

BROWIN

- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI
JOGURTOWNICA Z TERMOSTATEM
- EN** USER MANUAL
YOGHURT MAKER WITH THERMOSTAT
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
JOGHURTBEREITER MIT THERMOSTAT
- FR** NOTICE D'UTILISATION
YAOURTIÈRE AVEC THERMOSTAT
- LT** NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
JOGURTO GAMINIMO APARATAS
SU TERMOSTATU
- LV** APKALPOSANAS ROKASGRAMATA
JOGURTU APARATS AR TERMOSTATU
- EE** KASUTUSJUHEND
TERMOSTAADIGA JOGURTIMASIN
- CZ** NAVOD K OBSLUZE
JOGURTOVAČ S TERMOSTATEM
- RU** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЙОГУРТНИЦА С ТЕРМОСТАТОМ
- RO** MANUAL DE UTILIZARE
MATERIAL DE IAGURT CU TERMOSTAT



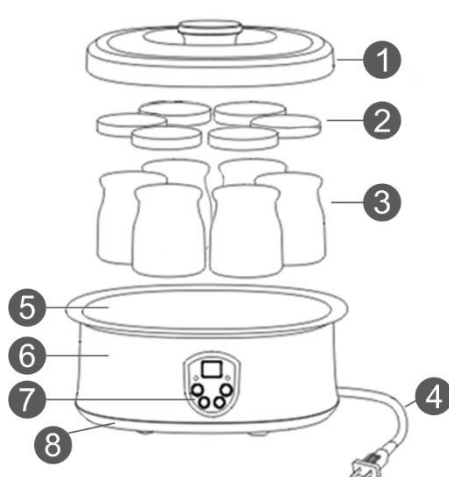
zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only | Abbildung kann vom Produkt abweichen | exemple de photo à titre indicatif seulement

No 801015

INSTRUKCJA OBSŁUGI 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.

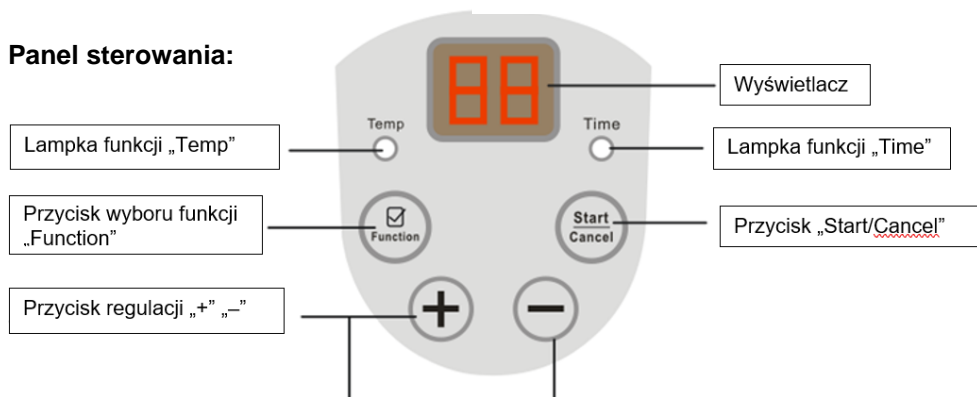


Zestaw zawiera

1. Pokrywa
2. Pokrywki słoików
3. Słoiki - w zestawie 7 x 180 ml
4. Przewód zasilający
5. Pojemnik
6. Obudowa
7. Panel sterujący
8. Podstawa

Wymiary urządzenia: 27,5 x 24 x 15 cm

Panel sterowania:



Schemat poglądowy

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

Do przygotowania jogurtu wykorzystuj jednocześnie 6 słoików umieszczając je przy rancie urządzenia. Nie umieszczaj słoików na środku jogurtownicy. Znajduje się tam grzałka co może spowodować przegrzanie się jogurtu

SPOSÓB UŻYTKOWANIA

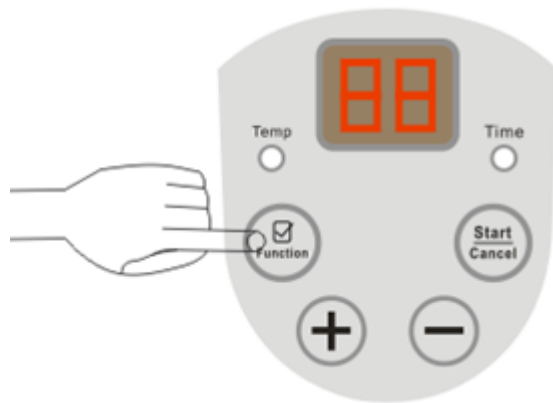
Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z urządzenia i pozwoli cieszyć się jego bezawaryjnym działaniem przez długi czas.

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

Obsługa:

1. Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego.
2. Naciśnij przycisk „Function”, aby wybrać funkcję: „Temp” temperatury lub „Time” czasu.

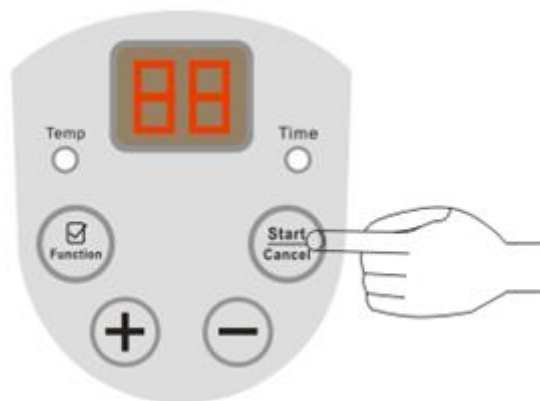
Pod wybraną funkcją zaświeci się lampka.



Aby ustawić temperaturę roboczą urządzenia naciśnij przycisk „+” lub „-”.



Zakres ustawień temperatury wynosi od 20°C do 60°C. Następnie naciśnij przycisk „Start /Cancel”, aby zatwierdzić ustawienie temperatury.



Po naciśnięciu „Start/Cancel” funkcja zmieni się na „Time”, czyli ustawienie czasu. Naciśnij przycisk „+” lub „-”, by ustawić czas pracy. Zakres ustawienia czasu wynosi od 1h do 48h. Po ustawionym czasie naciśnij przycisk „Start/Cancel”, lampka funkcji „Time” zaświeci się na czerwono, a urządzenie zacznie działać.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wówczas odłącz przewód urządzenia od gniazdka. Gotowy jogurt włóż do lodówki.
4. Jeśli podczas pracy urządzenia chcesz anulować jego pracę, przyciśnij dłużej przycisk „Start/Cancel”.

Porady:

- **Po 8 godzinach uzyskasz bardzo łagodny jogurt, a po 10 godzinach typowy 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 - 5 dni.
- Aby wzbogacić smak gotowego jogurtu czy urozmaicić menu, można dodać do niego sok, miód, owoce lub bakalie.

Przygotowanie jogurtu

Jogurt to mleko przefermentowane przez bakterie jogurtowe. Bakterie te mnożą się w ciepłym mleku, aż po pewnym czasie zmieniają je w jogurt. To znacznie wzbogaca mleko w wysokiej jakości białka. Jogurt zawiera mikroelementy oraz przyjazną mikroflorę bakteryjną. Domowy jogurt pozbawiony jest zbędnych dodatków popularnie wykorzystywanych w jogurtach smakowych (substancji zagęszczających, sztucznych barwników, aromatów, cukrów).

Do sporządzenia smacznego, domowego jogurtu potrzebujesz:

- 1250 ml mleka świeżego "od krowy" lub niskopasteryzowanego (chudego lub odtłuszczonego), jogurtownica umożliwia przygotowanie 7 porcji jogurtu (1 porcja = 180 ml).

- liofilizowane kultury bakteryjne do jogurtu,
- opcjonalnie: orzechy, owoce, dżem, rodzynki.
 1. Ostrożnie umyj słoiki na jogurt ciepłą wodą wraz z pokrywkami. Same słoiki po umyciu sparzyć. Całość wysuszyć.
 2. Odmierz potrzebną ilość mleka 1250 ml. Jeśli używasz mleka świeżego niepasteryzowanego, spasteryzuj je wcześniej. W tym celu wlej je do garnka i podgrzej cały czas mieszając do 65°C utrzymuj tą temperaturę przez 30 minut, następnie szybko schłodź mleko do 40-45°C. W przypadku kiedy używasz mleka sklepowego niskopasteryzowanego, podgrzej je w garnku do temperatury 40-45°C.
 3. Bakterie rozpuść osobno w niewielkiej ilości podgrzanego mleka (ok. 50 ml), kiedy całkowicie się rozpuszczą wlej do przygotowanego mleka.
 4. Po zaszczepieniu mleka bakteriami jogurtowymi pozostaw je jeszcze na 30 minut, co jakiś czas mieszając. Po tym czasie mleko przelej do przygotowanych wcześniej słoiczków.
 5. Włóż słoiki do wnętrza jogurtownicy i nałóż pokrywę urządzenia.
 6. Ustaw czas wstępnie na 8h i temperaturę (45-47°C) pracy urządzenia. Temperaturę dobierz do przepisu albo do zaleceń podanych na opakowaniu wykorzystywanych kultur jogurtowych. Czas fermentacji wynosi około 8-12 godzin. Po 8 godzinach zobacz czy konsystencja i smak jogurt Ci odpowiada, jeśli nie to pozostaw dalej w jogurtownicy zwiększając czas.

Uwaga: Na czas fermentacji będzie miała wpływ temperatura otoczenia i temperatura surowców. Potrzebuje ona zatem więcej czasu w niskiej temperaturze otoczenia ale nie może trwać dłużej niż 14 godzin.

Ewentualne problemy i ich rozwiązywanie

Po upływie 8 godzin jogurt jest nadal zbyt płynny.

- Wydłuż proces maksymalnie do 14 godzin, kontrolując regularnie konsystencje jogurtu do pożądanej.

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.
- Mleko mogło być nieodpowiednie – zawarte w nim środki konserwujące lub jego nieprawidłowa 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 być to 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 pokrywki. 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 myć wrzątkiem (nie gotować dłużej niż 1 minutę). Pokrywki do słoików myć ciepłą wodą. Pojemnik z obudową i panelem przecierać wilgotnym materiałem i wysuszyć, nie zanurzać w wodzie!
- Zabrania się wyjmowania lub wkładania wtyczki mokrymi rękoma.
- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić wilgotną ścierką 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.

- 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.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe jest takie samo jak napięcie, którego używasz.
- Zabronione jest używanie tego urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych.
- Nie używaj produktu w niestabilnym lub 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 230 V~ 50 Hz

Moc znamionowa 20 W


Pojemność 7 słoików o łącznej pojemności 1,26 L (180ml każdy)

Klasa ochrony II

Wymiary urządzenia	
Szerokość	27,5 cm
Wysokość	15 cm



Przed utylizacją produktu obowiązkowo zdemontuj urządzenia elektryczne i stosuj się do zasad postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

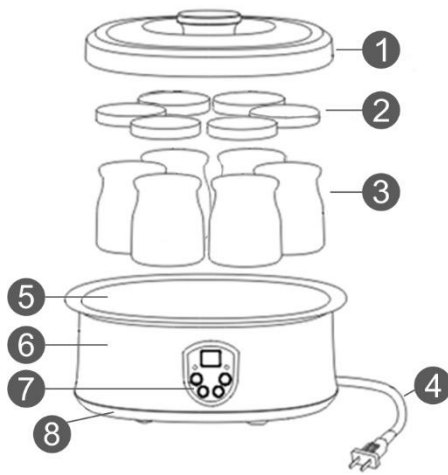
Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenne materiały, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne. Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczamy na  sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do surowca takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne. Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczamy na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączony oznacza, że produkt nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został prowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2025 r. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacja o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacji sklepu oraz urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.



OPERATION MANUAL YOGHURT MAKER WITH THERMOSTAT

A multifunctional device that will meet the expectations of all those who want to enrich their household menu mainly with delicious and healthy yoghurt, but also with cottage cheese or kefir. It is perfect for making both standard yoghurt and thick Greek yoghurt. It will also enable vegetarian cuisine enthusiasts to make yoghurt out of soy milk.

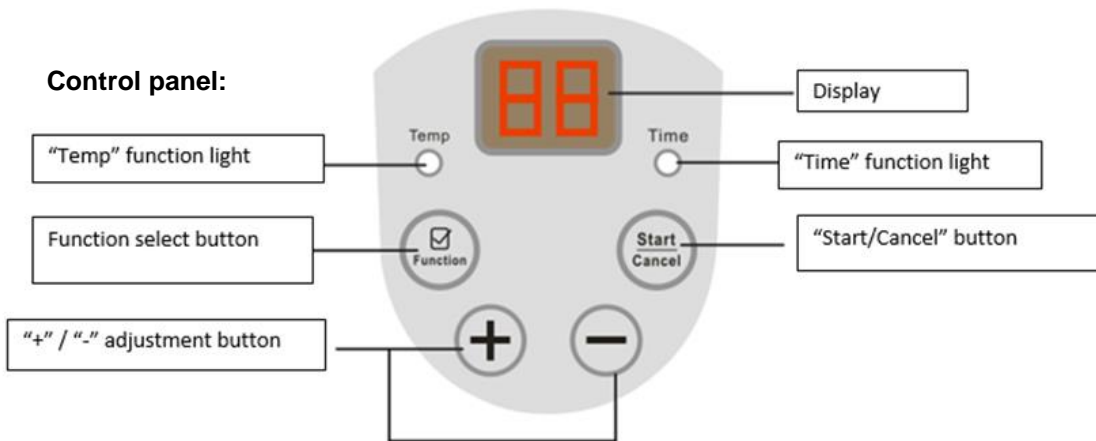
The yoghurt maker has been fitted with a timer that enables programming work time and setting precisely the yoghurt maturation temperature, thus ensuring excellent control over the process of production of your favourite treats and being capable of meeting individual preferences easily.



Set includes

1. Lid
2. Jar lids
3. Jars – in set 7 x 180 ml
4. Power cord
5. Container
6. Housing
7. Control panel
8. Base

Device dimensions: 27.5 x 24 x 15 cm



Block diagram

Please familiarise yourself thoroughly with this user manual prior to using the device and keep it for future reference. In order to prepare the yoghurt, use 6 jars at the same time, placing them at the rim of the device. Do not place the jars in the middle of the yoghurt maker. A heater is there that might lead to overheating of the yoghurt.

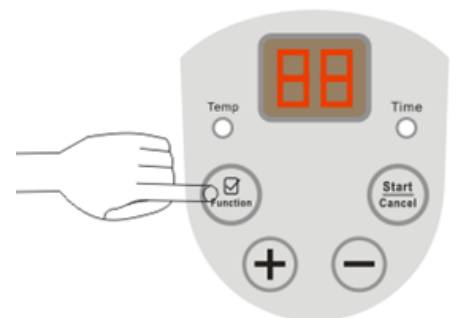
HOW TO USE

Becoming familiar with the recommendations below will enable appropriate use of the device and help enjoy its faultless functioning for a long time.

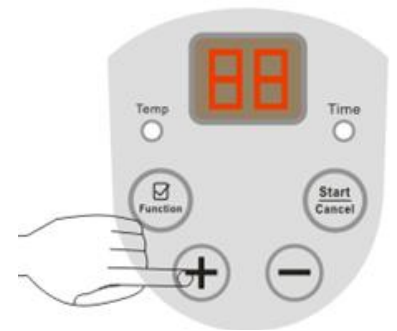
Prior to using the device for the first time, check the packaging contents and make sure that you are in possession of all the elements included in the set.

Operation:

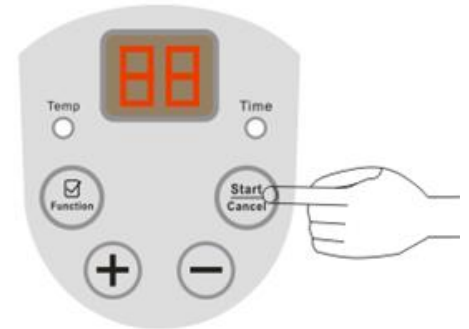
1. Connect the device to a mains socket.
2. Press the “Function” button to select the function desired: “Temp” (temperature) or “Time”. The lamp under the function selected will become lit.



In order to set the device working temperature, use the “+” and “-” buttons.



The temperature setting range is from 20°C to 60°C. Next, press the “Start /Cancel” button in order to confirm the temperature setting.



After pressing “Start/Cancel” the function will change to “Time”, i.e. time setting. Use to “+” and “-” buttons to set the work time. The time setting range is from 1h to 48h. After setting the time, press the “Start/Cancel” button. The lamp of the “Time” function will be lit red and the device will start working.

3. Once the time set expires, an alarm will sound. Remove the device power supply cable from the mains socket then. Put the yoghurt made into a refrigerator.
4. If you want to stop the device while it is working, press the “Start/Cancel” button for a longer while.

Tips:

- **After 8 hours you will obtain a very mild yoghurt, and after 10 hours a typical natural yoghurt.**
- The maturation time has an impact on the yoghurt consistency and flavour. The long the maturation time, the sourer the yoghurt is and the more intensive its flavour is.
- The finished yoghurt should be eaten within 3 - 5 days.
- In order to enrich the flavour of the finished yoghurt or to have more variety in your menu, you can add juice, honey, fruit, nuts, or dried fruit.

Yoghurt preparation

Yoghurt is basically milk fermented by yoghurt bacteria. These bacteria multiply in warm milk and after some time they turn it into yoghurt. This process enriches the milk significantly with high quality protein. Yoghurt also contains microelements and a friendly bacterial microflora. A homemade yoghurt is free of additives that are commonly used in flavoured yoghurt varieties (thickeners, artificial dyes, aromas, sugar).

In order to make a tasty homemade yoghurt, you need:

- 1250 ml of fresh “straight from the cow” milk or low-pasteurised milk (lean or skimmed) – the yoghurt maker enables preparing 7 portions of yoghurt (1 portion = 180 ml).
 - freeze-dried yoghurt starter cultures,
 - optionally: nuts, fruits, jam, raisins.
1. Wash carefully the jars and lids intended for storing the yoghurt with warm water. Scald the jars after washing them. Dry everything.
 2. Measure the milk amount required - 1250 ml. If you are using fresh non-pasteurised milk, pasteurise it in advance. In order to do that, pour it into a pot and heat it up to 65°C, stirring it all the time. Maintain this temperature for about 30 minutes and then cool the milk quickly down to 40-45°C. If you are using low-pasteurised store-bought milk, heat it in a pot up to the temperature of 40-45°C.
 3. Dissolve the bacteria separately in a small amount of the milk heated (about 50 ml. Once they are completely dissolved, pour the milk with bacteria back to the rest of the milk heated.
 4. After inoculating the milk with yoghurt bacteria, leave it for 30 more minutes, stirring it once in a while. After that time pour the milk into the jars prepared earlier.

5. Put the jars inside the yoghurt maker and put on the lid of the device.
6. Set the device work time for 8h initially and its temperature as well (45-47°C). Adjust the temperature to the recipe or to the recommendations specified on the packaging of the yoghurt cultures used. The fermentation time is about 8-12 hours. After 8 hours, check whether the consistency and flavour of the yoghurt are to your liking. If not, leave the yoghurt in the device and increase the time.

Note: The fermentation time will be impacted by the ambient temperature and raw material temperature. Fermentation takes more time in low ambient temperature, but it must not continue for more than 14 hours.

Potential problems and troubleshooting

The yoghurt is still too liquid after 8 hours.

Extend the process to 14 hours, checking regularly the consistency of the yoghurt until it is as desired.

The yoghurt is still too liquid after 14 hours.

- The milk might have been too hot during mixing with yoghurt cultures. Make sure that the milk temperature does not exceed 44°C when adding the bacterial cultures.
- The cultures used may have been inactive or inappropriate. Make sure that you are using appropriate cultures of sufficient quality.
- The milk might have been inappropriate – the preservatives include in it or its incorrect pasteurisation may have inhibited or prevented the growth of yoghurt cultures.

The yoghurt is too grainy.

- The yoghurt cultures and milk have not been mixed properly. The cultures always have to be mixed well with warm milk.

There are red spots on the yoghurt surface.

- It may be a sign that the milk had been contaminated with mould spores. The yoghurt is unsuitable for consumption and has to be discarded. Prior to next use, wash the yoghurt jars and lids very thoroughly. Pour boiling water into the jars. Mould spores may remain suspended in air for a long time, contaminating the milk and making it unsuitable for yoghurt production. Therefore, it is necessary to care for the best possible cleanness of the equipment and not leave the milk open prior to adding the cultures.

Cleaning and storage

Proper and regular maintenance will extend the product lifetime. Make sure that the product is stored in good conditions and used properly.

- It is recommended to use gentle cleaning agents and accessories that protect the device body and plastic elements against scratching.
- Wash the jars with boiling water (do not boil them for more than 1 minute). Wash the jar lids with warm water. The container with the housing and the panel should be wiped with moist material and dried. It must not be immersed in water!
- It is forbidden to insert or remove the plug with wet hands.
- After each use the device should be cleaned with a moist cloth and left to dry.
- The device elements need to remain clean all the time as they come in contact with food.
- The yoghurt maker should be stored in a dry place, beyond the reach of children, and it should be protected against dust and dirt.

SAFETY PRINCIPLES

- When operating the yoghurt maker it is necessary to apply safety measures related to safe use of electrical devices.
- It is recommended to place the device in the kitchen, at a location shielded against excess sunlight exposure, ensuring convenient operation and safety of use.
- Children should have access to the yoghurt maker only under supervision of adults.
- The device should be secured against access of pet animals.
- When the device is working, it should not be moved.
- The device must not be repaired or modified on one's own.

- Do not leave a working device unattended.
- Make sure that the voltage you use is consistent with the rated voltage.
- It is forbidden to use this device near flammable objects.
- Do not use the product on an unstable or moist place or near another source of heat.



Not adhering to the above recommendation may be hazardous to health. It may also disturb the functioning of the device and lead to its malfunction.


Technical data

Rated voltage	230 V~ 50 Hz
Nominal power	20 W
Total capacity of 7 jars	1.26 L (180 mL each)
Protection class	II

Device dimensions	
Width	27.5 cm
Height	15 cm



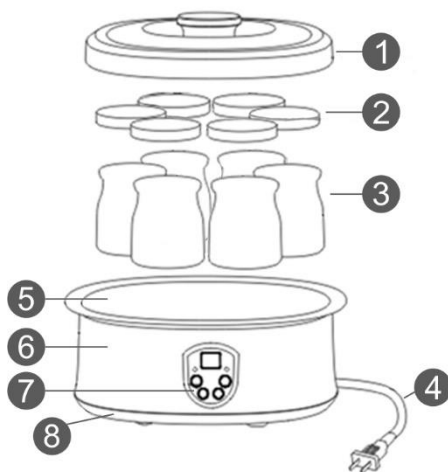
Before disposing of the product, it is mandatory to dismantle electrical devices and follow the rules for handling used electrical and electronic equipment: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

Every household is a user of electrical and electronic equipment, and therefore a potential producer of waste that is hazardous to humans and the environment, due to the presence of hazardous substances, mixtures and components in the equipment. On the other hand, used equipment is a valuable material from which we can recover raw materials such as copper, tin, glass, iron and others. We place the crossed-out waste bin symbol  on the equipment, packaging or documents for raw materials such as copper, tin, glass, iron and others. The crossed-out waste bin symbol placed on equipment, packaging or documents attached to it means that the product must not be disposed of with other waste. The marking also means that the equipment was placed on the market after August 13, 2025. The user is obliged to transfer the used equipment to a designated collection point for proper processing. Information about the available system for collecting used electrical equipment can be found at the store's information point and the city/municipal office. Proper handling of used equipment prevents negative consequences for the natural environment and human health.



BEDIENUNGSANLEITUNG JOGHURTBEREITER MIT THERMOSTAT

Ein multifunktionales Gerät für diejenigen, die ihr Hausmenü nicht nur mit leckeren und gesunden Joghurts, aber auch mit Quark oder Kefir bereichern wollen. Eine ideale Lösung für die Zubereitung von sowohl traditionellem Joghurt als auch dickem Joghurt griechischer Art. Mit diesem Joghurtbereiter können Liebhaber der vegetarischen Küche auch Joghurts aus Sojamilch vorbereiten. Der Joghurtbereiter ist mit einer Zeituhr ausgestattet, mit der die Arbeitszeit programmiert und die Reifetemperatur des Joghurts genau eingestellt werden können. Dank dessen garantiert der Joghurtbereiter eine ausgezeichnete Kontrolle über den Prozess der Herstellung der Leckereien und erfüllt die individuellen Bedürfnisse jedes Nutzers auf einfache Art und Weise.

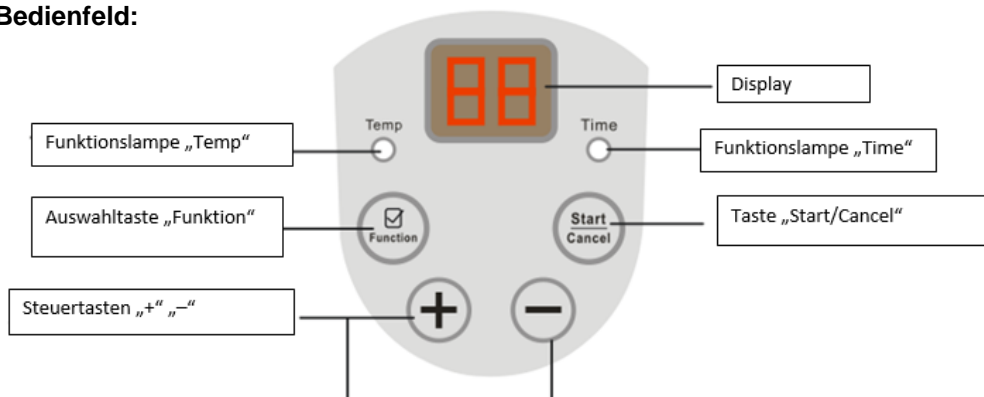


Set beinhaltet

1. Deckel
2. Gläserdeckel
3. Gläser – im Set 7 x 180 ml
4. Netzkabel
5. Behälter
6. Gehäuse
7. Bedienfeld
8. Sockel

Abmessungen des Geräts: 27,5 x 24 x 15 cm

Bedienfeld:



Übersichtsbild

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Um Joghurt zuzubereiten, verwenden Sie 6 Gläser gleichzeitig und stellen Sie diese an den Rand des Geräts. Stellen Sie Gläser nicht in die Mitte der Joghurtmaschine. Dort gibt es befindet sich ein Heizstab, der den Joghurt überhitzen kann

ANWENDUNG

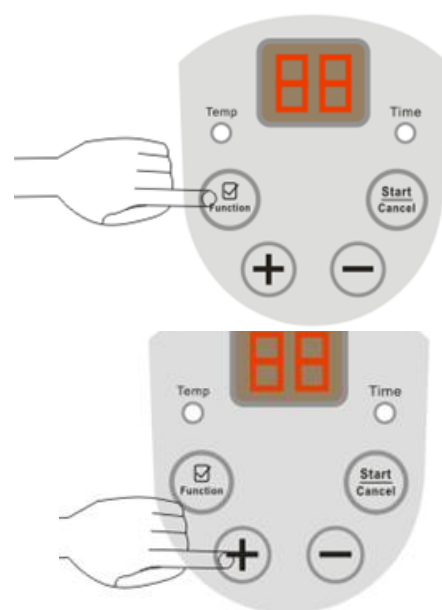
Das sorgfältige Lesen der folgenden Hinweise ermöglicht eine sachgemäße Nutzung des Gerätes und garantiert einen langen, störungsfreien Betrieb.

Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung den Inhalt der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile des Sets vorhanden sind.

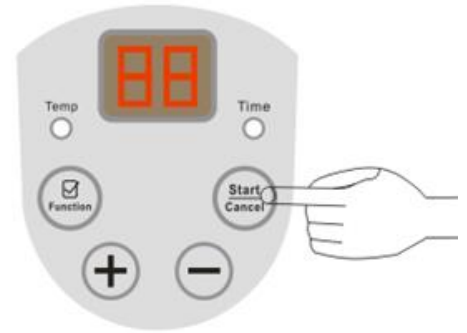
Bedienung:

1. Das Gerät an die Steckdose anschließen.
2. Die Taste „Function“ drücken, um eine Funktion auszuwählen: „Temp“ für die Temperatur oder „Time“ für die Zeit. Unter der gewählten Funktion leuchtet die Leuchtdiode auf.

Um die Betriebstemperatur des Gerätes einzustellen, die Taste „+“ oder „-“ drücken.



Der Temperatureinstellbereich reicht von 20°C bis zu 60°C. Anschließend die Taste „Start /Cancel“ drücken, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.



Nach dem Drücken der Taste „Start/Cancel“ wechselt die Funktion auf „Time“, also auf die Zeiteinstellung. Die Taste „+“ oder „-“ drücken, um die Arbeitszeit einzustellen. Der Einstellbereich für die Zeit reicht von 1 Stunde bis zu 48 Stunden. Nach der Zeiteinstellung die Taste „Start/Cancel“ drücken, die Funktionslampe „Time“ leuchtet rot auf und das Gerät beginnt zu arbeiten.

3. Nach der Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Dann den Gerätekabel aus der Steckdose ziehen. Den fertigen Joghurt in den Kühlschrank stellen.
4. Um die Arbeit während des Betriebs des Gerätes abubrechen, längere Zeit die Taste „Start/Cancel“ drücken.

Tipps:

- **Nach 8 Stunden erhalten Sie einen sehr milden Joghurt, und nach 10 Stunden einen typischen Naturjoghurt.**
- Die Reifezeit beeinflusst die Konsistenz und den Geschmack des Joghurts. Je länger die Zeit, desto trockener der Joghurt und intensiver sein Geschmack.
- Fertigjoghurt sollte innerhalb von 3-5 Tagen verzehrt werden.
- Um den Geschmack von Fertigjoghurt zu bereichern oder das Menü abwechslungsreicher zu gestalten, können Sie Saft, Honig, Früchte oder Nüsse hinzufügen.

Joghurtzubereitung

Joghurt ist eine durch Joghurtbakterien fermentierte Milch. Diese Bakterien vermehren sich in warmer Milch, bis sie sich nach einiger Zeit in Joghurt verwandeln. Dadurch wird die Milch deutlich mit hochwertigen Proteinen angereichert. Joghurt enthält Mikroelemente und eine freundliche bakterielle Mikroflora. Hausgemachter Joghurt ist frei von unnötigen Zusatzstoffen, die in Geschmackjoghurts so gerne verwendet werden (Verdickungsmittel, künstliche Farbstoffe, Aromen, Zucker).

Zutaten zur Vorbereitung eines köstlichen hausgemachten Joghurts:

- 1250 ml frische Milch „von der Kuh“ oder niedrig pasteurisierte Milch (mager oder entrahmt); der Joghurtbereiter ermöglicht die Zubereitung von 7 Portionen Joghurt (1 Portion = 180 ml).
 - gefriergetrocknete Bakterienkulturen für Joghurt,
 - optional: Nüsse, Früchte, Marmelade, Rosinen.
1. Die Joghurtgläser und Deckel sorgfältig mit warmem Wasser waschen. Die Gläser selbst nach dem Waschen siedeln. Alles abtrocknen.
 2. Die benötigte Milchmenge 1250 ml abmessen. Wenn nicht pasteurisierte Frischmilch verwendet wird, sollte sie vorher sterilisiert werden. Dazu die Milch in einen Topf gießen und unter ständigem Rühren auf 65°C erhitzen. Diese Temperatur 30 Minuten lang halten, dann die Milch schnell auf 40-45°C abkühlen lassen. Wenn niedrig pasteurisierte Milch verwendet wird, diese im Topf auf 40-45°C erhitzen.
 3. Die Bakterien in einer kleinen Menge erhitzter Milch (ca. 50 ml) getrennt auflösen. Wenn die Bakterien vollständig aufgelöst sind, sie der vorbereiteten Milch hinzugeben.
 4. Nach der Inokulation der Milch mit Joghurtbakterien die Milch noch 30 Minuten stehen lassen und gelegentlich umrühren. Nach dieser Zeit die Milch in die vorher vorbereiteten Gläser gießen.
 5. Die Gläser in den Joghurtbereiter stellen und den Deckel des Geräts aufsetzen.
 6. Die Zeit auf die voreingestellten 8 Stunden und die Temperatur (45-47°C) einstellen. Die Temperatur entsprechend der Rezeptur oder den Hinweisen auf der Verpackung der verwendeten Joghurtkulturen wählen. Die Gärungszeit beträgt etwa 8-12 Stunden. Nach 8 Stunden prüfen, ob die Textur und der Geschmack des Joghurts schon gefällt. Wenn nicht, weiter im Joghurtbereiter lassen und die Zeit verlängern.

Achtung: Die Gärzeit wird von der Umgebungstemperatur und der Rohstofftemperatur beeinflusst. Daher wird bei niedriger Umgebungstemperatur mehr Zeit benötigt, die Gärzeit darf aber nicht länger als 14 Stunden betragen.

Mögliche Probleme und deren Lösung

Nach 8 Stunden ist der Joghurt noch immer zu flüssig.

- Den Prozess auf maximal 14 Stunden verlängern, indem regelmäßig die Konsistenz des Joghurts bis auf die gewünschte Konsistenz überprüft wird.

Nach 14 Stunden ist der Joghurt noch immer zu flüssig.

- Die Milch konnte beim Mischen mit den Joghurtkulturen zu heiß sein. Sicherstellen, dass die Temperatur der Milch bei der Zugabe der Bakterienkulturen 44°C nicht übersteigt.
- Die verwendeten Kulturen konnten inaktiv oder ungeeignet sein. Überprüfen, ob die richtigen Kulturen in der richtigen Qualität verwendet werden.
- Die Milch konnte ungeeignet sein – die enthaltenen Konservierungsstoffe oder ihre falsche Pasteurisierung konnten die Entwicklung von Joghurtkulturen gehemmt oder verhindert haben.

Joghurt ist zu klumpig.

- Joghurtkulturen und Milch sind nicht richtig gemischt worden. Die Kulturen sollen immer gründlich mit warmer Milch gemischt werden.

Auf der Oberfläche des Joghurts befinden sich rote Flecken.

- Dies kann bedeuten, dass zuvor Schimmelpilzsporen in die Milch gelangt sind. Der Joghurt ist ungenießbar und sollte entsorgt werden. Vor dem nächsten Gebrauch die Joghurtgläser und Deckel sehr gründlich waschen. Kochendes Wasser in die Gläser gießen. Schimmelpilzsporen können lange Zeit in der Luft schweben, die Milch kontaminieren und sie untauglich für Joghurt machen. Deshalb soll das Gerät optimal sauber sein und die Milch nie vor dem Hinzufügen der Kultur offengelassen werden.

Reinigung und Aufbewahrung

Eine ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Lebensdauer des Produkts. Sicherstellen, dass das Gerät in gutem Zustand gelagert und ordnungsgemäß verwendet wird.

- Es wird empfohlen, milde Reinigungsmittel und weiches Zubehör zu verwenden, um den Gerätekörper und die Kunststoffteile vor Kratzern zu schützen.
- Die Gläser mit kochendem Wasser (nicht länger als 1 Minute kochen) waschen. Die Deckel der Gläser mit warmem Wasser waschen. Den Behälter mit dem Gehäuse und dem Panel mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Nie in Wasser eintauchen!
- Den Stecker nicht mit nassen Händen entfernen oder einstecken.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen lassen.
- Die Elemente des Sets müssen jederzeit sauber bleiben, da sie mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Der Joghurtbereiter sollte an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort gelagert und vor Staub und Schmutz geschützt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Während des Betriebs des Joghurtbereiters müssen Sicherheitshinweise für den sicheren Umgang mit elektrischen Geräten beachtet werden.
- Es wird empfohlen, das Gerät in der Küche an einem vor übermäßiger Sonneneinstrahlung geschützten Ort zu platzieren, um den Bedienungscomfort und den sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Kinder sollten nur unter Aufsicht von Erwachsenen Zugang zum Joghurtbereiter haben.
- Das Gerät sollte vor dem Zugriff von Haustieren geschützt werden.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden.
- Das Gerät darf nicht selbständig repariert oder modifiziert werden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen lassen.
- Sicherstellen, dass die Nennspannung mit der verwendeten Spannung übereinstimmt.
- Es ist verboten, dieses Gerät in der Nähe von brennbaren Gegenständen zu verwenden.
- Das Produkt nicht an einem instabilen oder feuchten Ort oder in der Nähe einer anderen Wärmequelle verwenden.



Die Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann gesundheitsgefährdend sein; sie kann auch den Betrieb des Gerätes stören und zu dessen Ausfall führen.


Technische Daten:

Nennspannung	230 V~ 50 Hz
Nennleistung	20 W
Fassungsvermögen	7 Gläsern mit einem Gesamtfassungsvermögen 1,26 L (180 ml pro Glas)
Schutzart	II

Abmaße des Geräts	
Breite	27,5 cm
Höhe	15 cm



Vor der Entsorgung des Produkts müssen Elektrogeräte unbedingt zerlegt und die Regeln zum Umgang mit elektrischen und elektronischen Altgeräten beachtet werden: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

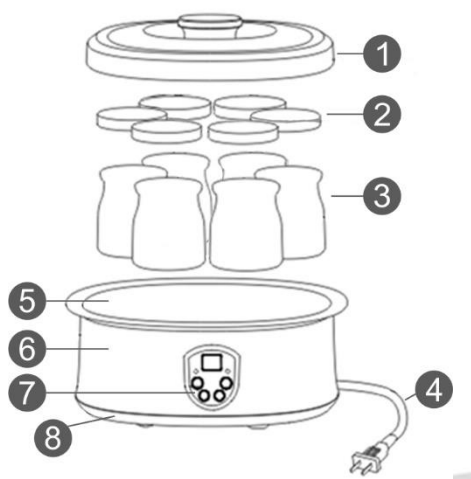
Jeder Haushalt ist Nutzer von Elektro- und Elektronikgeräten und damit potenzieller Erzeuger von Abfällen, die aufgrund der in den Geräten enthaltenen gefährlichen Stoffe, Gemische und Bestandteile eine Gefahr für Mensch und Umwelt darstellen. Andererseits sind Altgeräte ein wertvolles Material, aus dem wir Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere zurückgewinnen können. Auf Geräten, Verpackungen oder Dokumenten für Rohstoffe wie  Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und anderen soll das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne angebracht sein. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Geräten, Verpackungen oder daran angebrachten Dokumenten weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Abfall entsorgt werden darf. Die Kennzeichnung bedeutet zudem, dass das Gerät nach dem 13. August 2025 in Verkehr gebracht wurde. Der Nutzer ist verpflichtet, das Altgerät zur ordnungsgemäßen Verwertung an einer dafür vorgesehenen Rücknahmestelle abzugeben. Informationen zu den verfügbaren Rücknahmesystemen für Elektro-Altgeräte erhalten Sie an der Ladeninformation und im Stadt-/Gemeindeamt. Durch den sachgemäßen Umgang mit Altgeräten werden negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden.



NOTICE D'UTILISATION YAOURTIÈRE AVEC THERMOSTAT

Un appareil multifonctionnel qui répondra aux attentes de tous ceux qui souhaitent enrichir leur menu ménager principalement avec des yaourts délicieux et sains, mais aussi avec du fromage blanc ou du kéfir. Il est parfait pour préparer aussi bien du yaourt standard que du yaourt grec épais. Il permettra également aux amateurs de cuisine végétarienne de réaliser des yaourts à base de lait de soja.

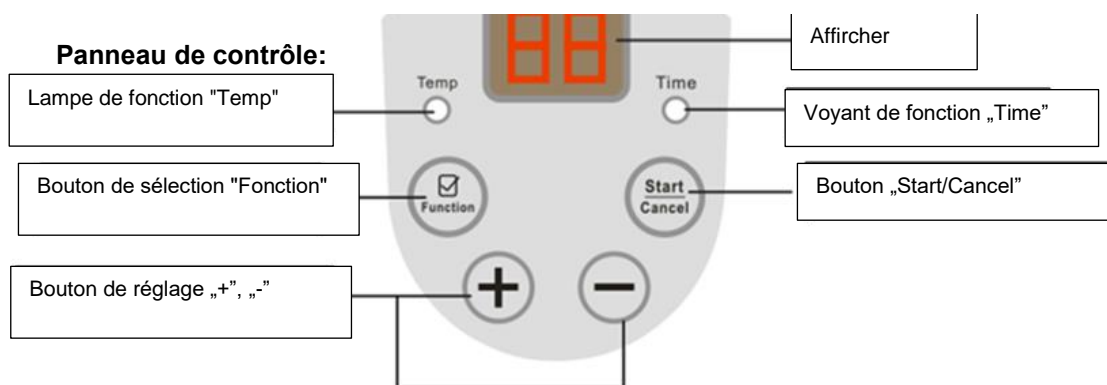
La yaourtière est équipée d'une minuterie qui permet de programmer le temps de travail et de régler avec précision la température de maturation du yaourt, garantissant ainsi un excellent contrôle du processus de production de vos friandises préférées et étant capable de répondre facilement aux préférences de chacun.



L'ensemble comprend

1. Couvercle
2. Couvercles de pots
3. Pots - en set 7 x 180 ml
4. Cordon d'alimentation
5. Conteneur
6. Logement
7. Panneau de commande
8. Fond

Dimensions de l'appareil: 27.5 x 24 x 15 cm



Veillez vous familiariser soigneusement avec ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future. Utilisez 6 pots à la fois pour préparer le yaourt en les plaçant contre le bord de la machine. Ne placez pas les pots au milieu de la yaourtière. Un élément chauffant s'y trouve et peut entraîner une surchauffe du yaourt.

COMMENT UTILISER

Se familiariser avec les recommandations ci-dessous permettra une utilisation appropriée de l'appareil et permettra de profiter longtemps de son parfait fonctionnement.

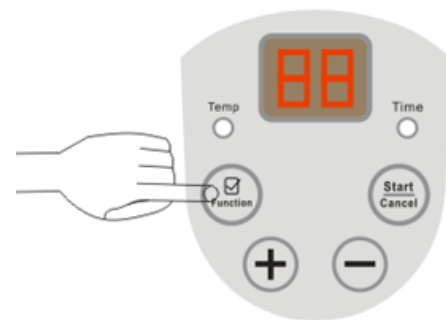
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vérifiez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous êtes en possession de tous les éléments inclus dans l'ensemble.

Opération:

1. Connectez l'appareil à une prise secteur.
2. Appuyez sur le bouton « Fonction » pour sélectionner la fonction souhaitée: « Temp » (température) ou « Time ». Le voyant sous la fonction sélectionnée s'allumera.

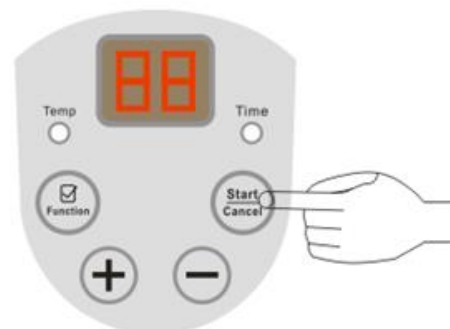


Pour régler la température de fonctionnement de l'appareil, utilisez les boutons « + » et « - ».



La plage de réglage de la température est de 20°C à 60°C. Ensuite, appuyez sur le bouton « Start/Cancel » afin de confirmer le réglage de la température.

Après avoir appuyé sur « Start/Cancel », la fonction passe à « Time », c'est-à-dire le réglage de l'heure. Utilisez les boutons «+» et «-» pour régler le temps de travail. La plage de réglage de l'heure est de 1h à 48h. Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton « Démarrer/Annuler ». Le voyant de la fonction « Time » s'allumera en rouge et l'appareil commencera à fonctionner.



3. Une fois le temps défini expiré, une alarme retentit. Retirez ensuite le câble d'alimentation de l'appareil de la prise secteur. Mettez le yaourt préparé au réfrigérateur.
4. Si vous souhaitez arrêter l'appareil pendant qu'il fonctionne, appuyez plus longtemps sur le bouton « Start/Cancel ».

Conseils:

- Au bout de 8 heures vous obtiendrez un yaourt très doux, et au bout de 10 heures un yaourt nature typique.
- Le temps de maturation a un impact sur la consistance et la saveur du yaourt. Plus le temps de maturation est long, plus le yaourt est aigre et plus son goût est intense.
- Le yaourt fini doit être consommé dans les 3 à 5 jours.
- Afin d'enrichir la saveur du yaourt fini ou d'avoir plus de variété dans votre menu, vous pouvez ajouter du jus, du miel, des fruits, des noix ou des fruits secs.

Préparation du yaourt

Le yaourt est essentiellement du lait fermenté par les bactéries du yaourt. Ces bactéries se multiplient dans le lait chaud et, après un certain temps, elles le transforment en yaourt. Ce processus enrichit considérablement le lait en protéines de haute qualité. Le yaourt contient également des microéléments et une microflore bactérienne amicale. Un yaourt fait maison est exempt d'additifs couramment utilisés dans les variétés de yaourts aromatisés (épaississants, colorants artificiels, arômes, sucre).

Pour réaliser un savoureux yaourt maison, il vous faut :

- 1250 ml de lait frais « directement de vache » ou de lait faiblement pasteurisé (maigre ou écrémé) – la yaourtière permet de préparer 7 portions de yaourt (1 portion = 180 ml).
 - ferments lactiques pour yaourts lyophilisés,
 - éventuellement: noix, fruits, confiture, raisins secs.
1. Lavez soigneusement les pots et couvercles destinés à la conservation du yaourt à l'eau tiède. Ébouillantez les bords après les avoir lavés. Séchez tout.
 2. Mesurez la quantité de lait requise - 1250 ml. 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 environ 30 minutes puis refroidissez rapidement le lait jusqu'à 40-45°C. Si vous utilisez du lait du commerce faiblement pasteurisé, faites-le chauffer dans une casserole à une température de 40-45°C.
 3. Dissolvez les bactéries séparément dans une petite quantité de lait chauffé (environ 50 ml). Une fois complètement dissoutes, versez le lait contenant les bactéries dans le reste du lait chauffé.

4. Après avoir inoculé le lait avec les bactéries du yaourt, laissez-le encore 30 minutes en remuant de temps en temps. Passé ce délai, versez le lait dans les bords préparés précédemment.
5. Placez les pots à l'intérieur de la yaourtière et mettez le couvercle de l'appareil.
6. Réglez initialement le temps de fonctionnement de l'appareil sur 8 heures ainsi que sa température (45-47°C). Ajuster la température à la recette ou aux recommandations précisées sur les emballages des cultures de yaourt utilisées. Le temps de fermentation est d'environ 8 à 12 heures. Au bout de 8 heures, vérifiez si la consistance et la saveur du yaourt vous conviennent. Sinon, laissez le yaourt dans l'appareil et augmentez le temps.

Remarque: Le temps de fermentation sera affecté par la température ambiante et la température des matières premières. La fermentation prend plus de temps à basse température ambiante, mais elle ne doit pas durer plus de 14 heures.

Problèmes potentiels et dépannage

Le yaourt est encore trop liquide au bout de 8 heures.

- Prolongez le processus jusqu'à 14 heures en vérifiant régulièrement la consistance du yaourt jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Le yaourt est encore trop liquide au bout de 14 heures.

- Le lait a peut-être été trop chaud lors du mélange avec les cultures de yaourt. S'assurez que la température du lait ne dépasse pas 44°C lors de l'ajout des cultures bactériennes.
- Les cultures utilisées peuvent avoir été inactives ou inappropriées. Assurez-vous que vous utilisez des cultures appropriées et de qualité suffisante.
- Le lait pourrait avoir été inapproprié – les conservateurs qu'il contient ou une pasteurisation incorrecte pourrait avoir inhibé ou empêché la croissance des cultures de yaourt.

Le yaourt est trop granuleux.

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

Il y a des taches rouges à la surface du yaourt.

- Cela peut être le signe que le lait a été contaminé par des spores de moisissures. Le yaourt est impropre à la consommation et doit être jeté. Avant la prochaine utilisation, lavez soigneusement les pots de yaourt et les couvercles. Versez de l'eau bouillante dans les bords. Les spores de moisissures peuvent rester longtemps en suspension dans l'air, contaminant le lait et le rendant impropre à la production de yaourt. Il est donc nécessaire de veiller à la meilleure propreté possible du matériel et de ne pas laisser le lait ouvert avant d'ajouter les cultures.

Nettoyage et stockage


Un entretien approprié et régulier prolongera la durée de vie du produit. Assurez-vous que le produit est stocké dans de bonnes conditions et utilisé correctement.

- Il est recommandé d'utiliser des produits de nettoyage doux et des accessoires qui protègent le corps de l'appareil et les éléments en plastique contre les rayures.
- Lavez les bords à l'eau bouillante (ne les faites pas bouillir plus d'1 minute). Lavez les couvercles des pots à l'eau tiède. Le récipient avec le boîtier et le panneau doivent être essuyés avec un matériau humide et séchés. Il ne doit pas être immergé dans l'eau !
- Il est interdit d'insérer ou de retirer la fiche avec les mains mouillées.
- Après chaque utilisation, l'appareil doit être nettoyé avec un chiffon humide et laissé sécher.
- Les éléments de l'appareil doivent rester propres en permanence lorsqu'ils entrent en contact avec des aliments.
- La yaourtière doit être conservée dans un endroit sec, hors de portée des enfants, et elle doit être protégée de la poussière et de la saleté.

PRINCIPES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation de la yaourtière, il est nécessaire d'appliquer des mesures de sécurité liées à une utilisation sûre des appareils électriques.

- Il est recommandé de placer l'appareil dans la cuisine, dans un endroit protégé contre l'exposition excessive au soleil, garantissant un fonctionnement pratique et une sécurité d'utilisation.
- Les enfants ne doivent avoir accès à la yaourtière que sous la surveillance d'adultes.
- L'appareil doit être protégé contre l'accès des animaux de compagnie.
- Lorsque l'appareil fonctionne, il ne doit pas être déplacé.
- L'appareil ne doit pas être réparé ou modifié soi-même.
- Ne laissez pas un appareil en état de marche sans surveillance.
- Assurez-vous que la tension que vous utilisez est conforme à la tension nominale.
- Il est interdit d'utiliser cet appareil à proximité d'objets inflammables.
- N'utilisez pas le produit dans un endroit instable ou humide ou à proximité d'une autre source de chaleur.

 Ne pas respecter les recommandations ci-dessus peut être dangereux pour la santé. Cela peut également perturber le fonctionnement de l'appareil et entraîner son dysfonctionnement.

Données techniques:


Tension nominale	230 V~ 50 Hz
Puissance nominale	20 W
Capacité totale de 7 pots	1,26 L (180 ml chacun) (180 ml pro Glas)
Classe de protection	II

Dimensions de l'appareil	
Largeur	27,5 cm
Hauteur	15 cm



Avant de jeter le produit, il est indispensable de démonter les appareils électriques et de respecter les règles de manipulation des équipements électriques et électroniques usagés:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

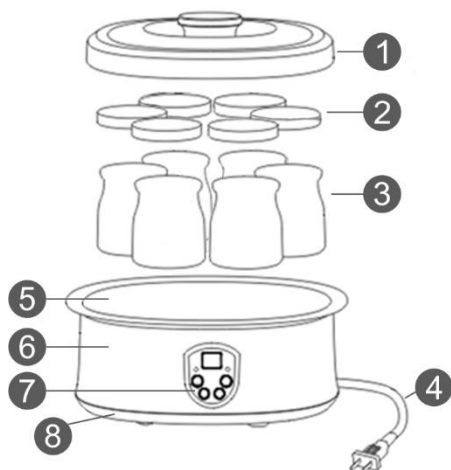
Chaque ménage est un utilisateur d'équipements électriques et électroniques, et donc un producteur potentiel de déchets dangereux pour l'homme et l'environnement en raison de la présence de substances, mélanges et composants dangereux dans les équipements. D'autre part, les équipements usagés sont un matériau précieux à partir duquel nous pouvons récupérer des matières premières telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et autres. Le symbole  de la poubelle barrée doit être apposé sur les équipements, les emballages ou les documents relatifs aux matières premières telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et autres. Le symbole d'une poubelle barrée sur un équipement, un emballage ou un document qui y est attaché indique que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets. Le marquage signifie également que l'équipement a été mis sur le marché après le 13 août 2025. L'utilisateur est tenu de remettre l'équipement usagé à un point de collecte désigné pour un traitement approprié. Des informations sur le système de collecte disponible pour les appareils électriques usagés sont disponibles au point d'information du magasin et à la mairie. Une manipulation appropriée des équipements usagés évite les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA JOGURTO GAMINIMO APARATAS SU TERMOSTATU

Daugiafunkcis prietaisas, kuris patenkins visų, norinčių savo namų valgiaraštį papildyti pirmiausia skanių ir sveikų jogurtų, taip pat sūrelių ar kefyro, lūkesčius. Idealiai tinka gaminti ir paprastą, ir tirštą graikišką jogurtą. Vegetariško maisto šalininkai galės pasigaminti sojų pieno jogurto.

Jogurto gaminimo aparate įrengtas laikmatis, kuriuo galima parinkti veikimo trukmę ir tiksliai nustatyti jogurto brandinimo temperatūrą, kad būtų galima tinkamai kontroliuoti mėgstamų skanėstų gaminimo procesą ir lengvai tenkinti tai, kas kiekvienam labiausiai patinka.

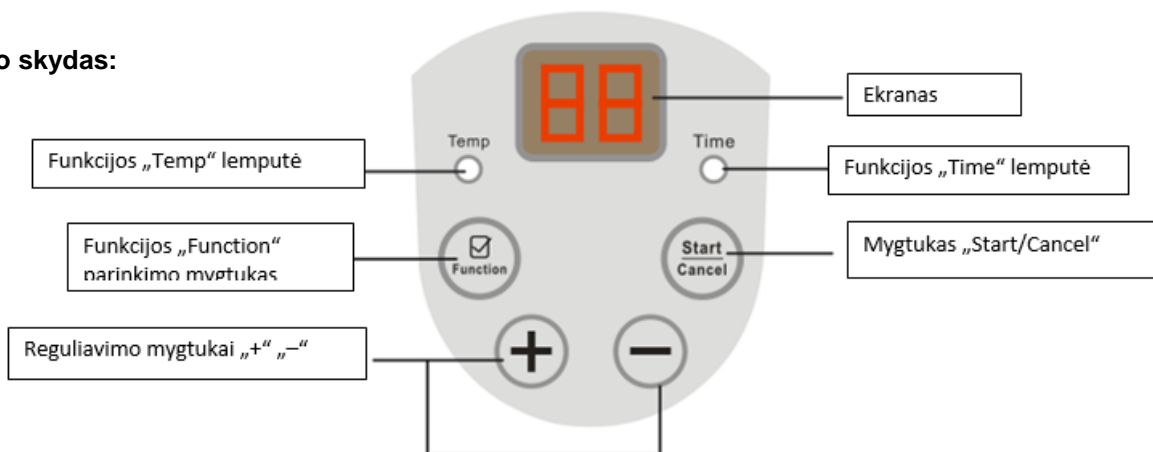


Rinkinį sudaro

1. Dangtis
2. Stiklainių dangteliai
3. Stiklainiai – rinkinyje 7 x 180 ml
4. Maitinimo laidas
5. Konteineris
6. Būstas
7. Valdymo skydelis
8. Pagrindas

Įrenginio matmenys: 27.5 x 24 x 15 cm

Valdymo skydas:



Pavyzdinė schema

Prašome atidžiai susipažinti su šia instrukcija prieš pradėdami naudoti prietaisą ir išsaugoti ją, kad būtų galima ja pasinaudoti ateityje. Gamindami jogurtą, vienu metu naudokite 6 stiklainius, kuriuos statykite palei aparato kraštą. Nestatykite stiklainių per jogurto gaminimo aparato vidurį. Toje vietoje yra kaitinamasis elementas, dėl kurio jogurtas gali perkaisti.

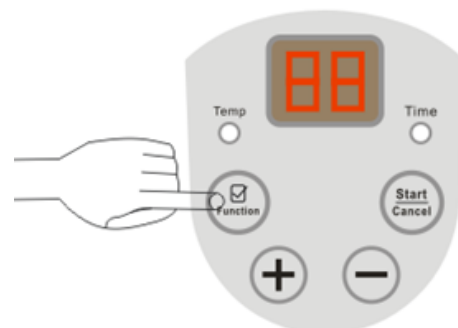
NAUDOJIMO BŪDAS

Atidžiai susipažinus su toliau pateikiamais nurodymais suteiks galimybę tinkamai naudoti prietaisą ir džiaugtis jo netrikdomu veikimu ilgą laiką.

Prieš pirmą kartą naudojant patikrinti pakuotės turinį ir įsitikinti, kad yra visos rinkinio dalys.

Naudojimas:

1. Prietaisą įjungti į tinklo lizdą.
2. Spausti mygtuką „Function“ funkcijai parinkti: „Temp“ – temperatūrai arba „Time“ – trukmei. Po pasirinkta funkcija užsidega lemputė.

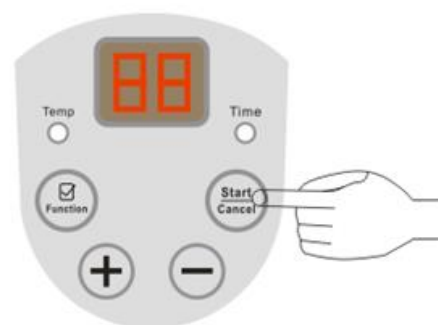


Prietaiso darbinei temperatūrai nustatyti spausti mygtuką „+“ arba „-“.



Temperatūrą galima nustatyti nuo 20°C iki 60°C. Paskiau spausti mygtuką „Start/Cancel“ temperatūros parinkčiai patvirtinti.

Paspaudus mygtuką „Start/Cancel“, funkcija pakeičiama funkcija „Time“, t. y. galima nustatyti trukmę. Spausti mygtuką „+“ arba „-“ veikimo trukmei nustatyti. Trukmę galima nustatyti nuo 1 val. iki 48 val. Nustačius trukmę, spausti mygtuką „Start/Cancel“, funkcijos „Time“ lemputė ima degti raudonai, o prietaisas pradeda veikti.



3. Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas. Ištraukti prietaiso laidą iš lizdo. Pagamintą jogurtą laikyti šaldytuve.
4. Jeigu veikiant prietaisui norima atšaukti jo veikimą, ilgiau spausti mygtuką „Start/Cancel“.

Patarimai:

- **Po 8 valandų gaunamas labai švelnus jogurtas, o po 10 valandų – tradicinis natūralus jogurtas.**
- Brandinimo trukmė lemia jogurto konsistenciją ir skonį. Kuo ilgiau brandinama, tuo jogurtas yra brandesnis ir stipresnio skonio.
- Pagamintą jogurtą būtina suvartoti per 3–5 dienas.
- Norint praturtinti pagaminto jogurto skonį arba pajavairinti meniu, galima į jogurtą pilti sulčių, medaus, dėti vaisių arba džiovintų vaisių.

Jogurto gaminimas

Jogurtas – tai jogurto bakterijų fermentuotas pienas. Bakterijos dauginasi šiltame piene ir po tam tikro laiko pieną paverčia jogurtu. Tai ypač praturtinta pieną aukštos kokybės baltymų. Jogurte yra mikroelementų ir palankios bakterijų mikrofloros. Naminiame jogurte nėra nereikalingų priedų, kurie populiariai naudojami įvairių skonių jogurtuose (tirštinčių, dirbtinių dažiklių, kvapiųjų medžiagų, cukrų).

Norint pasigaminti skanų naminį jogurtą, būtina:

- 1250 ml šviežio karvės arba silpnai pasterizuoto (lieso arba nugriebto) pieno, jogurto gaminimo aparate galima pagaminti 7 jogurto porcijas (1 porcija = 180 ml).
 - liofilizuotos bakterijų kultūros jogurtui,
 - pasirinktinai: riešutai, vaisiai, uogienė, razinos.
1. Atsargiai išplauti jogurtui laikyti skirtus stiklainius ir dangtelius šiltu vandeniu. Išplautus stiklainius nuplūkyti. Viską išdžiovinti.
 2. Atmatuoti reikalingą pieno kiekį – 1250 ml. Šviežią nepasterizuotą pieną būtina pasterizuoti. Tam pieną supilti į puodą ir visą laiką maišant pakaitinti iki 65°C. Šią temperatūrą palaikyti 30 minučių, paskiau greitai atušinti pieną iki 40–45°C. Pirktinį silpnai pasterizuotą pieną pakaitinti puode iki 40- 45°C temperatūros.
 3. Bakterijas atskirai ištirpinti truputyje pašildyto pieno (apie 50 ml). Visiškai ištirpusias bakterijas supilti į paruoštą pieną.
 4. Supylus į pieną jogurto bakterijas, palikti jas dar 30 minučių, kas kiek laiko pamaišyti. Paskiau pieną perpilti

į iš anksto paruoštus stiklainius.

5. Stiklainius sudėti į jogurto gaminimo aparatą ir uždengti dangčiu.
6. Pradžioje prietaiso veikimo trukmę parinkti 8 val. ir 45–47°C temperatūrą. Temperatūrą parinkti pagal receptą arba nurodymus, kurie pateikiami ant naudojamų jogurto kultūrų pakuotės. Fermentacijos trukmė turėtų būti apie 8–12 valandų. Po 8 valandų pasižiūrėti, ar jogurto konsistencija ir skonis yra tinkami. Jeigu ne, toliau palikti jogurto gaminimo aparate ir pailginti laiką.

Dėmesio: Fermentacijos trukmę lemia aplinkos ir žaliavų temperatūra. Taigi esant žemesnei temperatūrai, prireikia daugiau laiko, bet fermentacija negali trukti ilgiau kaip 14 valandų.

Galimos problemos ir jų sprendimas

Praėjo 8 valandos, bet jogurtas vis dar yra per skystas.

- Procesą pailginti iki 14 valandų ir reguliariai kontroliuoti jogurto konsistenciją, kol pasieks pageidaujamą.

Praėjo 14 valandų, bet jogurtas vis dar yra per skystas.

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

Jogurtas yra pernelyg grūdėtas.

- Jogurto kultūros ir pienas nebuvo tinkamai sumaišyti. Kultūras 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 būtina labai gerai išplauti jogurto stiklainius ir dangtelius. Stiklainius perpilti verdančiu vandeniu. Pelėsių sporos gali ilgą laiką laikytis ore, užteršti pieną ir padaryti jį netinkamą jogurto gamybai, todėl būtina pasirūpinti, kad įranga būtų visiškai švari ir prieš dedant kultūrų negalima palikti neuždengto pieno.

Valymas ir laikymas

Tinkama ir reguliari priežiūra pailgina gaminio naudojimą. Būtina pasirūpinti, kad gaminyje būtų laikomas geros būklės ir tinkamai naudojamas.

- Patartina naudoti švelnius valiklius ir priedus, kurie saugo prietaiso plastikinį korpusą ir elementus nuo įbrėžimų.
- Stiklainius plauti verdančiu vandeniu (nevirti ilgiau nei 1 minutę). Stiklainių dangtelius plauti šiltu vandeniu. Indą su korpusu ir valdymo skydu nuvalyti drėgnu skudurėliu ir išdžiovinti. Nenardinti į vandenį!
- Draudžiama traukti ir kišti kištuką šlapiomis rankomis.
- Kiekvieną kartą, kai baigiama naudoti, prietaisą išvalyti drėgnu skudurėliu ir palikti, kad išdžiūtų.
- Rinkinio elementai visą laiką turi būti švarūs, nes liečiasi su maistu.
- Jogurto gaminimo aparatą laikyti sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje ir saugoti nuo dulkių bei nešvarumų.

SAUGOS TAISYKLĖS

- Naudojant jogurto gaminimo aparatą būtina laikytis atsargumo priemonių, susijusių su elektros prietaisų naudojimo sauga.
- Rekomenduojama prietaisą statyti virtuvėje, nuo pernelyg stiprios saulės apsaugotoje vietoje, kad būtų jį patogiai ir saugiai naudoti.
- Vaikai jogurto gaminimo aparatą gali naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.
- Prietaisą būtina saugoti, kad jo nepasiekti naminiai gyvūnai.
- Nenešioti veikiančio prietaiso.
- Prietaiso negalima savarankiškai taisyti ir keisti.

- Nepalikti veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Įsitikinti, kad vardinė įtampa yra tokia pati kaip naudojama.
- Draudžiama naudoti prietaisą šalia degių daiktų.
- Nenaudoti prietaiso nestabilioje ar 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	20 W
Talpa	7 stiklainiai, kurių bendroji talpa 1,26 l (po 180 ml kiekvienas)
Apsaugos klasė	II

Prietaiso matmenys	
Plotis	27,5 cm
Aukštis	15 cm



Prieš išmesdami gaminį, privaloma išmontuoti elektros prietaisus ir laikytis naudojimosi naudota elektros ir elektronine įranga taisyklių: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

Kiekvienas namų ūkis yra elektros ir elektroninės įrangos naudotojas, todėl potencialus žmonėms ir aplinkai pavojingų atliekų gamintojas dėl įrangoje esančių pavojingų medžiagų, mišinių ir komponentų. Kita vertus, naudota įranga yra vertinga medžiaga, iš kurios galime atgauti tokias žaliavas kaip varis, alavas, stiklas, geležis ir kt.

Perbrauktos šiukšliadėžės simbolis turėtų būti ant įrangos, pakuočių ar dokumentų, skirtų žaliavoms, tokioms kaip varis, alavas, stiklas, geležis ir kt. Perbrauktos šiukšliadėžės su ratukais simbolis ant įrangos, pakuotės ar prie jos pritvirtintų dokumentų rodo, kad gaminio negalima išmesti kartu su kitomis atliekomis. Ženklėjimas taip pat reiškia, kad įranga buvo pateikta rinkai po 2025 m. rugpjūčio 13 d. Naudotojas privalo atiduoti panaudotą įrangą į tam skirtą surinkimo punktą, kad jis būtų tinkamai apdorotas. Informaciją apie turimą naudotos elektros įrangos surinkimo sistemą galite rasti parduotuvės informacijos punkte ir miesto/savivaldybės įstaigoje. Tinkamai elgiantis su naudota įranga išvengiama neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.



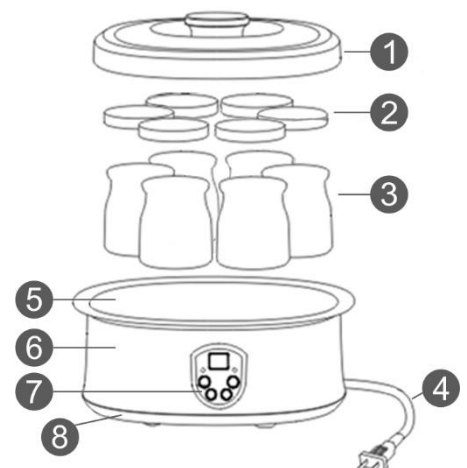
APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA JOGURTU APARATS AR TERMOSTATU

Daugfunkcionāla ierīce, kura patiks tiem, kas vēlas daudzveidot savu mājas ēdienkarti ar garšīgu un veselīgu jogurtu, kā arī ar biezpienu un kefiru. Ideāli piemērota gan parasta jogurta, gan bieza grieķu tipa jogurta gatavošanai. Veģetārās ēdienkartes cienītājiem ierīce ļaus pagatavot jogurtu no sojas piena.

Jogurtu aparāts ir aprīkots ar taimerī, ar kura palīdzību ir iespējams ieprogrammēt darbības laiku, kā arī precīzi iestatīt jogurta nobriešanas temperatūru, kam pateicoties Jūs iegūsiat pilnīgu kontroli pār jebkuru gardumu pēc pašu izvēles radīšanas procesu.

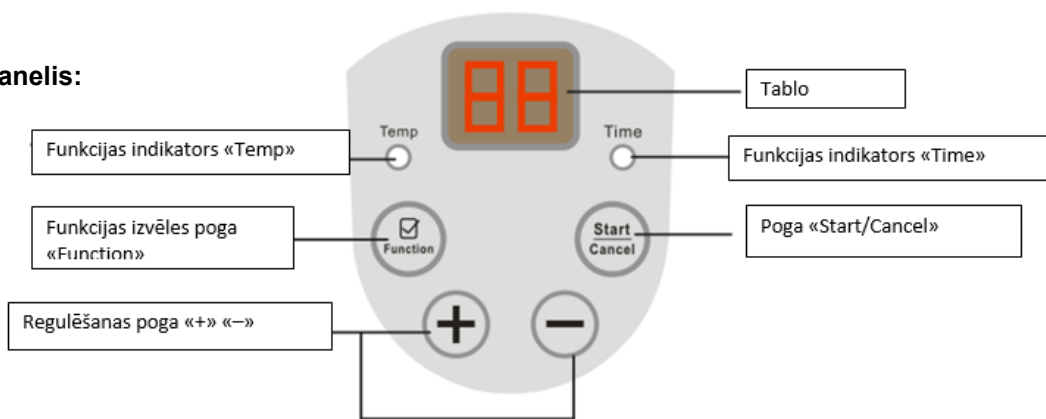
Komplektā ietilpst

1. Dangtis
2. Burku vāki
3. Burkas – komplektā 7 x 180 ml
4. Strāvas vads
5. Kontainers
6. Mājoklis
7. Vadības panelis
8. Pamatne



Ierīces izmēri: 27.5 x 24 x 15 cm

Vadības panelis:



Apšakates iekšums

Lūdzu, pirms ierīces lietošanas, uzmanīgi iepazīstieties ar šo lietošanas pamācību un saglabājiet to turpmākai iespējamai izmantošanai nākotnē. Jogurta pagatavošanai vienlaikus izmantojiet 6 burciņas, novietojot tās uz ierīces malas. Nenovietojiet burciņas jogurta gatavošanas aparāta centrā. Tur atrodas sildītājs, kura dēļ jogurts var pārkarst.

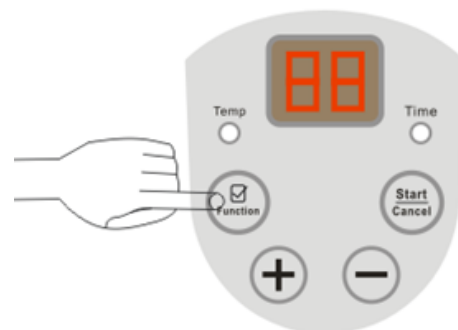
LIETOŠANAS VEIDS

Uzmanīga iepazīšanās ar zemāk uzskaitītajiem ieteikumiem ļaus Jums pareizi lietot ierīci un ilgstoši baudīt tās drošo darbību.

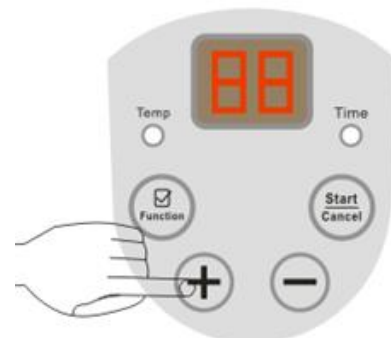
Pirms pirmās lietošanas pārbaudiet iepakojuma saturu un pārliecinieties par tā komplektācijas pilnīgumu.

Apkalpošana:

1. Pieslēdziet ierīci elektriskajai kontaktligzdai.
2. Lai izvēlētos funkcijas, nospiediet pogu «Function»: «Temp» - temperatūra, vai «Time» - laiks. Zem izvēlētās funkcijas iedegsies indikators.

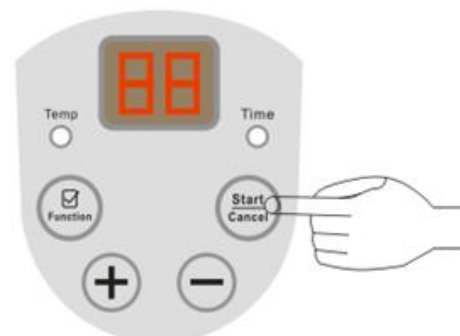


Lai iestatītu darba temperatūru, nospiediet pogu «+» vai «-».



Temperatūru diapazons - no 20°C līdz 60°C. Tad nospiediet pogu «Start/Cancel», lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.

Pēc «Start/Cancel» nospiešanas iedegsies funkcija «Time», t.i. laika iestatīšana. Nospiediet pogu «+» vai «-», lai iestatītu darbības laiku. Darbības laika diapazons – no 1 stundas līdz 48 stundām. Pēc laika iestatīšanas, nospiediet pogu «Start/Cancel», funkcijas «Time» indikators iedegsies sarkanā krāsā un ierīce sāks darbu.



3. Pēc iestatītā laika notecēšanas, atskanēs skaņas signāls. Atslēdziet barošanas kabeli no elektrotīkla. Gatavo jogurtu ielieciet ledusskapī.

4. Ja ierīces darba laikā Jums būs nepieciešams pārtraukt tās darbību, piespiediet un pieturiet pogu «Start/Cancel».

Padomi:

- **Pēc 8 stundām jogurts būs ļoti maigs, bet pēc 10 stundām – parastais dabīgais jogurts.**
- Nobriešanas laiks ietekmē jogurta konsistenci un garšu. Jo tas būs ilgāks, jo skābāks būs jogurts un intensīvāka tā garša.
- Gatavais jogurts ir jāizlieto ēšanai 3-5 dienu laikā.
- Lai bagātinātu gatavā jogurta garšu vai ieviestu dažādību ēdienkartē, tam var pievienot sulu, medu vai riekstus.

Jogurta pagatavošana

Jogurts – tas ir jogurta baktēriju pārstrādāts piens. Baktērijas vairojas siltā pienā un pēc noteikta laika pārvērš to jogurtā. Tas būtiski bagātina pienu ar augstas kvalitātes olbaltumvielām. Jogurts satur mikroelementus un derīgu mikrofloru. Mājas jogurts nesatur liekas piedevas, kuras parasti tiek izmantotas veikala jogurtos (biezinātājus, mākslīgās krāsvielas, aromatizatorus, cukurus).

Garšīga mājas jogurta pagatavošanai Jums būs nepieciešams:

- 1250 ml svaiga mājas vai pasterizēta piens ar zemu tauku saturu vai vājpiena. Jogurtu aparātā var sagatavot 7 jogurta porcijas (1 porcija = 180 ml).
 - liofilizētas jogurtu baktērijas,
 - pēc izvēles: rieksti, augļi, džems, rozīnes.
1. Uzmanīgi ar siltu ūdeni izmazgājiet jogurta burciņas kopā ar vāciņiem. Pēc mazgāšanas burciņas izplaucējiet ar verdošu ūdeni. Ļaujiet nožūt un izslaukiet.
 2. Nomēriet nepieciešamo piena daudzumu - 1250 ml. Ja Jūs lietojat nepasterizētu pienu, vispirms to pasterizējiet. Šajā nolūkā ielejiet pienu katlā un, pastāvīgi to maisot, uzsildiet līdz 65°C, uzturiet šo temperatūru 30 minūtes, tad ātri atdzesējiet pienu līdz 40-45°C. Ja Jūs lietojat veikala pasterizēto pienu, tad uzsildiet to līdz temperatūrai 40-45°C.
 3. Baktērijas izšķīdiniet nelielā sasildītā piena daudzumā (apm. 50 ml), pēc pilnīgas to izšķīšanas ielejiet tās sagatavotajā pienā.
 4. Pēc piena sajaukšanas ar baktērijām, atstājiet to vēl uz 30 minūtēm, laiku pa laikam sajaucot. Tad salejiet pienu iepriekš sagatavotajās burciņās.
 5. Burciņas ievietojiet jogurta aparātā un uzlieciet ierīces vāku.
 6. Vispirms iestatiet ierīces darba laiku uz 8 stundām un temperatūru (45-47°C). Temperatūru izvēlieties atbilstoši receptei vai ieteikumiem uz izmantojamo jogurta baktēriju iepakojuma. Fermentācijas laiks ir 8-12 stundas. Pēc 8 stundām pārbaudiet, vai Jums patīk jogurta garša un konsistence, ja nē – atstājiet to Jogurta aparātā vēl kādu laiku.

Uzmanību: Rūgšanas laiku ietekmē apkārtējās vides un izejvielas temperatūra. Pie zemas apkārtējās vides temperatūras, būs nepieciešams ilgāks laiks, bet tam nav pārsniedz 14 stundas.

Iespējamās problēmas un to risinājums

Pēc 8 stundām jogurts vēl ir šķidr.

- Pagariniet procesu maksimāli līdz 14 stundām, pie tam regulāri kontrolējot jogurta konsistenci līdz vēlamās iegūšanai.
- Pēc 8 stundām jogurts vēl ir šķidr.
- Iespējams, ka piens, tā sajaukšanas ar jogurta kultūrām laikā, bija pārāk karsts. Pārlicinieties, ka, pievienojot jogurta baktērijas, piena temperatūra nepārsniedz 44°C.
- Izmantotās kultūras varēja būt neaktīvas vai nepiemērotas. Pārbaudiet vai Jūs lietojāt atbilstošas kvalitātes jogurta baktērijas.
- Iespējams, ka piens ir bijis nepiemērots – tajā esošie konservanti vai nepareiza pasterizācija var bremsēt jogurta baktēriju attīstību.

Pārāk graudains jogurts.

- Jogurta baktērijas tika slikti sajauktas ar pienu. Kultūras vienmēr ir rūpīgi jā sajauc ar siltu pienu.

Uz jogurta virsmas ir saredzami sarkani traipi.

- Tas var liecināt par to, ka pienā iepriekš ir nonākušas pelējuma sporas. Jogurts nav derīgs lietošanai, tas ir jāizmet. Pirms nākamās lietošanas reizes rūpīgi izmazgājiet jogurta burciņas un vāciņus. Burciņas izplaucējiet. Pelējuma sporas ilgstoši var atrasties gaisā, piesārņojot pienu un padarot to nederīgu jogurta gatavošanai. Tādēļ parūpējieties par pienācīgu ierīces tīrību un neatstājiet pienu atvērtu pēc kultūru pievienošanas tam.

Mazgāšana un kopšana

Pareiza un regulāra kopšana pagarinās izstrādājuma lietošanas laiku. Nodrošiniet tam pareizu glabāšanu un pienācīgu lietošanu.

- Ir ieteicams lietot maigus mazgāšanas līdzekļus un sūkļus, lai pasargātu ierīces korpusu un detaļas no skrāpējumu parādīšanās.
- Mazgājiet burkas ar verdošu ūdeni (nevāriet ilgāk par 1 minūti). Burciņu vāciņus mazgājiet ar siltu ūdeni. Konteineri ar korpusu un paneli notīriet ar mitru drānu un nosusiniet, neiegremdējot to ūdenī!
- Kontaktdakšu no kontaktlīdzda ir aizliegts izņemt ar mitrām rokām.
- Pēc katras lietošanas ierīce ir jānotīra ar mitru salveti un jāatstāj līdz tā izžūst.
- Ierīces daļām vienmēr ir jābūt tīrām, jo tās ir kontaktā ar pārtikas produktiem.
- Jogurta aparāts ir jāglabā sausā, bērniem nepieejamā vietā, kā arī jāsaugā no putekļiem un netīrumiem.

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Jogurta aparāta lietošanas laikā ir jāievēro drošības pasākumi, kas saistīti ar elektroierīču lietošanu.
- Ierīci ir ieteicams uzstādīt virtuvē, no tiešu saules staru nokļūšanas aizsargātā vietā, kas ir ērta un droša apkopei.
- Bērni var lietot jogurta aparātu tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei ir jāglabājas mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Ierīces darba laikā to ir aizliegts pārvietot.
- Ierīci ir aizliegts patstāvīgi remontēt un modificēt.
- Neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības.
- Pārliecinieties, ka nominālais spriegums ir tāds, kādu Jūs lietojat.
- Ir aizliegts lietot ierīci līdzās viegli uzliesmojošiem priekšmetiem.
- Nelietojiet ierīci nestabilā un mitrā vietā vai līdzās siltuma avotam.



Augšminēto ieteikumu neievērošana var būt bīstama veselībai, kā arī traucēt ierīces darbu un radīt tās bojājumus.

Tehniskie dati

Nominālā frekvence	230 B~ 50 Hz
Nominālā jauda	20 W
Tilpums	7 burciņas ar kopējo tilpumu 1,26 l (180 ml katra)
Aizsardzības klase	II

Ierīces izmēri	
Platums	27,5 cm
Augstums	15 cm



Pirms produkta izmešanas obligāti jāizjauc elektriskās ierīces un jāievēro noteikumi par apiešanos ar nolietotām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

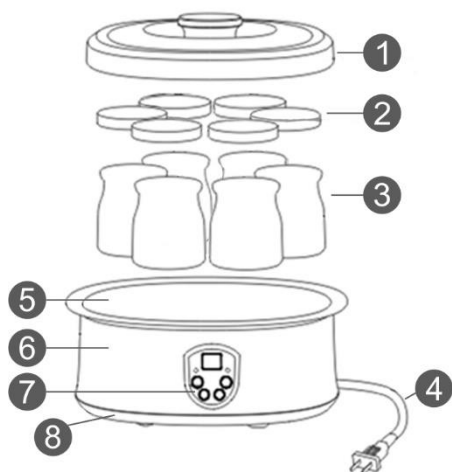
Katra mājsaimniecība ir elektrisko un elektronisko iekārtu lietotājs, tādā veidā potenciāli cilvēkiem un videi bīstamu atkritumu radītājs iekārtās esošo bīstamo vielu, maisījumu un sastāvdaļu klātbūtnes dēļ. Savukārt nolietotās iekārtas ir vērtīgs materiāls, no kura varam atgūt tādas izejvielas kā varš, alva, stikls, dzelzs un citas. Pārsvītrotas atkritumu tvertnes simbols jānovieto uz aprīkojuma, iepakojuma vai izejvielu dokumentiem, piemēram, vara, alvas, stikla, dzelzs un citiem. Pārsvītrotas atkritumu urnas ar riteņiem simbols uz aprīkojuma, iepakojuma vai tam pievienotajiem dokumentiem norāda, ka precīzi nedrīkst izmest kopā ar citiem atkritumiem. Marķējums nozīmē arī to, ka iekārta ir laista tirgū pēc 2025. gada 13. augusta. Lietotāja pienākums ir nodot nolietoto aprīkojumu norādītā savākšanas punktā, lai to pareizi pārstrādātu. Informāciju par pieejamo nolietoto elektroiekārtu savākšanas sistēmu var uzzināt veikala informācijas punktā un pilsētas/pašvaldības pārvaldē. Pareiza apiešanās ar lietotu aprīkojumu novērš negatīvas sekas uz vidi un cilvēku veselību.



KASUTUSJUHEND TERMOSTADIGA JOGURTIMASIN

Multifunkcionāla seade, kas veido neīle, kas soovivad oma kodust toidumenūid mitmekesistada maitsva ja tervisliku jogurtiga, aga ka kohupiima ja keefiriga. Sobib ideaalselt nii tavalise jogurti kui ka Kreeka tūpi paksu jogurti valmistamiseks. Taimetoidu armastajatel võimaldab see seade valmistada jogurtit sojapiimast.

Jogurtimasin on varustatud taimeriga, kas võimaldab tūoaga programmeerida ning samuti jogurti valmimistemperatuuri tūpselt seadistada, tūnu millele saate oma isiklike eelistuste jūrgi valmivate lemmikroogade loomisprotsessi tūielikult kontrollida.

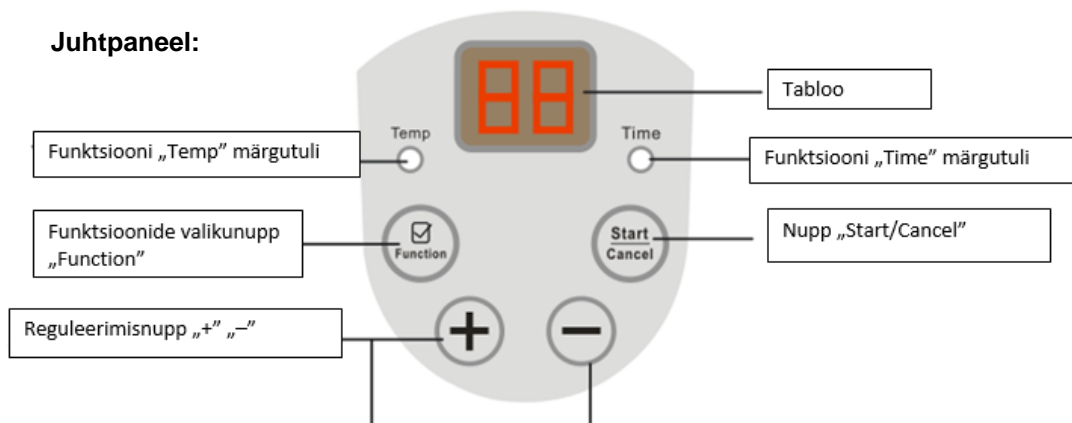


Komplekt sisaldab

1. Kaas
2. Purgikaaned
3. Purgid - komplektis 7 x 180 ml
4. Toitejuhe
5. Konteiner
6. Eluase
7. Juhtpaneel
8. Alus

Seadme mūoatmed: 27.5 x 24 x 15 cm

Juhtpaneel:



Lūbbivastuse skeem

Palun lugege kāssolev kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt lūbi ja hoidke see alles, et saaksite vajaduse korral seda tulevikus kasutada. Kasutage jogurti valmistamiseks korraga 6 purki, asetades need seadme servale. Ōrge pange purke jogurtivalmistaja keskele, kuna seal asub kūtetekeha, mille tūttu vūib jogurt ūle kuumeneda.

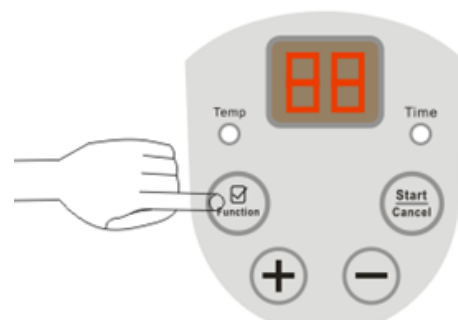
KASUTAMISVIIS

Allpool loetletud soovitude hoolikas lugemine võimaldab teil seadet õigesti kasutada ja nautida selle tõrgeteta tööd pika aja jooksul.

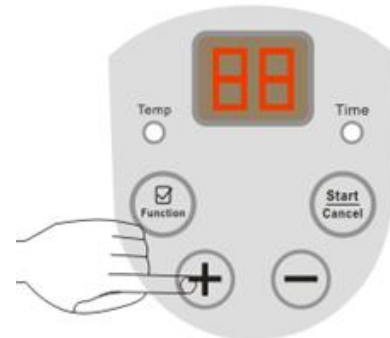
Kontrollige enne seadme esmakordset kasutamist pakendi sisu ja veenduge seadme kompleksuses.

Kasutamine:

1. Lülitage seade elektrivõrku.
2. Valige nupule „Function”, et valida funktsioonid: „Temp” temperatuur või „Time” aeg. Valitud funktsiooni all süttib märgutuli.

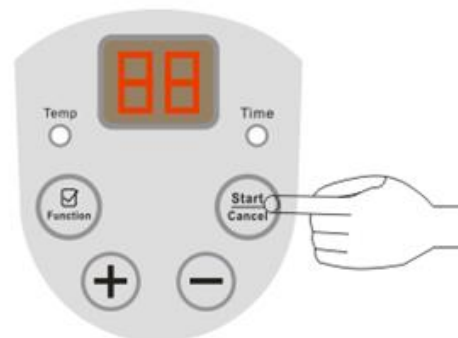


Vajutage töötemperatuuri seadistamiseks nupule „+” või „-”.



Temperatuurivahemik on 20°C kuni 60°C. Seejärel vajutage nupule „Start/Cancel”, et kinnitada temperatuuri seadistus.

Pärast nupule „Start/Cancel” vajutamist süttib funktsiooni „Time” s.t aja seadistamise märgutuli. Vajutage tööaja seadistamiseks nupule „+” või „-”. Tööaja vahemik on 1 tund kuni 48 tundi. Vajutage pärast tööaja seadistamist nupule „Start/Cancel”, funktsiooni „Time” punane märgutuli hakkab põlema ja seade hakkab tööle.



3. Seadistatud tööaja möödumisel kõlab helisignaal. Ühendage toitekaabel elektrivõrgust lahti. Pange valminud jogurt külmikusse.
4. Kui soovite seadme kasutamise ajal selle töö katkestada, siis vajutage ja hoidke all nuppu „Start/Cancel”.

Soovitused:

- Jogurt on 8 tunni pärast väga õrn, 10 tunni pärast – harilik naturaalne jogurt.
- Jogurt valmimisaeg mõjutab selle konsistentsi ja maitset. Mida pikem on valmimisaeg, seda hapukama ja intensiivsema maitsega jogurt on.
- Valminud jogurt tuleb 3-5 päeva jooksul ära kasutada.
- Valmisjogurti maitse rikastamiseks või menüü mitmekesistamiseks võib sellele lisada mahla, mett, puuvilju või pähkleid.

Jogurti valmistamine

Jogurt – see on jogurtibakteritega töödeldud piim. Bakterid paljunevad soojas piimas ja muudavad selle teatud aja pärast jogurtiks. See rikastab piima märkimisväärselt kõrgkvaliteetse valguga. Jogurt sisaldab mikroelemente ja kasulikku mikrofloorat. Kodune jogurt ei sisalda liigseid lisandeid, mida poes müüdavates jogurtites tavaliselt kasutatakse (paksendajad, sünteetilised värvained, lõhnaained, suhkrud).

Maitsva koduse jogurti valmistamiseks läheb Teil vaja:

- 1250 ml värsket kodust või nõrgalt pastöriseeritud (väherasvast või rasvatustatud) piima. Jogurtimasinas saab valmistada 7 portsjonit jogurtit (1 portsjon = 180 ml).
- Lüfiseeritud jogurtibaktereid,
- Soovi korral: pähkleid, puuvilju, moosi, rosinaid.

1. Peske jogurti jaoks mõeldud purgid ja purgikaaned ettevaatlikult sooja veega puhtaks. Valage purgid pärast pesemist keeva veega üle. Laske ära kuivada või hõõruge kuivaks.

2. Mõõtke vajalik kogus piima 1250 ml. Kui Te kasutate pastöriseerimata piima, siis kõigepealt pastöriseerige see. Selleks valage piim potti ja soojendage seda kuni 65°C, seda samal ajal pidevalt segades ning hoidke sellist temperatuuri 30 minuti jooksul, seejärel jahutage piim kliiresti maha kuni 40-45 °C. Kui Te kasutate nõrgalt pastöriseeritud poeipiima, siis kuumutage seda temperatuurini 40 - 45 °C.
3. Lahustage bakterid väikeses koguses soojendatud piimas (ligikaudu 50 ml), valage need pärast täielikku lahustumist ettevalmistatud piima hulka.
4. Jätke piim pärast sellele bakterite lisamist veel 30 minutiks seisma, seda aeg-ajalt liigutades. Seejärel valage piim eelnevalt ettevalmistatud purkidesse.
5. Pange purgid jogurtimasinasse ja paigaldage seadme kaas.
6. Seadistage kõigepealt seadme tööaeg 8 h ja temperatuur (45-47°C). Valige temperatuur vastavuses retsepti või soovitud kasutatavate jogurtibakterite pakendil. Fermenteerimisaeg on 8- 12 tundi. Kontrollige 8 tunni pärast, kas jogurti maitse ja konsistents sobib Teile, kui ei sobi, siis jätke see mõneks ajaks veel jogurtimasinasse.

Tähelepanu: Käärimisaja pikkust mõjutab ümbritseva keskkonna ja toorme temperatuur. Madala keskkonnatemperatuuri korral kulub rohkem aega, kuid mitte üle 14 tunni.

Võimalikud probleemid ja nende lahendused

Jogurt on 8 tunni möödumisel endiselt vedel.

- Pikendage protsessi maksimaalselt 14 tunnini, kontrollides seejuures regulaarselt jogurti konsistentsi kuni soovitud tulemuse saavutamiseni.

Jogurt on 14 tunni möödumisel endiselt vedel.

- Võimalik, et piim oli sellesse jogurtikultuuride segamise ajal liig kuum. Veenduge, et jogurtibakterite lisamisel ei ületaks piima temperatuur 44°C.
- Kasutatud jogurtikultuurid võivad olla mitteaktiivsed või sobimatud. Kontrollige üle, kas te kasutasite vastava kvaliteediga sobivaid jogurtibaktereid.
- Piim võis olla sobimatu – selles sisalduvad säilitusained või ebaõige pastöriseerimine võisid jogurtibakterite arengut pidurdada või selle peatada.

Jogurt on liiga teraline.

- Jogurtibakterid olid piimaga halvasti segatud. Jogurtikultuurid tuleb sooja piimaga alati hoolikalt segada.

Jogurti pinnal on näha punased täpid.

- See võib olla märk sellest, et hallitusseente eosed on eelnevalt piima sattunud. Jogurt on tarbimiseks kõlbmatu, see tuleb ära visata. Purgid ja purgikaaned tuleb enne järgmist kasutamiskorda hoolikalt puhtaks pesta. Purgid tuleb keeva veega üle valada. Hallitusseente eosed võivad pikka aega õhus püsida, saastades piima ja muutes selle jogurti valmistamiseks kõlbmatuks. Seepärast hoolitsege seadmete nõuetekohase puhtuse eest ja ärge hoidke piima lahtiselt pärast sellele jogurtikultuuride lisamist.

Pesemine ja hooldus

Nõuetekohane ja regulaarne hooldus pikendab seadme kasutusiga. Tagage seadmele sobivad hoiustamistingimused ja kasutage seda sihipäraselt.

- Seadme puhastamisel on soovitatav kasutada maheda toimega pesemisvahendeid ja käsnu, et kaitsta seadme korpust ja detaile kriimustuste eest.
- Peske purke keeva veega (ärge keetke üle 1 minuti). Peske purgikaasi sooja veega. Hõõruge niiske lapiga konteineri korpust ja juhtpaneeli ning kuivatage vette kastmata!
- Ärge pistke pistikut pistikupesast ega eemaldage pistikut pistikupesast märgade kätega.
- Seadet tuleb pärast iga kasutamiskorda hõõruda niiske salvrätikuga ja lasta kuivada.
- Seadme detailid peavad alati olema puhtad, sest puutuvad kokku toiduainetega.
- Jogurtimasinat tuleb hoida kuivas, lastele kättesaamatus kohas, samuti tuleb seda kaitsta tolmu ja mustuse eest.

OHUTUSESKIRJAD

- Jogurtimasina töötamise ajal tuleb järgida elektriseadmete kasutamise seotud ohutusmeetmeid.
- Soovitatav on paigaldada seade köögis otsese päikesevalguse eest kaitstud, töötamiseks mugavasse ja hooldamiseks ohutusse kohta.

- Lapsed tohivad kasutada jogurtimasinat ainult täiskasvanute järelevalve all.
- Seadet tuleb hoida koduloomadele kättesaamatus kohas.
- Seadme töötamise ajal on selle teisaldamine keelatud.
- Seadme iseseisev remontimine või modifitseerimine on keelatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Veenduge selles, kas seadme nominaalpinge on sama, mida teie kasutate.
- Seadme kasutamine tuleohtlike esemete läheduses on keelatud.
- Ärge kasutage seadet ebastabiilses ja niiskes kohas või soojusallika läheduses.



Ülaltoodud soovitude mittejärgimine võib olla tervisele ohtlik, samuti võib see häirida seadme tööd ja seda kahjustada.

Tehnilised andmed

Nominaalpinge	230 V~ 50 Hz
Nominaalvõimsus	20 W
Maht	7 purki kogumahuga 1,26 l (180 ml igaüks)
Kaitseklass	II

Seadme mõõtmed	
Laius	27,5 cm
Kõrgus	15 cm



Enne toote utiliseerimist on kohustuslik elektriseadmed lahti võtta ja järgida kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete käitlemise eeskirju: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

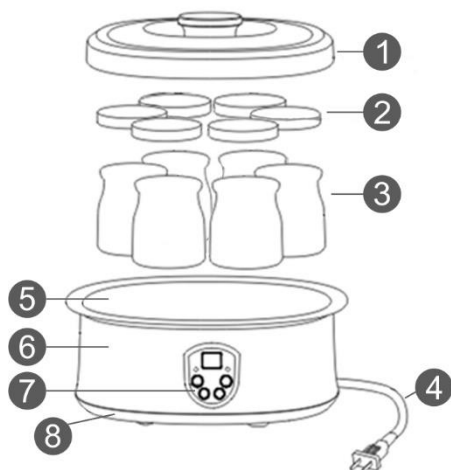
Iga majapidamine on elektri- ja elektroonikaseadmete kasutaja ning seega potentsiaalne inimesele ja keskkonnale ohtlike jäätmete tekitaja seadmes sisalduvate ohtlike ainete, segude ja komponentide tõttu. Teisest küljest on kasutatud seadmed väärtuslik materjal, millest saame taastada toorainet nagu vask, tina, klaas, raud jm. Lähikriipsutatud prügikasti sümbol tuleks asetada seadmetele, pakenditele või dokumentidele selliste toorainete nagu vask, tina, klaas, raud ja muud jaoks. Lähikriipsutatud ratastega prügikasti sümbol seadmepakendil või sellele lisatud dokumentidel näitab, et toodet ei tohi visata koos muude jäätmetega. Märgistus tähendab ka seda, et seade viidi turule pärast 13. augustit 2025. Kasutaja on kohustatud kasutatud seadmed üle andma selleks ettenähtud kogumispunkti nõuetekohaseks töötlemiseks. Infot saadaoleva kasutatud elektriseadmete kogumissüsteemi kohta saab kaupluse infopunktist ja linna/vallaametist. Kasutatud seadmete nõuetekohane käsitlemine hoiab ära negatiivsed tagajärjed keskkonnale ja inimeste tervisele.



NÁVOD K OBSLUZE JOGURTOVAČ S TERMOSTATEM

Multifunkční zařízení, které splní očekávání každého, kdo chce obohatit své domácí menu hlavně lahodnými a zdravými jogurty, ale také tvarohovým sýrem nebo kefirem. Je ideální pro výrobu jak obyčejného jogurtu, tak i hustého jogurtu řeckého typu. Milovníci vegetariánské kuchyně si budou moci připravit jogurt ze sojového mléka.

Jogurtovač je vybaven časovačem, který umožňuje naprogramovat dobu práce spotřebiče a přesně nastavit teplotu zrání jogurtu. Díky tomu zajistí vynikající kontrolu nad procesem výroby oblíbených lahůdek a může snadno vyhovět individuálním preferencím.

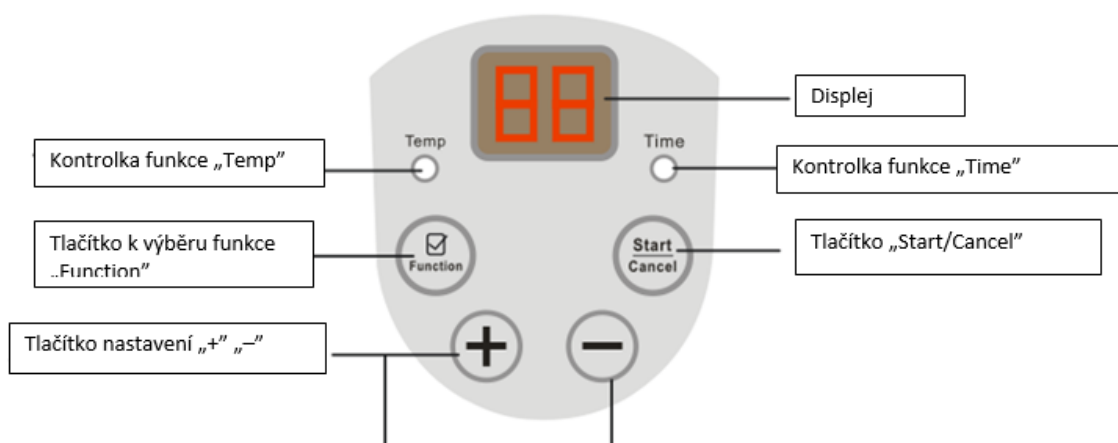


Sada obsahuje

1. Víko
2. Víčka na sklenice
3. Sklenice – v sadě 7 x 180 ml
4. Napájecí kabel
5. Kontejner
6. Bydlení
7. Ovládací panel
8. Základna

Rozměry zařízení: 27.5 x 24 x 15 cm

Ovládací panel:



Vyvrvětující schéma

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí potřebu. K přípravě jogurtu použijte současně 6 skleniček a umístěte je na okraj zařízení. Neumísťujte skleničky uprostřed jogurtovače. Je tam ohřívač, který může způsobit přehřátí jogurtu.

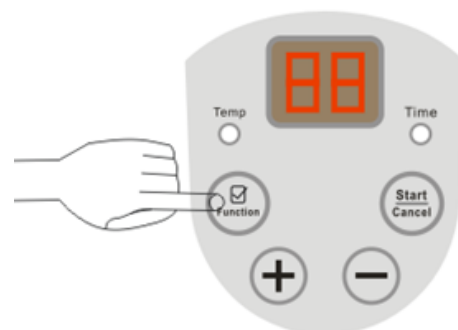
POUŽÍVÁNÍ

Důkladně se seznamte s níže uvedenými doporučeními, což vám umožní správně používat spotřebič a zajistí bezproblémový provoz po dlouhou dobu.

Před prvním použitím si zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že máte všechny komponenty.

Obsluha:

1. Připojte spotřebič do síťové zásuvky.
2. Stisknutím tlačítka „Function“ vyberte funkci: „Temp“ teploty nebo „Time“ času. U vybrané funkce se rozsvítí kontrolka.

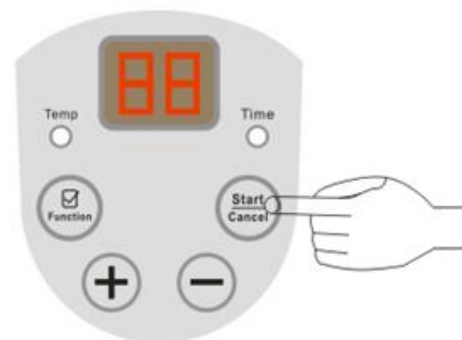


Chcete-li nastavit pracovní teplotu spotřebiče, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“.



Rozsah nastavení teploty je od 20°C do 60°C. Poté stiskněte tlačítko „Start /Cancel“ pro schválení nastavení teploty.

- Po stisknutí „Start/Cancel“ se funkce změní na „Time“, tj. nastavení času. Pro nastavení času práce stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“. Rozsah nastavení času je 1 hod. až 48 hod. Po nastavení času stiskněte tlačítko „Start/Cancel“, pak se kontrolka funkce „Time“ rozsvítí červeně a spotřebič začne pracovat.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Odpojte kabel spotřebiče ze zásuvky. Hotový jogurt dejte do lednice. Chcete-li během práce spotřebiče zrušit již zahájený cyklus, stiskněte a podržte tlačítko „Start/Cancel“.



Rady a tipy:

- Po 8 hodinách získáte velmi jemný jogurt a po 10 hodinách typický přírodní jogurt.** Doba zrání ovlivňuje konzistenci a chuť jogurtu. Čím delší je doba zrání, tím kyselejší jogurt a intenzivnější chuť.
- Hotový jogurt by měl být konzumován do 3 až 5 dnů.
- Chcete-li obohatit chuť hotového jogurtu nebo zpestřit menu, můžete do něj přidat šťávu, med, čerstvé nebo sušené ovoce.

Příprava jogurtu

Jogurt vzniká fermentací mléka, která je způsobena jogurtovými bakteriemi. Tyto bakterie se množí v teplém mléce, a po určité době je proměněno na jogurt. To výrazně obohacuje mléko o vysoce kvalitní bílkoviny. Jogurt obsahuje mikroelementy a přátelskou bakteriální mikroflóru. Domácí jogurt neobsahuje zbytečná aditiva, běžně používaná v ochucených jogurtech (zahušťovadla, umělá barviva, aroma, cukry).

Na výrobu chutného domácího jogurtu budete potřebovat:

- 1250 ml čerstvého mléka přímo od kravičky resp. mléka podrobeného nízké nebo šetrné pasteraci (polotučného nebo odtučněného), jogurtovač umožňuje přípravu 7 porcí jogurtu (1 porce = 180 ml).
- lyofilizované bakteriální kultury pro jogurt,
- volitelně: ořechy, ovoce, džem, rozinky.

- Opatrně umyjte v teplé vodě skleničky na jogurt včetně víček. Samotné skleničky po umytí spařte. Všechno vysušte.
- Odměřte potřebné množství mléka 1250 ml. Pokud používáte čerstvé nepasterované mléko, pasterujte ho. Za tímto účelem ho nalijte do hrnce a ohřívejte na 65°C (přitom po celou dobu míchejte), potom udržujte tuto teplotu po dobu 30 minut, a pak rychle zchladte mléko na 40-45 °C. Používáte-li mléko z obchodu podrobené nízké nebo šetrné pasteraci, ohřejte je v hrnci na 40-45 °C.
- Bakterie rozpustíte samostatně v malém množství ohřátého mléka (cca 50 ml). Až se zcela rozpustí, nalijte je do připraveného mléka.
- Po naočkování mléka jogurtovými bakteriemi nechte ho stát ještě po dobu 30 minut za občasných míchání. Po této době nalijte mléko do dříve připravených skleniček.
- Vložte skleničky dovnitř jogurtovače a nasadte víko na spotřebič.
- Předběžně nastavte čas na 8 hod. a teplotu (45-47°C) práce spotřebiče. Teplotu zvolte podle receptu nebo podle doporučení uvedených na obalu jogurtových kultur, které používáte. Doba kysání činí přibližně 8 až 12 hodin. Po 8 hodinách zkontrolujte, jestli vám vyhovuje konzistence a chuť jogurtu. Pokud nikoli, nechte ho nadále v jogurtovači a zadejte delší čas.

Upozornění: Doba kysání bude ovlivněna teplotou okolí a teplotou surovin. Proto vyžaduje více času při nízké teplotě okolí, nemůže však trvat déle než 14 hodin.

Možné problémy a jejich řešení

Po 8 hodinách je jogurt stále příliš tekutý.

- Nechte proces prodloužit na maximálně 14 hodin, přitom pravidelně kontrolujte konzistenci jogurtu až k té požadované. Po 14 hodinách je jogurt stále příliš tekutý.
- Mléko mohlo být příliš horké během míchání s jogurtovými kulturami. Ujistěte se, aby během přidávání bakteriálních kultur teplota mléka nepřesáhla 44°C.
- Použité kultury mohly být neaktivní nebo nevhodné. Zkontrolujte, zda používáte vhodné kultury správné kvality.
- Mléko mohlo být nevhodné - konzervační látky, které jsou v něm obsaženy, nebo nesprávná pasterizace, mohly inhibovat nebo bránit rozvoji jogurtových kultur.

Jogurt je příliš hrudkovitý.

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

Na povrchu jogurtu jsou viditelné červené skvrnky.

- To může být známkou toho, že se do mléka dříve dostaly spóry plísní. Jogurt není vhodný ke konzumaci a měl by být vyhozen. Před dalším použitím velmi pečlivě umyjte skleničky na jogurt a víčka. Skleničky zalijte vroucí vodou. Spóry plísní se mohou vznášet ve vzduchu po dlouhou dobu, kontaminovat mléko a způsobit, že se stane nevhodné na výrobu jogurtu, proto zajistěte co nejvyšší čistotu spotřebiče a příslušenství a nenechávejte mléko stát otevřené před přidáním kultur.

Čištění a uchovávání

Vhodná a pravidelná údržba prodlužuje používání výrobku. Dbejte na to, aby byl výrobek uchováván v dobrém stavu a aby byl správně používán.

- Doporučuje se používat jemné čisticí prostředky a jemné příslušenství, které chrání těleso spotřebiče a plastové součásti před poškrábáním.
- Skleničky myjte v horké vodě (nevyvařovat déle než 1 minutu). Víčka skleniček myjte v teplé vodě. Nádobu s krytem a panelem otřete vlhkou látkou a pak vysušte, neponořujte do vody! Je zakázáno vytahovat nebo vkládat zástrčku do zásuvky mokřima rukama.
- Po každém použití spotřebič očistěte vlhkým hadříkem a nechte jej vyschnout.
- Komponenty sady musí být neustále udržovány v čistotě, protože přicházejí do styku s potravinami.
- Jogurtovač uchovávejte na suchém místě, mimo dosah dětí, a chraňte před prachem a nečistotami.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Během provozu jogurtovače dodržujte bezpečnostní upozornění týkající se bezpečného používání elektrických zařízení.
- Doporučujeme, aby byl spotřebič umístěn do kuchyně, na místo chráněné před nadměrným slunečním zářením, které by zajistilo pohodlí během používání a bezpečnou obsluhu.
- Děti by měly mít přístup k jogurtovači pouze pod dohledem dospělých osob.
- Chraňte spotřebič před přístupem domácích zvířat.
- Spotřebič nepřenášejte během provozu.
- Spotřebič nesmí být svévolně opravován ani upravován.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dohledu.
- Ujistěte se, že jmenovité napětí odpovídá napětí, které používáte.
- Používání tohoto spotřebiče v blízkosti hořlavých předmětů je zakázáno.
- Nepoužívejte výrobek na nestabilním nebo vlhkém místě nebo v blízkosti jiného zdroje tepla.



Nedodržení výše uvedených pokynů může být nebezpečné pro vaše zdraví; může také rušit provoz spotřebiče a způsobit jeho poruchu.

Technické údaje

Jmenovité napětí	230 V~ 50 Hz
Jmenovitý příkon	20 W

Объем

7 skleniček s celkovým objemem 1,26 L ((každá sklenička 180ml)

Třída ochrany

II

Rozměry spotřebiče	
Šířka	27,5 cm
Výška	15 cm



Před likvidací výrobku je nutné provést demontáž elektrických zařízení a dodržovat pravidla pro nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

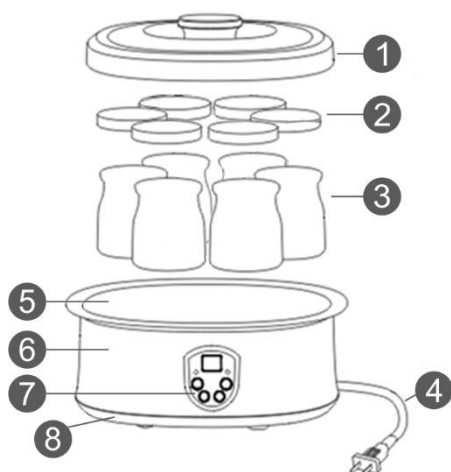
Každá domácnost je uživatelem elektrických a elektronických zařízení, a tedy potenciálním producentem odpadu nebezpečného pro člověka a životní prostředí z důvodu přítomnosti nebezpečných látek, směsí a komponent v zařízení. Na druhou stranu použité zařízení je cenným materiálem, ze kterého můžeme získat suroviny jako měď, cín, sklo, železo a další. Symbol přeškrtnutého odpadkového koše by měl být umístěn na zařízení, obalech nebo dokumentech pro suroviny jako je měď, cín, sklo, železo a další. Symbol přeškrtnuté popelnice na zařízení, obalu nebo k němu připojených dokumentech znamená, že výrobek nesmí být likvidován s jiným odpadem. Označení také znamená, že zařízení bylo uvedeno na trh po 13. srpnu 2025. Uživatel je povinen odevzdat použité zařízení na určené sběrné místo k řádnému zpracování. Informace o dostupném systému sběru vysloužilých elektrozařízení získáte na informačním místě prodejny a na městském/obecním úřadu. Vhodné zacházení s použitým zařízením předchází negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЙОГУРТНИЦА С ТЕРМОСТАТОМ

Многофункциональное устройство, которое понравится тем, кто хочет разнообразить свое домашнее меню вкусным и полезным йогуртом, а также творожком и кефиром. Идеально подходит для приготовления как обычного йогурта, так и густого йогурта греческого типа. Любителям вегетарианской кухни прибор позволит приготовить йогурт из соевого молока.

Йогуртница снабжена таймером, позволяющим запрограммировать время работы, а также точно установить температуру созревания йогурта, благодаря чему Вы получите полный контроль над процессом создания любимых лакомств по индивидуальным предпочтениям.

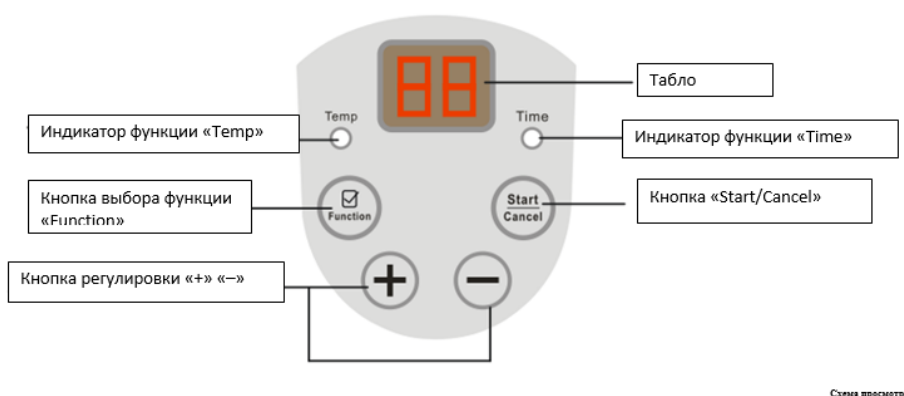


В комплект входит

1. Крышка
2. Крышки для банок
3. Баночки – в наборе 7 x 180 мл.
4. Шнур питания
5. Контейнер
6. Жилье
7. Панель управления
8. База

Размеры устройства: 27.5 x 24 x 15 см.

Панель управления:



Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией перед применением прибора и сохраните ее для возможного просмотра на будущее. Для приготовления йогурта используйте одновременно 6 баночек, разместив их на краю устройства. Не ставьте баночки в центре йогуртницы. Там есть нагреватель, из-за которого йогурт может перегреться.

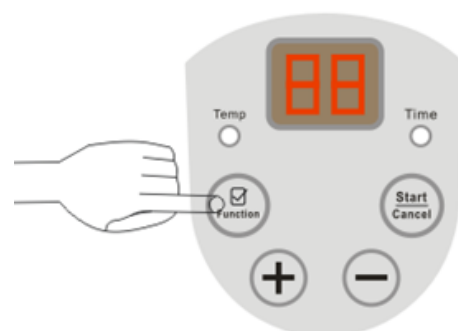
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Внимательное ознакомление с ниже перечисленными рекомендациями позволит правильно эксплуатировать прибор и наслаждаться его надежной работой длительное время.

Перед первым применением проверьте содержимое упаковки и убедитесь в комплектности набора.

Обслуживание:

1. Включите прибор в электрическую розетку.
2. Нажмите кнопку «Function», чтобы выбрать функции: «Temp» температуры или «Time» времени. Под выбранной функцией загорится индикатор.

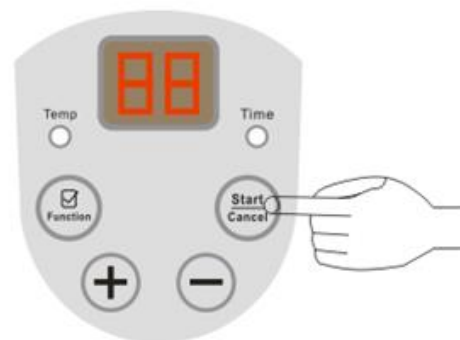


Для настройки рабочей температуры нажмите кнопку «+» или «-».



Диапазон температур составляет от 20°C до 60°C. Затем нажмите кнопку «Start /Cancel», чтобы подтвердить настройку температуры.

После нажатия «Start/Cancel» загорится функция «Time», т.е. настройка времени. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы настроить время работы. Диапазон времени работы составляет от 1 часа до 48 часов. После настройки времени нажмите кнопку «Start/Cancel», индикатор функции «Time» загорится красным светом, а прибор начнет работу.



3. По истечению установленного времени раздастся звуковой сигнал. Отключите кабель питания от электросети. Готовый йогурт поставьте в холодильник.
4. Если во время работы прибора Вам понадобится отменить его работу, нажмите и удерживайте кнопку «Start/Cancel».

Советы:

- **Через 8 часов йогурт получится очень нежный, а через 10 часов - обычный натуральный йогурт.**
- Время созревания влияет на консистенцию и вкус йогурта. Чем дольше, тем кислее йогурт и интенсивнее его вкус.
- Готовый йогурт следует употребить в пищу в течение 3-5 дней.
- Для обогащения вкуса готового йогурта или внесения разнообразия в меню можно добавить в него сок, мед, фрукты или орехи.

Приготовление йогурта

Йогурт – это молоко, переработанное йогуртными бактериями. Бактерии размножаются в теплом молоке и через определенное время превращают его в йогурт. Это значительно обогащает молоко высококачественным белком. Йогурт содержит микроэлементы и полезную микрофлору. Домашний йогурт не содержит лишних добавок, которые обычно используются в магазинных йогуртах (загустителей, искусственных красителей, ароматизаторов, сахаров).

Для приготовления вкусного домашнего йогурта Вам понадобится:

- 1250 мл свежего домашнего или низкопастеризованного (нежирного или обезжиренного) молока. В йогуртнице можно приготовить 7 порций йогурта (1 порция = 180 мл).
 - лиофилизированные йогуртные бактерии для йогурта,
 - По желанию: орехи, фрукты, джем, изюм.
1. Осторожно вымойте банки для йогурта вместе с крышками теплой водой. Банки после мытья обдайте кипятком. Дайте высохнуть или вытрите насухо.
 2. Отмеряйте нужное количество молока 1250 мл. Если Вы используете непастеризованное молоко, сначала его пастеризуйте. Для этого налейте молоко в кастрюлю и подогрейте его, постоянно помешивая, до 65°C, поддерживайте такую температуру в течение 30 минут, а затем быстро охладите молоко до 40-45°C. Если Вы используете магазинное низкопастеризованное молоко, то подогрейте его до температуры 40-45°C.
 3. Бактерии растворите в небольшом количестве подогретого молока (ок. 50 мл), после полного растворения влейте их в подготовленное молоко.
 4. После прививки молока бактериями оставьте его еще на 30 минут, время от времени перемешивая. Потом разлейте молоко в ранее подготовленные банки
 5. Банки поставьте в йогуртницу и установите крышку прибора.
 6. Установите сначала время работы прибора на 8 ч и температуру (45-47°C). Температуру подберите в соответствии с рецептом или рекомендациями на упаковке используемых йогуртных бактерий. Время ферментации составляет 8-12 часов. Через 8 часов проверьте, подходит ли Вам вкус и консистенция йогурта, если нет - оставьте его в йогуртнице еще на какое-то время.

Внимание: На время брожения оказывает влияние температура окружающей среды и температура сырья. При низкой температуре окружающей среды нужно больше времени, но не больше 14 часов.

Возможные проблемы и их решение

По истечению 8 часов йогурт все еще жидкий.

- Продлите процесс максимум до 14 часов, регулярно контролируя при этом консистенцию йогурта до получения желаемой.

По истечению 14 часов йогурт все еще жидкий.

- Возможно, молоко было слишком горячим во время смешивания его с йогуртными культурами. Убедитесь, что при добавлении йогуртных бактерий температура молока не превышает 44°C.
- Использованные культуры могли быть неактивными или неподходящими. Проверьте, используете ли Вы подходящие йогуртные бактерии соответствующего качества.
- Молоко могло быть неподходящим - содержащиеся в нем консерванты или неправильная пастеризация могли затормозить или остановить развитие йогуртных бактерий.

Йогурт слишком зернистый.

- Йогуртные бактерии были плохо перемешаны с молоком. Культуры всегда следует тщательно перемешивать с теплым молоком.

На поверхности йогурта видны красные пятна.

- Это может быть признаком того, что в молоко раньше попали споры плесени. Йогурт не годен к употреблению в пищу, его следует выбросить. Перед следующим применением тщательно вымойте банки для йогурта и крышки. Банки обдайте кипятком. Споры плесени могут длительное время находиться в воздухе, загрязняя молоко и делая его неподходящим для приготовления йогурта. Поэтому позаботьтесь о надлежащей чистоте оборудования и не оставляйте открытым молоко после добавления в него культур.


Мытье и уход

Правильный и регулярный уход продлит срок эксплуатации изделия. Обеспечьте ему правильное хранение и надлежащую эксплуатацию.

- Рекомендуется использовать мягкие моющие средства и губки, чтобы уберечь корпус и детали прибора от появления царапин.
- Мойте банки кипятком (не кипятите больше 1 минуты). Крышки банок мойте теплой водой. Контейнер с корпусом и панелью протирайте влажной тканью и вытирайте насухо, не погружая в воду!
- Запрещается вставлять и доставать вилки с розетку мокрыми руками.
- После каждого использования прибор следует протереть влажной салфеткой и оставить для высыхания.
- Детали прибора должны быть всегда чистыми, потому что контактируют с пищевыми продуктами.
- Йогуртницу следует хранить в сухом, недоступном для детей месте, а также беречь ее от пыли и грязи.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время эксплуатации йогуртницы следует соблюдать меры безопасности, связанные с эксплуатацией электроприборов.
- Рекомендуется установить прибор на кухне, с защищенном от попадания прямых солнечных лучей, удобном для работы и безопасном для обслуживания месте.
- Дети могут пользоваться йогуртницей только под надзором взрослых.
- Прибор должен храниться в недоступном для домашних животных месте.
- Во время работы прибора его запрещено переносить.
- Запрещено самостоятельно ремонтировать и модифицировать прибор.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора.
- Убедитесь, что номинальное напряжение такое, которое Вы используете.
- Запрещено эксплуатировать прибор рядом с легковоспламеняющимися предметами.
- Не пользуйтесь прибором в нестабильном и влажном месте или рядом с источником тепла.

 Несоблюдение вышеперечисленных рекомендаций может быть опасно для здоровья, а также нарушать работу прибора и привести к его повреждению.

Технические данные

Номинальная мощность	230 В~ 50 Гц
Номинальная мощность	20 Вт
Объем	7 банок общим объемом 1,26 л (180 мл каждая)
Класс защиты	II

Размеры прибора	
Ширина	27,5 см
Высота	15 см



Перед утилизацией изделия необходимо обязательно демонтировать электроприборы и соблюдать правила обращения с отработанным электрическим и электронным оборудованием: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

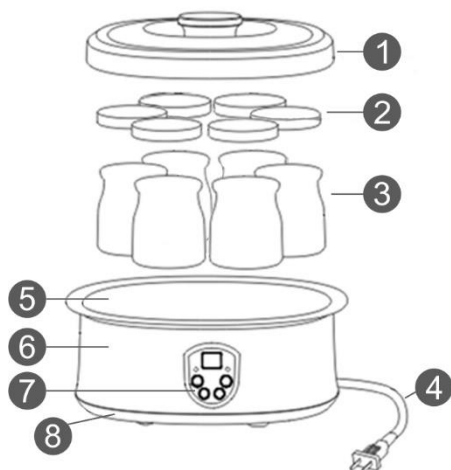
Кажое домашнее хозяйство является пользователем электрического и электронного оборудования, а значит, потенциальным производителем отходов, опасных для человека и окружающей среды из-за наличия в оборудовании опасных веществ, смесей и компонентов. С другой стороны, бывшее в употреблении оборудование является ценным материалом, из которого можно извлечь такое сырье, как медь, олово, стекло, железо и другие. Символ перечеркнутого мусорного бака следует размещать на оборудовании, упаковке или документах на сырье, такое как медь, олово, стекло, железо и другие. Символ перечеркнутого мусорного бака на оборудовании, упаковке или прилагаемых к нему документах означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с другими отходами. Маркировка также означает, что оборудование было выпущено на рынок после 13 августа 2025 года. Пользователь обязан сдать бывшее в употреблении оборудование в указанный пункт приема для надлежащей переработки. Информацию о существующей системе сбора отработанного электрооборудования можно получить в информационном пункте магазина и в городском/муниципальном офисе. Правильное обращение с бывшим в употреблении оборудованием предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



MANUAL DE UTILIZARE MATERIAL DE IAGURT CU TERMOSTAT

Un aparat multifunctional care va veni in intampinarea asteptarilor tuturor celor care doresc sa isi imbogateasca meniul casnic in principal cu iaurt delicios si sanatos, dar si cu branza de vaci sau chefir. Este perfect pentru a face atât iaurt standard, cât și iaurt grecesc gros. De asemenea, va permite pasionaților de bucătărie vegetariană să facă iaurt din lapte de soia.

Mașina de iaurt a fost echipată cu un cronometru care permite programarea timpului de lucru și setarea precisă a temperaturii de maturare a iaurtului, asigurând astfel un control excelent asupra procesului de producere a deliciilor tale preferate și fiind capabil să satisfacă cu ușurință preferințele individuale.

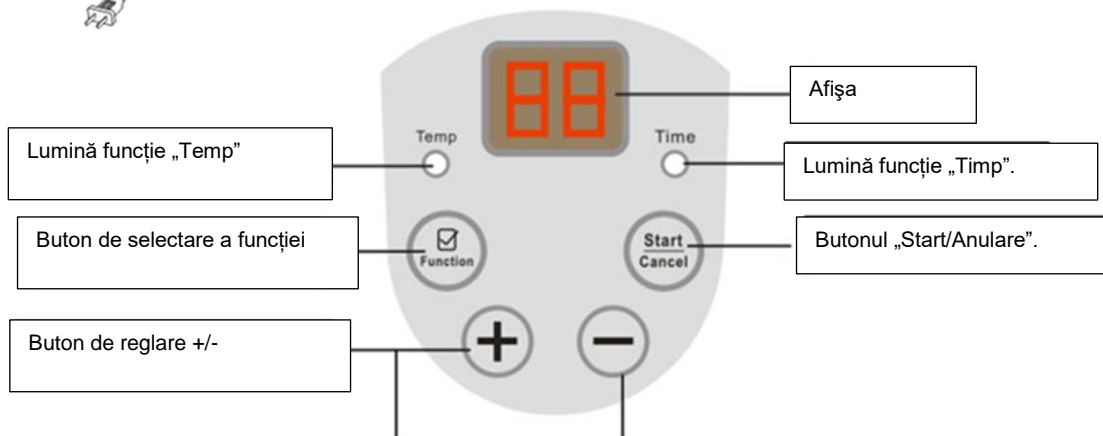


Setul include

1. Capac
2. Capacele borcanelor
3. Borcane – la set 7 x 180 ml
4. Cablu de alimentare
5. Container
6. Locuințe
7. Panoul de control
8. Baza

Dimensiuni aparat: 27.5 x 24 x 15 cm

Panou de control:



Vă rugăm să vă familiarizați cu acest manual de utilizare înainte de a utiliza dispozitivul și să-l păstrați pentru referințe ulterioare. Pentru pregătirea iaurtului folosiți 6 borcane concomitent, așezându-le pe marginea aparatului. Nu așezați borcanele în mijlocul aparatului de preparat iaurt. Acolo se află un încălzitor care poate produce supraîncălzirea iaurtului.

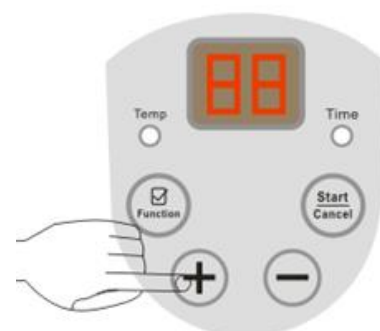
CUM SE UTILIZA

Familiarizarea cu recomandările de mai jos va permite utilizarea adecvată a dispozitivului și vă va ajuta să vă bucurați de funcționarea impecabilă a acestuia pentru o lungă perioadă de timp.

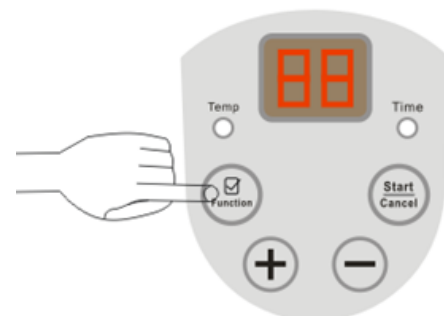
Înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată, verificați conținutul ambalajului și asigurați-vă că sunteți în posesia tuturor elementelor incluse în set.

Operațiune:

1. Conectați dispozitivul la o priză de alimentare.
2. Apăsăți butonul „Funcție” pentru a selecta funcția dorită: „Temp” (temperatura) sau „Timp”. Lampa de sub funcția selectată se va aprinde.

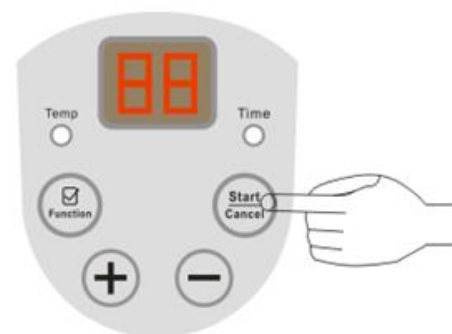


Pentru a seta temperatura de lucru a dispozitivului, utilizați butoanele „+” și „-”.



Intervalul de setare a temperaturii este de la 20°C la 60°C. Apoi, apăsați butonul „Start/Anulare” pentru a confirma setarea temperaturii.

După apăsarea „Start/Cancel”, funcția se va schimba în „Ora”, adică setarea orei. Folosiți butoanele „+” și „-” pentru a seta timpul de lucru. Intervalul de setare a timpului este de la 1 oră la 48 de ore. După setarea orei, apăsați butonul „Start/Anulare”. Lampa funcției „Timp” se va aprinde în roșu și dispozitivul va începe să funcționeze.



3. Odată ce timpul setat expiră, va suna o alarmă. Apoi scoateți cablul de alimentare al dispozitivului de la priza de alimentare. Pune iaurtul preparat la frigider.
4. Dacă doriți să opriți dispozitivul în timp ce funcționează, apăsați butonul „Start/Anulare” pentru mai mult timp.

Sfaturi:

- După 8 ore veți obține un iaurt foarte blând, iar după 10 ore un iaurt natural tipic.
- Timpul de maturare are un impact asupra consistenței și aromei iaurtului. Cu cât timpul de maturare este lung, cu atât iaurtul este mai acru și aroma lui este mai intensă.

■ Iaurtul finit trebuie consumat în 3 - 5 zile.

■ ■ Pentru a îmbogăți aroma iaurtului finit sau pentru a avea mai multă varietate în meniu, puteți adăuga suc, miere, fructe, nuci sau fructe uscate.

Preparat de iaurt

Iaurtul este practic lapte fermentat de bacterii din iaurt. Aceste bacterii se înmulțesc în laptele cald și după ceva timp îl transformă în iaurt. Acest proces îmbogățește laptele în mod semnificativ cu proteine de înaltă calitate. Iaurtul conține, de asemenea, microelemente și o microfloră bacteriană prietenoasă. Un iaurt de casă nu conține aditivi care sunt utilizați în mod obișnuit în soiurile de iaurt aromat (agenți de îngroșare, coloranți artificiali, arome, zahăr).

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

- 1250 ml lapte proaspăt „direct de la vacă” sau lapte slab pasteurizat (slab sau degresat) – aparatul de iaurt permite prepararea a 7 porții de iaurt (1 porție = 180 ml).
 - culturi de starter de iaurt liofilizat,
 - optional: nuci, fructe, dulceata, stafide.
1. Spălați cu grijă borcanele și capacele destinate păstrării iaurtului cu apă caldă. Opăriți borcanele după spălare. Uscați totul.
 2. Măsurați cantitatea de lapte necesară - 1250 ml. Dacă utilizați lapte proaspăt nepasteurizat, pasteurizați-l în avans. Pentru a face asta, se toarnă într-o oală și se încălzește până la 65°C, amestecând tot timpul. Mențineți această temperatură timp de aproximativ 30 de minute și apoi răciți rapid laptele până la 40-45°C. Dacă utilizați lapte puțin pasteurizat cumpărat din magazin, încălziți-l într-o oală până la temperatura de 40-45°C.
 3. Dizolvați bacteriile separat într-o cantitate mică de lapte încălzit (aproximativ 50 ml. După ce sunt complet dizolvate, turnați laptele cu bacterii înapoi în restul laptelui încălzit.
 4. După ce ați inoculat laptele cu bacterii din iaurt, lăsați-l încă 30 de minute, amestecând din când în când. După acest timp se toarna laptele in borcanele pregatite mai devreme.
 5. Pune borcanele in interiorul aparatului de iaurt si pune capacul aparatului.
 6. Setati inițial timpul de lucru al dispozitivului pentru 8h și temperatura acestuia (45-47°C). Reglați temperatura la rețetă sau la recomandările specificate pe ambalajul culturilor de iaurt folosite. Timpul de fermentare este de aproximativ 8-12 ore. După 8 ore, verifică dacă consistența și aroma iaurtului sunt pe placul tău. Dacă nu, lăsați iaurtul în aparat și măriți timpul.

Notă: timpul de fermentație va fi influențat de temperatura ambiantă și de temperatura materiei prime. Fermentarea durează mai mult timp la temperatură ambiantă scăzută, dar nu trebuie să continue mai mult de 14 ore.

Potențiale probleme și depanare

Iaurtul este încă prea lichid după 8 ore

■ Prelunghiți procesul până la 14 ore, verificând în mod regulat consistența iaurtului până când este dorită.

Iaurtul este încă prea lichid după 14 ore

■ Este posibil ca laptele să fi fost prea fierbinte în timpul amestecării cu culturi de iaurt. Se asigură că temperatura laptelui nu depășește 44°C la adăugarea culturilor bacteriene.

■ Culturile folosite pot fi inactive sau neadecvate. Asigurați-vă că utilizați culturi adecvate de calitate suficientă.

■ Este posibil ca laptele să fi fost inadecvat – conservanții incluși în el sau pasteurizarea lui incorectă ar fi inhibat sau împiedicat creșterea culturilor de iaurt.

Iaurtul este prea granulat

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

Pe suprafața iaurtului sunt pete roșii

■ Poate fi un semn că laptele a fost contaminat cu spori de mucegai. Iaurtul nu este potrivit pentru consum și trebuie aruncat. Înainte de următoarea utilizare, spălați foarte bine borcanele și capacele de iaurt. Turnați apă clocotită în borcane. Sporii de mucegai pot rămâne suspendați în aer pentru o perioadă lungă de timp, contaminând laptele și făcându-l inadecvat pentru producția de iaurt. Prin urmare, este necesar să aveți grijă de cea mai bună curățenie posibilă a echipamentului și să nu lăsați laptele deschis înainte de adăugarea culturilor.

Curățare și depozitare

Întreținerea corectă și regulată va prelungi durata de viață a produsului. Asigurați-vă că produsul este depozitat în condiții bune și utilizat corespunzător.

- Se recomandă utilizarea agenților de curățare blând și a accesoriilor care protejează corpul dispozitivului și elementele din plastic împotriva zgârieturilor.
- Spălați borcanele cu apă clocotită (nu le fierbeți mai mult de 1 minut). Spălați capacele borcanelor cu apă caldă. Recipientul cu carcasa și panoul trebuie șters cu material umed și uscat. Nu trebuie scufundat în apă!
- Este interzisă introducerea sau scoaterea ștecherului cu mâinile ude.
- După fiecare utilizare, dispozitivul trebuie curățat cu o cârpă umedă și lăsat să se usuce.
- Elementele dispozitivului trebuie să rămână curate tot timpul când intră în contact cu alimentele.
- Mașina de iaurt trebuie depozitată într-un loc uscat, la îndemâna copiilor, și trebuie protejată împotriva prafului și murdăriei..

PRINCIPII DE SECURITATE

- La operarea aparatului de iaurt este necesar să se aplice măsuri de siguranță legate de utilizarea în siguranță a dispozitivelor electrice.
- Se recomandă amplasarea aparatului în bucătărie, într-un loc ferit de expunerea la lumina solară, asigurând funcționarea comodă și siguranța în utilizare.
- Copiii trebuie să aibă acces la aparatul de iaurt numai sub supravegherea adulților.
- Dispozitivul trebuie asigurat împotriva accesului animalelor de companie.
- Când dispozitivul funcționează, nu trebuie mutat.
- Dispozitivul nu trebuie reparat sau modificat de unul singur.
- Nu lăsați un dispozitiv care funcționează nesupravegheat.
- Asigurați-vă că tensiunea utilizată este în concordanță cu tensiunea nominală.
- Este interzisă utilizarea acestui dispozitiv lângă obiecte inflamabile.
- Nu utilizați produsul într-un loc instabil sau umed sau în apropierea unei alte surse de căldură..



Nerespectarea recomandărilor de mai sus poate fi periculoasă pentru sănătate. De asemenea, poate perturba funcționarea dispozitivului și poate duce la funcționarea defectuoasă a acestuia.

Date tehnice:

Tensiune nominală	230 V~ 50 Hz
Putere nominală	20 W
Capacitate totală 7 borcane	1,26 L (180 ml chacun) (180 ml pro Glas)
Clasa de protecție	II

Dimensiunile dispozitivului	
Lățime	27,5 cm
Înălțime	15 cm



Înainte de a arunca produsul, este obligatoriu să demontați dispozitivele electrice și să respectați regulile de manipulare a echipamentelor electrice și electronice uzate: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

Fiecare gospodărie este un utilizator de echipamente electrice și electronice și, prin urmare, un potențial producător de deșeuri periculoase pentru oameni și mediu din cauza 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 cuprul, staniul, sticla, fierul și altele. Simbolul coșului de gunoi tăiat trebuie plasat pe echipamente, ambalaje sau documente pentru materii prime, cum ar fi cuprul, staniul, sticla, fierul și altele. Simbolul unui coș de gunoi tăiat pe roți pe echipamente, ambalaje sau documente atașate acestuia indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri. Marcajul înseamnă, de asemenea, că echipamentul a fost introdus pe piață după 13 august 2025. Utilizatorul este obligat să predea echipamentul uzat la un punct de colectare desemnat pentru o prelucrare corespunzătoare. Informații despre sistemul de colectare disponibil

pentru echipamente electrice uzate se găsesc la punctul de informare al magazinului și la sediul orașului/municipalului. Manipularea adecvată a echipamentelor uzate previne 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, zalania cieczą urządzenia oraz jeżeli posiadają akcesoria.
 - 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.

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



Ogólne bezpieczeństwo produktów (GPSR)
General Product Safety Regulation (GPSR)
Allgemeine Produktsicherheit (GPSR)
<https://browin.com/gpsr>

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

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN