

Приготовление йогурта осуществляется при температуре около 42°C ± 3°C.

3. После установки температуры нажмите «Старт/отмена». Нажатием кнопок «+/-» можно задать время работы устройства. Время можно выбрать в диапазоне от 8 до 48 часов. После установки времени нажмите кнопку «Старт/отмена». Загорится индикатор времени и устройство начнет работу. Если вы хотите прервать работу устройства, удерживайте кнопку «Старт/отмена» более длительное время.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-240 В • 50/60 Гц • 30 Вт

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г. Балашиха,
Западная коммунальная зона, ул. Шоссе
Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

Экологическая утилизация:

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил. Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.



YOGURT MAKER
INSTRUCTION MANUAL

JOGHURTBEREITER
GEBRAUCHSANWEISUNG

JOGURTOVAČ
NÁVOD K OBSLUZE

JOGURTOWNICA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

APARAT ZA JOGURT
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ
НА ЙОГУРТ
УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА

ЙОГУРТНИЦА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

YAOURTIÈRE
MODE D'EMPLOI

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ
ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

IAURTIERĀ
MANUAL DE UTILIZARE

JOGURTOVAČ
NÁVOD NA POUŽÍVANIE

ЙОГУРТНИЦА
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



ENGLISH PAGE 2	SCG/CRO/B.I.H..... STRANA 11	ΕΛΛΗΝΙΚΑΣΕΛΙΔΑ 20
DEUTSCH SEITE 4	БЪЛГАРСКИ STR. 13	ROMANESTE PAGINA 22
ČESKY.....STRANA 7	УКРАЇНСЬКА СТОР. 15	SLOVENSKY STRANA 24
POLSKI..... STRONA 9	FRANÇAIS PAGE 18	РУССКИЙ СТР. 26

Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von
TZS FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem **TZS**

Thank you for buying an ORIGINAL Product of
TZS FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this **TZS**

Мы вам благодарны за покупку ОРИГИНАЛЬНОГО изделия компании
TZS FIRST AUSTRIA®
Только ПОДЛИННИКИ с этим **TZS**

INSTRUCTION MANUAL

PRODUCT DESCRIPTION see fig.A

1. Ferment pot
2. Body
3. Operation panel
4. Base
5. Cover
6. Jar cover
7. Jar
8. Cable

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following,

READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS

1. Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the appliance corresponds with the main voltage in your home.
2. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or work surface, or touch hot surfaces.
3. Do not use the appliance on or near hot surfaces, radiant rings or naked flames.
4. Unplug the appliance from the mains supply before cleaning never use abrasive cleaners on the outside of the appliance as this may result in scratching and or damage.
5. For safety reasons we do not recommend the appliance to be used by children.
6. Do not immerse the appliance in the water or other liquid.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the retail store from where you purchased it.
8. Do not use outdoors.
9. Do not use the appliance on or near hot surfaces, radiant rings or naked flames.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

HOW TO USE

YOGURT

1. Disinfect:

Wash the jar and jar cover with warm water – Do not boil more than 1 minute for disinfection.

Caution: Do not wash the top cover and the product with boiled water.

2. Mix:

Put the material into the jar in the proportion of:

Option 1: 1 L refrigerated fresh milk + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.

Option 2: 1 L sterile sealed pure milk + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.

Option 3: 1 L milk made by milk powder +1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.

Option 4: Boiled Soya-bean milk + fermented

Note: The amount of ferment or refrigerated pure yogurt will change with equal proportion, depending on the amount of milk.

CAUTIONS:

1. Please make sure the material is not expired or degenerated.
2. For the amount of the ferment, please refer to Instruction Manual.
3. When the milk is made of milk powder, please refer to the proportion as instructed: 400 ml of milk powder + 1100 ml of water.
4. The boiled Soya-bean milk or milk made by powder milk shall not be added for fermentation before their temperature is lowered below 40°C

see fig. 1

- a. fresh milk, pure milk, milk power or Soya-bean milk
- b. ferment or 5 % refrigerate pure yogurt
- c. Dispense good ware

3. Ferment

Method: Cover the jar with the jar cover when the raw materials are mixed, and put it into the ferment pot, and cover with the top cover. Connect the plug and turn on the power switch to start fermentation. The ferment time has to be controlled manually. The ferment time is about 6 - 8 hours. The finished yogurt would coagulate and look like "bean curd". The longer the ferment time is, the bigger the acidity is.

Caution: The ferment time will be affected by the ambient temperature and the temperature of the raw materials. So it needs more time under low ambient temperature or when using refrigerated milk but shall not be more than 14 hours.

Handling when there is no warm water in the ferment pot see fig. 2

- a) Mixed raw materials
- b) Yogurt maker
- c) Cover with the top cover, and set the ferment time to 8-12 hours

Note: In order to shorten the ferment time and improve the equality of heat transmission, you can put some warm water into the ferment pot so that the yogurt would be more even and more smooth.

Handling when there is warm water in the ferment pot see fig. 3

- a. Mixed raw materials
- b. Yogurt maker
- c. Put the jar into the ferment pot and pour boiled water in
- d. Cover with the top cover and set the ferment time to 8 -12 hours

4. Keeping freshness

Method: Just fermented yogurt is edible but not very delicious. Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this time after flavouring. If you do not enjoy it at this time, you can put the container with fermented yogurt into a refrigerator directly. It is extremely good after being refrigerated.

Caution: The refrigeration time for the yogurt shall not be more than 7 days. It is recommended that you enjoy it within 3 days since the activation of lactobacillus in yogurt is the highest in this period of time.

see fig. 4

- a. After being fermented
- b. Take out the fermented yogurt
- c. Put into refrigerator

5. Flavor

Method: You can enjoy the yogurt after flavoring with fruit juice, fructose, honey, etc., as you like.

see fig. 5

- a. Refrigerate yogurt
- b. Fruit juice, honey, etc
- c. Flavored yogurt

NOTES:

1. If a large amount of gas and stench is produced after fermenting, it indicates the water or the milk power is polluted and the yogurt cannot be eaten. If it appears in the form of pudding with yellow gloss and tastes sour, it shows the fermenting is good.
2. Longer fermented time would produce a large amount of derived liquid (yellowish liquid) and make it quite sour which is normal and needs no worry. You can enjoy the derived liquid separately (since the derive liquid contains an

abundance of nutriment, such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it with the yogurt to eat.

3. As for children, milk powder or fresh milk is recommended. But for fat person, low-grease or degreased milk power or fresh milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speed up the fermenting process, and the flavored milk is not recommended).
4. If diarrhea or stomach discomfort appears after eating the yogurt, you should lower the amount of yogurt to 100 ml each time and then gradually increase to 200-300 ml.

HOW TO SET THE OPERATION PANEL see fig. B

1. Temp indicator
2. Function button
3. +/- button
4. Time indicator
5. Display
6. Start/Cancel button

1. Plug the cable in the wall socket, the number "88" will appear as follows, with a "beep" sound. The power indicator is on, and the maker is ready.
2. Press the "Function" key to choose the function, the temperature indicator will light up. Pressing the "+/-" key could set the working temperature to make yogurt or rice wine (set range 20°C - 50°C). Yogurt maker temperature falls within 42°C ± 3°C
3. Then press the "start/cancel" button after the temperature is set. Pressing the "+/-" key could set the work time. (Set range 8h - 48h). After the time is set, press the "start/cancel" button. The "time" indicator lights up and the machine works. If you want to cancel the work, press the "start/cancel" button for a longer time.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V • 50/60 Hz • 30W



Environment friendly disposal
You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

BEDIENUNGSANLEITUNG

PRODUKTBESCHREIBUNG (Abb. A)

1. Fermentierungstopf
2. Gerätegehäuse
3. Bedienfeld
4. Standfuß
5. Deckel
6. Portionsbecherdeckel
7. Portionsbecher
8. Kabel

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um das Brandrisiko, die Stromschlaggefahr und/oder Verletzungen an Personen bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu verringern, sollten immer grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich:

DIESE ANWEISUNGEN LESEN UND AUFBEWAHREN

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
2. Das Kabel nie über die Ecke eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen lassen und sicherstellen, dass es mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommt.
3. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen, Heizkörpern oder offenen Flammen betreiben.
4. Das Gerät vor der Reinigung ausstecken. Für die Reinigung des Gehäuses nie scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da dies zu Kratzern oder Schäden führen könnte.
5. Aus Sicherheitsgründen sollten Kinder dieses Gerät nicht betreiben.
6. Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
7. Das Gerät nicht verwenden wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig funktioniert, zu Boden gefallen oder sonst wie beschädigt ist. Das Gerät bei eventuell notwendigen Reparaturen zurück zum Händler bringen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen, Heizkörpern oder offenen Flammen betreiben.
10. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.

11. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

BEDIENUNGSHINWEISE

JOGHURT

1. Desinfizierung:

Reinigen Sie die Portionsgläser und die Portionsglasdeckel mit warmem Wasser – kochen Sie sie für die Desinfektion nicht länger als 1 Minute.

Vorsicht: Reinigen Sie die obere Abdeckung und das Produkt nicht mit kochendem Wasser.

2. Mischen:

Geben Sie die Zutaten in nachstehend angegebenem Verhältnis in die Portionsgläser:
 Option 1: 1 l gekühlte Frischmilch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 2: 1 l keimfrei versiegelte Reinmilch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 3: 1 l aus Milchpulver hergestellte Milch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 4: Gekochte Sojamilch + fermentiert

Hinweis: Die Menge an Ferment oder gekühlten Naturjoghurt ändert sich proportional zur verwendeten Milchmenge

VORSICHTSHINWEISE:

1. Bitte vergewissern Sie sich, dass die Zutaten weder überlagert noch verdorben sind.
2. Bitte schlagen Sie bezüglich der Fermentpulvermenge in der dem Fermentpulver beiliegenden Anleitung nach.
3. Wenn Sie Milch aus Milchpulver herstellen, dann folgen Sie dem nachstehend genannten Verhältnis: 400 ml Milchpulver + 1100 ml Wasser.
4. Die gekochte Sojamilch oder die aus Milchpulver hergestellte Milch darf solange nicht für die Fermentierung hinzugegeben werden, solange ihre Temperatur geringer als 40°C ist

(Abb. 1)

- a. Frischmilch, Reinmilch, Milchpulver oder Sojamilch
- b. Ferment oder 5 % gekühlter Naturjoghurt
- c. Gut vermischte Substanz

3. Fermentierung

Methode: Verschließen Sie das Portionsglas mit dem Portionsglasdeckel, wenn alle Zutaten gut verrührt sind und stellen Sie es anschließend in den Fermentierungstopf, den Sie abschließend mit dem Deckel verschließen. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und drehen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Ein-Stellung, um die Fermentierung zu starten. Die Fermentierungszeit wird manuell geregelt. Das Fermentieren dauert ca. 6-8 Stunden. Der fertige Joghurt gerinnt und sieht in etwa wie Tofu aus. Je länger die Fermentierung dauert, desto höher wird der Säuregehalt.

Vorsicht: Die Fermentierungszeit wird durch die Umgebungstemperatur sowie durch die Temperatur der Zutaten beeinflusst. Mit anderen Worten dauert die Fermentierung bei niedrigerer Umgebungstemperatur oder bei Verwendung gekühlter Milch länger, jedoch sollte sie 14 Stunden nicht überschreiten.

Handhabung, wenn sich im Fermentierungsbehälter kein warmes Wasser befindet (Abb. 2)

- a. Vermischte Zutaten
- b. Joghurtbereiter
- c. Verschließen Sie den Fermentierungstopf mit dem Deckel und stellen Sie dann eine Fermentierungszeit von 8-12 Stunden ein

Hinweis: Um die Fermentierungszeit zu verkürzen und die Gleichmäßigkeit der Wärmeübertragung zu verbessern, können Sie etwas warmes Wasser in den Fermentierungstopf geben, wodurch der Joghurt gleichmäßiger und geschmeidiger wird.

Handhabung, wenn sich im Fermentierungsbehälter warmes Wasser befindet (Abb. 3)

- a. Vermischte Zutaten
- b. Joghurtbereiter
- c. Stellen Sie die Portionsgläser in den Fermentierungstopf und gießen Sie kochendes Wasser hinein
- d. Verschließen Sie den Fermentierungstopf mit der Abdeckung und stellen Sie dann eine Fermentierungszeit von 8-12 Stunden ein

4. Frisch halten

Methode: Der frisch fertig fermentierte Joghurt ist essbar, aber noch nicht besonders schmackhaft. All jene, die gekühlte Nahrungsmittel nicht so mögen, können den Joghurt nach der Aromatisierung auch jetzt schon essen. Wenn Sie den Joghurt nicht sofort essen möchten, dann können Sie ihn in den Portionsgläsern in den Kühlschrank stellen. Der Joghurt schmeckt gekühlt sehr gut.

Vorsicht: Der Joghurt darf im Kühlschrank nicht länger als 7 Tage aufbewahrt werden. Empfehlenswert ist der Genuss innerhalb von 3 Tagen, weil in dieser Zeit die Aktivität des Lactobacillus am höchsten ist.

(Abb. 4)

- a. Nach Beendigung der Fermentierung
- b. Den fermentierten Joghurt herausnehmen
- c. In den Kühlschrank stellen

5. Aromatisierung

Methode: Sie können Joghurt genießen, nachdem Sie ihn ganz nach Belieben mit Fruchtsäften, Fruchtzucker, Honig usw. aromatisiert haben.

(Abb. 5)

- a. Gekühlter Joghurt
- b. Fruchtsaft, Honig usw.
- c. Aromatisierter Joghurt

HINWEIS:

1. Wenn nach der Fermentierung eine große Menge Gas und ein übler Geruch erzeugt werden, dann weist dies darauf hin, dass das Wasser bzw. das Milchpulver verschmutzt war und der Joghurt nicht essbar ist. Wenn er einen gelblichen Glanz ähnlich wie Pudding besitzt und säuerlich schmeckt, dann weist dies auf einen guten Fermentierungsvorgang hin.
2. Durch eine lange Fermentierungszeit wird eine große Menge Flüssigkeit (gelbliche Flüssigkeit) entstehen, die ziemlich sauer schmeckt. Das Entstehen dieser Flüssigkeit ist normal und braucht kein Grund zur Sorge zu sein. Sie können diese gewonnene Flüssigkeit separat genießen (denn sie enthält eine Fülle an Nährstoffen wie Milchsäure, Vitamin B usw.) oder aber auch mit dem Joghurt vermischen und zusammen essen.
3. Für Kinder ist die Verwendung von Milchpulver oder Frischmilch empfehlenswert. Für übergewichtige Personen jedoch ist fettarme oder teilentrahmte Milch empfehlenswert. (Das Hinzufügen von Fruchtzucker zur Milch kann den Fermentierungsvorgang beschleunigen und aromatisierte Milch ist nicht empfehlenswert).
4. Wenn Sie nach dem Verzehr des Joghurts Durchfall oder Magenschmerzen bekommen, dann sollten Sie die Joghurtmenge verringern, die Sie verzehren. Essen Sie anfangs jeweils ca. 100 ml und erhöhen Sie danach allmählich die Menge auf 200-300 ml.

EINSTELLUNGEN AM BEDIENFELD VORNEHMEN (Abb. B)

1. Temperaturanzeige
2. Funktionstaste
3. +/- -Taste
4. Zeitanzeige
5. Display
6. Start/Abbrechen-Taste

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Auf der Anzeige erscheint „88“ und der Klang „Di“ ertönt. Die Ein/Aus-LED leuchtet und das Produkt einsatzbereit.
2. Drücken Sie die Taste „Funktion“, um die Funktion auszuwählen. Die Temperaturanzeige leuchtet jetzt. Durch Drücken der Taste „+/-“ können Sie die Betriebstemperatur für die Joghurtherstellung oder die Reisweinbereitung (Einstellbereich: 20°-50°C) einstellen. Die Temperatur für die Joghurtbereitung liegt bei 42°C ± 3°C

- Drücken Sie nach der Temperatureinstellung die Taste „Start/Abbrechen“. Durch Drücken der Taste „+/-“ können Sie die Betriebszeit einstellen. (Einstellbereich: 8 h – 48 h). Drücken Sie die Taste „Start/Abbrechen“, wenn Sie die Zeit eingestellt haben. Jetzt leuchtet die Anzeige „Zeit“ und die Maschine arbeitet. Drücken Sie die Taste „Start/Abbrechen“ länger, wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten.

TECHNISCHE DATEN:

220-240V • 50/60 Hz • 30 W



Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

NÁVOD K OBSLUZE

POPIS VÝROBKU (obr. A)

- Fermentovací nádoba
- Těleso
- Ovládací panel
- Základna
- Kryt
- Víko sklenice
- Sklenice
- Kabel

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Ke snížení nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob je při používání elektrických spotřebičů vždy nutné dbát základních bezpečnostních opatření, včetně následujících:

PŘEČTĚTE SI A USCHOVEJTE VŠECHNY POKYNY

- Před připojením spotřebiče se ujistěte, že napájení uvedené na spotřebiči se shoduje se síťovým napájením ve vaší domácnosti.
- Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy a zabraňte jeho kontaktu s horkými povrchy.
- Nepoužívejte spotřebič na horkém povrchu nebo v jeho blízkosti, v blízkosti topení nebo otevřených plamenů.
- Před čištěním spotřebič vždy odpojte od síťového napájení. K čištění vnějších částí spotřebiče nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškrábání nebo poškození.
- Z bezpečnostních důvodů nedoporučujeme, aby spotřebič používaly děti.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, pokud spotřebič vykazuje závadu, došlo k jeho spadnutí nebo jakémukoli jinému poškození, nikdy jej nepoužívejte. Spotřebič vraťte do svého obchodu.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Nepoužívejte spotřebič na horkém povrchu nebo v jeho blízkosti, v blízkosti topení nebo otevřených plamenů.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.

NÁVOD K POUŽITÍ JOGURT

1. Dezinfekce:

Omyjte sklenice a víka sklenic teplou vodou. Nevyvařujte kvůli dezinfekci déle než 1 minutu.

Varování: Neomývejte horní kryt ani výrobek vařící vodou.

2. Smíchání:

Vložte suroviny do sklenic v následujícím poměru: Možnost 1: 1 l studeného čerstvého mléka + 1 sáček fermentovacího prášku nebo 5 % studeného bílého jogurtu.

Možnost 2: 1 l sterilizovaného baleného mléka bez příchuti + 1 sáček fermentovacího prášku nebo 5 % studeného bílého jogurtu.

Možnost 3: 1 l mléka připraveného ze sušeného mléka + 1 sáček fermentovacího prášku nebo 5 % studeného bílého jogurtu.

Možnost 4: Převařené sójové mléko + fermentát

Poznámka: V závislosti na množství mléka se bude ve stejném poměru měnit i množství fermentátu nebo studeného bílého jogurtu.

VAROVÁNÍ:

- Ujistěte se, že surovinám nevypřela doba trvanlivosti a že suroviny nejsou zkažené.
- Informace o množství fermentátu naleznete v návodu k obsluze.
- Připravujete-li mléko ze sušeného mléka, viz následující poměr: 400 ml sušeného mléka + 1100 ml vody.
- Převařené sójové mléko nebo mléko připravené ze sušeného mléka lze k fermentaci přidat až poté, co se jeho teplota sníží pod 40°C.

(obr. 1)

- Čerstvé mléko, mléko bez příchuti, sušené mléko nebo sójové mléko
- Fermentát nebo 5 % studeného bílého jogurtu
- Nádoba na suroviny

3. Fermentace

Postup: Jakmile suroviny promícháte, přikryjte sklenice víky, vložte je do fermentovací nádoby a zakryjte horním krytem. Zapojte zástrčku a stisknutím vypínače spusťte fermentaci. Doba fermentace je třeba kontrolovat ručně. Doba fermentace je přibližně 6–8 hodin. Hotový jogurt bude hustý a bude se konzistencí podobat řidšímu tvarohu. Čím delší je doba fermentace, tím vyšší bude kyselost.

Varování: Doba fermentace ovlivňuje okolní teplota a teplota surovin. Při nižší okolní teplotě nebo při použití studeného mléka bude tedy třeba delší doba. Neměla by však přesahovat 14 hodin.

Příprava bez teplé vody ve fermentovací nádobě (obr. 2)

- Promíchané suroviny
- Jogurtovač
- Zakryjte horním krytem a nastavte dobu fermentace na 8–12 hodin.

Poznámka: Ke zkrácení doby fermentace a zlepšení kvality přenosu tepla lze do fermentovací nádoby nalít trochu teplé vody. Výsledný jogurt bude rovnoměrnější a bude mít hladší konzistenci.

Příprava s teplou vodou ve fermentovací nádobě (obr. 3)

- Promíchané suroviny
- Jogurtovač
- Vložte sklenice do fermentovací nádoby a vlijte do ní převařenou vodu.
- Zakryjte horním krytem a nastavte dobu fermentace na 8–12 hodin.

4. Zachování čerstvosti

Postup: Jogurt, který se právě dofermentoval, se může jíst, ale není příliš chutný. Kdo nemá rád studené potraviny, může si jej vychutnat i v tuto chvíli a přidat si do něj příchutě. Pokud jogurt neseďte nyní, můžete nádobu s fermentovaným jogurtem vložit přímo do chladničky. Po ochlazení je jogurt mimořádně chutný.

Varování: Doba v chladničce by u jogurtu neměla přesáhnout 7 dní. Doporučujeme, abyste jej spotřebovali do 3 dnů, protože činnost laktobacilů v jogurtu je v tomto období nejvyšší.

(obr. 4)

- Po fermentaci
- Vyjměte fermentovaný jogurt.
- Vložte jej do chladničky.

5. Příchutě

Postup: Jogurt lze ochutit přidáním ovocné šťávy, fruktózy, medu atd. dle vaší chuti.

(obr. 5)

- Studený jogurt
- Ovocná šťáva, med atd.
- Ochucený jogurt

POZNÁMKY:

- Pokud se po fermentaci vytvoří velké množství plynu a zápach, znamená to, že voda nebo mléko byly znečištěny a jogurt nelze konzumovat. Pokud má jogurt konzistenci pudinku, žlutě se leskne a chutná kyselě, značí to, že fermentace proběhla správně.
- Při delší fermentaci může dojít k vytvoření a vyloučení (nažloutlé) kapaliny a výrobek může být nakyslejší. Jedná se o normální jev a není třeba se zneklidňovat. Vyloučenou tekutinu lze zkonsumovat samostatně, nebo ji vmíchat do jogurtu a sníst s ním. Je totiž bohatá na živiny, jako je kyselina mléčná, vitamin B atd.

- Pro děti se doporučuje příprava ze sušeného nebo čerstvého mléka. Pro osoby s obezitou se doporučuje příprava z nízkotučného mléka, sušeného mléka bez tuku nebo čerstvého mléka. (Přidáním fruktózy do mléka lze proces fermentace urychlit. Mléko s příchutí se však k fermentaci nedoporučuje).
- Pokud máte po snědění jogurtu průjem nebo pociťujete žaludeční nevolnost, měli byste snížit množství jogurtu v jedné dávce na 100 ml a poté jej postupně zvyšovat na 200–300 ml.

NASTAVENÍ OVLÁDACÍHO PANELU (obr. B)

- Indikátor teploty
- Tlačítko funkce
- Tlačítko +/-
- Indikátor doby
- Displej
- Tlačítko spuštění/zrušení

- Zapojte kabel do nástěnné zásuvky. Zobrazí se číslo „88“ a ozve se pípnutí. Rozsvítí se indikátor napájení a jogurtovač je připraven.
- Stisknutím tlačítka funkce zvolte funkci. Rozsvítí se indikátor teploty. Stisknutím tlačítka „+/-“ můžete nastavit provozní teplotu pro přípravu jogurtu nebo rýžového vína (rozsah nastavení 20–50°C). Teplota jogurtovače spadá do rozsahu 42°C ±3°C
- Po nastavení teploty stiskněte tlačítko spuštění/zrušení. Stisknutím tlačítka „+/-“ lze nastavit dobu přípravy. (Rozsah nastavení je 8–48 h.) Po nastavení doby stiskněte tlačítko spuštění/zrušení. Rozsvítí se indikátor doby a spotřebič se spustí. Chcete-li přípravu zrušit, stiskněte tlačítko spuštění/zrušení a držte jej chvíli stisknuté.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

220-240 V • 50/60 Hz • 30 W

**Likvidace šetrná k životnímu prostředí!**

Můžete přispět k ochraně životního prostředí! Respektujte místní předpisy: nefungující elektrická zařízení odevzdejte do příslušného střediska likvidace odpadu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI**OPIS PRODUKTU** (obraz A)

- Zbiornik fermentacyjny
- Obudowa
- Panel operacyjny
- Podstawa
- Pokrywa
- Pokrywa dzbanka
- Dzbanek
- Przewód

WAŻNE WSKAZÓWKI**DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Aby zredukować ryzyko oparzeń, porażenia prądem elektrycznym oraz/lub obrażeń podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, a w szczególności:

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Nie należy dopuszczać, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu; należy się upewnić, że przewód nie ma kontaktu z rozgrzanyymi powierzchniami.
- Urządzenia nie należy używać w pobliżu gorących powierzchni, kaloryferów i otwartych źródeł ognia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy odłączyć od zasilania. Do czyszczenia obudowy nie należy stosować środków szorujących, ponieważ mogą one zarysować i uszkodzić powierzchnię.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci.
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie ani innych płynach.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, lub gdy urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, upadło na ziemię wzgl. jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. W celu przeprowadzenia ewentualnych napraw urządzenie należy oddać sprzedawcy.
- Nie używać na wolnym powietrzu.
- Urządzenia nie należy używać w pobliżu gorących powierzchni, kaloryferów i otwartych źródeł ognia.
- Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba,

że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.

- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

UŻYTKOWANIE**JOGURT****1. Dezynfekcja:**

Umyj dzbanek i pokrywe dzbanka ciepłą wodą – nie gotuj przez dłużej niż 1 minutę, aby zdezynfekować. **Ostrożnie:** Nie myj pokrywy ani urządzenia głównego wrzątkiem.

2. Mieszania:

Umieść składniki w dzbanku w następujących proporcjach:

opcja 1: 1 l schłodzonego mleka świeżego + 1 opakowanie bakterii jogurtowych lub 5 % schłodzonego jogurtu naturalnego.

opcja 2: 1 l mleka pakowanego sterylne + 1 opakowanie bakterii jogurtowych lub 5 % schłodzonego jogurtu naturalnego.

opcja 3: 1 l mleka z mleka w proszku + 1 opakowanie bakterii jogurtowych lub 5 % schłodzonego jogurtu naturalnego.

opcja 4: Przetworzone mleko sojowe + mleko kwaśne

Uwaga: ilość bakterii jogurtowych lub jogurtu naturalnego należy dostosować do rzeczywistej ilości mleka, według powyższej proporcji

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- sprawdź, czy składniki są świeże i nie są zepsute;
- proporcję bakterii mlekowych znajdziesz w instrukcji;
- przygotowując mleko z mleka w proszku, zachowaj poniższą proporcję: 400 ml mleka w proszku + 1100 ml wody.
- Przetworzone mleko sojowe lub rozrobione mleko w proszku może zostać użyte w procesie fermentacji po ostudzeniu do 40°C

(obraz 1)

- mleko świeże, mleko bez dodatków, mleko w proszku lub mleko sojowe
- bakterie jogurtowe lub jogurt naturalny 5 % z lodówki
- Pojemnik

3. Fermentacja

Sposób przyrządzenia: po zmieszaniu składników przykryj dzbanek pokrywą i umieść dzbanek w zbiorniku fermentacyjnym, a następnie załóż wierzchnią pokrywę. Aby rozpocząć fermentację, podłącz przewód zasilający do gniazda zasilającego i włącz zasilanie. Czas fermentacji sterowany jest ręcznie. Fermentacja zajmuje około 6-8 godzin. Gotowy jogurt zetnie się i zacznie konsystencją

przypominać zsiadłe mleko. Im dłuższy czas fermentacji, tym większa kwasowość.

Ostrożnie: na czas fermentacji mają wpływ temperatura otoczenia oraz temperatura składników. Dlatego, gdy temperatura otoczenia jest niska lub użyte zostało mleko przechowywane w lodówce, czas będzie dłuższy, jednak nie dłuższy niż 14 godzin.

Bez ciepłej wody w zbiorniku fermentacyjnym (obraz 2)

- Zmieszane składniki
- Jogurtownica
- Założ górna pokrywą i ustaw czas fermentacji: 8-12 godzin

Uwaga: aby skrócić czas fermentacji i zwiększyć równomierność przenikania ciepła, można wlać odrobinę ciepłej wody do zbiornika fermentacyjnego. Dzięki temu fermentacja jogurtu będzie bardziej równomierna, a sam jogurt jedwabście gładki.

Ciepła woda w zbiorniku fermentacyjnym (obraz 3)

- Zmieszane składniki
- Jogurtownica
- Umieść dzbanek w zbiorniku fermentacyjnym i wlej przegotowaną wodę
- Założ górna pokrywą i ustaw czas fermentacji: 8-12 godzin

4. Zachowanie świeżości

Sposób przyrządzania: Świeży jogurt jest jadalny, ale niezbyt smaczny. Osoby, które nie lubią produktów z lodówki mogą zjeść jogurt zaraz po jego przygotowaniu i przyprawieniu. Można również od razu wstawić pojemnik z jogurtem do lodówki. Po schłodzeniu jogurt jest bardzo smaczny.

Ostrożnie: jogurtu nie należy przechowywać w lodówce przez więcej niż 7 dni. Zalecamy spożycie jogurtu w ciągu 3 dni, gdy aktywność bakterii *Lactobacillus* jest najwyższa.

(obraz 4)

- Po fermentacji
- Wyjmij gotowy jogurt
- Umieść w lodówce

5. Smak

Sposób przyrządzania: jogurt można doprawić sokiem owocowym, fruktozą, miodem itp., w zależności od upodobań.

(obraz 5)

- Schłodzony jogurt
- Sok owocowy, miód itp.
- Jogurt smakowy

UWAGA:

- Jeżeli w trakcie fermentacji wydzielają się duże ilości gazu lub nieprzyjemna woń, oznacza to, że

mleko lub woda były zanieczyszczone, a jogurt nie nadaje się do spożycia. Jeżeli jogurt ma postać żółtawego budyniu o kwaśnym smaku, fermentacja przebiegła prawidłowo.

- Dłuższy czas fermentacji powoduje wytrącenie dużych ilości żółtawego płynu i nadaje jogurtowi bardzo kwaśny smak, co jest zjawiskiem naturalnym. Wytrącony płyn można skosztować oddzielnie (zawiera on dużo składników odżywczych, takich jak kwas mlekowy, witamina B itp.) lub zmieszać go z jogurtem.
- Dla dzieci najlepiej jest przygotować jogurt z mleka w proszku lub mleka świeżego. Dla osób otyłych należy wybrać chude mleko lub odtłuszczone mleko w proszku. (Dodanie do mleka fruktozy przyspieszy proces fermentacji. Nie zaleca się używania mleka smakowego).
- Jeżeli po spożyciu jogurtu wystąpi biegunka lub inne dolegliwości gastryczne, należy zmniejszyć jednorazową porcję jogurtu do 100 ml i stopniowo ją zwiększać do 200-300 ml.

IKONFIGURACJA PANELU STEROWANIA

(obraz B)

- Wskaźnik temperatury
- Przycisk funkcji
- Przycisk +/-
- Wskaźnik czasu
- Wyświetlacz
- Przycisk start/anuluj

- Podłącz przewód do gniazda ściennego. Na ekranie pojawi się wskazanie „88”, jak na poniższym rysunku i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Dioda włączy się, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do pracy.
- Naciśnij przycisk „Funkcje”, aby wybrać funkcję. Włączy się wskaźnik temperatury. Przycisk „+/-” umożliwia ustawienie temperatury produkcji jogurtu lub wina ryżowego (zakres ustawień: 20-50°C). Temperatura jogurtownicy spada do 42°C ± 3°C
- Po ustawieniu temperatury naciśnij przycisk „start/anuluj”. Za pomocą przycisków „+/-” ustaw czas pracy. (Zakres ustawień: 8-48 godz.). Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk „start/anuluj”. Włączy się wskaźnik czasu, a urządzenie rozpocznie pracę. Aby anulować proces, przytrzymaj przycisk „start/anuluj”.

DANE TECHNICZNE

220-240 V • 50/60 Hz • 30 W



Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska!

Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

OPIS PROIZVODA (slika A)

- Posuda za fermentaciju
- Telo
- Tabla sa operacijama
- Postolje
- Poklopac
- Poklopac posude
- Posuda
- Kabl

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

Da bi umanjili rizik od požara, opasnost od strujnog udara i/ili povreda osoba pri upotrebi električnih uređaja trebalo bi da sledite osnovne sigurnosne mere, uključujući:

OVA UPUTSTVA PROČITAJTE I SAČUVAJTE

- Pre nego što uključite uređaj proverite da li napon koji je naveden na aparatu odgovara naponu u Vašem domaćinstvu.
- Nemojte nikada da ostavljate kabl da visi preko ivice stola ili radne površine i uverite se da ne dolazi u dodir sa vrelim površinama.
- Nemojte da upotrebljavate uređaj na ili u blizini vrelih površina, grejnih tela ili otvorenog plamena.
- Pre čišćenja aparat isključite. Za čišćenje kućišta nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje, jer to može da dovede do ogrebotina ili oštećenja.
- Deca ne treba da upotrebljavaju ovaj aparat iz sigurnosnih razloga.
- Nemojte da potapate aparat u vodu ili druge tečnosti.
- Nemojte da koristite uređaj ako je kabl ili utikač oštećen, ako uređaj ne funkcioniše pravilno, ako je pao na ze mlju ili ako je uređaj oštećen na drugi način. Za eventualno neophodne popravke uređaj vratite prodavcu radi popravke.
- Nemojte da ga koristite na otvorenom.
- Nemojte da upotrebljavate uređaj na ili u blizini vrelih površina, grejnih tela ili otvorenog plamena.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

NAČIN UPOTREBE

JOGURT

1. Dezinfekcija:

Operite teglice i poklopce teglica toplom vodom – ne otkuvavati duže od 1 minuta prilikom dezinfekcije. **Oprez:** Ne perite gornji poklopac i uređaj ključalom vodom.

2. Mešanje:

Stavite materijal u teglice u sledećem odnosu:
1. opcija: 1 l svežeg ohlađenog mleka + 1 kesica starter-kulture ili 5 % ohlađenog čistog jogurta.
2. opcija: 1 l čistog, upravo načetog UHT mleka + 1 kesica starter-kulture ili 5 % ohlađenog čistog jogurta.

3. opcija: 1 l mleka od mleka u prahu + 1 kesica starter-kulture ili 5 % ohlađenog čistog jogurta.

4. opcija: Prokuvano sojino mleko + kultura

Napomena: Količina kulture ili ohlađenog čistog jogurta se menja, uz očuvanje proporcije, u zavisnosti od količine mleka

UPOZORENJA:

- Pazite da sirovinama nije prošao rok i da nisu pokvarene.
- Za količinu fermentisanog proizvoda pogledajte uputstvo za upotrebu.
- Ako je mleko napravljeno od mleka u prahu, pratite ove proporcije: 400 ml mleka u prahu + 1100 ml vode.
- U prokuvano sojino mleko i mleko od mleka u prahu ne sme da se dodaje kultura pre nego što se mleko ohladi na manje od 40°C

(slika 1)

- sveže mleko, čisto mleko, mleko u prahu ili sojino mleko
- kulture ili 5 % ohlađenog čistog jogurta
- Posude za konzumaciju

3. Fermentacija

Postupak: Zatvorite teglice poklopcima nakon mešanja sirovina i stavite ih u posudu za fermentaciju, pa ih pokrijte gornjim poklopcem. Priključite uređaj u utičnicu i uključite ga prekidačem da bi fermentacija počela. Vreme fermentacije mora ručno da se reguliše. Vreme fermentacije je oko 6–8 sati. Gotov jogurt treba da se zgruša i da izgleda kao kiselo mleko. Što duže fermentiše, to je veća kiselost.

Oprez: Na vreme fermentacije utiču temperatura okoline i korišćenih sirovina. Zato je potrebno više vremena kad je okolna temperatura niska i kad se koristi mleko iz frižidera, ali svakako ne više od 14 sati.

Метод без топле воде у посуди за ферментацију (слика 2)

- Pomešane sirovine
- Aparat za jogurt
- Stavite gornji poklopac i podesite време ферментације на 8–12 сати

Напомена: Да би се скратило време ферментације и побољшала равномерност преноса топлоте, можете да ставите мало топле воде у посуду за ферментацију да би јогурт био уједначенији и глаткије текстуре.

Метод са топлим водом у посуди за ферментацију (слика 3)

- Pomešane sirovine
- Aparat za jogurt
- Stavite teglicu u посуду за ферментацију и sipajte toplu vodu
- Stavite gornji poklopac i podesite време ферментације на 8–12 сати

4. Одржавање свежине

Postupak: Управо ферментисани јогурт је јестив, али није довољно укусан. Ако не волите храну из фриџидера, можете да зачините јогурт и одмах уживате у њему. Ако не волите јогурт такве температуре, можете да ставите посуду са ферментисаним јогуртом у фриџидер. Јогурт је изузетно укусан кад се охлади у фриџидеру.

Opres: Време хлађења јогурта у фриџидеру не сме да буде дуџе од 7 дана. Препоручујемо да га конзумирате у року од 3 дана, јер се сада lactobacillus у јогурту највише активира.

(слика 4)

- Posle fermentacije
- Izvadite fermentisani jogurt
- Stavite u frižider

5. Укус

Postupak: Пре конзумирања, јогурт можете да зачините воћним соком, фруктозом, медом итд. по жељи.

(слика 5)

- Ohladite jogurt
- Voćni sok, med itd.
- Aromatizovan jogurt

NAPOMENA:

- Ako после ферментације јогурта из teglice изађе већа количина гаса и непријатног мириса, то указује да је вода или млеко било заплрјано и да јогурт није за конзумацију. Ако изгледа као пудинг са жућим сјајем и кисео је, онда је ферментација успела.
- Duža ферментација даје већу количину сурутке (жућкасте) и чини јогурт киселијим, али то је нормално и нема разлога за бригу. Можете засебно да попијете сурутку (јер садржи пуно хранљивих материја, попут млечне киселине, витамина B итд.) или да је умешате у јогурт пре конзумације.
- Za decu се препоручује необрано млеко у праху или свеџе млеко. За особе са вишком

kilograma се препоручује нискомасно или обрано млеко у праху или свеџе млеко. (Dodavanje фруктозе у млеко може да убрза ферментацију, а ароматизовано млеко се не препоручује).

- Ako се јави дијареја или nelagodnost са пробавом после конзумације јогурта, треба да smanjite количину јогурта на по 100 ml, па да је постепено повећавате на 200–300 ml.

КАКО СЕ ПОДЕШАВА КОНТРОЛНА ТАБЛА

(слика B)

- Indikator temperature
- Funkcijsko dugme
- Dugme +/-
- Indikator vremena
- Ekran
- Dugme za pokretanje/otkazivanje

- Priključite kabl u strujnu utičnicu, nakon čega će се појавити број „88“ и зачуће се pištanje. Indikator napajanja će sijati, što значи да је уређај спреман.
- Pritiskanjem funkcijskog dugmeta izaberite funkciju, nakon čega će zasijati lampica за температуру. Pritiskanjem dugmeta „+/-“ podesite radnu temperaturu за pravljenje jogurta или pirinčanog vina (opseg је 20°-50°C). Kada pravite jogurt, aparat треба podesiti на око 42°C ± 3°C
- Zatim pritisnite dugme за pokretanje/otkazivanje nakon što podesite temperaturu. Pritiskanjem dugmeta „+ -“ podesite време rada. (Dostupan opseg је 8 h – 48 h). Kad podesite време, pritisnite dugme за pokretanje/otkazivanje. Zasijaće indikator vremena, što значи да је уређај počeo да radi. Ako želite да otkazete rad, pritisnite i držite dugme за pokretanje/otkazivanje.

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ:

220-240 V • 50/60 Hz • 30 W

**Еколошко одлагање отпада**

Можете помоћи заштити околине! Молимо не заборавите да поштујете локалну регулативу.

Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar за odlaganje otpada.

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ**ОПИСАНИЕ НА УРЕДА** (фиг. А)

- Џд за ферментирање
- Корпус
- Оперативен панел
- Основа
- Капак
- Капак на купата
- Кана
- Кабел

ВАЖНИ УКАЗАНИЈА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За да намалите ризика од пожара, од токова удар и наранявање на лица при изпользването на електрически уреди, следва винаги да се спазват основни предпазни мерки за безопасност, вкључително следните:

ПРОЧЕТЕТЕ И ЗАПАЗЕТЕ УПЪТВАНЕТО

- Преци да свржете уреда, се убедете, че напрежението, посочено на уреда, съвпада с напрежението във Вашето домаќинство.
- Не оставајте кабела да виси покрај рѣба на масата или на работен плот, или да се допира до горещи поврхности.
- Не изпользвайте уреда близо до горещи поврхности, радиатори или открит пламѣк.
- Преци почистване изкључајте уреда од контакта. Никога не изпользвайте абразивни почистваши средства по вѣншната поврхност на кафемашината, зашто могат да причинат надраскване или повреда.
- От гледна точка на безопасноста не препорѣчваме уредѣт да се изпользва од деца.
- Не потопувајте уреда във вода или други течности.
- Не изпользвайте уреда, ако кабелѣт или щепселѣт са повредени, уредѣт не функционира правилно, например е паднал на пода или е повреден по друг начин. При евентуално неопходими рементони занесете уреда на трѣговеца, од когото сте го купили.
- Не изпользвайте уреда на открито.
- Не изпользвайте уреда близо до горещи поврхности, радиатори или открит пламѣк.
- Този уред не е предназначен за употреба од лица (вкључително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсваши знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират односно употребата на уреда од лице, отговарящо за безопасноста им.
- Децата трѣбва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играат с уреда.

НАЧИН НА ИЗПОЛЗВАНЕ**ЈОГУРТ****1. Дезинфекција:**

Измијте сѣда и капака на сѣда с топла вода - Не варете повеќе од 1 минута за дезинфекција. **Внимание:** Не мијте горњия капак и продукта с вряла вода.

2. Смесване:

Поставете продуктите в купата в следните пропорции:
Опција 1: 1 L охладено прясно мляко + 1 плик закваска или 5 % огуладен чист јогурт.
Опција 2: 1 L стерилизирано чисто мляко + 1 плик закваска или 5 % охладен чист јогурт.
Опција 3: 1 L мляко, приготвено от мляко на прах + 1 пакет закваска или 5 % охладен чист јогурт.
Опција 4: Варено соево мляко + фермент

Забележка: Количеството на закваската или охладения чист јогурт се промена в равни пропорции в зависимост од количеството на млякото.

ВНИМАНИЕ:

- Уверете се, че продуктите са в срок на годност и че не са развалени.
- Справка за количеството на маята можете да направите в ръководството с инструкции.
- Когато млякото е приготвено от мляко на прах, вижте пропорциите в инструкциите. 400 ml мляко на прах + 1100 ml вода.
- Вареното соево мляко или млякото, направено от мляко на прах, не трѣбва да се добавят за ферментација преци температурата им да се понижи до 40°C

(фиг. 1)

- прясно мляко, чисто мляко, мляко на прах или соево мляко
- Фермент или 5 % охладен чист јогурт
- Средства за смесване

3. Фермент

Метод: Покријте сѣдовете с капаците при смесването на продуктите и ги поставете в сѣда за ферментирање. Покријте с капака. Свржете щепсела и вкључете от превкључвателя на захранването, за да започне ферментација. Времето за ферментација се управљава рѣчно. Времето за ферментација е 6 - 8 часа. Готовият јогурт изгледа като крем. Колкото по-дълго е времето за ферментирање, толкова по-голяма е киселинността.

Внимание: Времето за ферментирање може да се повлияе од околната температура и температурата на продуктите. Неопходимо е повеќе време за ферментирање при ниски околни температури или кога то изпользвате

охладено мляко, но времето не трябва да надхвърля 14 часа.

Работа, когато в съда за ферментиране няма топла вода. (фиг. 2)

- Смесени продукти
- Уред за приготвяне на йогурт
- Покрийте с горния капак и задайте времето за ферментиране на 8-12 часа

Забележка: За да намалите времето за ферментиране и да подобрите равномерността на подгряващата температура, можете да поставите известно количество топла вода в съда за ферментиране, така че йогуртът да бъде по-равномерен и гладък.

Работа, когато в съда за ферментиране има топла вода (фиг. 3)

- Смесени продукти
- Уред за приготвяне на йогурт
- Поставете съда в съда за ферментиране и изсипете врялата вода в него.
- Покрийте с горния капак и задайте времето за ферментиране на 8-12 часа

4. Поддържане на свежест

Метод: Току що приготвеният йогурт може да се консумира, но не е много вкусен. Онези, които не обичат охладени храни, могат да му се насладят след овкусяване. Ако предпочитате, можете да поставите контейнера с йогурта в хладилник. След охлаждане вкусът се подобрява значително.

Внимание: Времето за охлаждане на йогурта не трябва да бъде повече от 7 дни. Препоръчваме да го консумирате в рамките на 3 дни, тъй като в това време лактобактериите са най-активни.

(фиг. 4)

- След ферментирането
- Извадете ферментирания йогурт
- Поставете го в хладилник

5. Вкус

Метод: Можете да се наслаждавате на йогурта, като го комбинирате с плодов сок, фруктоза, мед и други, според вкуса си.

(фиг. 5)

- Охладен йогурт
- Плодов сок, мед и др.
- Овкусен йогурт

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Ако след ферментирането се отделя голямо количество газ, това показва, че водата в млякото на прах е била замърсена и йогуртът не може да се консумира. Изглежда като пудинг с жълта глазура и има кисел вкус. Това показва, че ферментацията е добра.
- По-продължителното време за ферментиране води до отделяне на голямо количество течност (с жълтеникав цвят) и прави йогурта

по-кисел. Това е нормално и не трябва да се безпокоите. Можете да консумирате отделената течност отделно (защото тя съдържа множество хранителни вещества, като млечна киселина, витамин В и др.) или да я смесите с йогурта.

- За деца се препоръчва мляко на прах или прясно мляко. Пълните хора обаче трябва да предпочитат обезмаслено мляко или прясно мляко. (Добавянето на фруктоза към млякото може да ускори ферментацията. Не се препоръчва да използвате овкушено мляко).
- При поява на диария или стомашен дискомфорт след консумиране на йогурта, е необходимо да намалите количеството му до 100 ml на хранене и бавно да го увеличавате до 200-300 ml.

НАЧИН НА НАСТРОЙКА НА РАБОТНИЯ ПАНЕЛ (фиг. 6)

- Температурен индикатор
- Бутон за функции
- Бутон +/-
- Индикатор за време
- Дисплей
- Бутон за стартиране/прекъсване

- Поставете щепсела в контакта. Показват се цифрите „88“ и прозвучава звуков сигнал. Индикаторът на захранването светва и уредът е готов за работа.
- Натиснете бутона „Функция“, за да изберете функцията. Светлинният индикатор светва. Натискането на бутона „+/-“ може да зададе работната температура за направа на йогурт или оризово вино (диапазон на задаване 20°C - 50°C). Температурата за направа на йогурт е в диапазона 42°C ± 3°C
- След като зададете температурата, натиснете бутона „старт/отмяна“. С натискането на бутона „+/-“ можете да зададете времето за работа (диапазон на задаване 8 ч - 48 ч). След като зададете времето, натиснете бутона „старт/отмяна“. Светва индикаторът за време и уредът започва работа. Ако искате да прекратите работа, натиснете бутона „старт/отмяна“ за по-продължително време.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240 V • 50/60 Hz • 30 W



Съобразено с околната среда изхвърляне

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центрове.

ИНСТРУКЦИЯ З ЕКСПЛУАТАЦИЯ

ОПИС ВИРОБУ (мал. А)

- Чаша для ферментации
- Корпус
- Панель керування
- Основа
- Кришка
- Кришка глека
- Глек
- Кабель

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Під час використання електричних пристроїв необхідно завжди дотримуватись основних правил безпеки, щоб знизити ризик пожежі, ураження електричним струмом та/або травм, включаючи:

ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

- Перед тим як вмикати прилад, перевірте, що напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі в розетці.
- Шнур живлення не повинен звисати з краю стола чи робочої поверхні, або торкатися гарячих поверхонь.
- Не користуйтеся приладом на або поблизу гарячих поверхонь, нагрівальних елементів або відкритого вогню.
- Вимикайте прилад з розетки перед тим, як чистити його. Ніколи не застосовуйте абразивні миючі засоби для миття зовнішньої поверхні, оскільки це може пошкодити її.
- Задля безпеки не рекомендується дозволяти дітям користуватися приладом.
- Не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
- Не користуйтеся приладом, якщо в нього пошкоджений шнур живлення або штепсель, або якщо в його роботі є порушення, або якщо він упав чи має будь-які пошкодження. Поверніть прилад в магазин, в якому його було куплено.
- Використовуйте прилад тільки в приміщенні.
- Не користуйтеся приладом на або поблизу гарячих поверхонь, нагрівальних елементів або відкритого вогню.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

ЙОГУРТ

1. Стерилізація:

Помийте баночки та їх кришки у теплій воді. Під час стерилізації не кип'ятіть їх довше 1 хвилини. **Застереження:** Заборонено мити киплячою водою верхню кришку та корпус приладу.

2. Приготування суміші:

Викладіть у баночку інгредієнти у наведених далі пропорціях:

Варіант 1: 1 л охолодженого свіжого молока + 1 пакет сухої закваски або охолоджений йогурт без добавок 5 % жирності.

Варіант 2: 1 л чистого пастеризованого молока + 1 пакет сухої закваски або охолоджений йогурт без добавок 5 % жирності.

Варіант 3: 1 л молока, приготованого з порошку + пакет сухої закваски або охолоджений йогурт без добавок 5 % жирності.

Варіант 4: Кип'ячене соєве молоко + закваска

Примітка: Кількість закваски або охолодженого чистого йогурту змінюється в рівних пропорціях у залежності від кількості молока

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Переконайтеся, що продукти не зіпсувались, та що не вийшов строк їх придатності.
- Інформацію щодо кількості закваски див. в Інструкції з експлуатації.
- Якщо використовується сухе молоко, приготуйте його в таких пропорціях: 400 ml сухого молока + 1100 ml води.
- Не слід додавати закваску до кип'яченого соєвого молока або молока, приготованого з порошку, перш ніж його температура не опуститься до 40°C.

(мал. 1)

- свіже молоко, цільне молоко, сухе молоко або соєве молоко
- закваска або охолоджений йогурт без добавок жирністю 5 %
- Ємність для приготування

3. Приготування йогурту

Приготування: Перемішавши інгредієнти, накрийте глек кришкою та поставте його у чашу для ферментації, потім закрийте верхню кришку. Вставте вилку приладу до розетки та натисніть кнопку живлення, щоб розпочати процес приготування. Час приготування слід контролювати вручну. Час приготування йогурту, зазвичай, триває від 6 до 8 годин. Готовий йогурт має добре згорнутися та нагадувати соєвий сир. Чим триваліший час приготування, тим більшу кислотність буде мати готовий продукт.

Застереження: На час приготування впливає температура у приміщенні та температура продуктів. При низькій температурі в приміщенні та якщо використовується охолоджене молоко, може знадобитися подовжити час приготування, але загалом він не має перевищувати 14 годин.

Приготування йогурту без теплої води у чаші для ферментації (мал. 2)

- Змішані інгредієнти
- Йогуртниця
- Накрийте верхньою кришкою та налаштуйте час час ферментації 8—12 годин.

Примітка: Щоб скоротити час приготування йогурту, а також для більш рівномірного розподілення тепла, у чашу для ферментації можна додати теплу воду, в результаті чого йогурт буде мати більш однорідну та гладку текстуру.

Приготування йогурту з теплою водою у чаші для ферментації (мал. 3)

- Змішані інгредієнти
- Йогуртниця
- Поставте глечики у чашу для ферментації та налийте гарячу воду
- Накрийте верхньою кришкою та встановіть час ферментації від 8 до 12 годин

4. Охолодження

Приготування: Щойно приготований йогурт можна споживати відразу ж, але це не дуже смачно. Але якщо ви не любите охолоджені продукти, то можете споживати йогурт відразу після приготування, додавши до нього будь-яких наповнювачів за своїм смаком. В іншому випадку рекомендуємо поставити баночки з йогуртом у холодильник. Йогурт буде надзвичайно смачним після охолодження.

Застереження: Йогурт можна зберігати в холодильнику щонайдовше 7 днів. Рекомендується вжити йогурт у перші 3 дні після приготування, оскільки в цей час зберігається найвища активність лактобактерій.

(мал. 4)

- Після ферментації
- Дістаньте баночки з готовим йогуртом
- Поставте в холодильник

5. Смакові добавки

Приготування: Спробуйте додати в йогурт фруктовий сік, фруктозу, мед та будь-які інші наповнювачі за своїм смаком.

(мал. 5)

- Охолоджений йогурт
- Фруктовий сік, мед тощо
- Йогурт із наповнювачем

ПРИМІТКА:

- Якщо після ферментації виділяється надмірна кількість газу або неприємний запах, це вказує на те, що вода чи сухе молоко було зіпсоване, та йогурт не можна вживати в їжу. Якщо на вигляд йогурт нагадує пудинг із жовтим блиском та має кислий смак, це свідчить про те, що ферментація вдалася.
- Якщо ферментація тривала довше, ніж було потрібно, може виділятися велика кількість сироватки (жовта рідина), а йогурт буде мати кисліший смак, але не слід непокоїтися, адже це є цілком нормальним явищем. Сироватку можна вживати окремо (скільки вона містить велику кількість поживних речовин, як наприклад, молочну кислоту, вітамін В тощо) або змішувати її з йогуртом.
- Для дітей рекомендується готувати йогурт зі свіжого чи сухого молока. Але людям із зайвою вагою рекомендується готувати йогурт на основі сухого чи свіжого молока з низьким вмістом жирів або повністю знежиреного. (Додавання фруктози може прискорити процес ферментації; використовувати молоко зі смаковими наповнювачами не рекомендується.)
- Якщо після споживання йогурту з'явилася діарея чи дискомфорт у шлунку, слід зменшити порцію йогурту до 100 мл за один прийом, а потім поступово збільшувати до 200—300 мл.

НАЛАШТУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ (мал. В)

- Індикатор температури
 - Кнопка вибору функції
 - Кнопка +/-
 - Індикатор часу
 - Дисплей
 - Кнопка Пуск/Стоп
- Вставте вилку приладу в розетку, на дисплеї з'явиться число «88», та пролунає звуковий сигнал. Індикатор роботи світіння, йогуртниця готова до роботи.
 - Натисніть кнопку вибору функції, щоб вибрати режим, засвітиться індикатор температури. Натискаючи кнопку «+/-», виберіть робочу температуру для приготування йогурту або рисового вина (діапазон температур складає від 20°C до 50°C). Йогурт готується при температурі 42°C ± 3°C
 - Налаштувавши температуру, натисніть кнопку «пуск/стоп». Натисніть кнопку «+/-», щоб вибрати час приготування. (від 8 до 48 годин). Встановивши час, натисніть кнопку «пуск/стоп». Засвітиться індикатор часу, та йогуртниця почне працювати. Якщо необхідно зупинити процес приготування, натисніть та утримуйте деякий час кнопку «пуск/стоп».

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 В • 50/60 Гц • 30 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.



Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DU PRODUIT (ill. A)

1. Pot de fermentation
2. Corps
3. Panneau de commande
4. Base
5. Couvercle
6. Couvercle du pot
7. Pot
8. Câble

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles lors de l'utilisation d'appareils électriques, les prescriptions de sécurité de base, dont les suivantes, doivent toujours être suivies :

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle de votre domicile avant de brancher l'appareil.
2. Ne pas faire pendre le câble à un coin de table ou à un évier et assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec surface chaude.
3. Ne pas utiliser l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, de radiateurs ou de flammes ouvertes.
4. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Pour le nettoyage du boîtier, ne jamais utiliser de produit nettoyant récurant car il pourrait conduire à des rayures ou des dommages.
5. Par sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou endommagé d'une quelconque façon. Apporter l'appareil au revendeur pour des réparations éventuellement nécessaires.
8. Ne pas utiliser en extérieur.
9. Ne pas utiliser l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes, de radiateurs ou de flammes ouvertes.
10. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
11. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

YAOURT

1. Désinfection :

Lavez le pot et son couvercle avec de l'eau tiède – Ne faites pas bouillir pendant plus d'une minute pour la désinfection. **Attention** : Ne lavez pas le couvercle supérieur et le corps du produit avec de l'eau chaude.

2. Mélange :

Mettez les ingrédients dans le pot dans les proportions de :

Option 1 : 1 L de lait frais réfrigéré + 1 sachet de ferment en poudre ou 5 % de yaourt pur réfrigéré.

Option 2 : 1 L de lait pur scellé stérile + 1 sachet de ferment en poudre ou 5 % de yaourt pur réfrigéré.

Option 3 : +1 L de lait à base de lait en poudre + 1 sachet de ferment en poudre ou 5 % de yaourt pur réfrigéré.

Option 4 : Lait de soja bouilli + fermenté

Remarque : La quantité de ferment ou de yogourt pur réfrigéré change à proportion égale en fonction de la quantité de lait

PRÉCAUTIONS :

1. Assurez-vous que les ingrédients ne sont ni vieux ni dégradés.
2. Pour la quantité de ferment, reportez-vous au guide d'utilisation.
3. Lorsque le lait est à base de poudre de lait, reportez-vous aux proportions indiquées : 400 ml de lait en poudre + 1100 ml d'eau.
4. Le lait de soja bouilli ou le lait obtenu avec du lait en poudre ne doit pas être ajouté à une fermentation avant que sa température ne soit inférieure à 40°C

(ill. 1)

- a. lait frais, lait pur, lait en poudre ou lait de soja
- b. ferment ou 5 % de yaourt pur réfrigéré
- c. Servir de bons aliments

3. Ferment

Méthode : Couvrez le récipient avec son couvercle lorsque les matières premières sont mélangées et le placer dans le pot de fermentation, le couvrir avec le couvercle supérieur. Branchez et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour lancer la fermentation. Le temps de fermentation doit être contrôlé manuellement. Le temps de fermentation est d'environ 6 à 8 heures. Le yaourt fini serait coagulé et ressemblerait à du « caillé de soja ». Plus le temps de fermentation est long, plus l'acidité est grande.

Attention : Le temps de fermentation dépend de la température ambiante et de la température des matières premières. Il faut donc plus de temps en cas de température ambiante basse ou d'utilisation de lait réfrigéré, mais ne doit pas dépasser 14 heures.

La méthode sans eau chaude dans le pot de fermentation (ill. 2)

- a. Matières premières mélangées
- b. Yaourtière
- c. Couvrez avec le couvercle supérieur, et réglez le temps de fermentation entre 8 et 12 heures

Remarque : Afin de réduire le temps de fermentation et d'améliorer l'uniformité de transmission de la chaleur, vous pouvez verser de l'eau tiède dans le pot de fermentation afin que le yaourt soit plus uniforme et plus tendre.

La méthode avec eau chaude dans le pot de fermentation (ill. 3)

- a. Matières premières mélangées
- b. Yaourtière
- c. Mettez le récipient dans le pot de fermentation et y versez de l'eau bouillie
- d. Couvrez avec le couvercle supérieur, et réglez le temps de fermentation entre 8 et 12 heures

4. Garder la fraîcheur

Méthode : Le yaourt juste fermenté est comestible mais pas très délicieux. Ceux qui n'aiment pas les aliments réfrigérés peuvent en profiter à ce moment après avoir ajouté des arômes. Si vous ne l'aimez pas de cette façon, vous pouvez directement mettre le récipient avec le yogourt fermenté au réfrigérateur. C'est très bon une fois réfrigéré.

Attention : Le temps de réfrigération du yogourt ne doit pas dépasser 7 jours. Il est recommandé de le consommer dans les 3 jours, car l'activation du lactobacille dans le yogourt étant la plus forte dans cette période.

(ill. 4)

- a. Après la fermentation
- b. Sortez le yaourt fermenté
- c. Mettez au réfrigérateur

5. Arômes

Méthode : Vous pouvez savourer le yogourt après l'avoir aromatisé à votre guise de jus de fruit, fructose, miel, etc.

(ill. 5)

- a. Yaourt réfrigéré
- b. Jus de fruit, miel, etc.
- c. Yaourt aromatisé

REMARQUE :

1. Si une grande quantité de gaz et de puanteur est produite après la fermentation, cela indique que l'eau ou le lait est pollué et que le yaourt ne doit pas être mangé. S'il se présente sous la forme d'un pudding jaunâtre avec un goût acide, cela indique que la fermentation est bonne.
2. Un temps de fermentation plus long produirait une grande quantité de liquide dérivé (liquide jaunâtre) et le rendrait plutôt acide, c'est normal et il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Vous pouvez savourer du

- liquide dérivé séparément (car le liquide dérivé contient une abondance de nutriments, tels que l'acide lactique, la vitamine B, etc.) ou le mélanger au yaourt au moment où vous le mangez.
3. Comme pour les enfants, le lait en poudre ou le lait frais sont recommandés. Mais pour les grosses personnes, il est recommandé d'utiliser du lait frais ou du lait avec peu ou sans matière grasse. (L'ajout du fructose au lait peut accélérer la fermentation et le lait aromatisé n'est pas recommandé).
 4. Si de la diarrhée ou des maux de ventre apparaissent après la consommation du yaourt, vous devez en réduire la quantité à 100 ml à chaque fois, puis augmenter progressivement pour atteindre 200 à 300 ml.


COMMENT RÉGLER LE PANNEAU DE COMMANDE (ill. B)

1. Témoin de température
 2. Touche Fonction
 3. Touches +/-
 4. Témoin de temps
 5. Écran
 6. Touche Démarrer/Annuler
1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur, le numéro « 88 » apparaît et la tonalité « bip » sera émise. Le témoin d'alimentation est allumé, la yaourtière est prête.
 2. Appuyez sur la touche « Fonction » pour choisir une fonction ; le témoin de température s'allume. Utilisez les touches « +/- » pour définir la température de fonctionnement pour préparer du yaourt ou du saké (plage de réglage de 20°C à 50°C). La température de la yaourtière est 42°C ± 3°C
 3. Une fois le temps réglé, appuyez sur la touche « Démarrer/Annuler ». Utilisez les touches « +/- » pour définir le temps de fonctionnement. (Plage de 8h à 48h). Une fois le temps défini, appuyez sur la touche « Démarrer/Annuler ». Le témoin « temps » s'allume, la machine est en marche. Pour annuler le processus, maintenez appuyée la touche « Démarrer/Annuler ».

DONNEES TECHNIQUES :

220-240V • 50/60 Hz • 30 W

Mise au rebut dans le respect de l'environnement

 Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets..

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ** (εικ. Α)

1. Δοχείο ζύμωσης
2. Σώμα συσκευής
3. Πίνακας λειτουργίας
4. Βάση
5. Κάλυμμα
6. Κάλυμμα βάζου
7. Βάζο
8. Καλώδιο

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε ορισμένες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού, όπως τις εξής.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας.
2. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο βρίσκεται σε ασφαλές σημείο και μην το αφήνετε να κρέμεται ή να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
3. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμές επιφάνειες, ενεργές εστίες ή γυμνή φλόγα.
4. Άποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν τον καθαρισμό και μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά στο εξωτερικό της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές και/ή ζημιές.
5. Για λόγους ασφαλείας δεν συνιστούμε τη χρήση της συσκευής από παιδιά.
6. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
7. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ή το φιλς παρουσιάζει σημάδια φθοράς, αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή αν σας πέσει κάτω. Επιστρέψτε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα λιανικής.
8. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμές επιφάνειες, ενεργές εστίες ή γυμνή φλόγα.
10. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
11. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ**ΓΙΑΟΥΡΤΙ****1. Απολύμανση:**

Πλύνετε τα βάζα και τα καλύμματα με ζεστό νερό - Μην βράζετε για περισσότερο από 1 λεπτό για απολύμανση. **Προσοχή:** Μην πλένετε το επάνω κάλυμμα και τη συσκευή με βραστό νερό.

2. Ανάμειξη:

Βάλτε τα υλικά στα βάζα σε αναλογία:

Επιλογή 1: 1 L φρέσκο κρύο γάλα + 1 σακουλάκι μαγιά σε σκόνη ή 5 % κρύο γιαούρτι.

Επιλογή 2: 1 L παστεριωμένο, σφραγισμένο γάλα + 1 σακουλάκι μαγιά σε σκόνη ή 5 % κρύο γιαούρτι.

Επιλογή 3: 1 L γάλα σε σκόνη + 1 σακουλάκι μαγιά σε σκόνη ή 5 % κρύο γιαούρτι.

Επιλογή 4: Βρασμένο γάλα σόγιας + μαγιά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η αναλογία μαγιάς ή γιαουρτιού εξαρτάται από την ποσότητα του γάλακτος

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

1. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά δεν είναι ληγμένα ή αλλοιωμένα.
2. Για την ποσότητα της μαγιάς ανατρέξτε στο Εγχειρίδιο οδηγιών.
3. Όταν το γάλα είναι παρασκευασμένο από σκόνη γάλακτος, παρακαλούμε ανατρέξτε στην παρακάτω αναλογία: 400 ml γάλακτος σε σκόνη + 1100 ml νερού.
4. Δεν πρέπει να προστίθεται μαγιά στο βρασμένο γάλα σόγιας ή το γάλα που παρασκευάζεται από γάλα σε σκόνη πριν η θερμοκρασία του γάλακτος πέσει κάτω από τους 40°C

(εικ. 1)

- a. φρέσκο γάλα, γάλα σε σκόνη ή γάλα σόγιας
- b. μαγιά ή 5 % γιαούρτι
- c. Δοχείο

3. Ζύμωση

Μέθοδος: Κλείστε τα βάζα με τα καλύμματα αφού αναμίξετε τα υλικά, τοποθετήστε τα στο δοχείο ζύμωσης και καλύψτε με το επάνω κάλυμμα. Συνδέστε το φιλς στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή για να αρχίσει η ζύμωση. Ο χρόνος ζύμωσης πρέπει να ελέγχεται χειροκίνητα. Ο χρόνος ζύμωσης είναι περίπου 6-8 ώρες. Το τελικό γιαούρτι πρέπει να έχει πήξει και να έχει σχηματίσει σβόλους. Όσο περισσότερος είναι ο χρόνος ζύμωσης, τόσο μεγαλύτερη η οξύτητα.

Προσοχή: Ο χρόνος ζύμωσης επηρεάζεται από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και τη θερμοκρασία των υλικών. Κατά συνέπεια, απαιτείται περισσότερος χρόνος όταν η ζύμωση λαμβάνει χώρα σε χαμηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χρησιμοποιείται κρύο γάλα, αλλά αυτός ο χρόνος δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 14 ώρες.

Διαδικασία όταν δεν υπάρχει ζεστό νερό στο δοχείο ζύμωσης (εικ. 2)

- a. Αναμειγμένα υλικά
- b. Παρασκευαστής γιαουρτιού
- c. Καλύψτε με το επάνω κάλυμμα και ρυθμίστε τον χρόνο ζύμωσης σε 8-12 ώρες

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προκειμένου να μειωθεί ο χρόνος ζύμωσης και να βελτιωθεί η ομοιομορφία της μετάδοσης θερμότητας, μπορείτε να προσθέσετε λίγο ζεστό νερό στο δοχείο ζύμωσης έτσι ώστε το γιαούρτι να γίνει πιο ομοιόμορφο και λείο.

Διαδικασία όταν υπάρχει ζεστό νερό στο δοχείο ζύμωσης (εικ. 3)

- a. Αναμειγμένα υλικά
- b. Παρασκευαστής γιαουρτιού
- c. Τοποθετήστε τα βάζα στο δοχείο ζύμωσης και προσθέστε βραστό νερό
- d. Καλύψτε με το επάνω κάλυμμα και ρυθμίστε τον χρόνο ζύμωσης σε 8-12 ώρες

4. Διατήρηση της φρεσκάδας

Μέθοδος: Το γιαούρτι που έχει μόλις υποστεί ζύμωση είναι βρώσιμο αλλά όχι πολύ νόστιμο. Εάν δεν σας αρέσει κρύο, μπορείτε να το καταναλώσετε άμεσα. Εάν δεν το καταναλώσετε άμεσα, μπορείτε να βάλετε το δοχείο με το γιαούρτι απευθείας στο ψυγείο. Το γιαούρτι είναι εξαιρετικά καλό όταν ψυχθεί.

Προσοχή: Ο χρόνος διατήρησης του γιαουρτιού στο ψυγείο δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 7 ημέρες. Συνιστάται να το καταναλώσετε μέσα σε 3 ημέρες καθώς η ενεργοποίηση του γαλακτοβάκιλλου στο γιαούρτι είναι η υψηλότερη αυτό το χρονικό διάστημα.

(εικ. 4)

- a. Μετά τη ζύμωση
- b. Βγάλτε το ζυμωμένο γιαούρτι
- c. Βάλτε στο ψυγείο

5. Γεύση

Μέθοδος: Μπορείτε να αρωματίσετε το γιαούρτι σας όπως σας αρέσει, προσθέτοντας χυμό φρούτων, φρουκτόζη, μέλι κ.λπ.

(εικ. 5)

- a. Γιαούρτι από το ψυγείο
- b. Χυμός φρούτων, μέλι κ.λπ.
- c. Αρωματισμένο γιαούρτι

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Εάν συνεχίζει να δημιουργείται μεγάλη ποσότητα αερίων και δυσσομίας και μετά τη ζύμωση, αυτό υποδεικνύει ότι το νερό ή το γάλα είναι μολυσμένο και το γιαούρτι δεν μπορεί να καταναλωθεί. Αν έχει μορφή πουτίγκας με κίτρινη γυαλάδα και ξινή γεύση, αυτό δείχνει ότι η ζύμωση είναι καλή.
2. Ο μεγαλύτερος χρόνος ζύμωσης θα παράγει μια μεγάλη ποσότητα ορού γάλακτος (κιτρινωπό υγρό) και θα το κάνει πολύ ξινό. Κάτι τέτοιο είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.

Μπορείτε να καταναλώσετε ξεχωριστά τον ορό γάλακτος (δεδομένου ότι το περιέχει αφθονία θρεπτικών συστατικών, όπως γαλακτικό οξύ, βιταμίνη Β κ.λπ.) ή να τον ανακατέψτε με το γιαούρτι.

3. Όσον αφορά τα παιδιά, συνιστάται γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα. Για τα υπέρβαρα άτομα συνιστάται ωστόσο γάλα χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, γάλα χωρίς λιπαρά ή φρέσκο γάλα. (Η προσθήκη φρουκτόζης στο γάλα μπορεί να επιταχύνει τη διαδικασία ζύμωσης και η χρήση αρωματισμένου γάλακτος δεν συνιστάται).
4. Εάν παρατηρηθεί διάρροια ή δυσφορία στο στομάχι μετά από την κατανάλωση του γιαουρτιού, θα πρέπει να μειώσετε την ποσότητα του γιαουρτιού στα 100 ml κάθε φορά και στη συνέχεια σταδιακά να την αυξήσετε στα 200-300 ml.

ΠΩΣ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ (εικ. Β)

1. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
2. Κουμπί λειτουργίας
3. Κουμπί +/-
4. Ενδεικτική λυχνία χρόνου
5. Οθόνη
6. Κουμπί Έναρξη/Ακύρωση

1. Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός «88» και ακούγεται ένας ήχος «μπιπ». Η τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη και ο παρασκευαστής είναι έτοιμος για χρήση.
2. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να επιλέξετε λειτουργία. Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας ανάβει. Με το κουμπί "+/-" μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία λειτουργίας για την παρασκευή γιαουρτιού ή κρασιού από ρύζι (εύρος ρύθμισης 20-50°C). Η θερμοκρασία του παρασκευαστή γιαουρτιού ανέρχεται σε 42°C ± 3°C
3. Μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας πατήστε το κουμπί «έναρξη/ακύρωση». Με το κουμπί "+/-" μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο λειτουργίας. (εύρος ρύθμισης 8 - 48 ώρες). Μετά τη ρύθμιση του χρόνου πατήστε το κουμπί «έναρξη/ακύρωση». Η ενδεικτική λυχνία χρόνου ανάβει και η συσκευή τίθεται σε λειτουργία. Αν θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί «έναρξη/ακύρωση» παρατεταμένα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

220-240 V • 50/60 Hz • 30 W

**Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση**

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς παραδίδοντας τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

MANUAL DE UTILIZARE

DESCRIEREA PRODUSULUI vezi fig.A

1. Vas pentru fermentare
2. Corp
3. Panou de control
4. Bază
5. Capac
6. Capacul căni
7. Cană
8. Cablu

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Când folosiți aparate electrice, este necesar întotdeauna să respectați precauțiile de bază pentru a reduce pericolele de incendiu, electrocutare, și/sau rănire a persoanelor. Respectați inclusiv următoarele instrucțiuni:

CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE

1. Înainte de a conecta aparatul la priza electrică, asigurați-vă că tensiunea indicată pe dispozitiv corespunde cu tensiunea rețelei electrice din locuința dvs..
2. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru; nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Nu folosiți aparatul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea acestora, nici în apropiere de radiatoare sau flăcări deschise.
4. Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l de la priza electrică și nu folosiți niciodată produse de curățare abrazive pentru exteriorul aparatului, deoarece acestea pot produce la zgâriere și/sau deteriorare.
5. Din motive de siguranță, nu recomandăm ca aparatul să fie utilizat de copii.
6. Nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.
7. Nu utilizați aparatul dacă are cablul sau ștecherul deteriorat sau după ce aparatul începe să funcționeze defectuos sau a căzut pe jos sau a fost deteriorat în orice alt fel. În acest caz, duceți înapoi aparatul la magazinul distribuitorului.
8. Nu folosiți aparatul în aer liber.
9. Nu folosiți aparatul pe suprafețe fierbinți sau în apropierea acestora, nici în apropiere de radiatoare sau flăcări deschise.
10. Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) având capacități mentale, senzoriale și fizice reduse sau neexperimentate și neinformate decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de o persoană responsabilă de siguranța sa.
11. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

MOD DE UTILIZARE

IAURT

1. Dezinfectare:

Folosiți apă caldă pentru a spăla cana și capacul căni - Pentru dezinfectare, nu fierbeți mai mult de 1 minut.

Atenție: Nu spălați capacul superior și produsul cu apă fierbinte.

2. Prepararea iaurtului:

Introduceți ingredientele în cană în următoarele proporții:

Opțiunea 1: 1 L lapte proaspăt refrigerat + 1 pungă cu cultură de fermentare în formă de pudră sau iaurt pur refrigerat cu grăsimea de 5%.

Opțiunea 2: 1 L lapte pur sigilat steril + 1 pungă cultură de fermentare în formă de pudră sau iaurt pur refrigerat cu grăsimea de 5%.

Opțiunea 3: 1 L lapte fabricat din lapte praf + 1 pungă cultură de fermentare în formă de pudră sau iaurt pur refrigerat cu grăsimea de 5%.

Opțiunea 4: Lapte fiert din boabe de soia + ferment

Notă: Cantitatea de ferment sau iaurt pur refrigerat se va schimba în proporții egale, în funcție de cantitatea de lapte.

ATENȚIE:

1. Vă rugăm să vă asigurați că ingredientele dumneavoastră nu sunt expirate și sunt în stare bună.
2. Pentru cantitatea de ferment, consultați Manualul de instrucțiuni.
3. Când laptele este obținut din lapte praf, vă rugăm să consultați proporțiile conform instrucțiunilor: 400 ml lapte praf + 1100 ml apă.
4. Laptele de soia fiert sau laptele obținut din lapte praf nu trebuie adăugate pentru fermentație, până când temperatura lor nu este mai mică de 40°C

vedeți Fig. 1

- a. lapte proaspăt, lapte pur, lapte praf sau lapte de soia
- b. ferment sau iaurt refrigerat pur cu grăsimea de 5%.
- c. containere

3. Fermentul

Metoda: ingredientele crude sunt amestecate și introduse în vasul de fermentare și acoperite cu capacul superior. Conectați aparatul la priză și porniți întrerupătorul pentru a începe fermentația. Timpul de fermentare trebuie controlat manual. Timpul de fermentare este de aproximativ 6 - 8 ore. Iaurtul final se va coagula și va arăta ca „tofu”. Cu cât timpul de fermentare este mai lung, cu atât aciditatea este mai mare.

Atenție: Timpul de fermentare va fi afectat de temperatura ambientă și de temperatura ingredientelor crude. Fermentarea va dura mai mult timp la o temperatură ambientă scăzută sau atunci când utilizați lapte refrigerat, dar nu va depăși 14 ore.

Manipularea atunci când nu există apă caldă în vasul pentru fermentare vezi Fig. 2

- a) Ingredientele crude amestecate
- b) Iaurtieră
- c) Acoperiți cu capacul superior și setați timpul de fermentare la 8-12 ore

Notă: Pentru a scurta timpul de fermentare și pentru a îmbunătăți egalitatea transferului de căldură, puteți pune niște apă caldă în vasul de fermentare, astfel încât iaurtul să fie mai uniform și mai moale.

Manipularea atunci când există apă caldă în vasul de fermentare vezi Fig. 3

- a. Ingredientele crude amestecate
- b. Iaurtieră
- c. Introduceți cana în vasul de fermentare și turnați apă fiartă în el
- d. Acoperiți cu capacul superior și setați timpul de fermentare la 8-12 ore

4. Menținerea prospețimii

Metoda: Iaurtul fermentat este deja comestibil, dar nu foarte delicios. Cei cărora nu le place mâncarea rece îl pot savura în acest moment după aromatizare. Dacă nu îl savurați în acest moment, puteți pune imediat recipientul cu iaurt fermentat în frigider. Este extrem de bun după refrigerare.

Atenție: Durata de refrigerare a iaurtului nu trebuie să depășească 7 zile. Este recomandat să vă bucurați de acesta în termen de 3 zile, deoarece activarea lactobacilului în iaurt este maximă în această perioadă de timp.

vezi Fig. 4

- a. După fermentație
- b. Scoateți iaurtul fermentat
- c. Puneți-l la frigider

5. Aromatizarea

Metoda: Vă puteți bucura de iaurt după ce îl aromați cu suc de fructe, fructoză, miere etc., la dorința dumneavoastră.

vezi Fig. 5

- a. Iaurt refrigerat
- b. Suc de fructe, miere, etc
- c. Iaurt aromatizat

NOTE:

1. Existența unei cantități mari de gaz și miros urât produs după fermentație, indică faptul că apa sau laptele praf au fost contaminate și iaurtul nu poate fi consumat. Dacă arată ca o budincă cu un luciu galben și are un gust acru, aceasta indică că fermentația a decurs bine.

2

1. Un timp mai lung de fermentare va produce o cantitate mare de lichid derivat (lichid gălbui) și îl va face destul de acru, ceea ce este normal și nu trebuie să vă preocupe. Vă puteți bucura de lichidul derivat separat (deoarece lichidul derivat conține o abundență de nutrienți, cum ar fi acidul lactic, vitamina B, etc.) sau îl amestecați cu iaurtul pentru a fi mâncat.
2. Pentru copii, se recomandă lapte praf sau lapte proaspăt. Dar pentru persoanele obeze, se recomandă lapte cu conținut scăzut de grăsime, degresat sau lapte proaspăt. (Adăugarea fructozei în lapte poate accelera procesul de fermentație, iar laptele aromatizat nu este recomandat).
3. Dacă aveți diaree sau disconfort stomacal după consumul iaurtului, ar trebui să scădeți cantitatea de iaurt cu 100 ml de fiecare dată, apoi să creșteți treptat cantitatea la 200-300 ml.

SETAREA PANOULUI DE CONTROL vezi Fig. B

1. Indicator de temperatură
2. Buton funcțional
3. Butonul +/-
4. Indicator timp de gătit
5. Display
6. Butonul de Pornire/Oprire

1. Introduceți ștecherul în priza de perete, ca urmare va apărea numărul „88” cu un sunet sonor „bip”. Indicatorul de alimentare este pornit, iar iaurtiera este gata.
2. Apăsăți tasta „Funcție” pentru a alege funcția, indicatorul de temperatură se va aprinde. Apăsarea tastei „+/-” vă permite să setați temperatura de lucru pentru a face iaurt sau vin de orez (setat între 20°C - 50°C). Temperatura iaurtării se încadrează la 42°C ± 3°C
3. După ce temperatura este setată, apăsați butonul „pornire/oprire” Apăsarea tastei „+/-” va seta timpul de lucru. (Intervalul de setare 8 ore - 48 ore). După ce este setată ora, apăsați butonul „pornire/oprire”. Indicatorul de „timp” se va aprinde și aparatul va începe să funcționeze. Dacă doriți să anulați procesul, țineți apăsat butonul „pornire/oprire” mai mult timp.

SPECIFICAȚII TEHNICE

220-240 V • 50/60 Hz • 30 W



Eliminarea ecologică a deșeurilor.

Aveți grijă întotdeauna să protejați mediul împotriva poluării! Rețineți că trebuie să respectați reglementările locale care prevăd că echipamentele electrice scoase din uz trebuie să fie duse la un centru competent pentru eliminarea deșeurilor.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

POPIS PRODUKTU

Pozri obr. A.

1. Fermentačná nádoba
2. Telo
3. Ovládací panel
4. Základňa
5. Kryt
6. Kryt nádoby
7. Nádoba
8. Kábel

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických prístrojov by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa znížilo riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a/alebo zranenia osôb, a to vrátane nasledujúcich.

PREČÍTAJTE SI A USCHOVAJTE VŠETKY POKYNY

1. Pred pripojením prístroja sa uistite, že napätie uvedené na prístroji zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti.
2. Nedovoľte, aby kábel visel cez hranu stola alebo pracovnej plochy alebo aby sa nedotýkal horúcich povrchov.
3. Prístroj nepoužívajte na horúcich povrchoch, ohrevných špirálach alebo otvorenom ohni ani ich blízkosti.
4. Pred čistením prístroj odpojte od siete a nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky na vonkajšej strane prístroja, pretože by to mohlo viesť k poškriabaniu a/alebo poškodeniu.
5. Z bezpečnostných dôvodov neodporúčame, aby prístroj používali deti.
6. Prístroj pri čistení neponárajte do vody alebo iných kvapalín.
7. Nepoužívate žiaden prístroj s poškodeným káblom alebo zástrčkou, po poruchách prístroja, prípadne ak prístroj spadol alebo sa akýmkoľvek spôsobom poškodil. Prístroj vráťte do miestnej maloobchodnej predajne.
8. Prístroj nepoužívajte v exteriéri.
9. Prístroj nepoužívajte na horúcich povrchoch, ohrevných špirálach alebo otvorenom ohni ani ich blízkosti.
10. Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní prístroja.
11. Je potrebné zabezpečiť dohľad nad deťmi, aby sa s prístrojom nehrali.

POUŽÍVANIE

JOGURT

1. Dezinfekcia:

Na umývanie nádoby a jej veka použite horúcu vodu – pri dezinfekcii nepoužívajte prevarenú vodu dlhšie ako 1 minútu.

Výstraha: Horný kryt a produkt neumývajte prevarenou vodou.

2. Miešanie:

Vložte prísady do nádoby v týchto pomeroch: Možnosť 1: 1 l chladeného čerstvého mlieka + 1 vrecúško fermentačného prášku alebo 5 % chladeného čistého jogurtu.

Možnosť 2: 1 l sterilného utesneného čistého mlieka + 1 vrecúško fermentačného prášku alebo 5 % chladeného čistého jogurtu.

Možnosť 3: 1 l mlieka vyrobeného pomocou sušeného mlieka + 1 vrecúško fermentačného prášku alebo 5 % chladeného čistého jogurtu.

Možnosť 4: Prevarené sójové mlieko + fermentované

Poznámka: Množstvo fermentovaného alebo chladeného čistého jogurtu sa bude meniť v rovnakých pomeroch v závislosti od množstva mlieka.

VÝSTRAHA:

1. Uistite sa, že prísady nie sú po dátume expirácie a či sú v dobrom stave.
2. Informácie o množstve fermentu nájdete v návode na použitie.
3. Ak je mlieko vyrobené zo sušeného mlieka, použite pomery prísad v súlade s týmito pokynmi: 400 ml sušeného mlieka + 1100 ml vody.
4. Prevarené sójové mlieko alebo mlieko vyrobené pomocou sušeného mlieka sa nesmie pridávať na fermentáciu, kým sa jeho teplota neznižuje pod 40°C.

Pozri obr. 1.

- a. čerstvé mlieko, čisté mlieko, sušené mlieko alebo sójové mlieko
- b. ferment alebo 5 % chladeného čistého jogurtu
- c. nádoby

3. Ferment

Spôsob: suroviny sa zmiešajú a umiestnia do fermentačnej nádoby a zakryjú sa horným krytom. Pripojte a zapnite hlavný vypínač, aby sa fermentácia začala. Čas fermentácie sa musí regulovať manuálne. Čas fermentácie je asi 6 – 8 hodín. Hotový jogurt bude koagulovať a vyzerá ako „syr tofu“. Čím dlhší je čas fermentácie, tým väčšia je kyslosť.

Výstraha: Čas fermentácie bude ovplyvnený teplotou okolia a teplotou surovín. Fermentácia bude trvať dlhšie pri nízkej teplote okolia alebo pri

použití chladeného mlieka, ale nebude trvať dlhšie ako 14 hodín.

Manipulácia, keď vo fermentačnej nádobe nie je teplá voda

Pozri obr. 2.

- a) Zmiešané suroviny
- b) Jogurtovač
- c) Zakryte horným krytom a nastavte čas fermentácie na 8 – 12 hodín

Poznámka: Ak chcete skrátiť čas fermentácie a zlepšiť rovnomernosť prenosu tepla, môžete do fermentačnej nádoby vložiť teplú vodu, aby bol jogurt rovnomernejší a hladší.

Manipulácia, keď vo fermentačnej nádobe je teplá voda

Pozri obr. 3.

- a. Zmiešané suroviny
- b. Jogurtovač
- c. Vložte nádobu do fermentačnej nádoby a nalejte do nej prevarenú vodu
- d. Zakryte horným krytom a nastavte čas fermentácie na 8 – 12 hodín

4. Udržiavanie čerstvosti

Spôsob: Práve fermentovaný jogurt je jedlý, ale nie príliš chutný. Tí, ktorí nemajú radi studené jedlo, si ho teraz môžu vychutnať po ochutení. Ak vám teraz jogurt nechutí, môžete nádobu s fermentovaným jogurtom ihneď vložiť do chladničky. Po vychladnutí je veľmi dobrý.

Výstraha: Čas chladenia jogurtu nesmie byť dlhší ako 7 dní. Odporúča sa, aby ste si jogurt vychutnali do 3 dní, pretože aktivácia laktobacilov v jogurte je najvyššia v tomto časovom období.

Pozri obr. 4.

- a. Po fermentácii
- b. Vyberte fermentovaný jogurt
- c. Vložte do chladničky

5. Ochutenie

Spôsob: Jogurt si môžete vychutnať po ochutení ovocnou šťavou, fruktózou, medom atď., podľa toho, čo máte radi.

Pozri obr. 5.

- a. Vychladený jogurt
- b. Ovocná šťava, med atď.
- c. Ochutený jogurt

POZNÁMKY:

1. Ak po fermentácii vznikne veľké množstvo plynu a zápachu, znamená to, že voda alebo sušené mlieko boli kontaminované a jogurt nie je možné jesť. Ak vyzerá ako puding so žltým leskom a chutí kyslo, je to znak toho, že fermentácia prebehla v poriadku.
2. Pri dlhšom čase fermentácie sa bude produkovať veľké množstvo dodatočnej kvapaliny (žltkastej kvapaliny) a spôsobí to, že jogurt bude dosť kyslý, čo je normálne a nemusíte sa ničoho

obávať. Dodatočnú tekutinu si môžete vychutnať osobitne (pretože dodatočná tekutina obsahuje dostatok výživných látok, ako je kyselina mliečna, vitamín B atď.), prípadne ju zmiešajte s jogurtom a zjedzte.

3. Pre deti sa odporúča použiť sušené mlieko alebo čerstvé mlieko. Pre osoby s nadváhou sa však odporúča použiť nízkotučné alebo odtučnené sušené mlieko alebo čerstvé mlieko. (Pridanie fruktózy do mlieka môže urýchliť proces kvasenia a ochutené mlieko sa neodporúča).
4. Ak po požití jogurtu máte hnačku alebo žalúdočné ťažkosti, mali by ste zakaždým znížiť množstvo jogurtu na 100 ml a potom postupne zvyšovať na 200 ml až 300 ml.

SPÔSOB NASTAVENIA OVLÁDACIEHO PANELA

Pozri obr. B.

1. Indikátor teploty
2. Tlačidlo „Funkcia“
3. Tlačidlo +/-
4. Indikátor času
5. Displej
6. Tlačidlo Start/zrušiť

1. Zapojte kábel do sieťovej zásuvky. Následne sa zobrazí číslo „88“ a zaznie zvukový signál. Indikátor napájania svieti a jogurtovač je pripravený.
2. Stlačením tlačidla „Funkcia“ vyberete funkciu, rozsvieti sa indikátor teploty. Stlačením tlačidla „+/-“ môžete nastaviť pracovnú teplotu na výrobu jogurtu alebo ryžového vína (rozsah nastavenia je 20 °C – 50 °C). Teplota jogurtovača je v rámci rozsahu 42 °C ± 3 °C.
3. Po nastavení teploty stlačte tlačidlo „Start/zrušiť“. Stlačením tlačidla „+/-“ nastavíte pracovný čas. (Rozsah nastavenia je 8 h – 48 h). Po nastavení času stlačte tlačidlo „Start/zrušiť“. Rozsvieti sa indikátor „času“ a zariadenie pracuje. Ak chcete prevádzku zrušiť, stlačte a dlhšiu dobu podržte tlačidlo „Start/zrušiť“.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

220-240 V • 50/60 Hz • 30 W

Ekologická likvidácia

Vždy chráňte životné prostredie pred znečistením! Dodržiavajte miestne predpisy a elektrické zariadenia vyradené z prevádzky odovzdajte v príslušnom stredisku na likvidáciu odpadu.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для сделать йогурт.
Не для коммерческого и промышленного использования.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (видео А)

1. Отсек для ферментации
2. Корпус
3. Панель управления
4. Основание
5. Крышка
6. Крышка блендера
7. Баночка
8. Шнур

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Для того чтобы избежать возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования окружающих во время эксплуатации электрических приборов, необходимо придерживаться основных мер безопасности, включая:

ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

1. Перед тем как подключить устройство, убедитесь, что указанное на Вашем приборе напряжение совпадает с локальным напряжением.
2. Кабель не должен свешиваться с углов рабочей поверхности стола. Убедитесь, что он не касается какой-либо горячей поверхности.
3. Не эксплуатируйте прибор вблизи от горячих поверхностей, нагревательных элементов или источников открытого огня.
4. Перед чистой отсоедините прибор от источника питания. Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами для чистки корпуса, так как они могут поцарапать или повредить прибор.
5. Из соображений безопасности не позволяйте детям пользоваться прибором.
6. Не опускайте прибор в воду или какую-либо другую жидкость.
7. Не эксплуатируйте прибор, если поврежден кабель или штекер, когда прибор функционирует неправильно, после падения на землю или после какого-либо другого повреждения. Для проведения необходимого ремонта отнесите прибор в магазин, в котором Вы его приобрели.
8. Не эксплуатируйте прибор вне помещения.
9. Не эксплуатируйте прибор вблизи от горячих поверхностей, нагревательных элементов или источников открытого огня.

10. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.

11. Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ЙОГУРТ

1. Дезинфекция:

Промойте баночки с крышками теплой, но не кипящей водой в течение 1 минуты или дольше. **Осторожно!** Не допускается мыть верхнюю крышку и само устройство кипящей водой.

2. Перемешивание:

Поместите смесь в баночки, выдерживая следующую пропорцию:
Вариант 1: 1 л свежего молока из холодильника + 1 пакетик закваски или натуральный йогурт 5 % из холодильника.

Вариант 2: 1 л стерильно упакованного цельного молока + 1 пакетик закваски или натуральный йогурт 5 % из холодильника.

Вариант 3: 1 л молока, восстановленного из сухого + 1 пакетик закваски или натуральный йогурт 5 % из холодильника.

Вариант 4: Кипяченое соевое молоко + закваска

Примечание: При добавлении йогурта или закваски объем молока следует уменьшать соответственно.

ОСТОРОЖНО!

1. Убедитесь в том, что все ингредиенты находятся в хорошем состоянии и их срок годности не истек.
2. Точное количество закваски проверьте в инструкции.
3. Если вы используете сухое молоко, выдержите следующую пропорцию: на 400 мл сухого молока добавьте 1 100 мл воды.
4. Кипяченое соевое или восстановленное из сухого молоко перед добавлением закваски следует охладить ниже 40°C

(видео 1)

- а. Свежее молоко, цельное молоко, восстановленное из сухого или соевое молоко
- б. Закваска или охлажденный натуральный йогурт 5 %
- с. Перемешать в контейнере

3. Ферментация

Указания: После перемешивания исходных продуктов разлейте их по баночкам, поместите баночки в отсек для ферментации и накройте верхней крышкой. Подключите устройство к розетке и нажмите на выключатель, чтобы начать ферментацию. Время ферментации задается вручную. Время ферментации составляет 6–8 часов. Готовый йогурт должен загустеть и иметь консистенцию соевого творога. Чем больше время ферментации, тем выше кислотность продукта.

Осторожно! На время ферментации влияет температура окружающей среды и температура исходных продуктов. При низкой температуре воздуха или использовании охлажденного молока время следует увеличить, но не более чем до 14 часов.

Приготовление в отсеке для ферментации без теплой воды (видео 2)

- а. Смешанные исходные продукты
- б. Йогуртница
- с. Накройте верхней крышкой, установите время на 8–12 часов

Примечание: Чтобы сократить время ферментации и обеспечить равномерное распределение тепла, можно добавить в отсек для ферментации немного воды. Так йогурт получится более однородным.

Приготовление в отсеке для ферментации с теплой водой (видео 3)

- а. Смешанные исходные продукты
- б. Йогуртница
- с. Разместите баночки в отсеке для ферментации и налейте кипяченую воду
- д. Накройте верхней крышкой, установите время на 8–12 часов

4. Хранение

Указания: Приготовленный йогурт можно есть сразу, но в таком виде он менее вкусен. Если вы не любите подобные блюда в охлажденном виде, вы можете пробовать йогурт сразу. Если в теплом виде йогурт вам не понравился, поместите его в холодильник. Особенно вкусен йогурт в охлажденном виде.

Осторожно! Хранить йогурт в холодильнике можно не более 7 дней. Рекомендуется употребить его в течение 3 дней, поскольку именно в это время лактобактерии в йогурте наиболее активны.

(видео 4)

- а. После ферментации
- б. Извлеките баночки из устройства
- с. Поместите их в холодильник

5. Вкусовые добавки

Указания: В йогурт по вкусу можно добавить фруктовый сок, фруктозу, мед и другие продукты.

(видео 5)

- а. Охлажденный йогурт
- б. Фруктовый сок, мед и др.
- с. Йогурт с добавками

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Если после ферментации выделяется большое количество газа и появляется плохой запах, это означает, что вода, в которой растворено сухое молоко, загрязнена, и такой йогурт есть нельзя. Качественный йогурт имеет консистенцию пудинга, желтоватый блеск и кисловатый вкус.
2. При увеличении времени ферментации будет выделяться больше желтоватой жидкости, а вкус станет более кислым. Это нормально, и такой йогурт можно употреблять в пищу. Выделяющаяся жидкость содержит множество полезных веществ, например, молочную кислоту и витамин В. Жидкость можно употребить отдельно или смешать с йогуртом.
3. Для питания детей рекомендуется использовать йогурт из свежего молока или молока, восстановленного из сухого. Для людей с избыточным весом можно готовить йогурт из обезжиренного молока или молока с пониженной жирностью. (Добавление фруктозы при приготовлении смеси может ускорить процесс ферментации; другие добавки использовать не рекомендуются).
4. Если после употребления йогурта появляется дискомфорт в области живота или диарея, сократите порцию йогурта до 100 мл за один раз, и затем постепенно повышайте ее до 200–300 мл.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (видео В)

1. Индикатор температуры
2. Кнопка «Функция»
3. Кнопка +/-
4. Индикатор времени
5. Дисплей
6. Кнопка Старт/отмена

1. Включите шнур в розетку. На дисплее появятся немигающие цифры «88» и раздастся звуковой сигнал. Индикатор питания будет гореть, что означает готовность устройства к работе.
2. Нажмите на кнопку «Функция» для выбора функции — загорится индикатор температуры. Чтобы выбрать температуру для приготовления йогурта или рисового вина, используйте кнопки «+/-». Можно выбрать температуру в диапазоне от 20°C до 50°C.

