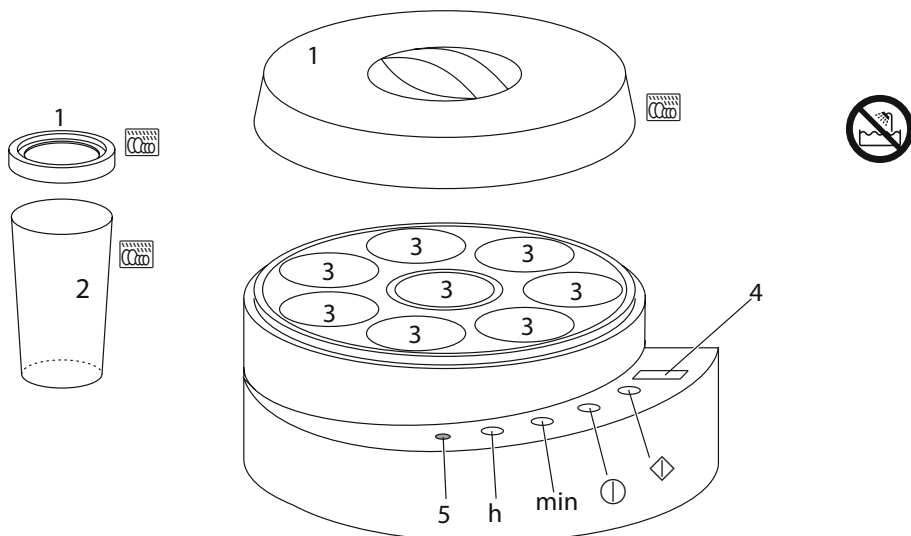




# Russell Hobbs



|                          |    |                        |    |
|--------------------------|----|------------------------|----|
| Bedienungsanleitung      | 2  | pokyny (Slovenčina)    | 39 |
| mode d'emploi            | 6  | instrukcja             | 42 |
| instructies              | 9  | upute                  | 45 |
| istruzioni per l'uso     | 12 | navodila               | 48 |
| instrucciones            | 15 | οδηγίες                | 51 |
| instruções               | 18 | utasítások             | 54 |
| brugsanvisning           | 21 | talimatlar             | 57 |
| bruksanvisning (Svenska) | 24 | instrucțiuni           | 60 |
| bruksanvisning (Norsk)   | 27 | инструкции (Български) | 63 |
| käyttöohjeet             | 30 | instructions           | 66 |
| инструкции (Русский)     | 33 | تعليمات للاستخدام      | 71 |
| pokyny (Čeština)         | 36 |                        |    |



Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

#### **STOP WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- ⚠ Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen.
- 3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsververtretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.
- 4 Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach.
- 5 Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- 6 Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.

**Nur für den Gebrauch im Haushalt**

**Zeichnungen**

- |          |                  |                                                                                                    |
|----------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Deckel | 3 Lücke          |  Spülmaschinenfest |
| 2 Glas   | 4 Timer          |                                                                                                    |
|          | 5 Kontroll-Lampe |                                                                                                    |

**❖ WIE ES FUNKTIONIERT**

- 1 Geben Sie Joghurtkultur zur warmen Milch hinzu und halten Sie die Milch für 8-16 Stunden (wir empfehlen eine ganze Nacht) warm. Lassen Sie sie abkühlen und stellen Sie sie für 2 Stunden in den Kühlschrank, danach können Sie den Joghurt essen.
- 2 Naturjoghurt kann für 8-10 Tage im Kühlschrank oder für ca. einen Monat in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden.
- 3 Im Kühlschrank gelagerter Joghurt wird möglicherweise gespalten – sollte dies passieren, verrühren Sie ihn.
- 4 Eingefrorener Joghurt kann seine Konsistenz verändern, deshalb eignet sich gefrorener Joghurt besser zum Kochen als zum direkten Verzehr.

**👁 JOGHURTKULTUR**

- 5 Nehmen Sie 30 ml (2 Esslöffel):
  - a) Nicht-aromatisierten Joghurt mit aktiven Joghurtkulturen – er muss frisch sein (achten Sie auf ein langes Haltbarkeitsdatum).
    - Unterschiedliche Marken führen zu unterschiedlichen Ergebnissen.
  - b) Joghurt, den Sie bereits hergestellt haben.
    - Die Bakterien werden mit der Zeit schwächer. Sie können diesen Vorgang daher nur 10 Mal wiederholen, danach müssen Sie eine neue Joghurtkultur verwenden.
  - c) Gefriergetrocknete Joghurtkultur aus der Apotheke oder aus dem Reformhaus
    - Sollten die Packungsanweisungen von den Anweisungen in dieser Anleitung abweichen, halten Sie sich bitte an die Anweisungen auf der Verpackung der Joghurtkultur.

**👁 MILCH**

- 6 Sie benötigen 1 Liter Milch.
- 7 Vollmilch ergibt einen festeren Joghurt als fettarme Milch.
- 8 Damit er noch fester wird, können der flüssigen Milch bis zu 8 Esslöffel Milchpulver beigemischt werden.
- 9 Sie können auch rekonstituiertes Milchpulver oder Kondensmilch aus der Dose verwenden.

**👁 VORBEREITUNG**

- 10 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 11 Es muss zugfrei, vibrationsfrei und vor Sonnenlicht geschützt sein.
- 12 Waschen, spülen und trocknen Sie die Gläser und die Deckel ab.

**👁 JOGHURT HERSTELLEN**

- 13 Um zu vermeiden, dass die Bakterien in der Milch mit den Bakterien in der Joghurtkultur konkurrieren, müssen sie abgetötet werden.
- 14 Während Sie die Milch erhitzen, stellen Sie sicher, dass die Joghurtkultur Raumtemperatur erreicht hat.
- 15 Schütten Sie die Milch in einen Topf und erhitzen Sie sie unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis kurz vorm Siedepunkt.
- 16 Nehmen Sie den Topf vom Herd sobald sich kleine Bläschen rund um den Topfrand bilden.
- 17 Lassen Sie die Milch auf 37 °C bis 45 °C abkühlen.
- 18 Rühren Sie die Joghurtkultur unter die Milch.
- 19 Alles muss gut durchgemischt sein, ansonsten wird das Joghurt klumpig.
- 20 Füllen Sie das Gemisch in die Gläser.
- 21 Setzen Sie die Deckel nicht auf die Gläser.

## EINSCHALTEN

- 22 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 23 Nehmen Sie den Deckel ab.
- 24 Stellen Sie die befüllten Gläser (ohne Deckel) in die dafür vorgesehenen Lücken im Grundgerät.
- 25 Deckel wieder aufsetzen.
- 26 Die -Taste betätigen. Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 27 Drücken Sie die h (Stunden-) und min (Minuten-) Tasten um den Timer einzustellen.
- 28 Wir empfehlen mit 10 Stunden zu beginnen und dann auszutesten mit welcher Programmeinstellung Sie Ihren Geschmack am besten treffen, welche Art von Joghurt Sie mögen und welche Milch Sie am besten verwenden.
- 29 Die -Taste betätigen.
- 30 Lassen Sie das Gerät ungestört arbeiten.
- 31 Sobald der Timer auf 0 steht, ertönt ein Signalton, schalten Sie dann die Wärmezufuhr und die Kontroll-Lampe ab.

## FERTIG?

- 32 Die -Taste betätigen.
- 33 Nehmen Sie den Deckel ab.
- 34 Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser auf dem Deckel nicht in die Gläser tropft.
- 35 Testen Sie den Joghurt.
  - a) Wenn er nicht fest genug ist, können Sie zu Schritt 25 zurückgehen und den Joghurt für ein paar weitere Stunden wärmen.
  - b) Wenn er vollkommen flüssig ist, wurde er zu lange gekocht.
    - Wenn er geschmacklich in Ordnung ist, kann er als Trinkjoghurt genossen werden.
- 36 Wenn Sie dem Joghurt mehr Geschmack verleihen möchten, können Sie ein bisschen Fruchtsirup oder geschnittenes Obst in die Gläser füllen und das Ganze vermischen.
- 37 Setzen Sie die Deckel auf die Gläser und stellen Sie sie für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank bevor Sie den Joghurt servieren.

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

- 38 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 39 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 40 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.  
 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.
- 41 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
- 42 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

## UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.



Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.



## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  2 N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- 3 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.
- 4 Ne placez pas l'appareil dans un réfrigérateur ou congélateur.
- 5 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 6 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

### **usage ménager uniquement**

## **MODE DE FONCTIONNEMENT**

- 1 Ajoutez de la culture de yaourt au lait chaud, maintenez au chaud pendant 8-16 heures (pendant la nuit, par exemple), laissez refroidir, mettez au réfrigérateur pendant 2 heures. Le yaourt est ensuite prêt pour sa consommation.
- 2 Le yaourt nature se conserve au réfrigérateur pendant 8 à 10 jours, ou au congélateur pendant environ un mois.
- 3 Le yaourt conservé dans le réfrigérateur peut se séparer. Si c'est le cas, mélangez-le.
- 4 La congélation du yaourt peut modifier sa consistance, de sorte qu'il est préférable d'utiliser le yaourt congelé pour la cuisson plutôt que pour la consommation tel quel.



## **CULTURE DE YAOURT**

- 5 Vous pouvez utiliser 30 ml (2 cuillères à soupe) de :
  - a) Yaourt vivant nature – il doit être frais (vérifiez que la date de péremption est assez lointaine).
    - Différentes marques donneront des résultats différents.
  - b) Yaourt que vous avez préparé antérieurement.
  - Les bactéries s'affaiblissent au fil du temps, de sorte que vous ne pouvez répéter l'opération qu'une dizaine de fois avant d'utiliser une nouvelle culture de yaourt.
  - c) Culture de yaourt lyophilisée achetée dans une pharmacie ou dans un magasin d'aliments naturels

**schémas**

- 1 couvercle
- 2 pot

- 3 trou
- 4 minuterie
- 5 voyant

 résistant au lave-vaisselle

- Si les instructions figurant sur l'emballage de la culture de yaourt diffèrent de cette notice, suivez les instructions figurant sur l'emballage.

**👁 LAIT**

- 6 Vous aurez besoin d'1 litre de lait.
- 7 Le lait entier donne un yaourt plus épais que le lait écrémé.
- 8 Pour obtenir un yaourt encore plus épais, vous pouvez ajouter jusqu'à 8 cuillères à soupe de lait en poudre au lait liquide.
- 9 Vous pouvez également utiliser du lait en poudre reconstitué ou du lait évaporé en conserve.

**👁 PRÉPARATION**

- 10 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 11 Il doit être à l'abri de tout courant, de toute vibration et protégé des rayons du soleil.
- 12 Lavez les pots et les couvercles, rincez-les et séchez-les.

**👁 PRÉPARATION DE YAOURT**

- 13 Il faut neutraliser les bactéries présentes dans le lait, afin de les empêcher de rivaliser avec les bactéries présentes dans la culture de yaourt.
- 14 Pendant que vous chauffez le lait, laissez la culture de yaourt atteindre la température ambiante.
- 15 Versez le lait dans une casserole et chauffez-le, en remuant constamment, à feu moyen, jusqu'à ce qu'il atteigne pratiquement le point d'ébullition.
- 16 Retirez la casserole du feu dès que des petites bulles se forment autour des bords.
- 17 Laissez le lait refroidir jusqu'à une température allant de 37° C à 45° C.
- 18 Mélangez la culture de yaourt dans le lait.
- 19 Il faut bien mélanger le lait et la culture de yaourt, faute de quoi le yaourt pourrait être grumeleux.
- 20 Versez le mélange dans les pots.
- 21 Ne placez pas les couvercles sur les pots.

**👁 ALLUMAGE**

- 22 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 23 Retirez le couvercle.
- 24 Placez les pots remplis (sans les couvercles) dans les trous de la base.
- 25 Remplacez le couvercle.
- 26 Appuyez sur le bouton ①. Le voyant s'allume.
- 27 Utilisez les boutons h et min pour régler la minuterie.
- 28 Nous vous suggérons de commencer avec 10 heures, et d'expérimenter ensuite pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos goûts, au type de yaourt que vous aimez et au type de lait utilisé.
- 29 Appuyez sur le bouton ◇.
- 30 Laissez l'appareil fonctionner sans interruption.
- 31 Lorsque la minuterie atteint 0, l'appareil émettra un bip sonore, puis déconnectera le chauffage et le voyant.

**👁 TERMINÉ ?**

- 32 Appuyez sur le bouton ①.
- 33 Retirez le couvercle.
- 34 Veillez à ne pas laisser couler des gouttes de condensation du couvercle dans les pots.
- 35 Vérifiez le yaourt.

- a) S'il n'est pas suffisamment ferme, vous pourriez revenir au point 25 et le laisser chauffer pendant quelques heures supplémentaires.
  - b) S'il est totalement liquide, cela signifie qu'il a cuit pendant trop longtemps.
    - S'il a bon goût, vous pouvez le consommer comme du yaourt à boire.
- 36 Si vous souhaitez aromatiser le yaourt, mélangez délicatement un peu de sirop de fruit ou des morceaux de fruits dans les pots.
- 37 Placez les couvercles sur les pots et mettez ces derniers au réfrigérateur pendant au moins deux heures avant de servir.

## SOINS ET ENTRETIEN

- 38 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 39 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 40 Lavez à la main les pièces amovibles.
-  Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
- 41 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
- 42 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

## PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

**afbeeldingen**

- 1 deksel
- 2 pot

- 3 gat
- 4 timer
- 5 lampje

 geschikt voor de vaatwasmachine

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

 **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
-  Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- 3 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.
- 4 Plaats het apparaat niet in een koelkast of vriezer.
- 5 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- 6 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

**uitsluitend voor huishoudelijk gebruik**

 **HOE HET WERKT**

- 1 Voeg yoghurtferment aan warme melk toe en houd het mengsel (bij voorkeur 's avonds) gedurende 8-16 uur warm. Laat het mengsel afkoelen, koel het gedurende 2 uur in de koelkast. Daarna kunt u de yoghurt eten.
- 2 Gewone yoghurt kan ongeveer 8-10 dagen in de koelkast of ongeveer een maand in de vriezer bewaard worden.
- 3 Yoghurt in de koelkast kan gaan schiften - indien dit gebeurt, moet u de yoghurt roeren.
- 4 Door yoghurt te bevriezen kan de samenstelling veranderen: gebruik bevroren yoghurt daarom bij voorkeur om te koken in plaats van om te eten.

 **YOGHURTFERMENT**

- 5 Gebruik 30 ml (2 eetlepels):
  - a) Niet-gearomatiseerde yoghurt met levende melkzuurbacteriën - deze moet vers zijn (kies een lange houdbaarheidsdatum).
  - Verschillende merken geven verschillende resultaten.
  - b) Yoghurt die u eerder hebt gemaakt.

- De bacteriën verzwakken na verloop van tijd, u kunt dit daarom slechts 10 keer doen voordat u een nieuw ferment gebruikt.
- c) Gevriesdroogd yoghurtferment van een apotheek of natuurvoedingszaak.
- Als de aanwijzingen op de verpakking iets afwijken, volg dan de aanwijzingen op de verpakking.

## **MELK**

- 6 U hebt 1 liter melk nodig.
- 7 Volle melk zorgt voor een dikkere yoghurt dan magere melk.
- 8 Om de yoghurt nog dikker te maken, kunt u tot maximaal 8 lepels poedermelk aan de melk toevoegen.
- 9 U kunt ook kunstmatig melkpoeder of ingeblikte gecondenseerde melk gebruiken.

## **VOORBEREIDING**

- 10 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 11 Dit product mag niet in de tocht of in de zon staan en mag niet bloot staan aan trillingen.
- 12 Was de potten en deksels, en spoel en droog ze af.

## **YOGHURT MAKEN**

- 13 U moet de bacteriën in de melk doden, om ervoor te zorgen dat ze niet wedijveren met de bacteriën in het yoghurtferment.
- 14 Wanneer u de melk opwarmt, laat het yoghurtferment dan tot kamertemperatuur opwarmen.
- 15 Schenk de melk in een pan en verwarm deze, terwijl u voortdurend roert, op middelhoog vuur net voor het kookpunt.
- 16 Verwijder de pan van het vuur wanneer er kleine bellen aan de randen van de pan ontstaan.
- 17 Laat de melk afkoelen tot tussen de 37 °C en 45 °C.
- 18 Roer het yoghurtferment door de melk.
- 19 Roer goed door, anders wordt de yoghurt klonterig.
- 20 Schenk het mengsel in de potten.
- 21 Plaats de deksels niet op de potten.

## **AANZETTEN**

- 22 Steek de stekker in het stopcontact.
- 23 Verwijder het deksel.
- 24 Plaats de gevulde potten (zonder deksels) in de gaten in het voetstuk.
- 25 Plaats het deksel terug.
- 26 Druk op de  toets. Het lampje zal oplichten.
- 27 Gebruik de knoppen h (uur) en min (minuten) om de timer in te stellen.
- 28 Wij raden u aan om met 10 uur te beginnen en vervolgens te experimenteren, welke instellingen het beste bij uw smaak, het type yoghurt dat u lekker vindt en het gebruikte type melk passen.
- 29 Druk op de  toets.
- 30 Laat het apparaat met rust.
- 31 Wanneer de timer de 0 bereikt, zal er een pieptoon klinken en worden de verwarming en het lampje uitgeschakeld.

## **KLAAR?**

- 32 Druk op de  toets.
- 33 Verwijder het deksel.
- 34 Zorg ervoor dat u geen condensatie van het deksel in de potten laat lekken.
- 35 Controleer de yoghurt.
  - a) Indien de yoghurt nog niet stevig genoeg is, kunt u teruggaan naar punt 25 en de yoghurt nog een paar uur langer verwarmen.

- b) Indien de yoghurt volledig vloeibaar is, is de yoghurt te lang gekookt.
- Indien de yoghurt goed smaakt, kan de yoghurt als drinkyoghurt gebruikt worden.
- 36 Indien u smaak aan de yoghurt wilt toevoegen, kunt u voorzichtig fruitlimonade of gesneden fruit door de potten mengen.
- 37 Plaats de deksels op de potten en koel de yoghurt gedurende minimaal twee uur in de koelkast voordat u deze opdient.

## **ZORG EN ONDERHOUD**

- 38 Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 39 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
- 40 Was de afneembare onderdelen met de hand.
-  U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.
- 41 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
- 42 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

## **MILIEUBESCHERMING**

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.



## **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

- 1 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
-  Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- 3 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.
- 4 Non mettere l'apparecchio in frigorifero o in freezer.
- 5 Non usare l'apparecchio per usi diversi da quelli per i quali è stato progettato, che vengono descritti in questo manuale di istruzioni.
- 6 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

**solo per uso domestico**



## **COME FUNZIONA**

- 1 Aggiungere la coltura di yogurt al latte tiepido, mantenerlo tiepido per 8-16 ore (consigliamo una notte), lasciarlo raffreddare, mettere in frigo per 2 ore, poi consumare.
- 2 Lo yogurt semplice può essere tenuto in frigo per 8-10 giorni, o in un congelatore per circa un mese.
- 3 Nello yogurt tenuto in frigo potrebbe separarsi la parte liquida dalla parte densa – se succede, basta mescolare.
- 4 Lo yogurt congelato può cambiare consistenza, in questo modo lo yogurt ghiacciato potrebbe essere utilizzato preferibilmente per cuocere piuttosto che per mangiare.



## **COLTURA DI YOGURT**

- 5 Potete utilizzare 30ml (2 cucchiaini da tavola) di:
  - a) Yogurt vivo senza aromi – deve essere fresco (cercare una data di scadenza lunga).
    - Marche differenti daranno risultati differenti.
  - b) Yogurt che avete preparato precedentemente.
    - I batteri si indeboliscono nel tempo, perciò potete prepararlo solo 10 volte prima di passare ad una coltura nuova.
  - c) Coltura di yogurt liofilizzato in farmacia o in un negozio di prodotti dietetici.
    - Se le istruzioni sulla confezione della coltura sono diverse da quelle di questo manuale, seguire le istruzioni sulla confezione.

## immagini

- 1 coperchio
- 2 vasetto

- 3 foro
- 4 timer
- 5 spia

 lavabile in lavastoviglie

## LATTE

- 6 Avrete bisogno di 1 litro di latte.
- 7 Il latte intero dà vita ad uno yogurt più denso rispetto al latte scremato.
- 8 Per renderlo ancora più denso, potete aggiungere fino a 8 cucchiaini di latte in polvere al latte liquido.
- 9 Potete usare anche del latte in polvere ricostituito, o latte condensato in scatola.

## PREPARAZIONE

- 10 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- 11 Deve essere collocato lontano da correnti d'aria, da vibrazioni e protetto dalla luce del sole.
- 12 Lavare i vasetti e i coperchi, sciacquarli e asciugarli.

## PREPARAZIONE DELLO YOGURT

- 13 Bisognerà uccidere i batteri del latte per evitare che entrino in competizione con i batteri della coltura di yogurt.
- 14 Mentre scaldate il latte, lasciate che la coltura di yogurt raggiunga la temperatura ambiente.
- 15 Versare il latte in un pentolino e scaldare, mescolando costantemente, a fuoco medio, togliendo dal fuoco appena prima dell'ebollizione.
- 16 Togliere dal fuoco quando si formeranno delle piccole bolle attorno ai bordi del pentolino.
- 17 Lasciare raffreddare il latte tra i 37°C e i 45°C.
- 18 Mescolare la coltura di yogurt nel latte.
- 19 Le parti devono essere mescolate bene, altrimenti lo yogurt sarà grumoso.
- 20 Versare il composto nei vasetti.
- 21 Non mettere i coperchi sui vasetti.

## ACCENSIONE

- 22 Inserire la spina nella presa di corrente.
- 23 Rimuovere il coperchio.
- 24 Inserire i vasetti pieni (senza coperchi) nei fori della base.
- 25 Riposizionare il coperchio.
- 26 Premere il pulsante ①. La spia si accende.
- 27 Utilizzare i pulsanti h e min per impostare il timer.
- 28 Consigliamo di iniziare con 10 ore, poi provare a cercare le impostazioni che si adattano al vostro gusto, il tipo di yogurt che vi piace e il tipo di latte che usate.
- 29 Premere il pulsante ◇.
- 30 Lasciare l'apparecchio indisturbato.
- 31 Quando il timer arriverà a 0, verrà emesso un segnale sonoro, poi l'elemento scaldante e la spia si spegneranno.

## FINITO?

- 32 Premere il pulsante ①.
- 33 Rimuovere il coperchio.
- 34 Fare attenzione a non fare gocciolare la condensa dal coperchio nei vasetti.
- 35 Controllare lo yogurt.
  - a) Se non è abbastanza denso, potrete tornare al punto 25, e scaldare ancora per un paio di ore.
  - b) Se è completamente liquido, vuol dire che è stato cotto per troppo tempo.
    - Se il gusto è buono, può essere utilizzato come yogurt da bere.

36 Se volete aromatizzare lo yogurt, mescolare delicatamente un po' di sciroppo di frutta o frutta a pezzetti nei vasetti.

37 Posizionare i coperchi sui vasetti e mettere in frigo per almeno due ore prima di servire.

## **CURA E MANUTENZIONE**

38 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

39 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.

40 Lavare a mano le parti rimovibili.



Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

41 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.

42 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.



## **PROTEZIONE AMBIENTALE**

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

## ilustraciones

- 1 tapa
- 2 recipiente

- 3 agujero
- 4 temporizador
- 5 luz

 apto para lavavajillas

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
-  No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre.
- 3 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.
- 4 No ponga el aparato en la nevera ni en el congelador.
- 5 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 6 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

## solo para uso doméstico

## CÓMO FUNCIONA

- 1 Añada el fermento de yogur a la leche caliente y mantenga la mezcla caliente entre 8 y 16 horas (preferiblemente durante la noche). Déjela enfriar, métala en la nevera durante 2 horas y ya estará lista para consumir.
- 2 El yogur natural puede conservarse en la nevera entre 8 y 10 días, o durante un mes, si se congela.
- 3 En la nevera, el yogur puede separarse. En tal caso, remuévalo hasta que vuelva a tomar su aspecto normal.
- 4 El yogur puede perder consistencia al congelarse. Es preferible utilizar el yogur congelado para cocinar, no para consumirlo directamente.

## FERMENTO DE YOGUR

- 5 Use 30 ml (dos cucharillas) de:
  - a) Yogur natural activo, que debe estar fresco (use yogures con suficiente fecha de caducidad).
  - Los resultados variarán según la marca de yogur que utilice.
  - b) Yogur que haya hecho anteriormente.
  - Las bacterias pierden vigor con el tiempo, por lo que solamente podrá usar yogures hechos anteriormente unas diez veces. Use un nuevo fermento tras diez usos.
  - c) Fermento de yogur liofilizado, que puede adquirir en farmacias o tiendas de productos biológicos.

- Si las instrucciones de uso del fermento son distintas a las de este manual, siga las instrucciones del fabricante del fermento.

## **LECHE**

- 6 La medida adecuada es un litro de leche.
- 7 Obtendrá un yogur más espeso si utiliza leche entera en vez de leche desnatada.
- 8 Para que el yogur sea aún más espeso, añada hasta 8 cucharaditas de leche en polvo a la leche.
- 9 Puede también utilizar leche en polvo reconstituida o leche evaporada en lata.

## **PREPARACIÓN**

- 10 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 11 La leche debe estar protegida de corrientes de aire, de vibraciones y de la luz solar.
- 12 Lave el vaso y los tarros, enjuáguelos y séquelos bien.

## **CÓMO HACER YOGUR**

- 13 Antes que nada, es necesario eliminar las bacterias que hay en la leche para que no interactúen con las bacterias del fermento de yogur.
- 14 Mientras calienta la leche, deje el fermento de yogur a temperatura ambiente.
- 15 Ponga la leche en una cazuela y caliéntela removiendo constantemente a fuego medio, hasta que esté a punto de hervir.
- 16 Retire la cazuela del fuego cuando empiecen a aparecer burbujas en los bordes.
- 17 Deje enfriar la leche hasta que esté entre 37 y 45°C.
- 18 Eche el fermento de yogur en la leche y remueva.
- 19 La leche y el fermento deben mezclarse bien; de lo contrario, el yogur quedará grumoso.
- 20 Vierta la mezcla en los vasos.
- 21 No tape los vasos.

## **ENCENDER**

- 22 Enchufe el aparato a la corriente.
- 23 Saque la tapa.
- 24 Coloque los vasos llenos (sin tapar) en los agujeros de la base.
- 25 Vuelva a colocar la tapa.
- 26 Pulse el botón ①. Se encenderá la luz.
- 27 Ajuste el temporizador utilizando los botones h y min.
- 28 Le recomendamos empezar con un período de 10 horas. Haga pruebas con otros períodos, con sus clases de yogur preferidas y con el tipo de leche hasta que dé con la combinación que más le guste.
- 29 Pulse el botón ◇.
- 30 No interfiera en el aparato mientras esté funcionando.
- 31 Cuando el temporizador llegue a 0 dará un aviso acústico. Apague entonces el calentador y la luz.

## **¿HA TERMINADO?**

- 32 Pulse el botón ①.
- 33 Saque la tapa.
- 34 Tenga cuidado de que las gotas de líquido condensado no caigan de la tapa a los vasos.
- 35 Pruebe el yogur.
  - a) Si no ha quedado lo suficientemente sólido, puede volver al punto 25 de las instrucciones y calentarlo durante otras dos horas.
  - b) Si el yogur ha quedado totalmente líquido, quiere decir que se ha cocinado durante demasiado tiempo.
- Si el sabor es de su gusto, puede consumirlo como yogur líquido.

- 36 Si quiere dar sabor al yogur, mézclelo con zumo de frutas o ponga trozos de fruta en los vasos.
- 37 Ponga las tapas en los vasos y métalos en la nevera durante al menos dos horas antes de servirlos.

### **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

- 38 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- 39 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 40 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
-  Puede lavar estas piezas en el lavajillas.
- 41 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
- 42 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

### **PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.



## **MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES**

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

- 1 Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- ⚠ Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
- 3 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.
- 4 Não coloque o aparelho num frigorífico ou congelador.
- 5 Não utilize este aparelho para quaisquer outros fins que não sejam os descritos nestas instruções.
- 6 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.

### **apenas para uso doméstico**



## **COMO FUNCIONA**

- 1 Adicione cultura de iogurte a leite morno, mantenha-o quente por 8-16 horas (recomendamos durante a noite), aguarde que arrefeça, coloque no frigorífico durante 2 horas e depois consuma.
- 2 Iogurte normal preserva-se no frigorífico durante 8-10 dias ou congelado durante cerca de um mês.
- 3 O iogurte mantido no frigorífico pode criar depósito. Caso aconteça, misture bem.
- 4 Congelar o iogurte pode alterar a sua consistência. Assim, o iogurte congelado poderá ser mais adequado ao uso culinário do que ao consumo directo.



## **CULTURA DE IOGURTE**

- 5 Pode utilizar 30 ml (2 colheres de sopa) de:
  - a) Iogurte activo natural – deve ser fresco (opte por um prazo de validade extenso).
    - Marcas diferentes fornecerão resultados diferentes.
  - b) Iogurte confeccionado anteriormente.
    - As bactérias enfraquecem ao longo do tempo, por isso só poderá realizar este processo 10 vezes antes de utilizar uma cultura nova.
  - c) Cultura de iogurte liofilizado encontrada numa farmácia ou loja de produtos naturais
    - Caso as instruções na embalagem da cultura difiram das deste guia, siga as instruções da embalagem.

|                 |                 |                                                                                                     |
|-----------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>esquemas</b> | 3 compartimento |  lavável na máquina |
| 1 tampa         | 4 temporizador  |                                                                                                     |
| 2 recipiente    | 5 luz           |                                                                                                     |

## LEITE

- 6 É necessário 1 litro de leite.
- 7 Leite gordo criará iogurte mais denso do que leite magro.
- 8 Para o tornar ainda mais denso, poderá adicionar 8 colheres de sopa de leite em pó ao leite líquido.
- 9 Pode ainda utilizar leite em pó reconstituído ou leite evaporado em lata.

## PREPARAÇÃO

- 10 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 11 Deve ser protegido de correntes de ar, vibrações e raios solares.
- 12 Lave os recipientes e as tampas, enxágue e seque.

## CONFECCIONAR IOGURTE

- 13 É necessário eliminar as bactérias presentes no leite para evitar que compitam com as bactérias da cultura de iogurte.
- 14 Enquanto aquece o leite, aguarde que a cultura de iogurte atinja a temperatura ambiente.
- 15 Coloque o leite numa panela e ligue o bico do fogão. Mexa continuamente em lume médio, até próximo do ponto de ebulição.
- 16 Retire da chama quando notar o aparecimento de pequenas bolhas nos rebordos da panela.
- 17 Aguarde que o leite arrefeça até se encontrar entre 37 °C e 45 °C.
- 18 Misture a cultura de iogurte no leite.
- 19 Deverão ser muito bem misturados ou o iogurte formará caroços.
- 20 Verta a mistura para os recipientes.
- 21 Não coloque as tampas nos recipientes.

## LIGAR

- 22 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 23 Retire a tampa.
- 24 Coloque os recipientes cheios (sem as tampas) nos compartimentos da base.
- 25 Volte a colocar a tampa.
- 26 Prima o botão "ⓘ" A luz acende.
- 27 Utilize os botões «h» e «min» para programar o temporizador.
- 28 Recomendamos que comece por 10 horas, e depois experimente as definições que se adequem ao seu gosto, ao tipo de iogurte desejado e ao tipo de leite utilizado.
- 29 Prima o botão "⏏"
- 30 Não interfira com o aparelho.
- 31 Quando o temporizador apresentar «0», emitirá um sinal sonoro e desligará o aquecedor e a luz.

## TERMINOU?

- 32 Prima o botão "ⓘ"
- 33 Retire a tampa.
- 34 Certifique-se de que não caem gotas de condensação da tampa para o recipiente.
- 35 Verifique o iogurte.
  - a) Se ainda não estiver firme o suficiente, poderá voltar ao ponto 25 e aquecê-lo por mais um par de horas.
  - b) Se estiver líquido, então cozinhou por demasiado tempo.
    - Se apresentar um sabor agradável pode ser consumido como iogurte líquido.

- 36 Se desejar adicionar sabor ao iogurte, misture suavemente um pouco de fruta ou xarope no interior dos recipientes.
- 37 Encaixe as tampas nos recipientes e coloque-os no frigorífico durante, pelo menos, duas horas antes de servir.

### **CUIDADOS E MANUTENÇÃO**

38 Desligue o aparelho da corrente eléctrica e aguarde que arrefeça.

39 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.

40 Lave à mão as peças removíveis.



Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

41 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.

42 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.



### **PROTECÇÃO AMBIENTAL**

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

|                  |             |                                                                                                       |
|------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>tegninger</b> | 3 hul       |  tåler opvaskemaskine |
| 1 låg            | 4 timer     |                                                                                                       |
| 2 bæger          | 5 indikator |                                                                                                       |

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

### **VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER**

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.
-  Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
- 3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
- 4 Sæt ikke apparatet i køleskabet eller fryseren.
- 5 Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- 6 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

### **kun til privat brug**

### **SÅDAN VIRKER APPARATET**

- 1 Tilsæt yoghurtkultur til varm mælk, hold blandingen varm i 8-16 timer (vi foreslår natten over), lad den køle af og stil den i køleskabet i 2 timer, kan derefter spises.
- 2 Yoghurt natural kan holde sig i 8-10 dage i køleskabet, eller i en dybfryser i cirka en måned.
- 3 Yoghurt som opbevares i køleskabet kan skille – hvis det sker, kan du røre den sammen igen.
- 4 Ved frysning af yoghurt kan konsistensen ændre sig, så frossen yoghurt er derfor nok bedst egnet til madlavning.

### **YOGHURTKULTUR**

- 5 Du kan bruge 30ml (2 spiseskeer):
  - a) Yoghurt natural med levende bakteriekulturer – den skal være frisk (lang tid til holdbarhedsdatoen udløber).
    - Forskellige mærker vil give forskellige resultater.
  - b) Yoghurt du før har lavet.
    - Bakterierne svækkes med tiden, så du kan kun gøre dette 10 gange, inden du skal bruge en ny kultur.
  - c) Frysetørret yoghurtkultur fra apoteket eller materialisten.
    - Hvis anvisningerne på pakken med kultur modsiger denne vejledning, skal du følge anvisningerne på pakken.

## MÆLK

- 6 Du skal brug 1 liter mælk.
- 7 Sødmælk giver tykkere yoghurt end skummetmælk.
- 8 For at gøre yoghurten endnu tykkere, kan du tilsætte op til 8 spiseskefulde pulvermælk til den flydende mælk.
- 9 Du kan også bruge oprørt pulvermælk, eller langtidsholdbar mælk på dåse.

## FORBEREDELSE

- 10 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 11 Den skal opbevares væk fra træk, vibrationer og beskyttet imod sollys.
- 12 Vask bægre og låg, skyl og tør dem af.

## YOGHURTFREMSTILLING

- 13 Du skal dræbe bakterierne i mælken for at undgå, at de konkurrerer med bakterierne i yoghurtkulturen.
- 14 Mens du varmer mælken, skal yoghurtkulturen op på stuetemperatur.
- 15 Hæld mælken i en gryde og varm den under konstant omrøring, ved middel varme, næsten til kogepunktet.
- 16 Tag den af varmen, når der begynder at komme små bobler rundt i grydens kant.
- 17 Lad mælken køle af til mellem 37 °C og 45 °C.
- 18 Rør yoghurtkulturen i mælken.
- 19 Det skal blandes omhyggeligt, ellers bliver din yoghurt klumpet.
- 20 Hæld blandingen i bægrene.
- 21 Sæt ikke låg på bægrene.

## TÆND MASKINEN

- 22 Sæt stikket i stikkontakten.
- 23 Tag låget af.
- 24 Sæt de fyldte bægre (uden låg) ned i hullerne i basen.
- 25 Udskift låget.
- 26 Tryk på ①-knappen. Lampen tænder.
- 27 Indstil timeren ved hjælp af knapperne h og min.
- 28 Vi foreslår, at du starter med 10 timer, og derefter prøver dig frem, indtil du finder den indstilling, der passer dig bedst, den slags yoghurt du bedst kan lide, og den anvendte type mælk.
- 29 Tryk på ②-knappen.
- 30 Lad apparatet stå uberørt.
- 31 Når timeren tæller ned til 0, vil den bippe, derefter slukker varmeren og lyset.

## FÆRDIG?

- 32 Tryk på ①-knappen.
- 33 Tag låget af.
- 34 Pas på, at kondensvandet fra låget ikke drypper ned i bægrene.
- 35 Se til yoghurten
  - a) Hvis den ikke er tilstrækkeligt fast, kan du vælge at gå tilbage til punkt 25 og varme den et par timer mere.
  - b) Hvis den er fuldstændig flydende, så er den blevet tilberedt for længe.
    - Smagen er i orden, den kan bruges som drikkeyoghurt.
- 36 Hvis du vil tilsætte smag til yoghurten, kan du forsigtigt røre lidt frugtsirup eller skåret frugt i bægrene.
- 37 Sæt lågene på bægrene og stil dem i køleskabet i mindst to timer inden servering.

## **PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE**

38 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.

39 Tør apparatets yderside af med en ren, fugtig klud.

40 Vask de aftagelige dele af i hånden.



Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

41 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.

42 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.



## **MILJØBESKYTTELSE**

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.



## **VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER**

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
-  2 Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
- 3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
- 4 Sätt inte in apparaten i kylskåp eller frys.
- 5 Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- 6 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

### **endast för hushållsbruk**

## **SÅ HÄR GÅR DET TILL**

- 1 Tillsätt yoghurtkultur i varm mjölk, håll mjölkblandningen varm i 8-16 timmar (förslagsvis över natten), låt den kallna, sätt in den i frysen i 2 timmar och sedan är den färdig att servera.
- 2 Naturell yoghurt håller sig 8-10 dagar i kylskåp och ungefär en månad i frys.
- 3 Om man förvarar yoghurt i kylskåp kan den skära sig – rör i så fall ihop den igen.
- 4 Yoghurt kan ändra konsistens när man fryser in den. I så fall går den bra att använda den till matlagning om man inte vill äta den.

## **YOGHURTKULTUR**

- 5 Man kan använda 30 ml (2 matskedar) av:
  - a) Naturell levande yoghurt – det är viktigt att den är färsk, så kontrollera utgångsdatum.
    - Olika märken ger olika resultat.
  - b) Yoghurt som du gjort tidigare.
    - Man kan använda samma yoghurtkultur 10 gånger. Därefter avtar effekten och man bör använda en ny startkultur.
  - c) Frystorkad yoghurtkultur från apotek eller hälsokostaffär.
    - Följ instruktionerna för den kultur du köper om de skulle avvika från dessa anvisningar.

## **MJÖLK**

- 6 Det behövs 1 liter mjölk
- 7 Mjölk med hög fetthalt ger tjockare yoghurt än mjölk med låg fetthalt.

|               |               |                                                                                                          |
|---------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>bilder</b> | 3 håll        |  kan diskas i diskmaskin |
| 1 lock        | 4 timer       |                                                                                                          |
| 2 burk        | 5 signallampa |                                                                                                          |

- 8 För att få yoghurten ännu tjockare kan man tillsätta upp till 8 matskedar mjölkpulver i mjölken.
- 9 Man kan också använda en blandning av mjölkpulver och vatten (rekonstituerad mjölk) eller kondenserad mjölk.

## FÖRBEREDELSE

- 10 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 11 Ställ apparaten i ett rum som är skyddat för sol och undvik drag och stötar.
- 12 Diska burkar och lock, skölj och torka.

## GÖRA YOGHURT

- 13 Mjölkbakterierna måste förstöras för att de inte ska konkurrera med bakterierna i yoghurtkulturen.
- 14 Se till att yoghurtkulturen har rumstemperatur och värm upp mjölken.
- 15 Håll mjölken i en kastrull och värm den under ständig omrörning till medeltemperatur, precis under kokpunkten.
- 16 Ta kastrullen från värmen när små bubblor visar sig runt kastrullens kanter.
- 17 Låt mjölken svalna till mellan 37 °C och 45 °C.
- 18 Rör ned yoghurtkulturen i mjölken.
- 19 Blanda noggrant för att undvika klumpar.
- 20 Håll blandningen i burkarna.
- 21 Sätt inte på locken på burkarna.

## SLÅ PÅ STRÖMMEN

- 22 Sätt stickproppen i vägguttaget.
- 23 Ta av locket.
- 24 Sätt de fyllda burkarna (utan lock) i hålen i basplatan.
- 25 Sätt tillbaka locket.
- 26 Tryck på -knappen. Signallampan lyser.
- 27 Ställ in timern med hjälp av knapparna för tid – timme (h) och minuter (min).
- 28 Vi rekommenderar att du börjar med 10 timmar och att du sedan provar dig fram till den tid som du tycker är bäst, beroende på personlig smak samt yoghurt- och mjölktyp.
- 29 Tryck på -knappen.
- 30 Nu sköter apparaten hela processen.
- 31 När timern har räknat ned till 0 hörs en ljudsignal. Stäng då av värmeelementet och signallampa.

## FÄRDIG?

- 32 Tryck på -knappen.
- 33 Ta av locket.
- 34 Se till att kondens från locket inte droppar ned i burkarna.
- 35 Ta en titt på yoghurten.
  - a) Om konsistensen inte är tillräckligt fast vill du kanske backa tillbaka till punkt 25 och värma yoghurten ytterligare någon timme.
  - b) Om den är helt flytande har den värmts upp för mycket.
    - Om den smakar bra i alla fall kan den användas som drickyoghurt.
- 36 Om du vill smaksätta yoghurten kan du försiktigt röra ned lite fruktsaft eller fruktbitar i burkarna.
- 37 Sätt på locken och ställ in burkarna i kylskåpet minst 2 timmar före servering.

## **SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL**

38 Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.

39 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.

40 Diska avtagbara delar för hand.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

41 Apparatsens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.

42 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatsens funktion.

## **MILJÖSKYDD**

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

|                |              |                                                                                                             |
|----------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>figurer</b> | 3 hull       |  kan vaskes i oppvaskmaskin |
| 1 deksel       | 4 tidsbryter |                                                                                                             |
| 2 beger        | 5 lys        |                                                                                                             |

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

### **VIKTIG SIKKERHETSTILTAK**

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

1 Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på baderom, nær vann eller utendørs.

3 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

4 Ikke legg apparatet i kjøleskap eller fryser.

5 Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

6 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

### **kun for bruk i hjemmet**

### **SLIK FUNGERER KOKEREN**

1 Tilsett yoghurtkultur i varm melk, hold den varm i 8–16 timer (vi foreslår over natten), la den avkjøles, sett i kjøleskap i to timer, spis!

2 Vanlig yoghurt vil holde seg i kjøleskap i 8–10 dager eller i dypfryser i ca. en måned.

3 Yoghurt som oppbevares i kjøleskap, vil kunne skilles. Hvis den gjør det, må du røre den sammen.

4 Frossen yoghurt vil kunne endre konsistens, så det kan være hensiktsmessig å bruke frossen yoghurt til matlaging heller enn å spise den.

### **YOGHURTKULTUR**

5 Du kan bruke 30 ml (2 spiseskjeer) med:

- Yoghurt med levende bakteriekultur og uten smak – den må være fersk (se etter lang utløpsdato).
- Forskjellige merker vil gi forskjellige resultater.
- Yoghurt du har laget tidligere.
- Bakteriene svekkes over tid, så du kan bare gjøre dette ti ganger før du bruker en ny kultur.
- Frysetørret yoghurtkultur fra apotek eller helsekostbutikk.
- Hvis instruksjonene på kulturpakken avviker fra denne veiledningen, følger du instruksjonene på pakken.

## MELK

- 6 Du vil trenge en liter melk.
- 7 Helmelk gir tykkere yoghurt enn lettmelk.
- 8 For å gjøre den enda tykkere kan du tilsette opp til åtte spiseskjeer melkepulver til den flytende melken.
- 9 Du kan også bruke rekonstituert, pulverisert melk eller hermetisert fordampet melk.

## FORBEREDELSE

- 10 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 11 Den må være beskyttet for trekk, risting og sollys.
- 12 Vask begre og deksler, og skyll og tørk dem.

## SLIK LAGER DU YOGHURT

- 13 Du må drepe bakteriene i melken slik at de ikke konkurrerer med bakteriene i yoghurtkulturen.
- 14 Mens du varmer melken, lar du yoghurtkulturen komme opp til romtemperatur.
- 15 Legg melken i en kjele, og varm den opp på middels varme mens du rører om fram til like før kokepunktet.
- 16 Trekk kjelen av platen når det dannes små bobler rundt kantene på kjelen.
- 17 La melken avkjøles til mellom 37 °C og 45 °C.
- 18 Rør yoghurtkultur inn i melken.
- 19 De må blandes godt sammen, ellers blir yoghurten kumpete.
- 20 Hell blandingen i begrene.
- 21 Ikke sett deksler på begrene.

## SLÅ PÅ

- 22 Stikk kontakten i støpselet.
- 23 Fjern dekselet.
- 24 Sett de fylte pottet (uten lokk) inn i hullene i bunnen.
- 25 Sett dekselet tilbake.
- 26 Trykk på ①. Lyset vil komme på.
- 27 Bruk h- og min-knappene for å stille inn tidsbryteren.
- 28 Vi foreslår at du starter med ti timer og deretter eksperimenterer for å finne innstillingene som passer din smak, yoghurttypen du liker og hvilken type melk som brukes.
- 29 Trykk på ②.
- 30 La apparatet stå uforstyrret.
- 31 Når tidsbryteren har nådd 0, vil apparatet pipe før varmen og lyset slukkes.

## FERDIG?

- 32 Trykk på ①.
- 33 Fjern dekselet.
- 34 Pass på at det ikke drypper kondens fra dekslet ned i begrene.
- 35 Sjekk yoghurten.
  - a) Hvis den ikke er fast nok, kan det være lurt å gå tilbake til punkt 25 og varme den i et par timer eller mer.
  - b) Hvis den er helt flytende, har den blitt kokt for lenge.
    - Hvis den smaker godt, kan den brukes som drikkeyoghurt.
- 36 Hvis du ønsker å tilsette smak i yoghurten, kan du røre litt fruktsirup eller hakket frukt i begrene.
- 37 Sett deksler på begrene og avkjøl i minst to timer før servering.

## HÅNDTERING OG VEDLIKEHOLD

38 Koble fra apparatet og la det kjøle seg.

39 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

40 Vask avtakbare deler for hånd.



Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

41 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.

42 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.



## MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.



## **TÄRKEITÄ VAROTOIMIA**

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- 2  Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- 3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- 4 Älä laita laitetta jääkaappiin tai pakastimeen.
- 5 Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- 6 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

**vain kotikäyttöön**



## **NÄIN LAITE TOIMII**

- 1 Lisää jogurtin siemen lämpimään maitoon, pidä se lämpimässä paikassa 8–16 tuntia (suositus yön yli), anna jäähtyä, aseta jääkaappiin 2 tunniksi ja syö.
- 2 Maustamaton jogurtti säilyy jääkaapissa 8–10 päivää, pakastimessa noin kuukauden.
- 3 Jääkaapissa pidetyn jogurtin ainesosat voivat erottua - jos näin tapahtuu, sekoita ne yhteen.
- 4 Pakastetun jogurtin rakenne voi muuttua, pakastettu jogurtti on parasta käyttää sellaisenaan syömisen sijasta ruoanlaittoon.



## **JOGURTIN SIEMEN**

- 5 Voit käyttää 30 ml (2 ruokalusikallista):
  - a) Maustamatonta jogurttia – täytyy olla tuoretta (viimeiseen myyntipäivään pitkä aika).
    - Eri tuotemerkit antavat erilaisen lopputuloksen.
  - b) Aikaisemmin tekemääsi jogurttia.
    - Bakteeri heikkenee ajan myötä, joten voit tehdä tämän vain 10 kertaa ennen kuin vaihdat uuden siemenen.
  - c) Pakastekuivattua jogurtin siementä apteekista tai luontaistuotekaupasta.
    - Jos pakkauksen ohjeet eroavat tästä käyttöohjeesta, noudata pakkauksen ohjeita.



## **MAITO**

- 6 Tarvitset 1 litran maitoa.
- 7 Kulutusmaidosta saat paksumpaa jogurttia kuin kevytmaidosta.
- 8 Voit tehdä vielä paksumpaa jogurttia lisäämällä nestemäisen maidon joukkoon enintään 8 ruokalusikallista maitojauhetta.
- 9 Voit myös käyttää iskukuumennettua maitojauhetta tai makeuttamatonta maitotiivistettä.

## piirroksat

- 1 kansi
- 2 kannu

- 3 reikä
- 4 ajastin
- 5 valo

 konepesun kestävä

## VALMISTELU

- 10 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 11 Sen on oltava vedottomassa ja tärinättömässä paikassa suojattuna auringonpaisteelta.
- 12 Pese kannut ja kannet, huuhtelee ja kuivaa ne.

## JOGURTIN VALMISTAMINEN

- 13 Sinun täytyy tappaa maidon bakteerit, jotta estät niiden kilpailun jogurtin siemenen bakteerien kanssa.
- 14 Samalla kun lämmität maitoa, anna jogurtin siemenen lämmetä huonelämpötilaan.
- 15 Laita maito kattilaan ja lämmitä keskilämmöllä, sekoita koko ajan, anna maidon saavuttaa melkein kiehumispiste.
- 16 Poista kattila lämmöltä, kun pieniä kuplia ilmestyy kattilan reunoihin.
- 17 Anna maidon jäähtyä 37 °C - 45 °C lämpötilaan.
- 18 Sekoita jogurtin siemen maitoon.
- 19 Sekoita ne kunnolla, muuten jogurtista ei tule tasaista.
- 20 Kaada seos kannuihin.
- 21 Älä laita kansi kannujen päälle.

## KYTKE LAITE PÄÄLLE

- 22 Kytke se sähköpistokkeeseen.
- 23 Poista kansi.
- 24 Aseta täytetyt kannut (ilman kansi) jalustan reikiin.
- 25 Laita kansi takaisin paikoilleen.
- 26 Paina -painiketta. Valo syttyy.
- 27 Käytä h ja min -painikkeita ajastimen asettamiseen.
- 28 Ehdotamme aloittamaan 10 tunnista, kokeile sitten eri asetuksia, jotta löydät makuusi sopivan asetuksen, jogurttityypin josta pidät ja siihen sopivan maidon.
- 29 Paina -painiketta.
- 30 Jätä laite häiriöttömään paikkaan.
- 31 Kun ajastin on o:ssa, kytke lämmitin ja valo pois päältä.

## VALMISTA?

- 32 Paina -painiketta.
- 33 Poista kansi.
- 34 Varo kaatamasta tiivistynyttä nestettä kannesta kannuihin.
- 35 Tarkista jogurtti.
  - a) Jos se ei ole vielä kiinteää, voit palata kohtaan 25 ja lämmittää vielä muutaman tunnin.
  - b) Jos se on täysin nestettä, sitä on keitetty liian kauan.
    - Jos maku on hyvä, sitä voidaan nauttia juotavana jogurtina.
- 36 Jos haluat maustaa jogurtin, sekoita kannuun hieman hedelmäsiirappia tai hedelmän paloja.
- 37 Aseta kannet kannuihin ja pidä jääkaapissa vähintään kaksi tuntia ennen tarjoilua.

## HOITO JA HUOLTO

- 38 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
- 39 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 40 Pese käsin irrotettavat osat.
-  Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
- 41 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
- 42 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.



## **YMPÄRISTÖN SUOJELU**

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

|                    |             |                                                                                                                    |
|--------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>иллюстрации</b> | 3 отверстие |  можно мыть в посудомоечной машине |
| 1 крышка           | 4 таймер    |                                                                                                                    |
| 2 кружка           | 5 подсветка |                                                                                                                    |

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
-  Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- 3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
- 4 Не помещайте прибор в холодильник или морозильник.
- 5 Используйте прибор только по назначению.
- 6 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

### **только для бытового использования**

## **КАК ЭТО РАБОТАЕТ**

- 1 Добавьте йогуртную закваску в теплое молоко, разогревайте в течение 8-16 часов (предлагаем делать это в течение ночи), остудите, охладите в течение 2 часов, а затем употребляйте ее в пищу.
- 2 Чистый йогурт можно хранить в холодильнике в течение 8-10 дней либо около месяца в морозильной камере.
- 3 Йогурт, хранящийся в холодильнике, может сепарироваться. Если это произошло, перемешайте его.
- 4 Заморозка йогурта может изменить его консистенцию, поэтому замороженный йогурт лучше использовать для приготовления пищи, чем для еды.

## **ЙОГУРТНАЯ ЗАКВАСКА**

- 5 Вы можете использовать 30 мл (2 столовых ложки):
  - 1) неароматизированного «живого» йогурта — он должен быть свежим (ищите йогурт с большим сроком годности).
  - Разные торговые марки дадут разные результаты.
  - 2) йогурта, приготовленного вами ранее;

- Со временем жизненные силы бактерий ослабевают, поэтому вы можете делать это только 10 раз до использования другой новой закваски.
- 3) йогуртной закваски сублимационной сушки, приобретенной в аптеке или в магазине по продаже диетических продуктов.
- В случае если инструкция на упаковке с закваской отличается от этого руководства, следуйте инструкции на упаковке.

## МОЛОКО

- 6 Вам понадобится 1 литр молока.
- 7 Из цельного молока получается более густой йогурт, чем из обезжиренного молока.
- 8 Для того чтобы сделать его более густым, вы можете добавить в питьевое молоко до 8 столовых ложек сухого молока.
- 9 Вы также можете использовать восстановленное сухое молоко или консервированное сгущенное молоко.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 10 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 11 Оно должно храниться в месте, защищенном от сквозняков, вибрации и солнечного света.
- 12 Вымойте кружки и крышки, ополосните и высушите их.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

- 13 Вам необходимо убить бактерии в молоке для того, чтобы они не соперничали с бактериями в йогуртной закваске.
- 14 Пока вы нагреваете молоко, дайте йогуртной закваске нагреться до комнатной температуры.
- 15 Налейте молоко в кастрюлю и подогрейте его при постоянном размешивании на среднем огне до начала кипения.
- 16 Прекратите нагрев, когда небольшие пузыри появятся по краям кастрюли.
- 17 Охладите молоко до температуры 37—45° C.
- 18 Размешайте йогуртную закваску в молоке.
- 19 Они должны быть тщательно перемешаны, в противном случае йогурт получится комковатым.
- 20 Налейте смесь в кружки.
- 21 Не надевайте крышки на кружки.

## ВКЛЮЧЕНИЕ

- 22 Включите вилку в розетку.
- 23 Снимите крышку.
- 24 Вставьте заполненные кружки (без крышек) в отверстия в базе.
- 25 Установите крышку на место.
- 26 Нажмите кнопку . Включится подсветка.
- 27 Для установки таймера используйте кнопки h и min.
- 28 Мы предлагаем начать с 10 часов, а затем поэкспериментировать с целью определения параметров настройки, подходящих вам по вкусу, соответствующих нравящемуся вам виду йогурта и типу используемого молока.
- 29 Нажмите кнопку .
- 30 Оставьте прибор в покое.
- 31 Когда таймер произведет обратный отсчет до 0, он подаст звуковой сигнал, а затем выключит нагреватель и подсветку.

## ЗАКОНЧИЛИ?

- 32 Нажмите кнопку .
- 33 Снимите крышку.

34 Позаботьтесь о том, чтобы конденсат с крышки не капал в кружки.

35 Попробуйте йогурт.

- 1) Если он недостаточно крепкий, вы можете вернуться к пункту 25 и подогреть его еще в течение нескольких часов.
- 2) Если он совершенно жидкий, это означает, что он готовился слишком долго.
- Если он хорош на вкус, его можно использовать в качестве питьевого йогурта.

36 Если вы хотите придать йогурту аромат, осторожно размешайте немного фруктового сиропа или порезанных фруктов в кружках.

37 Наденьте крышки на кружки и охладите их в течение хотя бы двух часов до подачи на стол.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

38 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.

39 Протрите поверхность чистой влажной тканью.

40 Съемные детали следует мыть вручную.



Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

41 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.

42 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.



## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.



## **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- 2  Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
- 3 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.
- 4 Přístroj nedávejte do ledničky či mrazničky.
- 5 Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- 6 Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

### **jen pro domácí použití**



## **JAK TO FUNGUJE**

- 1 Do teplého mléka přidejte jogurtovou kulturu, nechte v teple asi 8-16 hodin (doporučujeme přes noc), nechte vychladnout, dejte na 2 hodiny do ledničky a pak zkonzumujte.
- 2 Obyčejný jogurt vydrží v ledničce 8-10 dnů a hluboce zmrazený asi měsíc.
- 3 Jogurt uchovávaný v ledničce se může vysrážet – pokud se tak stane, zamíchejte ho.
- 4 Po zmrazení může jogurt změnit konzistenci, čili mražený jogurt se spíše hodí na vaření než přímo k jídlu.



## **JOGURTOVÁ KULTURA**

- 5 Můžete použít 30 ml (2 polévkové lžíce):
  - a) Neochuceného živého jogurtu – musí být čerstvý (hledejte jogurt s dlouhou dobou spotřeby).
    - S různými značkami docílíte různých výsledků.
  - b) Jogurtu, který jste dělali předtím.
    - Bakterie se časem oslabí, čili takto můžete postupovat jen 10krát a pak musíte použít novou kulturu.
  - c) Sublimačně sušené jogurtové kultury z lékárny nebo z obchodu se zdravým jídlem
    - Pokud pokyny na balení s kulturou jsou jiné než v tomto návodu, řiďte se podle pokynů na balení.



## **MLÉKO**

- 6 Budete potřebovat 1 litr mléka.
- 7 Z plnotučného mléka získáte hustší jogurt než z polotučného mléka.
- 8 Aby byl jogurt ještě hustší, můžete do tekutého mléka přidat až 8 polévkových lžic mléka v prášku.
- 9 Také můžete použít mléko namíchané z prášku nebo kondenzované mléko z konzervy.

**nákresy**

- 1 víčko  
2 pohárek

- 3 otvor  
4 časovač  
5 kontrolka

 vhodné pro mytí v myčce

**👁 PŘÍPRAVA**

- 10 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.  
11 Uložte na místo bez průvanu a bez vibrací a zajistěte ochranu před slunečním zářením.  
12 Pohárky a víčka umyjte, vypláchněte je a osušte.

**👁 VÝROBA JOGURTU**

- 13 Bakterii v mléku musíte zabít, aby nereagovala s bakterií v jogurtové kultuře.  
14 Zatímco budete ohřívat mléko, nechte jogurtovou kulturu zahřát na pokojovou teplotu.  
15 Mléko nalijte do hrnce a ohřejte je, neustále je míchejte na středním plameni, a krátce přiveďte do varu.  
16 Jakmile se na okrajích hrnce začnou tvořit malé bublinky, mléko odstavte.  
17 Mléko nechte vychladnout na teplotu mezi 37°C a 45°C.  
18 Jogurtovou kulturu vmíchejte do mléka.  
19 Musí dojít k dokonalému promíchání, jinak by byly v jogurtu hrudky.  
20 Směs nalijte do pohárků.  
21 Na pohárky nedávejte víčka.

**👁 ZAPÍNÁNÍ**

- 22 Zasuňte zástrčku do zásuvky.  
23 Sejměte poklici.  
24 Naplněné pohárky (bez víček) vložte do otvorů na základně.  
25 Vraťte zpět víko.  
26 Stiskněte  tlačítko. Rozsvítí se kontrolka.  
27 Nastavte časovač pomocí tlačítek h a min.  
28 Doporučujeme začít s 10 hodinami, pak můžete zkoušet různá nastavení a udělat si jogurt podle vaší chuti a z takového mléka, které vám vyhovuje.  
29 Stiskněte  tlačítko.  
30 Nechte přístroj pracovat.  
31 Až časovač dojede na 0, pípne a vypne ohřev i kontrolku.

**👁 HOTOVO?**

- 32 Stiskněte  tlačítko.  
33 Sejměte poklici.  
34 Dávejte pozor, aby vám zkondenzovaná pára z víka neztekla do pohárků.  
35 Jogurt zkontrolujte.  
a) Pokud ještě není dobře hustý, můžete se vrátit ke kroku 25 a ještě jogurt několik hodin zahřívát.  
b) Pokud je zcela tekutý, pak se připravoval příliš dlouho.  
• Pokud dobře chutná, můžete ho zkonzumovat jako jogurtový nápoj.  
36 Pokud chcete jogurt ochutit, jemně do pohárků vmíchejte trochu ovocného sirupu nebo nakrájené kousky ovoce.  
37 Na pohárky umístěte víčka a před konzumací nechte vychladit alespoň dvě hodiny v lednici.

**👁 PÉČE A ÚDRŽBA**

- 38 Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.  
39 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.  
40 Ručně umyjte snímatelné díly.  
 Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.  
41 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.

42 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.



### **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

**nákresy**

- 1 vrchnák
- 2 pohár

3 otvor

4 časovač

5 svetelná kontrolka



vhodný do umývačky riadu

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA**

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- 2 Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
- 3 Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
- 4 Prístroj nevkladajte do chladničky alebo mrazničky.
- 5 Spotrebič nepoužívajte na iný účel než na ten, ktorý je popísaný v týchto pokynoch.
- 6 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.

**len na použitie v domácnosti****AKO TO FUNGUJE**

- 1 Jogurtovú kultúru pridajte do teplého mlieka, udržiavajte ho teplé 8 – 16 hodín (najlepšie cez noc), nechajte ho vychladnúť, dajte zachladiť do chladničky na 2 hodiny, potom je pripravený na konzumáciu.
- 2 Čistý jogurt vydrží v chladničke 8-10 dní, alebo hlboko zmrazený asi mesiac.
- 3 Jogurt uskladnený v chladničke sa môže oddeliť – ak sa tak stane, zamiešajte ho.
- 4 Zmrazenie jogurtu môže zmeniť jeho konzistenciu, takže zmrazený jogurt môže byť vhodnejšie použiť na varenie ako na priamu konzumáciu.

**JOGURTOVÁ KULTÚRA**

- 5 Môžete použiť 30 ml (2 polievkové lyžice):
  - a) Neochuteného živého jogurtu – musí byť čerstvý (hľadajte jogurt s dlhou dobou spotreby).
    - Výsledok bude závisieť od značky.
  - b) Jogurtu, ktorý ste urobili predtým.
    - Baktérie sa časom oslabujú, takže to môžete urobiť iba 10 krát, a potom treba použiť novú kultúru.
  - c) Sušenej jogurtovej kultúry z lekárne alebo obchodu so zdravými potravinami.
    - Ak sa návod na prípravu na obale kultúry líši od tohto návodu, postupujte podľa návodu na obale.

## **MLIEKO**

- 6 Budete potrebovať 1 liter mlieka.
- 7 Z plnotučného mlieka vyrobíte hustejší jogurt ako z nízkoťučného.
- 8 Na dosiahnutie ešte hustejšieho jogurtu môžete pridať do tekutého mlieka až 8 polievkových lyžíc sušeného mlieka.
- 9 Môžete tiež použiť rozriedené sušené mlieko, alebo zahustené mlieko z konzervy.

## **PRÍPRAVA**

- 10 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 11 Musí byť bez prievanu, vibrácií a chránené pred slnečným svetlom.
- 12 Umyte poháre a vrchnáky, opláchnite ich a vysušte.

## **VÝROBA JOGURTU**

- 13 Potrebujete zabiť baktérie v mlieku, aby ste zabránili ich konkurovaniu baktériám v jogurtovej kultúre.
- 14 Počas zahrievania mlieka nechajte jogurtovú kultúru dosiahnuť izbovú teplotu.
- 15 Vylejte mlieko do hrnca, zohrievajte počas stáleho miešania na strednom ohni, až tesne pred bod varu.
- 16 Odstráňte z ohňa, keď sa začnú pri okrajoch tvoriť malé bublinky.
- 17 Nechajte mlieko vychladnúť na 37°C až 45°C.
- 18 Vmiešajte do mlieka jogurtovú kultúru.
- 19 Musia byť riadne zamiešané, inak bude jogurt hrudkovitý.
- 20 Nalejte zmes do pripravených pohárov.
- 21 Nezakrývajte poháre vrchnákmi.

## **ZAPNUTIE**

- 22 Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 23 Zložte vrchnák.
- 24 Naplnené poháre (bez vrchnákov) vložte do otvorov v základni.
- 25 Veko vráťte na svoje miesto.
- 26 Stlačte tlačidlo ①. Zasvieti svetelná kontrolka.
- 27 Pomocou tlačidiel h a min nastavte časovač.
- 28 Odporúčame začať s 10 hodinami, a potom experimentovať, kým nenájdete nastavenia, ktoré budú vyhovovať vašej chuti, typu jogurtu, aký máte radi, a typu použitého mlieka.
- 29 Stlačte tlačidlo ◇.
- 30 Nechajte prístroj bez zásahu.
- 31 Keď časovač dosiahne 0, zapípa, potom vypne ohrievač a svetlo.

## **HOTOVO?**

- 32 Stlačte tlačidlo ①.
- 33 Zložte vrchnák.
- 34 Dávajte pozor, aby kondenzovaná para z vrchnáka nekvapla do pohárov.
- 35 Skontrolujte jogurt.
  - a) Ak nie je celkom pevný, môžete sa vrátiť do bodu 25, a zahrievať ho ešte niekoľko hodín.
  - b) Ak je úplne tekutý, potom sa zahrievať príliš dlho.
    - Ak je chuť dobrá, môže sa použiť ako jogurt na pitie.
- 36 Ak chcete jogurt ochutiť, jemne do pohárov zamiešajte ovocný sirup alebo nakrájané ovocie.
- 37 Založte na poháre vrchnáky a pred podávaním nechajte v chladničke minimálne 2 hodiny.

## **STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA**

- 38 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- 39 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
- 40 Odnímateľné časti umývajte ručne.

 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

41 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.

42 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.



## **OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.



## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

- 1 Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby ( w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- 2 Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- 3 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
- 4 Nie umieszczaj urządzenia w lodówce lub zamrażarce.
- 5 Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- 6 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

### **tylko do użytku domowego**

## **JAK TO DZIAŁA**

- 1 Do ciepłego mleka dodaj kulturę bakterii jogurtu, ogrzewaj przez 8-16 godzin (proponujemy przez noc), ostudź, wstaw do lodówki na 2 godziny, a potem możesz już jeść jogurt.
- 2 Zwykły jogurt można przechowywać się w lodówce przez 8-10 dni, a głęboko zamrożony - przez około miesiąc.
- 3 Jogurt przechowywany w lodówce może się rozwarstwiać - jeśli się tak stanie, wymieszaj.
- 4 Zamrażanie jogurtu może zmienić jego konsystencję, dlatego mrożony jogurt bardziej się nadaje do przygotowywania potraw niż do bezpośredniego spożycia.

## **KULTURA BAKTERII JOGURTU**

- 5 Możesz użyć 30 ml (2 łyżki):
  - a) Żywego jogurtu bez dodatku substancji smakowych - musi być świeży (sprawdź termin przydatności do spożycia).
    - Różne marki dadzą różne wyniki.
  - b) Jogurtu zrobionego wcześniej.
    - Bakterie osłabiają się w czasie, te same można wykorzystać tylko 10 razy, później trzeba użyć nowej kultury bakterii.
  - c) Liofilizowana kultura bakterii jogurtu z apteki lub sklepu ze zdrową żywnością
    - Jeżeli wskazówki na etykiecie opakowania różnią się od podanych w tej instrukcji, postępuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.

## **MLEKO**

- 6 Jest potrzebny 1 litr mleka.
- 7 Mleko pełne daje jogurt pełniejszy niż otrzymany z mleka o niskiej zawartości tłuszczu.

**rysunki**

- 1 pokrywa
- 2 naczynie

- 3 otwór
- 4 regulator czasowy
- 5 lampka

 można myć w zmywarce

- 8 Aby jogurt jeszcze bardziej zagęścić, do mleka można dodać do 8 łyżek mleka w proszku.
- 9 Można również zastosować odtworzone mleko w proszku lub mleko zagęszczone z puszki.

**👁 PRZYGOTOWANIE**

- 10 Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- 11 Należy chronić przed przeciągami, potrząsaniem i działaniem promieni słonecznych.
- 12 Umyj naczynia i pokrywkę, opłucz i osusz.

**👁 ROBIENIE JOGURTU**

- 13 Bakterie w mleku trzeba zabić, aby zapobiec ich konkutowaniu z kulturami bakterii jogurtu.
- 14 Niech kultura bakterii jogurtu osiągnie temperaturę pokojową w czasie, gdy podgrzewasz mleko.
- 15 Wlej mleko do garnka i podgrzewaj, stale mieszając, na średnim ogniu, do temperatury bliskiej wrzenia.
- 16 Zdejmij z ognia, gdy przy brzegach garnka zaczną się tworzyć małe pęcherzyki.
- 17 Ostudź mleko do temperatury między 37°C a 45°C.
- 18 Wmieszaj kulturę bakterii jogurtu w mleko.
- 19 Musisz dokładnie mieszać, inaczej jogurt będzie grudkowaty.
- 20 Przelej mieszaninę do naczyń.
- 21 Nie zakrywaj naczyń pokrywami.

**👁 WŁĄCZENIE**

- 22 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- 23 Zdejmij pokrywę.
- 24 Umieść napełnione naczynia (bez pokryw) w otworach w podstawie.
- 25 Ponownie załóż pokrywę.
- 26 Naciśnij przycisk ①. Zaświeci się lampka.
- 27 Użyj przycisków h i min do ustawienia regulatora czasowego.
- 28 Proponujemy zacząć od 10 godzin, a następnie doświadczalnie znaleźć ustawienia najważniejsze dla twojego smaku, rodzaju ulubionego jogurtu i rodzaju użytego mleka.
- 29 Naciśnij przycisk ◇.
- 30 Pozostaw urządzenie w spokoju.
- 31 Gdy regulator czasowy odliczy czas do 0, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wtedy wyłącz grzałkę i lampkę.

**👁 SKOŃCZONE?**

- 32 Naciśnij przycisk ①.
- 33 Zdejmij pokrywę.
- 34 Uważaj, aby skropliny z pokryw nie przedostały się do naczyń.
- 35 Sprawdź jogurt.
  - a) Jeśli jogurt nie jest dostatecznie gęsty, możesz wrócić do punktu 25 i ogrzewać jogurt jeszcze przez kilka godzin.
  - b) Jeśli jogurt jest zupełnie rzadki, znaczy to, że był przygotowywany zbyt długo.
    - Jeśli jest smaczny, może być użyty jako jogurt do picia.
- 36 Jeśli chcesz wprowadzić do jogurtu dodatek smakowy, delikatnie wymieszaj w naczyniu z odrobiną syropu owocowego lub posiekanych owoców.
- 37 Załóż pokrywę na naczynia i wstaw do lodówki na co najmniej dwie godziny przed podaniem.

## **EKSPLLOATACJA I KONSERWACJA**

38 Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.

39 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.

40 Inne części należy myć ręcznie.



Te części można myć w zmywarce.

41 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.

42 Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.



## **OCHRONA ŚRODOWISKA**

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

|               |                        |                                                                                                                 |
|---------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>crteži</b> | 3 otvor                |  prikladno za pranje u perilici |
| 1 poklopac    | 4 tajmer               |                                                                                                                 |
| 2 posuda      | 5 indikatorsko svjetlo |                                                                                                                 |

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

### **VAŽNE SIGURNOSNE MJERE**

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.
-  Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- 3 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.
- 4 Nemojte stavljati uređaj u hladnjak ili zamrzivač.
- 5 Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- 6 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

### **isključivo za kućnu uporabu**

### **NAČIN RADA**

- 1 Dodajte jogurtnu kulturu toplom mlijeku, držite ju toplom 8-16 sati (preporučamo preko noći), ostavite da se ohladi, ostavite u hladnjaku 2 sata, nakon toga ga možete jesti.
- 2 Obični jogurt se može čuvati u hladnjaku 8-10 dana ili ako je duboko zamrznut oko mjesec dana.
- 3 U jogurtu čuvanom u hladnjaku može doći do odvajanja tekućine – ako se to dogodi, promiješajte ga.
- 4 Zamrzavanje jogurta može dovesti do promjene njegove konzistentnosti, tako da je bolje koristiti zamrznuti jogurt za kuhanje, radije nego za jelo.

### **JOGURTNA KULTURA**

- 5 Možete koristiti 30 ml (2 žlice):
  - a) Nearomatiziranog jogurta sa živom kulturom – mora biti svjež (tražite onaj s najduljim datumom isteka valjanosti).
  - Različite marke dat će različite rezultate.
  - b) Jogurta kojeg ste napravili prethodno.
  - Tijekom vremena dolazi do slabljenja bakterija, tako da to možete činiti samo 10 puta prije korištenja druge nove kulture.
  - c) Jogurtne kulture u suho-smrznutom stanju koju možete kupiti u ljekarni ili trgovini zdrave hrane.
  - Ako se upute na pakiranju kulture razlikuju od ovog vodiča, slijedite upute na pakiranju.

## **MLIJEKO**

- 6 Bit će Vam potreban 1 litar mlijeka.
- 7 Punomasno mlijeko dat će gušći jogurt u odnosu na manje masno mlijeko.
- 8 Kako biste ga učinili još gušćim, možete dodati do 8 žlica mlijeka u prahu u tečno mlijeko.
- 9 Isto tako možete koristiti rekonstituirano mlijeko u prahu ili ishlapljelo konzervirano mlijeko.

## **PRIPREMA:**

- 10 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 11 Mora biti zaštićen od propuha, vibracija i sunčeve svjetlosti.
- 12 Operite posude i poklopce, isperite ih i osušite.

## **PRAVLJENJE JOGURTA**

- 13 Potrebno je uništiti bakterije u mlijeku, da se ne bi suprotstavile bakterijama jogurtne kulture.
- 14 Dok grijete mlijeko, ostavite da jogurtna kultura dostigne sobnu temperaturu.
- 15 Stavite mlijeko u posudu i zagrijte, neprestano miješajući, na srednjoj temperaturi dok ne dođe gotovo do temperature vrenja.
- 16 Skinite s izvora topline kad se oko ivice posude počnu stvarati mali mjehurići.
- 17 Ostavite mlijeko da se ohladi na temperaturi između 37°C i 45°C.
- 18 Umiješajte jogurtnu kulturu u mlijeko.
- 19 Moraju biti dobro promiješani, jer će u protivnom jogurt biti grudast.
- 20 Izlijte mješavinu u posude.
- 21 Nemojte stavljati poklopce na posude.

## **UKLJUČENJE**

- 22 Stavite utikač u utičnicu.
- 23 Skinite poklopac.
- 24 Stavite napunjene posude (bez poklopaca) u otvore na postolju.
- 25 Zatvorite poklopac.
- 26 Pritisnite  gumb. Svjetlo će se upaliti.
- 27 Za postavljanje tajmera koristite se tipkama h i min.
- 28 Predlažemo da počnete s 10 sati, potom eksperimentirajte kako biste pronašli postavke koje odgovaraju vašem ukusu, vrsti jogurta koji vam se sviđa i vrsti korištenog mlijeka.
- 29 Pritisnite  gumb.
- 30 Omogućite neometan rad uređaja.
- 31 Kad se odbrojavanje tajmera završi i dođe na 0, oglasit će se zvučni signal i potom će se isključiti grijač i indikatorsko svjetlo.

## **JESTE LI ZAVRŠILI?**

- 32 Pritisnite  gumb.
- 33 Skinite poklopac.
- 34 Pazite da kapljice kondenzata ne padnu s poklopca u posude.
- 35 Provjerite jogurt.
  - a) Ako nije dovoljno čvrst, možete se vratiti na točku 25 i zagrijati ga još dva sata.
  - b) Ako je potpuno tečan, znači da se kuhao predugo.
    - Ako mu je okus dobar, može se piti kao tečni jogurt.
- 36 Ako želite aromatizirati jogurt, polako umiješajte malo voćnog sirupa ili isjeckanog voća u posude.
- 37 Stavite poklopce na posude i ostavite u hladnjaku najmanje dva sata prije posluživanja.

## **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

- 38 Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- 39 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 40 Operite ručno odvojive dijelove.



Te dijelove možete prati u perilici.

41 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.

42 Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.



## **ZAŠTITA OKOLIŠA**

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.



## **POMEMBNA VAROVALA**

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.
-  Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- 3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.
- 4 Naprave ne dajajte v hladilnik ali zamrzovalnik.
- 5 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- 6 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

### **samo za gospodinjsko uporabo**



## **KAKO DELUJE**

- 1 V toplo mleko dodajte jogurtno kulturo, jo 8–16 ur (najbolje čez noč) hranite na toplem, ohladite, dajte v hladilnik za 2 uri in pojejte.
- 2 Navaden jogurt bo v hladilniku ostal uporaben 8–10 dni, v zamrzovalniku pa približno en mesec.
- 3 Jogurt se lahko v hladilniku loči na plasti – v tem primeru ga premešajte.
- 4 Zamrznjen jogurt ima lahko drugačno gostoto, tako da ga po možnosti porabite za kuhanje.



## **JOGURTNA KULTURA**

- 5 Uporabite lahko 30 ml (2 veliki žlici):
  - a) Navadnega živega jogurta – biti mora svež (poiščite takšnega, ki ima dolg rok uporabnosti).
  - Različne znamke se obnašajo različno.
  - b) Jogurta, ki ste ga naredili prej.
  - Bakterije sčasoma oslabijo, tako da lahko to storite le 10-krat, preden morate uporabiti novo kulturo.
  - c) Liofilizirane kulture za jogurt, ki jo dobite v lekarni ali trgovini z zdravo hrano.
  - Če se navodila na embalaži kulture razlikujejo od teh navodil, upoštevajte navodila na embalaži.



## **MLEKO**

- 6 Potrebujete 1 liter mleka.
- 7 Polnomastno mleko daje gostejši jogurt kot mleko z malo mlečne maščobe.
- 8 Če želite še gostejši jogurt, lahko tekočemu mleku dodate do 8 žlic mleka v prahu.
- 9 Uporabite lahko tudi mleko v prahu z dodano vodo ali zgoščeno mleko iz konzerve.

**risbe**

- 1 pokrov
- 2 posoda

- 3 luknja
- 4 časovnik
- 5 lučka



primerno za pomivanje v  
pomivalnem stroju

**👁 PRIPRAVA**

- 10 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 11 Shranite ga na mestu brez prepaha in tresljajev ter zaščitene pred sončno svetlobo.
- 12 Posode in pokrove operite, sperite ter posušite!

**👁 IZDELAVA JOGURTA**

- 13 Bakterije v mleku morate uničiti, da ne bodo konkurirale bakterijam v kulturi za jogurt.
- 14 Ko segrevate mleko, pustite, da se kultura za jogurt ogreje na sobno temperaturo.
- 15 Mleko dajte v ponev in ga med stalnim mešanjem na srednje močni toploti segrejte skoraj do vretja.
- 16 Ko se začnejo na robovih ponve tvoriti majhni mehurčki, ga odstavite s toplote.
- 17 Počakajte, da se mleko ohladi na temperaturo od 37 do 45 °C.
- 18 Kulturo za jogurt vmešajte v mleko.
- 19 Zmešati jo morate temeljito, sicer bo imel jogurt grudice.
- 20 Zmes zlijte v posode.
- 21 Na posode ne dajte pokrovov.

**👁 VKLOP**

- 22 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 23 Odstranite pokrov.
- 24 Napolnjene posode (brez pokrovov) dajte v luknje v podstavku.
- 25 Znova namestite pokrov.
- 26 Pritisnite gumb ①. Zasvetila bo lučka.
- 27 Nastavite časovnik z gumboma h in min.
- 28 Predlagamo, da začnete z nastavitvijo 10 ur, nato pa s poskušanjem poiščite nastavitve, ki ustrezajo vašemu okusu, vrsti jogurta, ki vam je všeč, in vrsti mleka, ki jo uporabljate.
- 29 Pritisnite gumb ②.
- 30 Naprave ne premikajte.
- 31 Ko časovnik odšteje do 0, zapiska in izklopi grelnik ter lučko.

**👁 KONČANO?**

- 32 Pritisnite gumb ①.
- 33 Odstranite pokrov.
- 34 Pazite, da vam kondenzirana voda s pokrova ne kaplja v posode.
- 35 Preverite jogurt.
  - a) Če še ni dovolj trden, lahko znova začnete s točko 25 in ga grejete še nekaj ur.
  - b) Če je povsem tekoč, ste ga predolgo kuhali.
    - Če je okus prijeten, ga lahko uporabljate kot tekoči jogurt.
- 36 Če želite jogurt z okusom, v posode previdno vmešajte malo sadnega sirupa ali narezanega sadja.
- 37 Na posode dajte pokrove in jih pred serviranjem hladite najmanj dve uri.

**👁 NEGA IN VZDRŽEVANJE**

- 38 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
- 39 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- 40 Odstranljive dele pomijte ročno.
-  Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- 41 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
- 42 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.



## **ZAŠČITA OKOLJA**

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

|               |                  |                                                                                                        |
|---------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>σχέδια</b> | 3 τρύπα          |  πλένεται σε πλυντήριο |
| 1 καπάκι      | 4 χρονοδιακόπτης | πιάτων                                                                                                 |
| 2 δοχείο      | 5 λυχνία         |                                                                                                        |

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

- 1 Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
-  Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- 3 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.
- 4 Μη βάζετε τη συσκευή μέσα στο ψυγείο ή στον καταψύκτη.
- 5 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- 6 Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

### **αποκλειστικά για οικιακή χρήση**

### ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- 1 Προσθέστε καλλιέργεια γιαουρτιού σε ζεστό γάλα, διατηρήστε το ζεστό για 8-16 ώρες (συνιστούμε από το βράδυ έως το πρωί), περιμένετε να κρυώσει, βάλτε το στο ψυγείο για 2 ώρες, έπειτα μπορείτε να το φάτε.
- 2 Το σκέτο γιαούρτι διατηρείται στο ψυγείο για 8-10 ημέρες, ή στην κατάψυξη για ένα μήνα περίπου.
- 3 Το γιαούρτι που διατηρείται στο ψυγείο μπορεί να κόψει - σε αυτή την περίπτωση, ανακατέψτε το.
- 4 Αν βάλετε το γιαούρτι στην κατάψυξη, μπορεί να αλλάξει η σύστασή του, γι'αυτό το κατεψυγμένο γιαούρτι είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείται στη μαγειρική και όχι για φάγμα.

## ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

5 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 30ml (2 κουταλιές της σούπας):

- 1) Ζωντανό γιαούρτι χωρίς γέυση – πρέπει να είναι φρέσκο (αναζητήστε μακρινή ημερομηνία λήξεως).
  - Κάθε μάρκα δίνει διαφορετικά αποτελέσματα.
- 2) Γιαούρτι που φτιάξατε προηγούμενα.
  - Τα βακτήρια εξασθενούν με το πέρασμα του χρόνου, και έτσι αυτό μπορεί να γίνει 10 φορές προτού χρησιμοποιήσετε νέα καλλιέργεια.
- 3) Λυοφιλισμένη καλλιέργεια γιαουρτιού από φαρμακείο ή κατάσταση με είδη υγιεινής διατροφής
  - Αν οι οδηγίες στη συσκευασία της καλλιέργειας διαφέρουν από αυτές στον οδηγό, εφαρμόστε τις οδηγίες της συσκευασίας.

## ΓΑΛΑ

- 6 Θα χρειαστείτε 1 λίτρο γάλα.
- 7 Με το πλήρες γάλα φτιάχνεται πιο πηχτό γιαούρτι σε σχέση με το γάλα με χαμηλά λιπαρά.
- 8 Για να το κάνετε ακόμα πιο πηχτό, μπορείτε να προσθέσετε στο υγρό γάλα έως 8 κουταλιές της σούπας γάλα σε σκόνη.
- 9 Μπορείτε, ακόμα, να χρησιμοποιήσετε ομογενοποιημένο γάλα σε σκόνη ή γάλα εβαπορέ.

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- 10 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- 11 Θα πρέπει να αποφευχθεί η έκθεση σε ρεύματα αέρα, δονήσεις ή το ηλιακό φως.
- 12 Πλύντε τα δοχεία και τα καπάκια, ξεπλύντε τα και σκουπίστε τα.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

- 13 Θα πρέπει να εξοντώσετε τα βακτήρια που περιέχονται στο γάλα, για να τα εμποδίσετε να ανταγωνιστούν τα βακτήρια στην καλλιέργεια του γιαουρτιού.
- 14 Όσο ζεσταίνετε το γάλα, αφήστε την καλλιέργεια γιαουρτιού να πάρει τη θερμοκρασία δωματίου.
- 15 Ρίξτε το γάλα σε μια κατσαρόλα, και ζεστάνετέ το, ανακατεύοντας συνεχώς, σε μέτρια φωτιά έως ότου να κοντεύει να πάρει βράση.
- 16 Κατεβάστε το από τη φωτιά όταν αρχίσουν να σχηματίζονται φυσαλίδες στα τοιχώματα της κατσαρόλας.
- 17 Αφήστε το γάλα να κρυώσει μέχρι να φτάσει θερμοκρασία μεταξύ 37°C και 45°C.
- 18 Ανακατέψτε την καλλιέργεια γιαουρτιού μέσα στο γάλα.
- 19 Θα πρέπει να ανακατευθούν καλά, αλλιώς το γιαούρτι θα σβολιάσει.
- 20 Χύστε το μείγμα στα δοχεία.
- 21 Μην σκεπάσετε τα δοχεία με τα καπάκια.

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- 22 Συνδέστε το φιν με την πρίζα ρεύματος.
- 23 Αφαιρέστε το καπάκι.
- 24 Βάλτε τα γεμάτα δοχεία (χωρίς τα καπάκια) μέσα στις τρύπες της βάσης.
- 25 Τοποθετήστε πάλι το καπάκι.
- 26 Πατήστε το κουμπί . Θα ανάψει η λυχνία.
- 27 Χρησιμοποιήστε τα κουμπί h (ώρα) και min (λεπτά) για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
- 28 Σας συνιστούμε να ξεκινήσετε με 10 ώρες, έπειτα μπορείτε να πειραματιστείτε για να βρείτε τις ρυθμίσεις που ταιριάζουν στα γούστα σας, τον τύπο του γιαουρτιού που θέλετε και τον τύπο του γάλακτος που χρησιμοποιείτε.
- 29 Πατήστε το κουμπί .
- 30 Μην διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής.

31 Όταν ο χρονοδιακόπτης μηδενίσει, θα βγάλει έναν ήχο, μετά θα απενεργοποιήσει τη θερμαντική αντίσταση και τη λυχνία.

### **ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;**

32 Πατήστε το κουμπί ①.

33 Αφαιρέστε το καπάκι.

34 Προσέξτε να μην στάξει η συγκεντρωμένη υγρασία από το καπάκι μέσα στα δοχεία.

35 Ελέγξτε το γιαούρτι.

1) Αν δεν έχει πήξει αρκετά, μπορείτε να θελήσετε να επιστρέψετε στο σημείο 25 και να το ζεστάνετε για λίγες ώρες ακόμα.

2) Αν είναι εντελώς ρευστό, τότε έχει μαγειρευτεί πάρα πολλή ώρα.

• Αν η γεύση του είναι εντάξει, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως ρόφημα γιαουρτιού.

36 Αν θέλετε να δώσετε γεύση στο γιαούρτι, μπορείτε να ανακατέψετε απαλά λίγο σιρόπι φρούτων ή ψιλοκομμένα φρούτα μέσα στα δοχεία.

37 Σκεπάστε τα δοχεία με τα καπάκια και βάλτε τα στο ψυγείο για τουλάχιστον δύο ώρες προτού τα σερβίρετε.

### **ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

38 Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

39 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.

40 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.

 Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

41 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.

42 Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

### **ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- 1 Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.
-  Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
- 3 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.
- 4 Ne tegye a készüléket hűtőszekrénybe vagy fagyasztóba.
- 5 A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- 6 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

### **csak háztartási használatra**

## MŰKÖDÉSI ELV

- 1 Keverje a joghurtkultúrát meleg tejhez, tartsa melegen 8-16 órán keresztül (javaslatunk szerint egy éjszakán át), hagyja kihűlni, hűtse 2 órán keresztül, ezután fogyassza.
- 2 A sima joghurt hűtőszekrényben 8-10 napig, mélyhűtőben pedig kb. egy hónapig áll el.
- 3 A hűtőben tárolt joghurt szétválasztódhat – ha ez történik, keverje újra össze.
- 4 A fagyasztott joghurt állaga megváltozhat, ezért azt evés helyett inkább főzéshez használja.

## JOGHURTKULTÚRA

- 5 Használjon 30 ml (2 evőkanál):
  - a) Ízesítés nélküli élőflórás joghurtot – frissnek kell lennie (legyen hosszú a lejárati dátum).
    - A különböző márkák különböző eredményt hoznak.
  - b) Korábban készített joghurtot.
    - A baktériumok idővel elgyengülnek, ezért új kultúra használata előtt maximum 10-szer lehet újra használni a korábban készített joghurtot.
  - c) Fagyasztva szárított joghurtkultúrát (gyógyszertárban vagy bioboltban kapható)
    - Ha a joghurtkultúra csomagolásán található utasítások különböznek ettől az útmutatótól, a csomagolás utasításait kövesse.

## TEJ

- 6 1 liter tejre lesz szükség.
- 7 A teljes tejből sűrűbb joghurt lesz, mint a zsírszegényből.
- 8 Ha még sűrűbb joghurtot szeretne, adjon 8 evőkanál tejport a folyékony tejhez.
- 9 Tejporból készített tejet vagy konzerv sűrített tejet is használhat.

|               |           |                                                                                                         |
|---------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>rajzok</b> | 3 lyuk    |  mosogatógépben mosható |
| 1 fedél       | 4 időzítő |                                                                                                         |
| 2 pohár       | 5 lámpa   |                                                                                                         |

## ELŐKÉSZÍTÉS

- 10 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 11 Tárolja huzattól, rezgésektől és napfénytől védett helyen.
- 12 A poharakat és fedeleket mosogassa el, öblítse le és szárítsa meg.

## A JOGHURT KÉSZÍTÉSE

- 13 A tejben található baktériumokat meg kell semmisíteni, hogy ne kerüljenek összetűzésbe a joghurtkultúra baktériumaival.
- 14 Miközben a tejet melegíti, hagyja a joghurtot szobahőmérsékletűre melegedni.
- 15 Öntse a tejet egy lábasba, és közepes hőmérsékleten, folyamatosan kevergetve melegítse, amíg majdnem forni kezd.
- 16 Ha apró buborékok képződnek a lábas szélén, vegye le a tűzről.
- 17 Hagyja, hogy a tej 37°C és 45°C közé hűljön.
- 18 Keverje a joghurtkultúrát a tejbe.
- 19 Alaposan keverje össze, különben a joghurt csomós lesz.
- 20 Öntse a keveréket a poharakba.
- 21 Még ne tegye a poharakra a fedeleket.

## BEKAPCSOLÁS

- 22 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 23 Vegye le a fedelet.
- 24 A megtöltött poharakat (fedél nélkül) helyezze az aljzatban található lyukakba.
- 25 Tegye vissza a fedelet.
- 26 Nyomja meg a ① gombot. A lámpa kigyullad.
- 27 A h és m gombokkal állítsa be az időzítőt.
- 28 Kezdeként állítson be 10 órát, majd kísérletezzze ki, hogy melyik a legideálisabb beállítás az Ön ízlése, a kívánt joghurt típusa és a használt tej típusa számára.
- 29 Nyomja meg a ◇ gombot.
- 30 Hagyja a készüléket egy zavartalan helyen.
- 31 Ha az időzítő eléri a 0-t, a készülék sípol, majd kikapcsolja a melegítést és a világítást.

## KÉSZ?

- 32 Nyomja meg a ① gombot.
- 33 Vegye le a fedelet.
- 34 Ügyeljen rá, hogy a kicsapódott joghurt ne csöpögjön a fedélről a poharakba.
- 35 Vizsgálja meg a joghurtot.
  - a) Ha nem elég sűrű, térjen vissza a 25-ös ponthoz, és melegítse még néhány órán keresztül.
  - b) Ha teljesen folyékony, akkor túl sokáig főzte.
    - Ha az íze és állaga megfelelő, ivójoghurtként fogyasztható.
- 36 Ha ízesíteni szeretné a joghurtot, óvatosan keverjen a poharakba egy kis gyümölcszirupot (szörpöt) vagy összevágott gyümölcsöt.
- 37 Tegye a fedeleket a poharakra, és fogyasztás előtt legalább 2 óráig hűtse.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 38 Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
- 39 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
- 40 Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
-  Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
- 41 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.

42 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.



### **KÖRNYEZETVÉDELEM**

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

**çizimler**

- 1 kapak  
2 kap

- 3 delik  
4 zamanlayıcı  
5 lamba



bulaşık makinesinde  
yıkatabilir

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

**ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI**

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.
- 2 Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- 3 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- 4 Cihazı buzdolabına veya derin dondurucuya koymayın.
- 5 Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- 6 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

**sadece ev içi kullanım****NASIL ÇALIŞIR**

- 1 Sütün ılınması için yoğurt mayasını ekleyin, 8-16 saat boyunca ılık tutun (bir gece tutmanızı öneririz), soğumasını bekleyin, 2 saat buzdolabında soğutun; yoğurdunuz yenmeye hazırdır.
- 2 Sade yoğurt buzdolabında 8-10 gün veya derin dondurucuda yaklaşık bir ay muhafaza edilebilir.
- 3 Buzdolabında bekletilen yoğurt ayrışabilir – bu durumda, yeniden birleşmesi için karıştırın.
- 4 Yoğurdu dondurmak kıvamını değiştirebileceğinden, dondurulmuş yoğurtları doğrudan yemek yerine, pişirerek kullanmanız daha iyi sonuçlar verebilir.

**YOĞURT MAYASI**

- 5 30ml (2 yemek kaşığı).
  - a) Tatlandırılmamış canlı yoğurt kullanabilirsiniz – taze olmalıdır (uzun kullanma süresini tercih edin).
  - Farklı markalar farklı lezzetler verecektir.
  - b) Daha önce yaptığınız yoğurt.
  - Bakteriler zamanla gücünü yitirir, bu nedenle başka, yeni bir maya kullanmadan önce bu işlemi sadece 10 kez yapabilirsiniz.
  - c) Bir eczaneden veya sağlıklı ürünler satan bir yiyecek dükkanından satın alınan dondurulmuş-kurutulmuş yoğurt mayası.
  - Şayet maya ambalajının üzerindeki talimatlar, bu kılavuzda yer alan talimatlardan farklıysa, ambalaj üzerindeki talimatları izleyin.

## 👁 SÜT

- 6 1 litre süte ihtiyacınız olacaktır.
- 7 Tam yağlı süt, az yağlı süttten daha koyu yoğurt oluşturur.
- 8 Daha da koyulaştırmak için, sıvı süte 8 yemek kaşığına kadar süt tozu ekleyebilirsiniz.
- 9 Sulandırılarak hazırlanan süt tozu veya koyulaştırılmış süt de kullanabilirsiniz.

## 👁 HAZIRLAMA

- 10 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 11 Hava akımı olmamalı, sarsıntıdan ve güneş ışığından korunmalıdır.
- 12 Kap ve kapakları yıkayın, durulayın ve kurutun.

## 👁 YOĞURT YAPIMI

- 13 Yoğurt mayasındaki bakterilerle etkileşime girmemeleri için, sütteki bakterileri öldürmelisiniz.
- 14 Sütü ısıtırken, yoğurt mayasının oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- 15 Sütü bir tencereye koyun ve sürekli karıştırarak orta ateşte kaynama noktasının hemen altına gelene dek ısıtın.
- 16 Tencerenin kenarlarında küçük kabarcıklar oluşmaya başladığında, tencereyi ateşten alın.
- 17 Sütün 37°C - 45°C arasına gelene dek soğumasını bekleyin.
- 18 Yoğurt mayasını süte karıştırarak ekleyin.
- 19 İyice karıştırın, aksi taktirde yoğurt topak topak olacaktır.
- 20 Karışımı kaplara dökün.
- 21 Kapların kapaklarını kapatmayın.

## 👁 CİHAZ ÇALIŞTIRMA

- 22 Cihazın fişini, elektrik prizine takın.
- 23 Kapağı çıkarın.
- 24 Dolu kapları (kapakları olmadan) tabandaki deliklere yerleştirin.
- 25 Kapağı tekrar yerleştirin.
- 26 ① düğmesine basın. Lamba yanacaktır.
- 27 Zamanlayıcıyı ayarlamak için h (saat) ve min (dakika) düğmelerini kullanın.
- 28 10 saatle başlamanızı öneririz, sonra damak zevkinize, beğendiğiniz yoğurt türüne ve kullanılan süte uygun ayarı bulmak için denemeler yapın.
- 29 ② düğmesine basın.
- 30 Cihaza müdahale etmeyin ve sarsmayın.
- 31 Zamanlayıcı 0 kademesine doğru geri saymaya başladığında, bip sesi duyulacak ve ardından ısıtıcı ve lamba kapanacaktır.

## 👁 BİTTİ Mİ?

- 32 ① düğmesine basın.
- 33 Kapağı çıkarın.
- 34 Yoğunlaşma sularının kapaklardan kaplara damlamamasına dikkat edin.
- 35 Yoğurdu kontrol edin.
  - a) Yeterince katı değilse, Adım 25'e geri dönebilir ve birkaç saat daha sıcak tutabilirsiniz.
  - b) Tamamen sıvı halde olması, gereğinden fazla pişirilmiş olduğunu gösterir.
- Lezzeti yerindeyse, ayran yapımında kullanılabilir.
- 36 Yoğurdu tatlandırmak istiyorsanız, kaplara bir miktar meyve şurubu veya doğranmış meyve ilave ederek yavaşça karıştırın.
- 37 Kapların kapaklarını kapatın ve servis yapmadan önce en az iki saat buzdolabında bekletin.

## 👁 TEMİZLİK VE BAKIM

- 38 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- 39 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
- 40 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.



Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

41 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.

42 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.



## ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.



## **PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ**

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

- 1 Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- ⚠️ Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
- 3 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidente.
- 4 Nu introduceți aparatul în frigider sau congelator.
- 5 Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- 6 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

**exclusiv pentru uz casnic**



## **CUM FUNCȚIONEAZĂ**

- 1 Adăugați cultura de iaurt la laptele cald, păstrați compoziția la cald timp de 8-16 ore (vă sugerăm peste noapte), lăsați-o să se răcească, lăsați-o la frigider timp de 2 ore, apoi consumați-o.
- 2 Iaurtul integral poate fi păstrat la frigider timp de 8-10 zile sau la ultracongelator timp de o lună.
- 3 Iaurtul păstrat la frigider se poate separa - dacă se întâmplă acest lucru, amestecați-l.
- 4 Prin congelare, iaurtul își poate modifica consistența, prin urmare este preferabilă folosirea sa la gătit mai degrabă decât consumarea sa propriu-zisă.



## **CULTURA DE IAURT**

- 5 Puteți folosi 30 ml (2 lingurițe) de:
  - a) iaurt cu ingrediente active fără arome - trebuie să fie proaspăt (căutați unul care expiră cât mai târziu).
    - Diferite mărci vor da diferite rezultate.
  - b) iaurtul trebuie preparat anterior.
    - Bacteriile devin mai slabe în timp, puteți repeta operațiunea doar de 10 ori înainte de a folosi altă cultură.
  - c) Cultură de iaurt congelat uscat din farmacie sau magazine de alimente bio
    - Dacă instrucțiunile de pe eticheta pachetului de cultură diferă de cele din acest ghid, urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

## **schiță**

- 1 capac
- 2 vas

- 3 orificiu
- 4 temporizator
- 5 bec

 se poate spăla în mașina de spălat vase

## **LAPTE**

- 6 Veți avea nevoie de 1 litru de lapte.
- 7 Folosind lapte integral veți obține iaurt cu o consistență mai subțire decât cel obținut din lapte gras.
- 8 Pentru a-l subția și mai mult, puteți adăuga până la 8 lingurițe de lapte praf la laptele lichid.
- 9 Puteți folosi și lapte praf reconstituit sau lapte condensat.

## **PREPARARE**

- 10 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 11 Acesta trebuie să fie păstrat în loc de ferit de curent, vibrații și de razele soarelui.
- 12 Spălați vasele și capacele, clătiți-le și uscați-le.

## **PREPARAREA IAURTULUI**

- 13 Trebuie să omorâți bacteriile din lapte, pentru a le lăsa să acționeze pe cele din cultura de iaurt.
- 14 În timp ce încălziți iaurtul, lăsați cultura de iaurt să ajungă la temperatura camerei.
- 15 Puneți laptele într-o tigaie și încălziți-l, amestecând constant, la foc mediu, până când mai are puțin și ajunge la punctul de fierbere.
- 16 Luați-l de pe foc când se formează bule mici pe marginile tigăii.
- 17 Lăsați laptele să se răcească la o temperatură între 37°C și 45°C
- 18 Amestecați cultura de iaurt în lapte.
- 19 Trebuie să le amestecați bine, altfel iaurtul va forma cocoloașe.
- 20 Turnați amestecul în vase.
- 21 Nu puneți capacele pe vase.

## **PORNIRE**

- 22 Băgați întrerupătorul în priză.
- 23 Scoateți capacul.
- 24 Așezați vasele umplute (fără capace) în orificiile de pe cadru.
- 25 Reașezați capacul.
- 26 Apăsați butonul ①. Becul se va aprinde.
- 27 Folosiți butoanele h și min pentru a seta temporizatorul.
- 28 Vă sugerăm să începeți cu 10 ore, apoi încercați să găsiți setarea potrivită pentru gustul dvs., tipul de iaurt care vă place și tipul de lapte folosit.
- 29 Apăsați butonul ◇.
- 30 Lăsați aparatul așa.
- 31 Când temporizatorul ajunge la 0, va emite un bip, apoi va dezactiva încălzitorul și becul.

## **GATA?**

- 32 Apăsați butonul ①.
- 33 Scoateți capacul.
- 34 Aveți grijă să nu curgă condens de pe capac în vase.
- 35 Verificați iaurtul.
  - a) Dacă nu este suficient de tare, reveniți la punctul 25 și încălziți-l încă câteva ore.
  - b) Dacă este complet lichid înseamnă că a fost încălzit prea mult.
    - Dacă are gustul dorit, poate fi folosit ca iaurt de băut.
- 36 Dacă doriți să adăugați arome, amestecați puțin sirop de fructe sau bucăți de fructe în vase.
- 37 Puneți capacele pe vase și lăsați-le la frigider cel puțin două ore înainte de a servi.

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

38 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

39 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.

40 Țișorile parțialele elde yıkayın.



Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

41 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.

42 Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.



## PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

|                   |            |                                                                                                                        |
|-------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>илюстрации</b> | 3 отвор    |  пригоден за миене в съдомиялна машина |
| 1 капак           | 4 таймер   |                                                                                                                        |
| 2 чаша            | 5 лампичка |                                                                                                                        |

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

### **ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

1 Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

 Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.

3 Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

4 Не поставяйте уреда в хладилник или фризер.

5 Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.

6 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

### **само за домашна употреба**

### **КАК ДЕЙСТВА**

- 1 Добавете закваска, затоплете млякото, поддържайте топло за 8-16 часа (препоръчително през нощта), оставете да се охлади, сложете в хладилника за 2 часа и консумирайте.
- 2 Обикновеното кисело мляко може да издържи в хладилника около 8-10 дни, а дълбоко замразеното – около месец.
- 3 Кисело мляко, държано в хладилника може да се раздели – ако стане така, разбъркайте.
- 4 Възможно е киселото мляко във фризера да промени плътността си, затова замразеното мляко е най-добре да се ползва за готвене, а не за храна.

### **ЗАКВАСКА ОТ КИСЕЛО МЛЯКО**

- 5 Може да използвате 30 мл. (2 супени лъжици):
  - 1) Неароматизирано „живо“ кисело мляко – трябва да е свежо (търсете дълъг срок на годност). Различните марки дават различни резултати.
  - 2) Предварително приготвено кисело мляко.
    - Бактериите отслабват с течение на времето, затова може да правите това само 10 пъти преди да ползвате нова закваска.
  - 3) Лиофилизирана закваска от аптека или магазин за здравословна храна.
    - Ако инструкциите на пакета се различават от наръчника, следвайте тези на пакета.

## МЛЯКО

- 6 Нужен ви е 1 литър мляко.
- 7 Пълномасленото мляко отдава по-гъсто кисело мляко отколкото нискомасленото.
- 8 За да го направите още по-гъсто, можете да добавите до 8 супени лъжици мляко на прах към течното.
- 9 Също така, може да използвате разтворено мляко на прах, или кондензирано мляко.

## ПОДГОТОВКА

- 10 Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- 11 Да се държи на място без течение, вибрации и защитено от слънчева светлина.
- 12 Измийте чашите и капаците, изплакнете и ги оставете да изсъхнат

## ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

- 13 Трябва да унищожите бактериите в млякото, за да предотвратите контакт с бактериите в закваската на киселото мляко.
- 14 Докато затопляте млякото, оставете закваската достигне стайната температура.
- 15 Сложете млякото в тиган и затоплете, докато постоянно разбърквате, на средна температура, докато почти достигнете точка на кипене.
- 16 Премахнете от топлината при образуване на малки мехурчета около краищата на тигана.
- 17 Оставете млякото да се охлади между 37°C и 45°C.
- 18 Добавете закваската към млякото, като в това време разбърквате.
- 19 Те трябва да са изцяло смесени, в противен случай млякото ще стане на бучки.
- 20 Влейте сместа в чашите.
- 21 Не поставяйте капаците.

## ВКЛЮЧВАНЕ

- 22 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 23 Махнете капака.
- 24 Поставете запълнените чаши (без капаки) в отворите на основата.
- 25 Отстранете капака.
- 26 Натиснете бутон . Лампичката ще светне.
- 27 Използвайте бутоните h и min, за да настроите таймера.
- 28 Препоръчваме ви да започнете с 10 часа, след което да експериментирате, за да откриете идеалната настройка за вашия вкус, вида кисело мляко, което ви харесва и вида мляко, което използвате.
- 29 Натиснете бутон .
- 30 Оставете уреда настрана.
- 31 Когато таймерът стигне до 0, ще се чуе звуков сигнал, след който трябва да изключите нагревателя и лампичката.

## ГОТОВО?

- 32 Натиснете бутон .
- 33 Махнете капака.
- 34 Внимавайте да не попадне кондензация от капака в чашите.
- 35 Проверете киселото мляко.
  - 1) Ако все още не е достатъчно твърдо, се върнете на точка 25 и го затоплете за още 2 часа.
  - 2) Ако е много течено, това означава, че се е приготвяло прекалено дълго.
    - Ако има нормален вкус, може да се ползва за пиене.
- 36 Ако искате да овкусите киселото мляко, внимателно добавете чрез разбъркване плодов сироп или нарязан плод в чашите.

37 Поставете капачите върху чашите и оставете в хладилник поне два часа преди сервиране.

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

38 Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.

39 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.

40 Измийте сменяемите части.

 Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.

41 Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.

42 Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.
-  Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- 3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
- 4 Don't put the appliance in a fridge or freezer.
- 5 Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- 6 Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.

### **household use only**



## **HOW IT WORKS**

- 1 Add yoghurt culture to warm milk, keep it warm for 8-16 hours (we suggest overnight), let it cool, refrigerate for 2 hours, then eat it.
- 2 Plain yoghurt will keep in the fridge for 8-10 days, or a deep freeze for about a month.
- 3 Yoghurt kept in the fridge may separate – if it does, stir it together.
- 4 Freezing yoghurt may change its consistency, so frozen yoghurt might best be used for cooking rather than eating.



## **YOGHURT CULTURE**

- 5 You may use 30ml (2 tablespoons) of:
  - a) Unflavoured live yoghurt – it must be fresh (look for a long expiry date).
    - Different brands will give different results.
  - b) Yoghurt you made previously.
    - The bacteria weakens over time, so you can only do this 10 times before using another new culture.
  - c) Freeze-dried yoghurt culture from a pharmacy or health food shop
    - If the instructions on the culture package differ from this guide, follow the instructions on the package.



## **MILK**

- 6 You will need 1 litre of milk.
- 7 Whole milk gives thicker yoghurt than low fat milk.
- 8 To make it even thicker, you may add up to 8 tablespoons of powdered milk to the liquid milk.
- 9 You may also use reconstituted powdered milk, or tinned evaporated milk.

**diagrams**

- 1 lid
- 2 pot

- 3 hole
- 4 timer
- 5 light

 dishwasher safe
**👁 PREPARATION**

- 10 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 11 It must be draught-free, vibration-free, and protected from sunlight.
- 12 Wash the pots and lids, rinse them, and dry them.

**👁 MAKING YOGHURT**

- 13 You need to kill the bacteria in the milk, to prevent them competing with the bacteria in the yoghurt culture.
- 14 While you are heating the milk, let the yoghurt culture get to room temperature.
- 15 Put the milk in a pan, and heat, stirring constantly, on a medium heat, until just short of boiling point.
- 16 Remove from the heat when small bubbles form round the edges of the pan.
- 17 Let the milk cool to between 37°C and 45°C.
- 18 Stir the yoghurt culture into the milk.
- 19 They must be thoroughly mixed, or the yoghurt will be lumpy.
- 20 Pour the mixture into the pots.
- 21 Do not put the lids on the pots.

**👁 SWITCHING ON**

- 22 Put the plug into the power socket.
- 23 Remove the lid.
- 24 Put the filled pots (without lids) into the holes in the base.
- 25 Replace the lid.
- 26 Press the  button. The light will glow.
- 27 Use the **h** and **min** buttons to set the timer.
- 28 We suggest you start with 10 hours, then experiment to find the settings that suit your taste, the type of yoghurt you like, and the type of milk used.
- 29 Press the  button.
- 30 Leave the appliance undisturbed.
- 31 When the timer counts down to 0, it will beep, then switch off the heater and the light.

**👁 FINISHED?**

- 32 Press the  button.
- 33 Remove the lid.
- 34 Take care not to drip condensation from the lid into the pots.
- 35 Check the yoghurt.
  - a) If it's not quite firm enough, you may want to go back to point 25, and warm it for a couple of hours more.
  - b) If it's totally liquid, then it has been cooked for too long.
    - If it tastes all right, it can be used as drinking yoghurt.
- 36 If you want to flavour the yoghurt, gently stir a little fruit syrup or chopped fruit into the pots.
- 37 Put the lids on the pots and refrigerate for at least two hours before serving.

**👁 CARE AND MAINTENANCE**

- 38 Unplug the appliance and let it cool.
- 39 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 40 Hand wash the removable parts.
-  You may wash these parts in a dishwasher.
- 41 If you do, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.

42 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.



### **ENVIRONMENTAL PROTECTION**

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

• وإذا كان طعمه جيدا، فيمكن استخدامه كزبادي شرب.  
36 وإذا كنت تريد أن تضع نكهة على الزبادي، قم بتقليب قليل من شراب الفاكهة أو فاكهة مقطعة برفق في الأواني.

37 ضع الأغذية على الأواني وبرّد لمدة ساعتين على الأقل قبل التقديم.  
**العناية والصيانة**

38 افصل الجهاز واتركه يبرد.

39 قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.

40 اغسل الأجزاء القابلة للفك.

41 يمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.

41 وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.

42 يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

**رمز سلة المهملات على العجلة**

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

## 🔍 اللبن

- 6 سوف تحتاج 1 لتر لبن.
- 7 اللبن كامل الدسم يجعل الزبادي أكثر سمكا من اللبن قليل الدسم.
- 8 لجعله أكثر سمكا، يمكنك إضافة ما يصل إلى 8 ملاعق كبيرة من اللبن المجفف إلى اللبن السائل.
- 9 يمكنك أيضا استخدام اللبن المجفف المعاد أو اللبن المبخر المعلب.

## 🔍 التحضير

- 10 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 11 يجب أن يكون خاليا من الهواء وخاليا من الاهتزاز ومحميا من أشعة الشمس.
- 12 اغسل الأواني والأغطية واشطفها وجففها.

## 🔍 صنع الزبادي

- 13 أنت بحاجة لقتل البكتيريا في اللبن لمنعها من التنافس مع البكتيريا الموجودة في خميرة الزبادي.
- 14 دع خميرة الزبادي تصل إلى درجة حرارة الغرفة أثناء تسخين اللبن.
- 15 ضع اللبن في إناء وقم بتسخينه وتقليبه باستمرار على نار متوسطة الحرارة حتى أقل قليلا من نقطة الغليان.
- 16 أخرجه من الحرارة عند تشكل فقاعات صغيرة حول حواف الإناء.
- 17 دع اللبن يبرد إلى ما بين 37 درجة مئوية و 45 درجة مئوية.
- 18 قم بتقليب خميرة الزبادي في اللبن.
- 19 يجب أن تكون ممتزجة تماما وإلا سيكون الزبادي متكتل.
- 20 صب الخليط في الأواني.
- 21 لا تضع أغطية على الأواني.

## 🔍 تشغيل

- 22 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 23 أخرج الغطاء.
- 24 ضع الأواني المملوءة (بدون أغطية) في الفتحات الموجودة في القاعدة.
- 25 استبدل الغطاء.
- 26 اضغط على الزر ①. سوف تضئ اللمبة.
- 27 استخدم أزرار h و min لضبط جهاز التوقيت.
- 28 نقترح عليك أن تبدأ بـ 10 ساعات ثم تجربة العثور على الإعدادات التي تناسب ذوقك ونوع الزبادي الذي تريده ونوع اللبن المستخدم.
- 29 اضغط على الزر ②.
- 30 اترك الجهاز بدون تدخل.
- 31 عندما يقوم جهاز التوقيت بالعد التنازلي إلى 0، سوف يطلق صوتا ثم يوقف السخان ويطفئ اللمبة.

## 🔍 هل انتهيت؟

- 32 اضغط على الزر ①.
- 33 أخرج الغطاء.
- 34 احرص على عدم تنقيط التكثيف من الغطاء في الأواني.
- 35 تحقق من الزبادي.
- (1) إذا لم يكن متماسكا بما فيه الكفاية، فقد ترغب في العودة إلى النقطة 25 وتدفعته لمدة ساعتين أكثر.
- (2) وإذا كان سائلا تماما، فقد تم طهيهِ لفترة طويلة جدا.

|          |                    |                    |
|----------|--------------------|--------------------|
| الرسومات | 3 فتحة             | خزانة غسالة الصحون |
| 1 غطاء   | 4 جهاز التوقيت     |                    |
| 2 إناء   | 5 لمبة             |                    |
| 3 فتحة   | خزانة غسالة الصحون |                    |

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

### ⚠️ إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.
  - يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز.
  - يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.
  - اجعل الجهاز والكتلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.
  - ⚠️ لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.
  - 1 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.
  - 2 لا تضع الجهاز في ثلاجة أو فريزر.
  - 3 لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررّة في التعليمات.
  - 4 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- للاستعمال المنزلي فقط**

### ❄️ المثل

- 1 قم بإضافة خميرة الزبادي إلى اللبن الدافئ وأبقه دافئا لمدة 8-16 ساعة (نقترح طوال الليل) ودعه يبرد في الثلاجة لمدة ساعتين ثم قم بأكله.
  - 2 سوف يبقى الزبادي العادي في الثلاجة لمدة 8-10 أيام أو تجميده بشكل عميق لمدة شهر تقريبا.
  - 3 قد يفصل الزبادي إذا بقي في الثلاجة - وإذا لم يحدث ذلك، قلبه جيدا.
  - 4 قد يغير تجميد الزبادي قوامه ولذلك قد يكون من الأفضل استخدام الزبادي المجمد في الطهي بدلا من الأكل.
- ❄️ **خميرة الزبادي**
- 5 يمكنك استخدام 30 مللي لتر (2 ملعقة طعام) من:
  - (1) زبادي حي بدون نكهة - يجب أن يكون طازجا (انظر تاريخ انتهاء الصلاحية).
  - سوف تعطي الماركات المختلفة نتائج مختلفة.
  - (2) الزبادي الذي صنعه سابقا.
  - تضعف البكتيريا بمرور الوقت ولا يمكنك القيام بذلك إلا 10 مرات قبل استخدام خميرة جديدة أخرى.
  - (3) قم بتجميد خميرة الزبادي المجففة المأخوذة من الصيدلية أو متجر الأغذية الصحية
  - إذا كانت التعليمات الموجودة على عبوة الخميرة تختلف عن هذا الدليل، اتبع التعليمات الموجودة على العبوة.

