtmaschine den Prozess der Reifung.



Ratschläge:

- **Nach 8 Stunden gewinnst Du den milden Joghurt , und nach 10 Stunden den natürlichen Joghurt.** Die Zeit der Reifung beeinflusst die Konsistenz und Geschmack des Joghurts. Je länger die Zeit ist, desto leckerer Joghurt und intensiver Geschmack.
- Der fertige Joghurt soll während 3-4 Tage gegessen werden.
- Um die Joghurtbildung zu beschleunigen, können Sie ins Heizgerät von 100 bis 150 ml Wasser hineingießen und in ihm den Behälter mit der Milch platzieren (der Wasserstand sollte so hoch wie der Stand der Milch sein). Die Joghurtbildung wird dann im Wassermantel stattfinden, was für eine Stabilisation der Wärme während des gesamten Prozesses und für eine bessere Verteilung der Temperatur auf der gesamten Oberfläche des Geräts sorgt.
- Um den Geschmack des Joghurts zu bereichern oder das Menu abzuwechseln, kann man Saft, Honig, Früchte oder Backobst mit Nüssen zugeben.
- Den erzeugten Joghurt kann man zur wiederholten Impfung der Milch mit Joghurtbakterienkulturen – sogar viermal nutzen. Zum fünften Mal soll man schon neue Bakterienkulturen nutzen.

Griechischer Jogurt – ist bedeutend dichter als der einfache Joghurt –dank des Abfließens des Überflusses der Flüssigkeit (Molke). Die Molke enthält zusätzliche Eiweiße und Nährstoffe. Man kann sie als Zusatz zu Suppen oder Desserts nutzen. Zubereitung: Lege den Sieb in den Behälter und fließe den fertigen, möglich dichten Joghurt. Lege den Deckel auf den Sieb, lege den Sieb in den Behälter, und dann lege den fertigen Joghurt in den Kühlschrank. Führe das Abfließen bis zur Gewinnung der geforderten Konsistenz.



Dank dessen, dass der Set zwei Behälter enthält, während der Zeit, wenn der natürliche Joghurt zubereitet wird, kannst Du den zweiten Behälter zur Zubereitung z.B. des griechischen Joghurts oder Quarks nutzen. Man soll nur auch den zweiten Behälter decken.

Zubereitung des Joghurts

Der Joghurt ist eine durch die Joghurtbakterien fermentierte Milch. Diese Bakterien vermehren sich sehr schnell in der warmen Milch, und am Ende verändern sich in Joghurt. Das bereichert bedeutend die Milch an die Eiweiße von der hohen Qualität. Man kann spezielle Joghurkulturen kaufen oder als ihre Quelle den fertigen Joghurt verwenden. Die Anwendung der Joghurkulturen ist in der Regel ergiebiger, denn die Bakterien im Joghurt, der im Laden gekauft wird, werden gewöhnlich im Prozess der Konservierung beschädigt.

- Als Basisprodukt kannst Du Vollmilch , magere oder entfettete Milch nutzen.
- Pasteurisierte Milch (UHT oder niedrigpasteurisierte Milch) verwende direkt. Wenn Du frische nicht pasteurisierte Milch nutzt, erwärme sie früher in dem getrennten Behälter bis 72°C – das Ziel dessen ist die Tötung der ungünstig wirkenden Bakterien.
- Kühle die Milch bis zur Temperatur der Zugabe der Joghurkulturen (unabhängig von ihrer Art) – bis 43-44°C.

1. Spüle sorgfältig den Joghurtbehälter mit dem heißen Wasser.
2. Gieße in den Behälter 1 Liter Milch (erwärmt bis 43-44°C). Gib Joghurkulturen in der vom Hersteller empfohlenen Menge oder zwei Teelöffel von Joghurt mit den lebendigen Joghurkulturen (am besten prüft sich Joghurt vom demselben Gehalt von Fett , welchen Milch hat) zu.
3. Mische genau Bestandteile, bis Klümpchen verschwinden. Schließe dicht den Behälter mit Hilfe des Deckels zu.
4. Lege den Behälter für Joghurt in die Innere der Joghurtmaschine und lege den Deckel der Einrichtung.
5. Stell die Zeit und Temperatur der Arbeit der Einrichtung ein. Wähl die Temperatur gemäß dem Rezept oder Empfehlungen, die auf der Verpackung der genutzten Joghurtbakterienkulturen angegeben sind.

Eventuelle Probleme und ihre Lösung

Nach dem Ablauf von 8 Stunden ist der Joghurt ständig zu flüssig.

- Die Milch konnte während des Mischens mit den Joghurkulturen zu heiß sein. Vergewissere dich, dass während der Zugabe dieser Kulturen die Temperatur der Milch 44°C nicht überschreitet.
- Die verwendeten Kulturen konnten nicht aktiv oder nicht geeignet sein. Prüfe, ob Du richtige Kulturen der entsprechenden Qualität verwendest.
- Die Milch konnte nicht entsprechend sein – die in ihr enthaltenen Konservierungsmittel oder ihre nicht ausreichende Pasteurisation konnten die Entwicklung der Joghurkulturen hemmen oder unmöglich machen.

Joghurt hat zu viele Klümpchen.

- Joghurtbakterien und Milch wurden nicht richtig gemischt. Die Kulturen soll man immer genau mit der warmen Milch mischen.

Auf der Oberfläche des Joghurts sieht man rote Flecken.

- Das kann ein Zeichen sein, dass zur Milch früher die Sporen des Schimmels gelangten. Der Joghurt eignet sich nicht zum Essen und man soll ihn wegwerfen. Vor dem nächsten Gebrauch wasche sehr genau den Behälter für den Joghurt und Deckel mit dem heißen Wasser. Die Schimmelsporen können lange Zeit in der Luft sein, Milch verunreinigen und sie ungeeignet für die Joghurtproduktion machen, darum Sorge für die größte Reinheit der Geräte und lass nicht die offene Milch vor der Zugabe der Kulturen.

Zubereitung des Quarks

Wenn Du den erzeugten Joghurt im Sieb zum Abfließen lässt, kannst Du nicht nur den dichten Joghurt vom griechischen Typ, aber auch den leckeren Joghurtquark gewinnen – es reicht, den Joghurt zum längeren Abfließen zu lassen, für ungefähr 24 Stunden. Solcher hausgemachte Joghurtquark eignet sich ausgezeichnet zum Schmieren des Brotes – Du kannst ihn mit Radieschen oder Gurke und auch süß, z.B. mit Marmelade oder hausgemachte Konfitüre servieren.



Volumen des Siebs erlaubt, Joghurt/Quark aus 1 Liter Milch zuzubereiten, aber wenn Du möchtest mehr Leckereien haben, lohnt es sich abzuwarten, denn wenn ein Teil der Molke abfließt, kannst Du noch einen halben Liter Joghurt zugeben.

Zubereitung des Kefirs

Die Joghurtmaschine kann auch zur Zubereitung des Kefirs dienen. Du kannst ihn auf der Basis der Milch und einiger Löffel von Kefir oder Kefirkulturen zubereiten.

Ähnlich wie im Fall des Joghurts zur Zubereitung des Kefirs ist es am einfachsten die pasteurisierte Milch (UHT oder niederpasteurisierte Milch) zu verwenden. Wenn Du aber die frische nicht pasteurisierte Milch verwendest, erwärme sie früher bis 72°C, um ungünstige Bakterien nicht zerstört werden. Dann kühle die Milch entsprechend – damit sie während der Zugabe der Kefirkulturen die Temperatur in den Grenzen 43- 44°C hat.

Wesentlich ist die Wahl der entsprechenden Temperatur der Reifung – versuche bei der Einstellung 37- 43°C und im Notfall modifiziere ein bisschen die Temperatur, um Kefir von der Lieblingskonsistenz zu gewinnen.

Je länger die in der Joghurtmaschine zubereitete, gedeckte und abgestellte Milch der Wirkung der Kefirbakterien unterzogen wird, desto leichter gewinnst Du erfrischenden und säuerlichen Geschmack Deines hausgemachten Kefirs.

Reinigung und Aufbewahrung

Richtige und reguläre Wartung verlängert die Nutzung des Produkts. Sorge dafür, damit es im guten Zustand aufbewahrt und richtig genutzt wird.

Angezeigt ist die Verwendung der milden Reinigungsmittel und des delikaten Zubehörs, der den Korps der Einrichtung und Elemente aus Kunststoff vor Rissen schützt.

- Die Behälter, Sieb und Deckel der Joghurtmaschine kann man in der Spülmaschine spülen, aber die Einrichtung selbst darf man nicht in Flüssigkeiten tauchen.
- Nach jedem Gebrauch der Einrichtung soll man sie mit feuchtem Tuch abwischen und zum Trocknen lassen.
- Elemente des Sets müssen die ganze Zeit rein sein, denn sie berühren sich mit Lebensmitteln.
- Man soll die Joghurtmaschine an trockenem Ort, außerhalb der Reichweite der Kinder aufbewahren und sie vor Staub und Schmutz schützen.

SICHERHEITSPRINZIPIEN

- Während der Ausbeutung der Joghurtmaschine soll man Sicherheitsprinzipien befolgen, die mit der Sicherheit der Nutzung der elektrischen Einrichtungen verbunden sind.
- Empfohlen ist die Einstellung der Einrichtung in der Küche, am geschützten vor den Sonnenstrahlen Ort, der den Komfort der Nutzung und sichere Bedienung versichert.
- Die Kinder sollen den Zugang zu der Joghurtmaschine nur unter der Aufsicht der Erwachsenen haben.
- Die Einrichtung soll vor dem Zugang der Haustiere versichert sein.
- In der Zeit, wenn die Einrichtung arbeitet, darf man sie nicht übertragen.
- Man darf nicht die Einrichtung selbstständig reparieren oder modifizieren.



Keine Befolgung der obenerwähnten Empfehlungen kann für die Gesundheit gefährlich sein; sie kann auch die Arbeit der Einrichtung stören und zu ihrer Havarie führen.

Technische Daten

Nennspannung 230 V~ 50 Hz

Nennleistung 20 W

Leistungsaufnahme im Modus Standby 0,3 W

Kapazität 1,5 L

Schutzklasse II

Ausmaße der Einrichtung

Durchmesser 17 cm

Höhe 22 cm



GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantie für störungsfreie Wirkung der Joghurtmaschine wird von der Firma BROWIN für 12 Monate vom Datum des Kaufs erteilt.
- Im Fall der Beschädigungen, die durch Fehler des Herstellers verursacht werden, versichert wird die kostenlose Reparatur.
- Termin der Prüfung der Reklamation und der eventuellen Ausführung der Reparatur beträgt 14 Tage vom Datum des Empfangs des Produkts.
- Die Garantie verliert ihre Gültigkeit im Fall der Feststellung der Beschädigungen, die infolge der nicht richtigen Nutzung entstanden sind, u.a. infolge:
 - der Nutzung der Joghurtmaschine nicht bestimmungsgemäß;
 - der Verwendung der Joghurtmaschine nicht gemäß den Empfehlungen, die in der Anweisung angegeben sind;
 - physischen Beschädigungen der Einrichtung.

Wir wünschen Zufriedenheit mit der Nutzung des gekauften Produkts und ermuntern zum Kennenlernen des reichen Sortiments, der im Angebot unserer Firma erhältlich ist.



— NOTICE D'UTILISATION — YAOURTIÈRE / FROMAGERIE AVEC THERMOSTAT

- **Un appareil multifonctionnel qui répond aux attentes de tous ceux qui veulent enrichir le menu de leur maison avec, avant tout avec des yaourts délicieux et sains, mais aussi avec du fromage ou du kéfir.**
- Il est idéal pour préparer aussi bien **des yaourts** nature que des yaourts grecs épais. **Yaourt à la grecque.**
- Ceux qui préfèrent la cuisine végétarienne pourront préparer **des yaourts à partir de lait de soja.**
- La yaourtière est équipée d'un minuteur permettant de temps et un réglage précis de la température de maturation du yaourt. température, ce qui vous donne un grand contrôle sur la création de vos délices de yaourt préférés. contrôle sur la création de vos délices préférés et vous pouvez facilement les préférences de chacun.
- Elle est rapide, fiable et d'une conception magnifique.

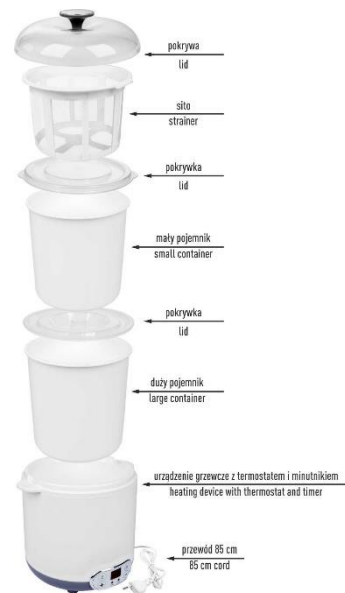
Le kit comprend :

- un dispositif de chauffage avec thermostat et minuterie
- 2 récipients avec couvercles
- 1 passoire
- couvercle pour yaourtière
- câble de 85 cm

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et de le conserver pour toute référence ultérieure.

MODE D'EMPLOI

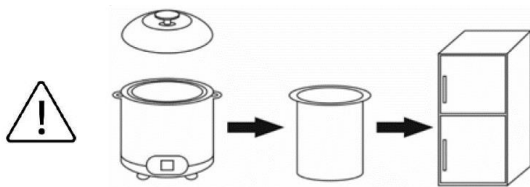
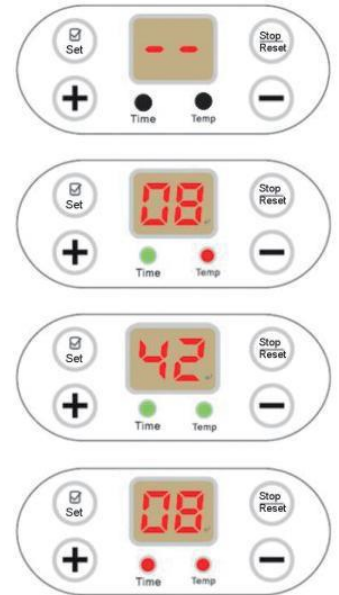
Une attention particulière aux instructions suivantes vous permettra d'utiliser correctement l'appareil et de profiter longtemps de son fonctionnement sans problème. d'utiliser correctement l'appareil et de profiter longtemps d'un fonctionnement sans problème. pour une longue



période. Avant la première utilisation, vérifiez le contenu de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces du kit sont présentes.

Mise en marche de la yaourtière

- 1 Branchez l'appareil sur une prise de courant. Les relevés suivants s'affichent à l'écran :
2. appuyez sur le bouton Set. L'écran affiche '08' et le voyant vert Time clignote pendant environ 5 secondes. Réglez le temps de fonctionnement nécessaire pour obtenir le yaourt (selon les instructions données plus loin dans ce manuel). L'appareil vous permet de sélectionner un temps de fonctionnement compris entre 1 heure et 48 heures. Attendez environ 5 secondes que le réglage de la température apparaisse sur l'écran. Le message "42" s'affiche. Le voyant vert Time commence à s'allumer et le voyant Temp clignote pendant environ 5 secondes. Réglez la température souhaitée. L'appareil vous permet de sélectionner une température comprise entre 20 et 55°C. Attendez environ 5 secondes. Les deux LEDs deviennent rouges et la yaourtière signale qu'elle est prête à fonctionner - un court bip de confirmation retentit.
3. Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit. Débranchez le cordon de l'appareil de la prise de courant. Placez le yaourt prêt dans le réfrigérateur.

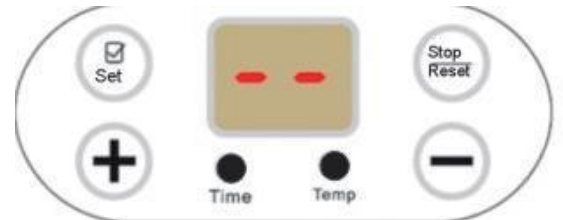


Veillez à filtrer le yaourt (surtout si vous voulez un yaourt ou un fromage très épais) au réfrigérateur. Si le yaourt ou le fromage blanc est déjà fait, mettez-le au réfrigérateur pour éviter qu'il ne devienne trop acide. Cela évite que le yaourt/fromage ne devienne trop acide et le fait durer plus longtemps.

Bouton Stop/Reset

Le bouton Stop/Reset vous permet de réinitialiser les réglages pour déterminer les nouveaux paramètres.

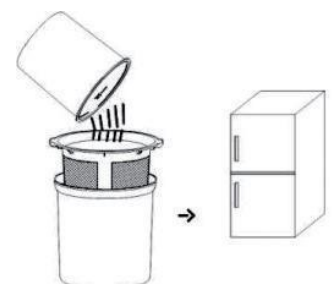
1. Si vous souhaitez modifier les réglages de la machine à yaourt, appuyez sur le bouton Stop/Reset pendant quelques secondes jusqu'à ce que les indications suivantes apparaissent :
2. appuyez sur le bouton Set. Lorsque la LED Time s'allume en vert, vous pouvez modifier les réglages à l'aide des boutons + et -. Lorsque les voyants s'allument en rouge fixe, la yaourtière commence le processus de maturation.



Conseils :

- **Après 8 heures, vous obtiendrez un yaourt doux et après 10 heures un yaourt naturel.** Le temps de maturation influe sur la consistance et le goût du yaourt. Plus le temps est long, plus le yaourt est sec et plus le goût est intense.
- Pour accélérer le processus de formation du yaourt, vous pouvez verser 100 à 150 ml d'eau dans l'unité de chauffage, puis y placer un récipient de lait (le niveau d'eau doit être à peu près égal à celui du lait). La création du yaourt se fera alors dans la chemise d'eau, qui assurera une stabilisation thermique tout au long du processus et une meilleure répartition de la température sur toute la surface de l'appareil.
- Le yaourt fini doit être consommé dans les 3 à 4 jours.
- Pour enrichir le goût du yaourt ou pour varier le menu, il est possible d'ajouter du jus, du miel, des fruits ou des noix.
- Le yaourt produit peut être utilisé pour réinoculer le lait avec des cultures de yaourt - jusqu'à quatre fois. La cinquième fois, de nouvelles cultures doivent déjà être utilisées.

Le yaourt grec - est beaucoup plus épais que le yaourt ordinaire - en raison de l'écoulement de l'excès de liquide (petit-lait). Le petit-lait contient des protéines et des nutriments supplémentaires. Il peut être utilisé comme un ajout aux soupes ou aux desserts. Préparation : Placez la passoire dans le récipient et versez le yaourt fini, aussi épais que possible. Mettez



le couvercle sur la passoire, placez la passoire dans le récipient, puis placez le yaourt fini au réfrigérateur. Filtrez jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée.

Comme le set contient deux récipients, pendant la préparation du yaourt naturel, vous pouvez utiliser le deuxième récipient. pendant que le yaourt naturel est préparé, vous pouvez utiliser le deuxième récipient pour préparer un yaourt à la grecque ou du fromage, par exemple. Veillez simplement à couvrir le récipient.

Préparation du yaourt

Le yaourt est du lait fermenté par les bactéries du yaourt. Ces bactéries se multiplient rapidement dans le lait chaud et finissent par le transformer en yaourt. Cela enrichit considérablement le lait en protéines de haute qualité.

Vous pouvez soit acheter des cultures de yaourt spéciales, soit utiliser des yaourts prêts à l'emploi. L'utilisation de cultures de yaourt est généralement plus efficace, car les bactéries des yaourts achetés en magasin sont généralement endommagées lors du processus de conservation.

- Vous pouvez utiliser du lait entier, du lait écrémé ou du lait écrémé comme produit de base.
- Utilisez directement du lait pasteurisé (UHT ou faiblement pasteurisé). Si vous utilisez du lait frais non pasteurisé, chauffez-le au préalable dans un récipient séparé à 72°C - ceci afin de tuer les éventuelles bactéries nocives.
- Refroidissez le lait à la température d'ajout des cultures de yaourt (quel que soit le type) - à 43-44°C.

1. Rincez soigneusement le récipient à yaourt avec de l'eau bouillante.
2. Versez 1 litre de lait (chauffé à 43-44°C) dans le récipient. Ajoutez les cultures de yaourt dans la quantité recommandée par le fabricant ou deux cuillères à café de yaourt avec des cultures de yaourt vivantes (un yaourt avec la même teneur en graisse que le lait fonctionnera le mieux).
3. Mélangez soigneusement les ingrédients jusqu'à ce que les grumeaux disparaissent. Fermez hermétiquement le récipient avec le couvercle.
4. Placez le récipient à yaourt dans la yaourtière et placez le couvercle sur la machine.
5. réglez l'heure et la température de l'appareil. Sélectionnez la température en fonction de la recette ou des instructions figurant sur le paquet de cultures de yaourt utilisé.

Problèmes possibles et leurs solutions

Le yaourt est encore trop liquide après 8 heures.

- Le lait a peut-être été trop chaud lors du mélange avec les cultures de yaourt. Assurez-vous que la température du lait ne ne dépasse pas 44°C.
- Les cultures utilisées peuvent avoir été inactives ou inadaptées. Vérifiez , que vous utilisez les bonnes cultures de la bonne qualité. Le lait peut ne pas avoir été approprié - les conservateurs qu'il contient. Le lait peut ne pas avoir été approprié - les conservateurs qu'il contient ou sa pasteurisation insuffisante peuvent avoir inhibé ou empêché le développement des cultures de yaourt.

Le yaourt est trop grumeleux.

- Les cultures de yaourt et le lait n'ont pas été mélangés correctement. Cultures Toujours bien mélanger avec du lait chaud.

Des taches rouges sont visibles à la surface du yaourt.

- Cela peut être le signe que des spores de moisissure ont précédemment pénétré dans le lait. Le yaourt est impropre à la consommation et doit être jeté. Avant de le réutiliser utilisation, lavez très soigneusement le récipient de yaourt et le couvercle à l'eau bouillante.

Les spores de moisissures peuvent flotter dans l'air pendant longtemps, contaminer le lait et le rendre impropre à la production de yaourts, donc gardez votre équipement aussi propre que possible et ne laissez pas le lait ouvert avant d'ajouter les cultures. avant d'ajouter les cultures.

Préparation du fromage

Si vous laissez égoutter le yaourt que vous avez préparé dans une passoire, vous pouvez faire non seulement un yaourt épais de type grec, mais aussi un délicieux fromage blanc au yaourt - il suffit de laisser égoutter le yaourt pendant environ 24 heures. Ce fromage au yaourt maison est parfait pour être étalé sur du pain - vous pouvez le servir avec des radis ou des concombres, ou sucré, par exemple avec de la confiture maison.



Avec la capacité de la passoire, vous pouvez faire du yaourt/fromage avec 1 litre de lait, mais si vous voulez avoir un peu plus de délice, cela vaut la peine d'attendre un peu, car une fois qu'une partie du petit-lait s'est écoulé, vous pouvez ajouter un autre demi-litre de yaourt.

Préparation du kéfir

Une yaourtière peut également être utilisée pour préparer le kéfir. Vous pouvez le préparer en utilisant du lait et quelques cuillères à soupe de kéfir ou de cultures de kéfir.

Comme pour le yaourt, la façon la plus simple de faire du kéfir est d'utiliser du lait pasteurisé (UHT ou faiblement pasteurisé). Si vous utilisez du lait frais non pasteurisé, chauffez-le au préalable à 72°C afin de détruire les bactéries défavorables. Laissez ensuite le lait refroidir correctement, de manière à ce que la température soit comprise entre 43 et 44°C lorsque vous ajoutez les cultures de kéfir.

Il est important de choisir la bonne température de maturation - essayez-la entre 37 et 43°C et, si nécessaire, modifiez légèrement la température pour obtenir un kéfir de la consistance que vous préférez. Plus longtemps le lait préparé dans la yaourtière, couvert et mis de côté, est exposé aux bactéries du kéfir, plus il sera facile d'obtenir un goût aigre et rafraîchissant pour votre kéfir maison.

Czyszczenie i przechowywanie

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

Nettoyage et stockage

Un entretien correct et régulier prolongera l'utilisation du produit. Veillez à ce qu'il soit stocké 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 récipients, la passoire et le couvercle de la yaourtière peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais l'appareil lui-même ne doit pas être immergé dans des liquides.
- Après chaque utilisation, il convient de nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Les composants de l'ensemble doivent être maintenus propres à tout moment, car ils entrent en contact avec les aliments.
- Rangez la yaourtière dans un endroit sec, hors de portée des enfants et la protéger de la poussière et de la saleté.

RÈGLES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation de la yaourtière, il convient de respecter les précautions relatives à la sécurité d'utilisation des appareils électriques.
- Il est conseillé de placer l'appareil dans la cuisine, dans un endroit abrité d'un ensoleillement excessif, garantissant 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 protégé de l'accès des animaux domestiques.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en marche.
- L'appareil ne doit pas être réparé ou modifié par vous-même.



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.

Données techniques

Tension nominale 230 V~ 50 Hz

Puissance nominale 20 W

Consommation en mode veille 0,3 W

Capacité 1,5 L

Classe de protection II

Dimensions de l'appareil

Diamètre 17 cm

Hauteur 22 cm



TERMES DE LA GARANTIE

- La garantie du bon fonctionnement de la yaourtière est assurée par BROWIN pour une période de 12 mois à compter de la date d'achat.
- En cas de dommages causés par une erreur du fabricant, une réparation gratuite est prévue.
- Le délai d'examen des réclamations et d'une éventuelle réparation est de 14 jours à compter de la date de réception du produit.
- La garantie n'est plus valable en cas de dommages causés par une utilisation inadéquate, y compris mais sans s'y limiter :
 - L'utilisation de la yaourtière autrement que pour l'usage auquel elle est destinée ;
 - Utilisation de la yaourtière contraire aux instructions du manuel ;
 - dommages physiques à l'appareil.

Nous vous souhaitons d'être satisfaits du produit acheté et vous encourageons à vous familiariser avec la vaste gamme de produits disponibles dans l'offre de notre société.

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;
 - użytkowania 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