

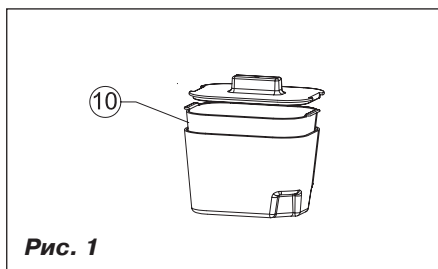
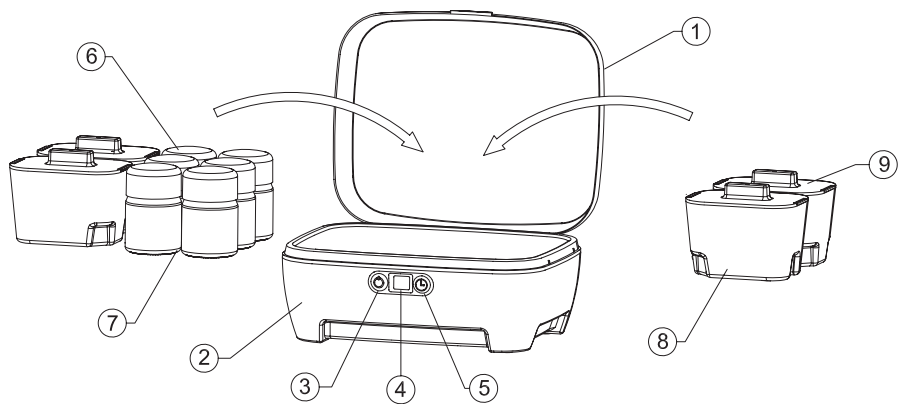
VT-2603 W

Yogurt maker

Йогуртница-творожница



Инструкция по эксплуатации

| | |
|--|-----------|
| GB Manual instruction | 3 |
| DE Die betriebsanweisung | 7 |
| RUS Инструкция по эксплуатации | 11 |
| KZ Пайдалану нұсқасы | 15 |
| ROM/MD Instrucțiune de exploatare | 19 |
| CZ Návod k použití | 23 |
| UA Інструкція з експлуатації | 27 |
| BEL Инструкция па эксплуатацыі | 31 |
| UZ Foydalanish qoidalari | 35 |



YOGURT MAKER

Description

1. Yogurt maker lid
2. Body
3. ON/OFF button 
4. Display
5. Preparation time setting button 
6. Cup lid
7. Glass cup
8. Cheese pots
9. Cheese pot lids
10. Baskets

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read these instructions carefully. Keep these instructions for further reference. Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/ her property.

- Before switching on make sure that your home mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.
- The power cord should not:
 - touch hot objects,
 - be immersed into water,
 - run over sharp edges of furniture,
 - be used for carrying the unit.
- Do not touch the unit, the power cord or power plug with wet hands.
- In order to avoid fire do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Check the cord insulation integrity periodically.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Contact an authorized service center for all repair issues.
- The unit is intended for preparing of natural yogurt and cottage cheese. Use the unit according to its intended purpose only.
- Use only the attachments supplied.
- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from sources of heat, direct sunlight and in vibration-proof places.
- During unit operation do not leave the lid of the yogurt maker open.
- Yogurt cups are made of glass. Handle them carefully and do not expose them to extreme temperature difference!
- Never leave the yogurt maker unattended, if its power plug is inserted into the socket.
- Do not place or keep the unit in places where it can fall into a bath or a sink filled with water; do

not immerse the unit body, cord or power plug into water or other liquids.

- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out of water.
- Always unplug the unit immediately after usage and before cleaning.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME
After the unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

- Take the unit out of the package and remove the packaging materials that can prevent the unit operation.
- Ensure that the unit is intact, do not use it in case of damages.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that unit operating voltage corresponds to your home mains voltage.
- Place the unit on a flat stable heat-resistant surface away from containers filled with water, sources of heat, direct sunlight and in vibration- & shock-proof places.
- Wash the lids (6, 9), cups (7), pots (8) and baskets (10) in warm water with neutral detergent.
- Disinfect the lids (6, 9); to do this, scald them. Place the baskets (10) into the pots (8), fill the pots (8) and cups (7) with boiling water and leave them for 5-10 minutes.
- Dry all the removable parts thoroughly.
- Clean the lid (1) of the yogurt maker, unit body (2) and the process chamber with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.

ENGLISH

BEFORE YOU START

Milk

- You can use «raw» (fresh) milk, pasteurized or sterilized milk for yogurt making.
- Yogurt made of «raw» (fresh) or sterilized milk with added dry milk is thicker and heavier. Use sterilized non-perishable milk to prepare thick yogurt with less fat content.
- You can use cow's or goat's milk to make cottage cheese/ cheese. When you make cottage cheese of goat's milk, much whey is produced and finished product is thicker.
- Using of milk from different manufacturers gives different results. Try different brands and sorts of milk to get the product that meets your requirements.

Milk preparation

- The temperature of milk effects the yogurt/ cottage cheese preparation time, the optimal milk temperature is 40-43° (milk is hot, but doesn't scorch).
- The temperature of milk must not exceed 40-43°, otherwise lactobacteria, used for yogurt/ cottage cheese making, will die.
- Heat the sterilized milk to 40-43°C to reduce yogurt preparation time and improve the quality of the finished product.
- Bring «raw» (fresh) and pasteurized milk to boil and keep boiling for several minutes, then let it cool down to 40-43°.
- Skim off the milk foam after boiling.

Ferment for yogurt preparing

- As ferment you can use manufactured natural yogurt with the content of lactobacteria not less than 100 mln per 100 g. per 100 g.
- It is desirable that the yogurt used as ferment is of the same fat content with the milk. Otherwise the whey can separate that will impair the quality and consistency of the finished products.
- Mix the yogurt (100 g per 1 l milk) carefully with prepared milk and pour it into the cups (7).
- You can use special ferment, that you can buy at the pharmacy and healthy food shops. Ferment usually looks like dry mix. Dissolve the dry ferment in a small amount of milk, then mix it with the rest of milk.
- You can use the yogurt made by yourself as ferment for the next portion. Keep this ferment in the fridge for no longer than 7 days. You can use the ferment made by yourself repeatedly for up to 8 times.

Ferment for cottage cheese preparing

- Use fresh cottage cheese as ferment (100 g cottage cheese per 1 l milk) Stir the cottage cheese with some milk first, then pour the remaining milk and mix them thoroughly. The quality of the product depends on homogeneity of milk and cottage cheese mixture.
- You can add 1 tablespoonful of lemon juice to accelerate the whey separation process.
- You can use the ferment made by yourself repeatedly for up to 5 times. Keep the ready ferment in the fridge for no longer than 7 days.
- You can also use special ferments (renin, rennet extract etc.), that you can buy at the pharmacy and healthy food shops, to make cottage cheese.

Cookware

- All the cookware used for yogurt making should be sterile. Scald the lids (6, 9), cups (7), pots (8) and baskets (10), as well as a saucepan for boiling milk, spoons and kitchen.

Preparation time

- If you use warm milk with necessary amount of ferment, average yogurt preparation time is 6 hours.
- If you use colder milk, the yogurt preparation time increases up to 8-10 hours.
- If you didn't use enough ferment, the yogurt preparation time can increase up to 10-12 hours.
- Average cottage cheese preparation time is 10-14 hours. If you use the cottage cheese previously made in the yogurt maker as ferment, the cottage cheese preparation time can reduce to 8-10 hours.
- Extremely low temperature in the room can increase the preparation time.

Note:

- *You can set the preparation time within the range from 1 to 19 hours.*
- *The remaining cooking time will be shown on the display (4) in hours during the preparation.*
- Keep the yogurt prepared in the yogurt maker in the fridge for about 2 hours.





Storage life

- Storage life of ready cultured milk foods depends on conditions of fermentation (quality of milk, cleanness of the cookware used etc.), storage conditions and used milk.
- Average storage life of prepared yogurt or cottage cheese is no longer than 7 days.

PREPARATION OF YOGURT (basic recipe)

- Prepare milk.
- Add ferment and mix thoroughly.
- Pour the mixture into the cups (7).

Note: *Wipe the spilled milk from the cups (7) with a slightly damp cloth.*

- Open the lid of the yogurt maker (1).
- Place the cups (7) into the process chamber of the unit.
- Close the lid of the yogurt maker (1).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing and holding the button (3)  within three seconds, the symbol "9" will show on the display (4) (default preparation time is 9 hours).
- If you don't press any buttons, the unit switches to the preparation mode automatically .
- To set the preparation time press and hold the button (5)  within three seconds, time index on the display (4) will flash. Pressing the button (5)  gradually, set the necessary preparation time (see "Preparation time").
- 10 seconds after the preparation time setting the unit switches to the preparation mode (time index on the display (4) stops flashing).
- Once the preparation program is finished, the symbol,"0" will be shown on the display, you'll hear two sound signals and the unit will be switched off.
- If you wish to switch the unit off during preparation process, press and hold the button (3)  within three seconds.
- Unplug the power cord from the mains socket after you switch the unit off.

Note:

- *Do not move the yogurt maker during preparation process. This can spoil the consistency of the product.*
- *Sometimes the fermentation process can not pass completely, and the yogurt will be watery. In this case you should repeat the yogurt preparation process.*
- After finishing of yogurt preparation remove the cups (7), cover them with lids (6) and put them to the fridge for 2-4 hours. Lactobacteria will stop growing, and the yogurt will become thicker.





Note: *Do not put the cups (7) into the freezer.*

- You can add small pieces of fruit, honey, muesli etc. to the prepared yogurt.
- Keep the prepared yogurt in the fridge for no longer than 7 days.

PREPARATION OF COTTAGE CHEESE (basic recipe)

- Prepare milk – the whole one preferable - and fresh cottage cheese. Having added a little milk to get a homogeneous mixture whip the cottage cheese carefully with a whisk. While whipping the mixture pour the rest of the milk.
- Add whey ferment or some lemon juice and mix thoroughly.
- Set the baskets (10) into the pots (8), so that the baskets (10) are at the bottom of the cheese pot (8).
- Fill the pots (8) with the prepared mixture.

Note: *Wipe any dirt from the cups (8) with a slightly damp cloth.*

- Open the lid of the yogurt maker (1).
- Place the pot (8) in the process chamber.
- Close the lid of the yogurt maker (1).
- Insert the power plug into the socket.
- Switch the unit on by pressing and holding the button (3)  within three seconds, the symbol "9" will show on the display (4) (default preparation time is 9 hours).
- If you don't press any buttons, the unit is switched to the preparation mode automatically .
- To set the preparation time press and hold the button (5)  within three seconds, time index on the display (4) will flash. Pressing the button (5)  gradually, set the necessary preparation time (see "Preparation time").
- When preparation program is finished, the symbol,"0" will be shown on the display, you'll hear two sound signals and the unit will be switched off.
- If you wish to switch the unit off during preparation process, press and hold the button (3)  within three seconds.
- Unplug the power cord from the mains socket after you switch the unit off.

Note:

- *Do not move the yogurt maker during making process. This can spoil the consistency of the product.*
- *Sometimes the fermentation process can not pass completely, and the cheese will be watery. In this case you should repeat the cheese preparation process.*
- After finishing cheese preparation remove the baskets (10) turn them by 180°, put them back into the pots (8) (fig. 1) and cover with the lids (9); in about 15 minutes the ferment will flow down to the pot (8).

ENGLISH

- Pour the ferment out of the pot (8).

Note: *If you wish to get thicker cottage cheese, increase the retention time up to 2-4 hours. If you are going to use the cottage cheese for farmer cheese preparation later, the retention time should be from 12 to 24 hours.*

- Pour off the whey from the pots (8), turn over the baskets (10), so that the baskets (10) are at the bottom of the cottage cheese pots (8).
- Put the cottage cheese pots (8) into the fridge for 2-4 hours to stop the lactobacteria growth.

Note: *Do not put the pots (8) into the freezer.*

- You can add small pieces of fruit, honey, muesli etc. to the prepared cottage cheese.
- Keep the prepared cottage cheese in the fridge for no longer than 7 days.

PREPARATION OF FARMER CHEESE

- After finishing of cottage cheese preparation program remove the baskets (10), turn them by 180°, put them back into the pots (8) (fig. 1) and cover with the lids (9). Put the pots (8) into the fridge for about 12-24 hours to trickle down the whey. Pour off the separated whey from the pot (8) from time to time.

Notes:

- *To accelerate the whey separation process, part carefully the curds in several parts; mind not to damage the walls of the baskets (10).*
- *If you wish you can slightly salt the ready curds. Mind that salt increases the amount of the separated whey.*
- You can either eat the ready product at once or use it as a base for preparing of other type of farmer cheese.

Note: *The quality of the ready cheese depends on type and quality of the used milk and ferments, as well as on conditions of the room where the cheese ripens.*

CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down completely before cleaning.
- Do not immerse the unit, the power cord and the plug of the unit into water or other liquids.
- Do not use detergents, abrasives and any solvents to clean the unit.

- Clean the unit body with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Wash the lids (6, 9), cups (7), pots (8) and the baskets (10) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly.

Attention!

Be careful when handling the glass cups (7)! Do not expose them to extreme temperatures difference, this can damage the glass!

STORAGE

- Before storage make sure that the unit body and all pots are clean and dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET

1. Yogurt maker - 1 pc.
2. Glass cups – 6 pc.
3. Cup lids – 6 pc.
4. Cottage cheese pots – 2 pc.
5. Bowl lids – 2 pc.
6. Baskets - 2 pc.
7. Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~50 Hz
Maximal power consumption: 12 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee



Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

JOGHURT- UND QUARKMASCHINE

Beschreibung

1. Deckel der Joghurtmaschine
2. Gehäuse
3. Ein-/Ausschalttaste 
4. Bildschirm
5. Taste der Einstellung der Betriebszeit 
6. Deckel des Joghurt-Portionsglases
7. Joghurt-Portionsglas aus Glas
8. Behälter für Quarkzubereitung
9. Deckel des Behälters für Quarkzubereitung
10. Abflussschalen

SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf.

Benutzen Sie dieses Gerät nur bestimmungsmäßig und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Das Netzkabel soll nicht:
 - mit heißen Gegenständen in Berührung kommen,
 - ins Wasser getaucht werden,
 - über scharfe Kanten gezogen werden,
 - als Griff zum Tragen des Geräts benutzt werden.
- Greifen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker mit den nassen Händen nicht.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz, um Brandrisiko zu vermeiden.
- Prüfen Sie die Ganzheit des Netzkabels periodisch.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Naturjoghurt und -quark geeignet. Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige gerade standfeste Oberfläche auf, fern von Wärmequellen und direkten Sonnenstrahlen und an den Orten, die nicht der Vibration ausgesetzt sind.
- Lassen Sie den Deckel der Joghurtmaschine während der Zubereitung nicht offen.
- Die Joghurt-Portionsgläser sind aus Glas hergestellt. Gehen Sie mit diesen besonders vorsichtig um und setzen Sie sie starken Temperaturgefällen nicht aus!
- Lassen Sie die Joghurtmaschine nie unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät in die Orten zu stellen und aufzubewahren, woher es in die mit Wasser gefüllte Wanne oder ins Waschbecken stürzen könnte; tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, das Netzkabel und den Netzstecker nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, nehmen Sie unvermeidlich den Netzstecker aus der Steckdose, nur danach dürfen Sie das Gerät aus dem Wasser herausnehmen.
- Trennen Sie das Gerät nach der Nutzung oder vor der Reinigung vom Stromnetz immer ab.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. Erstickungsgefahr!**
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Nachdem das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumtemperatur für nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Aufkleber, die die Nutzung des Geräts stören.
- Prüfen Sie die Ganzheit des Geräts, wenn Störungen auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Spannung, die am Gerät angegeben ist, und die Netzspannung übereinstimmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade stabile wärmebeständige Oberfläche auf, abseits von mit Wasser gefüllten Behältern, Wärmequellen, direkten Sonnenstrahlen und an einer stoß- und vibrationsfesten Stelle.
- Waschen Sie die Deckel (6, 9), die Portionsgläser (7), die Behälter (8) und die Abflussschalen (10) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.
- Desinfizieren Sie die Deckel (6, 9), bespülen Sie sie dafür mit kochendem Wasser. Stellen Sie die Abflussschalen (10) in die Behälter (8) auf, gießen Sie kochendes Wasser in die Behälter (8) und Portionsgläser (7) und lassen Sie sie für 5-10 Minuten stehen.
- Trocknen Sie alle abnehmbaren Teile sorgfältig ab.
- Wischen Sie den Deckel der Joghurtmaschine (1), das Gehäuse (2) und die Arbeitskammer des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, trocknen Sie sie danach ab.

DEUTSCH

VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

Milch

- Zur Joghurtzubereitung kann «rohe» (frische), pasteurisierte oder Sterilmilch verwendet werden.
- Der aus «roher» (frischer) oder Sterilmilch mit Zugabe der Trockenmilch zubereitete Joghurt ist dicker und fetter. Um einen dicken Joghurt mit milderer Fettigkeit zuzubereiten, verwenden Sie haltbare Sterilmilch.
- Sie können Kuh- oder Ziegenmilch für die Zubereitung von Quark/Käse benutzen. Während der Zubereitung von Quark aus Ziegenmilch bildet sich eine große Menge Molke und das Produkt kommt satter heraus.
- Die Verwendung von Milch verschiedener Produzenten führt zum verschiedenen Ergebnis. Probieren Sie verschiedene Milchmarken und -sorten, um das Produkt zuzubereiten, das Ihren Erfordernissen am besten entspricht.

Milchvorbereitung

- Die Milchttemperatur beeinflusst die Zubereitungszeit von Joghurt/Quark, optimale Milchttemperatur ist 40-43°C (die Milch ist heiß, verbrüht aber nicht).
- Die Milchttemperatur darf 40-43°C nicht übersteigen, sonst werden die in Joghurt-/Quarkzubereitung benutzten Laktobakterien sterben.
- Um die Zubereitungszeit zu vermindern und die Qualität des Fertigproduktes zu verbessern, wärmen Sie die Sterilmilch bis zu 40-43°C auf.
- Bringen Sie «rohe» (frische) und pasteurisierte Milch unbedingt zum Kochen, lassen Sie sie ein paar Minuten aufkochen, dann kühlen Sie sie bis 40-43°C ab.
- Die nach dem Kochen gebildete Milchhaut soll entfernt werden.

Joghurtsauer

- Als Sauer können Sie natürlichen Fertigjoghurt mit dem Laktobakteriengehalt von nicht weniger als 100 Millionen per 100 g verwenden.
- Es ist wünschenswert, dass der Fettgehalt des Joghurts, der als Sauer benutzt wird, und der Milchfettgehalt übereinstimmen. Anderenfalls kann sich die Molke abtrennen, was die Qualität und die Konsistenz des Endproduktes verschlechtert.
- Mischen Sie gründlich den Joghurt (100 g per 1 Liter Milch) mit der vorbereiteten Milch und verteilen Sie die Mischung in Portionsgläser (7).
- Man darf dafür spezielles Trockensauer verwenden, das in Apotheken und Naturnahrungsgeschäften erhältlich ist. Dieses Sauer sieht gewöhnlich als eine Trockenmischung aus. Lösen Sie das Trockensauer in einer kleinen Menge Milch, dann mischen Sie es mit der Restmilch.
- Der zubereitete Joghurt kann als Sauer für die nächste Portion verwendet werden. Dieses Sauer darf man im Kühlschrank nicht länger als 7 Tage lagern. Das von Ihnen zubereitete Sauer können Sie nochmalig bis 8 Male benutzen.

Quarksauer

- Benutzen Sie frischen Quark als Sauer (100 g Quark für 1 Liter Milch). Vermischen Sie vorher den Quark mit einer kleinen Menge Milch, dann geben Sie gebliebene Milch zu und rühren Sie alles sorgfältig

durch. Die Homogenität von Milch-Quark-Mischung beeinflusst die Qualität des erhaltenen Produkts.

- Sie können auch 1 Esslöffel Zitronensaft für die Beschleunigung der Entmolkung zugeben.
- Das von Ihnen zubereitete Sauer können Sie nochmalig bis 5 Male benutzen. Fertiges Sauer lagern Sie im Kühlschrank nicht länger als 7 Tage.
- Für die Quarkzubereitung können Sie auch Spezielsauer (Rennin, Käsereilab usw.), die in Apotheken und Naturnahrungsgeschäften erhältlich sind, benutzen.

Geschirr

- Das ganze Geschirr, das Sie während der Zubereitung benutzen, soll steril sein. Die Deckel (6, 9), Portionsgläser (7), die Behälter (8) und die Abflussschalen, sowie der Milchkochtopf, die Löffel sollen mit kochendem Wasser abgebrüht werden.

Zubereitungszeit

- Wenn Sie aufgewärmte Milch mit einer notwendigen Menge Sauer verwenden, beträgt die durchschnittliche Zubereitungszeit vom Joghurt 6 Stunden.
- Wenn Sie kältere Milch verwenden, steigt die Zubereitungszeit bis 8-10 Stunden.
- Wenn Sie eine unzureichende Menge Sauer verwendet haben, kann die Zubereitungszeit bis 10-12 Stunden erhöhen.
- Die Durchschnittsdauer der Quarkzubereitung beträgt 10-14 Stunden. Falls Sie den in der Joghurtmaschine vorher zubereitete Quark als Sauer benutzen, kann sich die Zubereitungszeit bis 8-10 Stunden reduzieren.
- Zu niedrige Raumtemperatur kann die nötige Zubereitungszeit erhöhen.

Anmerkung:

- Sie können die Zubereitungszeit von 1 bis 19 Stunden einstellen.
- Während der Zubereitung wird die gebliebene Zeit in Stunden auf dem Bildschirm (4) angezeigt.
- Das in der Joghurtmaschine zubereitete Produkt soll ungefähr für 2 Stunden im Kühlschrank gehalten werden.

Aufbewahrungsfrist

- Die Aufbewahrungsfrist der Sauermilchprodukte hängt von Säuerungsbedingungen (Milchqualität, Sauberkeit des benutzten Geschirrs usw.), Aufbewahrungsbedingungen und der benutzten Milchart ab.
- Durchschnittliche Aufbewahrungsfrist des Fertigjoghurts und des Quarks beträgt nicht mehr als 7 Tage.

JOGHURTZUBEREITUNG (Grundrezept)

- Bereiten Sie Milch vor.
- Geben Sie das Sauer in die Milch zu und rühren Sie es gründlich um.
- Verteilen Sie die Mischung in Gläser (7).

Anmerkung: Wischen Sie verschüttete Milch von der Gläseroberfläche (7) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

- Machen Sie den Deckel der Joghurtmaschine (1) auf.
- Stellen Sie die Gläser (7) in die Arbeitskammer des Geräts ein.
- Schließen Sie den Deckel der Joghurtmaschine (1) zu.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (3)  innerhalb von drei Sekunden drücken und halten, auf dem Bildschirm (4) wird das Symbol «9» angezeigt (vorbestimmt beträgt die Betriebszeit der Joghurtmaschine 9 Stunden).
- Falls Sie keine Tasten drücken, schaltet sich das Gerät in den Zubereitungsbetrieb automatisch um.
- Zur Berichtigung der Zubereitungszeit drücken und halten Sie die Taste (5)  innerhalb von drei Sekunden, die Zeitangaben werden auf dem Bildschirm (4) blinken. Stellen Sie die nötige Zubereitungszeit durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste (5)  ein (siehe "Zubereitungszeit")
- Nach 10 Sekunden nach der Einstellung der Zubereitungszeit schaltet sich das Gerät in den Zubereitungsbetrieb um (die Zeitangaben hören auf, auf dem Bildschirm (4) zu blinken).
- Wenn das Zubereitungsprogramm beendet ist, wird auf dem Bildschirm das Symbol «0» angezeigt, ertönen Tonsignale und das Gerät schaltet sich aus.
- Falls Sie das Gerät während der Zubereitung ausschalten möchten, drücken und halten Sie die Taste (3)  innerhalb von drei Sekunden.
- Nach dem Ausschalten des Geräts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.

Anmerkung:

- *Es ist nicht gestattet, die Joghurtmaschine während der Zubereitung zu verstellen. Das kann zur Verderbnis der Konsistenz von zubereitetem Produkt führen.*
- *Der Fermentierungsvorgang verläuft manchmal nicht vollständig, der Joghurt wird dabei flüssig sein, in diesem Fall erhöhen Sie die Zubereitungszeit.*
- Nach der Joghurtzubereitung nehmen Sie die Portionsgläser (7) heraus, schließen Sie sie mit Deckeln (6) und stellen Sie sie in den Kühlschrank für 2-4 Stunden. Das Bakterienwachstum wird unterbrochen sein, und der Joghurt wird noch dicker.





Anmerkung: *Es ist nicht gestattet, die Gläser (7) ins Gefrierfach zu stellen.*

- Sie können Konfitüre, Honig, Müsli usw. in den zubereiteten Joghurt zugeben.
- Lagern Sie den zubereiteten Joghurt im Kühlschrank für nicht mehr als 7 Tage.

QUARKZUBEREITUNG (Grundrezept)

- Bereiten Sie Milch - vorzugsweise Vollmilch - und Frischquark vor. Schlagen Sie den Quark mit dem Schlagbesen sorgfältig, indem Sie eine kleine Menge Milch fürs Erreichen einer homogenen Masse zugeben. Gießen Sie gebliebene Milch ein, indem Sie die Masse schlagen.
- Geben Sie molkiges Sauer oder eine kleine Menge Zitronensaft zu und rühren Sie alles gründlich durch.
- Stellen Sie die Abflussschalen (10) in die Behälter (8) so auf, dass die Abflussschalen (10) sich am Boden des Behälters (8) für Quarkzubereitung befinden.
- Füllen Sie die Behälter (8) mit dem zubereiteten Gemisch ein.

Anmerkung: *Entfernen Sie alle Verschmutzungen von der Oberfläche der Behälter (8) mit einem leicht angefeuchteten Tuch.*

- Machen Sie den Deckel der Joghurtmaschine (1) auf.
- Stellen Sie die Behälter (8) in die Arbeitskammer des Geräts ein.
- Schließen Sie den Deckel der Joghurtmaschine (1) zu.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (3)  innerhalb von drei Sekunden drücken und halten, auf dem Bildschirm (4) wird das Symbol «9» angezeigt (vorbestimmt beträgt die Betriebszeit der Joghurtmaschine 9 Stunden).
- Falls Sie keine Tasten drücken, schaltet sich das Gerät in den Zubereitungsbetrieb automatisch um.
- Zur Berichtigung der Zubereitungszeit drücken und halten Sie die Taste (5)  innerhalb von drei Sekunden, die Zeitangaben werden auf dem Bildschirm (4) blinken. Stellen Sie die nötige Zubereitungszeit durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste (5)  ein (siehe "Zubereitungszeit")
- Wenn das Zubereitungsprogramm beendet ist, wird auf dem Bildschirm das Symbol «0» angezeigt, ertönen Tonsignale und das Gerät schaltet sich aus.
- Falls Sie das Gerät während der Zubereitung ausschalten möchten, drücken und halten Sie die Taste (3)  innerhalb von drei Sekunden.
- Nach dem Ausschalten des Geräts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.

Anmerkung:

- *Es ist nicht gestattet, die Joghurtmaschine während der Zubereitung zu verstellen. Das kann zur Verderbnis der Konsistenz von zubereitetem Produkt führen.*
- *Der Fermentierungsvorgang verläuft manchmal nicht vollständig, dabei verläuft die Entmolkung nicht vollständig, in diesem Fall erhöhen Sie die Zeit von Quarkzubereitung.*
- Nach der Beendigung des Programms der Quarkzubereitung nehmen Sie die Abflussschalen (10) heraus, drehen Sie sie um 180°, stellen Sie sie wieder in die Behälter (8) auf (Abb. 1) und bedecken Sie sie mit den Deckeln (9), ungefähr nach 15 Minuten fließt die Molke aus dem Quark in den Behälter (8) ab.
- Gießen Sie die Molke aus dem Behälter (8) ab.

Anmerkung: *Falls Sie festeren Quark erhalten möchten, erhöhen Sie die Zeit des Absetzens bis 2-4 Stunden, falls Sie den Quark für die Zubereitung von Farmkäse nachher benutzen möchten, soll die Zeit des Absetzens von 12 bis 24 Stunden betragen.*

- Gießen Sie die Molke aus den Behältern (8) ab, kippen Sie die Abflussschalen (10) so um, dass sich die Abflussschalen (10) am Boden des Behälters für Quarkzubereitung (8) befinden.
- Stellen Sie die Behälter mit Quark (8) in den Kühlschrank für 2-4 Stunden, um das Bakterienwachstum zu stoppen.

Anmerkung: *Es ist nicht gestattet, die Behälter (8) ins Gefrierfach zu stellen.*

DEUTSCH

- Sie können Konfitüre, Obst, Honig, Müsli usw. in den zubereiteten Quark zugeben.
- Lagern Sie den zubereiteten Quark im Kühlschrank für nicht mehr als 7 Tage.

ZUBEREITUNG VON FARMKÄSE

- Nach der Beendigung des Programms der Quarkzubereitung nehmen Sie die Abflussschalen (10) heraus, drehen Sie sie um 180°, stellen Sie sie wieder in die Behälter (8) auf (Abb. 1) und bedecken Sie sie mit den Deckeln (9), stellen Sie die Behälter in den Kühlschrank ungefähr für 12-24 Stunden zum Abfließen der Molke, gießen Sie die sich bildende Molke aus dem Behälter (8) periodisch heraus.

Anmerkungen:

- Zur Beschleunigung der Entmolkung schneiden Sie die Quarkmasse in einige Stücke sorgfältig, beschädigen Sie die Wände der Abflussschalen (10) nicht.
- Auf Wunsch können Sie die zubereitete Quarkmasse ein bisschen salzen. Achten Sie darauf, dass das Zugabe von Salz zur Erhöhung der Menge der abgetrennten Molke führt.
- Sie können das erhaltene Produkt sofort genießen oder als Grundlage für die Zubereitung von anderen Farmkäsen benutzen.

Anmerkung: Die Qualität des erhaltenen Käses hängt von dem Typ und der Qualität des benutzten Milch und der Fermente, sowie von der Bedingungen des Raums, wo die Käsureifung verläuft, ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor der Reinigung ab und lassen Sie es abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder beliebige andere Flüssigkeiten nicht.
- Es ist nicht gestattet, Wasch-, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Geräts zu benutzen.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie es ab.
- Waschen Sie die Deckel (6, 9), die Portionsgläser (7), die Behälter (8) und die Abflussschalen (10) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Achtung!

Behandeln Sie die Portionsgläser (7) mit Vorsicht! Setzen Sie sie den starken Temperaturgefallen nicht aus, weil es zur Glasbeschädigung führen kann!

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegpacken, vergewissern Sie sich, dass das Gehäuse des Geräts und alle Behälter sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

LIEFERUMFANG

1. Joghurtmaschine – 1 St.
2. Portionsgläser aus Glas – 6 St.
3. Deckel für Portionsgläser – 6 St.
4. Behälter für Quarkzubereitung – 2 St.
5. Deckel der Behälter – 2 St.
6. Abflussschalen – 2 St.
7. Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximale Aufnahmeleistung: 12 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften der Geräte ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre



Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

CE Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC - Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

ЙОГУРТНИЦА-ТВОРОЖНИЦА

Описание

1. Крышка йогуртницы
2. Корпус
3. Кнопка включения/выключения 
4. Дисплей
5. Кнопка установки времени работы 
6. Крышка баночки для йогурта
7. Стеклянная баночка для йогурта
8. Ёмкости для приготовления творога
9. Крышка ёмкости для приготовления творога
10. Сливные лотки

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - погружаться в воду,
 - протягиваться через острые кромки мебели,
 - использоваться в качестве ручки для переноски устройства.
- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Периодически проверяйте целостность изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Устройство предназначено для приготовления натурального йогурта и творога. Используйте устройство по его прямому назначению.
- Используйте только аксессуары, входящие в комплект поставки.
- Устанавливайте прибор на теплостойкой ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла и прямого солнечного света и в местах, которые не подвержены вибрации.
- Не оставляйте крышку йогуртницы открытой в процессе приготовления.
- Баночки для йогурта изготовлены из стекла. Соблюдайте осторожность при работе с ними и не подвергайте их резким перепадам температуры!

- Не оставляйте йогуртницу без присмотра, если вилка сетевого шнура вставлена в розетку.
- Не кладите и не храните устройство в местах, где оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой; не погружайте корпус устройства, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте сетевую вилку из розетки, только после этого можно достать устройство из воды.
- Всегда отключайте устройство от сети после использования и перед чисткой.
- Вынимая вилку сетевого шнура из розетки, не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- **Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. Опасность удушья!**
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

В случае транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Извлеките устройство из упаковки и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь им.
- Перед включением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению домашней электросети.
- Установите устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности вдали от ёмкостей с водой, источников тепла, прямого солнечного света, а так же в защищенном от толчков и вибрации месте.
- Вымойте крышки (6, 9), баночки (7), ёмкости (8) и сливные лотки (10) тёплой водой с нейтральным моющим средством.
- Продезинфицируйте крышки (6, 9), для этого обдайте их кипятком. Поддоны (10) установите в ёмкости (8), залейте ёмкости (8) и баночки (7) кипятком и оставьте на 5-10 минут.
- Тщательно просушите все съёмные детали.

РУССКИЙ

- Крышку (1), корпус (2) и рабочую камеру устройства протрите слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Молоко

- Для приготовления йогурта и творога можно использовать «сырое» (свежее) молоко, пастеризованное или стерилизованное молоко.
- Йогурт, приготовленный из «сырого» (свежего) или стерилизованного молока с добавлением сухого молока, получается более густой и жирный. Для получения густого йогурта меньшей жирности используйте стерилизованное молоко длительного хранения.
- Вы можете использовать коровье или козье молоко для приготовления творога/сыра. В процессе приготовления творога из козьего молока образуется большое количество сыворотки, а конечный продукт получается более плотным.
- Молоко разного производителя дает разный результат. Пробуйте различные марки и сорта молока, чтобы получить продукт, который соответствует Вашим требованиям.

Подготовка молока

- Температура молока влияет на продолжительность приготовления йогурта/творога, оптимальная температура молока 40-43°C (молоко горячее, но не обжигает).
- Температура молока не должна быть выше 40-43°C, иначе лактобактерии, участвующие в приготовлении йогурта/творога, погибнут.
- Для уменьшения времени приготовления и улучшения качества готового продукта подогрейте стерилизованное молоко до 40-43°C.
- «Сырое» (свежее) и пастеризованное молоко обязательно доведите до кипения, прокипятите в течение нескольких минут, затем остудите до 40-43°C.
- Пенку, образовавшуюся после кипячения, необходимо удалить.

Закваска для йогурта

- В качестве закваски Вы можете использовать готовый натуральный йогурт с содержанием лактобактерий не менее 100 млн. на 100 грамм.
- Желательно, чтобы жирность йогурта, использованного в качестве закваски, совпадала с жирностью молока. В противном случае, может отделиться молочная сыворотка, что ухудшит качество и консистенцию конечного продукта.
- Йогурт (100 гр. на 1 литр молока) тщательно смешайте с подготовленным молоком и разлейте по баночкам (7).
- Вы также можете использовать специальную закваску, которая продается в аптеках и магазинах здорового питания. Закваска обычно имеет вид сухой смеси. Растворите сухую закваску в небольшом количестве молока, затем смешайте с оставшимся молоком.

- Приготовленный Вами йогурт Вы можете использовать в качестве закваски для следующей порции. Такую закваску храните в холодильнике не дольше 7 дней. Изготовленную Вами закваску Вы можете использовать повторно до 8 раз.

Закваска для изготовления творога

- Используйте свежий творог в качестве закваски (100 г творога на 1 литр молока). Творог предварительно размешайте с небольшим количеством молока, затем добавьте оставшееся молоко и тщательно перемешайте. Однородность смеси молока и творога влияет на качество полученного продукта.
- Вы также можете добавить 1 столовую ложку лимонного сока для ускорения процесса отделения сыворотки.
- Изготовленную Вами закваску Вы можете использовать повторно до 5 раз. Готовую закваску храните в холодильнике не дольше 7 дней.
- Также для изготовления творога Вы можете использовать специальные закваски (ренин, сычужную закваску и т.д.), которые продаются в аптеках и магазинах здорового питания.

Посуда

Вся посуда, которую Вы используете в процессе приготовления, должна быть стерильной. Крышки (6, 9), баночки (7), ёмкости (8) и лотки (10), а также кастрюлю для кипячения молока, ложки необходимо обдать кипятком.

Продолжительность приготовления

- Если Вы используете подогретое молоко с необходимым количеством закваски, среднее время приготовления йогурта составляет 6 часов.
- Если Вы используете более холодное молоко, время приготовления увеличивается до 8-10 часов.
- Если Вы использовали недостаточное количество закваски, время приготовления йогурта может увеличиться до 10-12 часов.
- Средняя продолжительность приготовления творога составляет 10-14 часов. Если в качестве закваски Вы используете ранее приготовленный в йогуртнице творог, время приготовления может сократиться до 8-10 часов.
- Чрезмерно низкая температура в помещении может увеличить необходимое время приготовления.

Примечание:

- *Вы можете установить продолжительность приготовления от 1 до 19 часов.*
- *В процессе приготовления на дисплее (4) отражается оставшееся время приготовления в часах.*
- Приготовленный в йогуртнице продукт необходимо выдержать в холодильнике около 2 часов.

Срок хранения

- Срок хранения готовых кисломолочных продуктов, зависит от условий заквашивания (качества




молока, чистоты используемой посуды и т.д.), условий хранения и того, какое молоко Вы использовали.


- Средний срок хранения готового йогурта и творога не более 7 дней.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (базовый рецепт)

- Подготовьте молоко.
- Добавьте в молоко закваску и тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь по баночкам (7).

Примечание: Пролитое молоко вытрите с поверхности баночек (7) слегка влажной тканью.

- Откройте крышку йогуртницы (1).
- Установите баночки (7) в рабочую камеру устройства.
- Закройте крышку (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите устройство, нажав и удерживая кнопку (3)  , в течение трёх секунд, на дисплее (4) отобразится символ «9» (по умолчанию продолжительность работы йогуртницы равна 9 часам).
- Если Вы не нажимаете каких-либо кнопок, устройство автоматически переходит в режим приготовления.
- Для корректировки продолжительности времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку (5)  , в течение трёх секунд, показания времени на дисплее (4) будут мигать. Последовательно нажимая кнопку (5)  , установите необходимое время приготовления (см. «Продолжительность приготовления»).

- Через 10 секунд после установки времени устройство переходит в режим приготовления (показания времени на дисплее (4) перестают мигать).
- Когда программа приготовления будет завершена, на дисплее отобразится символ «0», прозвучат звуковые сигналы и устройство выключится.
- Если Вы хотите отключить устройство в процессе приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (3)  в течение трёх секунд.

- После выключения устройства выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Примечание:

- В процессе приготовления запрещается перемещать йогуртницу. Это может привести к порче консистенции готовящегося продукта.
- Иногда процесс ферментации может пройти не полностью, при этом йогурт получится жидким, в этом случае увеличьте продолжительность времени приготовления.
- После приготовления йогурта, достаньте баночки (7), закройте их крышками (6) и поставьте в холодильник на 2-4 часа. Рост бактерий остановится, а йогурт станет еще гуще.


Примечание: Не помещайте баночки (7) в морозильную камеру.



- В приготовленный йогурт можно добавить варенье, мёд, мясли и т.д.
- Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА (базовый рецепт)

- Подготовьте молоко предпочтительно цельное, и свежий творог. Аккуратно взбивайте творог венчиком, добавив небольшое количество молока для получения однородной массы. Продолжая взбивать массу, влейте оставшееся молоко.
- Добавьте сывороточную закваску или небольшое количество лимонного сока и тщательно перемешайте.
- Установите сливные лотки (10) в ёмкости (8) так, чтобы лотки (10) находились на дне ёмкости для приготовления творога (8).
- Наполните ёмкости (8) приготовленной смесью.

Примечание: Любые загрязнения с поверхности ёмкостей (8) удалите слегка влажной тканью.

- Откройте крышку йогуртницы (1).
- Установите ёмкости (8) в рабочую камеру устройства.
- Закройте крышку (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Включите устройство, нажав и удерживая кнопку (3)  , в течение трёх секунд, на дисплее (4) отобразится символ «9» (по умолчанию продолжительность работы йогуртницы равна 9 часам).

- Если Вы не нажимаете каких-либо кнопок, устройство автоматически переходит в режим приготовления.
- Для корректировки продолжительности времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку (5)  , в течение трёх секунд, показания времени на дисплее (4) будут мигать. Последовательно нажимая кнопку (5)  , установите необходимое время приготовления (см. «Продолжительность приготовления»).

- Когда программа приготовления будет завершена, на дисплее отобразится символ «0», прозвучат звуковые сигналы и устройство выключится.
- Если Вы хотите отключить устройство в процессе приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (3)  в течение трёх секунд.
- После выключения устройства выньте сетевую вилку из розетки.

- После выключения устройства выньте сетевую вилку из розетки.

Примечание:

- В процессе приготовления запрещается перемещать йогуртницу. Это может привести к порче консистенции готовящегося продукта.
- Иногда процесс ферментации может пройти не полностью, при этом произойдет неполное отделение сыворотки, в этом случае увеличьте

РУССКИЙ

продолжительность времени приготовления творога.

- После завершения программы приготовления творога, выньте сливные лотки (10), поверните их на 180°, снова установите их в ёмкости (8) (рис. 1) и накройте крышками (9), приблизительно через 15 минут сыворотка из творога стечёт в ёмкость (8).
- Слейте сыворотку из ёмкости (8).

Примечание: Если Вы хотите получить более плотный творог, увеличьте время отстаивания до 2-4 часов, если в дальнейшем Вы собираетесь использовать творог для приготовления домашнего сыра, то время отстаивания должно быть от 12 до 24 часов.

- Слейте сыворотку из ёмкостей (8), переверните сливные лотки (10) так, чтобы лотки (10) находились на дне ёмкости для приготовления творога (8).
- Ёмкости с творогом (8) поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте ёмкости (8) в морозильную камеру.

- В приготовленный творог можно добавить варенье, фрукты, мёд, мюсли и т.д.
- Храните приготовленный творог в холодильнике не более 7 суток.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО СЫРА

- После завершения программы приготовления творога, выньте сливные лотки (10), поверните их на 180°, снова установите их в ёмкости (8) (рис. 1) и накройте крышками (9), поставьте ёмкости (8) в холодильник приблизительно на 12-24 часа для стекания сыворотки, периодически сливайте образующуюся сыворотку из ёмкости (8).

Примечание:

- Для ускорения процесса отделения сыворотки аккуратно разрежьте на несколько частей творожную массу, остерегайтесь повреждения стенок сливных лотков (10).
- При желании можно слегка посолить приготовленную творожную массу. Обратите внимание на то, что добавление соли приводит к увеличению количества отделившейся сыворотки.
- Полученный продукт Вы можете сразу употребить в пищу или использовать как основу для изготовления других домашних сыров.

Примечание: Качество полученного сыра зависит от типа и качества используемого молока и ферментов, от условий помещения, в котором происходит процесс созревания сыра.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой отключите устройство от сети и дайте ему остыть.

- Запрещается погружать устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается использовать для чистки устройства моющие и абразивные средства, а так же какие-либо растворители.
- Протрите корпус слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Крышки (6, 9), баночки (7), ёмкости (8) и сливные лотки (10) промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание!

Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (7)! Не подвергайте их воздействию резкого перепада температур, так как это может привести повреждению стекла!

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать устройство на хранение, убедитесь, что корпус устройства, и все ёмкости чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте недоступном для детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Йогуртница – 1 шт.
2. Стеклянные баночки – 6 шт.
3. Крышки для баночек – 6 шт.
4. Ёмкости для изготовления творога – 2 шт.
5. Крышки ёмкостей – 2 шт.
6. Сливные лотки – 2 шт.
7. Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240В ~50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 12 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года.





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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае

ЙОГУРТ-СҮЗБЕ ЖАСАУҒА АРНАЛҒАН ЫДЫС

Сипаттамасы

1. Йогурт жасауға арналған ыдыстың қақпағы
2. Корпусы
3. Іске қосу/сөндіру батырмасы 
4. Дисплей
5. Жұмыс ұзақтығын белгілеу батырмасы 
6. Йогуртқа арналған банканың қақпағы
7. Йогуртқа арналған шыны банка
8. Сүзбе жасауға арналған ыдыстар
9. Сүзбе жасауға арналған ыдыстардың қақпақтары
10. Төгетін науалар

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Пайдалану алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтаңыз.

Құрылғыны берілген нұсқаулықта көзделгендей, тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Іске қосу алдында, құрылғының жұмыс істеу кернеуі Сіздің үйіңіздің электр желісіндегі кернеуге сәйкес болуына көз жеткізіңіз.
- Желілік бау:
 - ыстық беттермен жанаспауы,
 - суға салынбауы,
 - жиһаздың үшкір шеттерімен созылмауы,
 - құрылғыны тасымалдауға арналған сап ретінде пайдаланылмауы керек.
- Құрылғыны, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Өрттің пайда болу қаупіне жол бермеу үшін құрылғыны электр ашалығына қосқанда ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Желілік баудың оқшаулануын тұрақты тексеріп тұрыңыз.
- Желілік бауда немесе айыртетікте ақаулықтар табылғанда, егер құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін оны пайдалануға тыйым салынады. Барлық сұрақтар бойынша тел туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғы тек табиғи йогурт пен сүзбені жасау үшін арналған. Құрылғыны оның тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Жеткізілім жинағына кіретін жабдықтарды ғана пайдаланыңыз.
- Аспапты жылуға төзімді түзу тұрақты бетке, жылу көздерінен және тікелей күн сәулелерінен алшақ және дрілге бой бермейтін жерлерде орнатыңыз.
- Жұмыс процесінде йогурт жасауға ыдыстың қақпағын ашық қалдырмаңыз.
- Йогуртқа арналған банкалар шыныдан жасалған. Олармен жұмыс істегенде сақ болыңыз және оларға температураның тым тез ауысуының әсерін тиігiзбеңiз!

- Желіге қосылған йогурт жасауға арналған ыдысты қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғы суға толтырылған ваннаға немесе қолжуғышқа түсіп кете алатын жерге оны қоймаңыз және сақтамаңыз; құрылғы корпусын, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Егер құрылғы суға түсіп кетсе, желілік айыртетікті дереу ашалықтан шығарыңыз, және содан кейін ғана құрылғыны судан шығаруға болады.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін және тазалау алдында желіден ажыратыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суығрғанда, баудан тартпаңыз, ал айыртетіктен ұстаңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе пленкамен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
- Егер балаларға және мүмкіндіктері шектеулі тұлғаларға олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сөйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса, берілген құрылғы оларға пайдалануға арналмаған.

ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРМЫСТА ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдау немесе сақтау кезінде оны бөлме температурасында екі сағаттан кеме уақыт бойы ұстау керек.

- Құрылғыны ораудан шығарыңыз және орайтын материалдарды жойыңыз.
- Құрылғының тұтастығын тексеріңіз, бүлінудер болған жағдайда оны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны іске қосу алдында, құрылғының жұмыс істеу кернеуі Сіздің үйіңіздің электр желісіндегі кернеуге сәйкес болуына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны түзу тұрақты жылуға төзімді бетте, суы бар ыдыстардан, жылу көздерінен, тікелей күн сәулелерінен алшақ, соққылар мен дрілден қорғалған жерде орнатыңыз.
- Қақпақтарды (6, 9), банкаларды (7), ыдыстарды (8) және төгетін науаларды (10) жылы суда бейтарап жуғыш затпен жуыңыз.
- Қақпақтарды (6, 9) зарарсыздандырыңыз, бұл үшін оларды қайнатындымен шайыңыз. Төгетін науаларды (10) ыдыстарға (8) орнатыңыз, ыдыстар (8) мен банкаларға (7) қайнатынды құйыңыз және 5-10 минутқа қалдырыңыз.
- Барлық шешіlmелi бөлшектердi жақсылап құрғатыңыз.
- Йогурт жасауға арналған ыдыстың қақпағын (1), құрылғы корпусы (2) мен жұмыс камерасын сәл

ҚАЗАҚША

дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

Сүт

- Йогурт пен сүзбені жасау үшін «шикі» (жаңа сауылған) сүтті, пастерленген немесе стерильденген сүтті пайдалануға болады.
- Құрғақ сүт қосылған «шикі» (жаңа сауылған) немесе стерильдеген сүттен жасалған йогурт анағұрлым қою және майлы болып шығады. Майлылығы аз қою йогуртты жасауға үшін ұзақ уақыт сақталатын стерильденген сүтті пайдаланыңыз.
- Сіз сүзбені/ірімшікті жасау үшін сиыр немесе ешкі сүтін пайдалана аласыз. Сүзбені ешкі сүтінен дайындау процесінде сарысудың үлкен көлемі пайда болады, ал артқы өнім анағұрлым қою болады.
- Өртүрлі өндірушінің сүтін пайдалану өртүрлі нәтижеге әкеледі. Сіздің талаптарыңызға жауап беретін өнімді алу үшін, сүттің өртүрлі маркалары мен сұрыптарын таңдаңыз.

Сүтті дайындау

- Сүттің температурасы йогурттың/сүзбенің жасалу уақытына әсерін тигізеді, сүттің оптималды температурасы 40-43°C (сүт ыстық бірақ күйдірмейді).
- Сүт температурасы 40-43°C-ден жоғары болмауы керек, кері жағдайда йогуртты/сүзбені жасауға пайдаланылатын лактобактериялар өледі.
- Дайын өнімнің жасалу уақытын азайту және сапасын жақсарту үшін стерильденген сүтті 40-43°C-ге дейін ысытыңыз.
- «Шики» (жаңа сауылған) және пастерленген сүтті міндетті қайнауға дейін жеткізіңіз, бірнеше минут бойы қайнатыңыз, содан кейін 40-43°C дейін салқындатыңыз.
- Қайнатқаннан кейін пайда болған көбікті жою керек.

Йогуртқа арналған ашытқы

- Ашытқы ретінде құрамында лактобактериялардың саны 100 г-ға 100 млн.-нан кем емес дайын табиғи йогуртты пайдалана аласыз.
- Ашытқы ретінде пайдаланылған йогурттың майлылығы сүттің майлылығымен сәйкес болғаны дұрыс. Кері жағдайда, сүттің сары суы бөлінуі мүмкін, бұл артқы өнімнің сапасы мен қоюлығын нашарлатады.
- Йогуртты (1 литр сүтке 100 г) дайындалған сүтпен жақсылап араластырыңыз және банкаларға (7) құйыңыз.
- Дәріханаларда және салауатты тағамдар дүкендерінде сатылатын арнайы ашытқыны пайдалануға болады. Ашытқы әдетте құрғақ қоспа түрінде болады. Құрғақ ашытқыны сүттің шағын көлемінде ерітіңіз, содан кейін қалған сүтпен араластырыңыз.
- Сіз жасаған йогуртты келесі үлес үшін ашытқы ретінде пайдалануға болады. Мұндай ашытқыны

тоңазытқышта 7 күннен асырмай сақтауға болады. Сіз жасаған ашытқыны 8 рет пайдалануға болады.

Сүзбені жасауға арналған ашытқы

- Ашытқы ретінде жаңа сүзбені пайдаланыңыз (100 г сүзбе 1 литр сүтке). Сүзбені алдын-ала сүттің шағын көлемімен араластырыңыз, содан кейін қалған сүтті қосыңыз және жақсылап араластырыңыз. Сүт пен сүзбе қоспасының біркелкілігі алынған өнімнің сапасына әсерін тигізеді.
- Сіз сонымен қатар сарысудың бөліну процесін жылдамдату үшін лимон шырынының 1 ас қасығын қоса аласыз.
- Өзіңіз жасаған ашытқыны сіз 5 ретке дейін пайдалан аласыз. Дайын ашытқыны тоңазытқышта 7 күнге дейін сақтаңыз.
- Сүзбені жасау үшін сонымен қатар сіз арнайы ашытқыларды (ренинді, іріткіні және т.с.с.-ларды) пайдалана аласыз, олар дәріханаларда және салауатты тамақтану дүкендерінде сатылады.

Ыдыс

Жасау процесінде сіз пайдаланатын барлық ыдыс стерильді болуы керек. Қақпақтарды (6, 9), банкаларды (7), ыдыстарды (8) және науаларды (10), сонымен қатар сүтті қайнатуға арналған кастрюльді, қасықтарды және қайнатындымен шаю керек.

Жасалу уақыты

- Егер сіз ашытқының қажетті көлемі бар ысытылған сүтті пайдалансаңыз, йогурттың орташа жасалу уақыты 6 сағатты құрайды.
- Егер сіз анағұрлым салқын сүтті пайдалансаңыз, жасалу уақыты 8-10 сағатқа дейін ұзарады.
- Егер сіз ашытқының жеткіліксіз көлемін пайдалансаңыз, жасалу уақыты 10-12 сағатқа дейін ұзаруы мүмкін.
- Сүзбенің орташа жасалу уақыты 10-14 сағатты құрайды. Егер ашытқы ретінде сіз йогурт жасауға арналған дыста жасалған сүзбені пайдалансаңыз, жасалу уақыты 8-10 сағатқа дейін азаюы мүмкін.
- Бөлмедегі тым температура жасалуға қажетті уақыты ұлғайтуы мүмкін.

Ескерту:

- *Сіз жасалу уақытын 1-ден 19 сағатқа дейін белгілей аласыз.*
- *Жасау процесінде дисплейде (4) қалған жасалу уақыты сағатпен көрсетіледі.*
- Йогурт жасауға арналған ыдыста жасалған өнімді тоңазытқышта 2 сағаттай уақыт ұстау керек. Бактериялар көбею тоқтайды, ал йогурт одан қою болады.

Сақталу мерзімі

- Дайын қышқыл сүт өнімдерінің сақталу мерзімі ашыту шарттарына (сүттің сапасына, пайдаланылатын ыдыстардың тазалығына және т.с.с.), сақтау жағдайларына және қандай сүт пайдаланылғанына байланысты болады.


- Дайын йогурттың және сүзбенің орташа сақталу мерзімі 7 күннен артық емес.


ЙОГУРТТЫ ЖАСАУ (негізгі жауа әдісі)


- Сүтті дайындаңыз.
- Сүтке ашытқыны қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.
- Қоспаны банкаларға (7) құйыңыз.


Ескерту: Төгілген сүтті банқалардың (7) сыртынан сәл дымқыл матамен сүртiңiз.

- Йогурт жасауға арналған ыдыстың қақпағын (1) ашыңыз.
- Банқаларды (7) құрылғының жұмыс камерасына орнатыңыз.
- Йогурт жасауға арналған ыдыстың қақпағын (1) жабыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз.

- Батырманы  (3) 3 секунд бойы басып құрылғыны іске қосыңыз, дисплейде (4) «9» таңбасы көрсетіледі (шарт бойынша йогурт жасауыштың жұмыс істеу ұзақтығы 9 сағатқа тең).
- Егер сіз қандай да бір батырмаларды баспасаңыз, құрылғы автоматты түрде жасау процесіне көшеді.
- Жасалу уақытының ұзақтығын түзеу үшін

батырманы  (5) 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, дисплейдегі (4) уақыт көрсетілімдері

жанып-сөнеді. Батырманы  (5) кезектеп басып, қажетті жасалу ұзақтығын белгілеңіз белгілеңіз («Жасалу ұзақтығы» қар.).

- Жасалу ұзақтығын белгілегеннен кейін 10 секунд өткенде құрылғы жасау режиміне көшеді (дисплейдегі (4) уақыт көрсетілімдері жанып-сөнуді қояды).
- Жасау бағдарламасы аяқталғаннан кейін, дисплейде «0» таңбасы көрсетіледі, дыбыстық сигналдар шығады және құрылғы сөнеді.
- Егер сіз құрылғыны жасау процесінде сөндіргіңіз келсе, батырманы  (3) 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- Құрылғыны сөндіргеннен кейін желілік айыртетікті ашалықтан суырыңыз.

Ескерту:

- Жұмыс процесінде йогурт жасауышты араластыруға тыйым салынады. Бұл өнімнің қоюлығын бұлдіру мүмкін.
- Кейде ферментация процесі толық өтпеуі мүмкін, сол кезде йогурт сұйық болып шығуы мүмкін, мұндай жағдайда йогуртты жасау процесін қайталау керек.
- Йогуртты жасап болғаннан кейін банқаларды (7) шығарыңыз, оларды қақпақтармен (6) жабыңыз және 2-4 сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз. Бактериялардың көбеюі тоқтайды, ал йогурт қоюлана түседі.

Ескерту: Банқаларды (7) мұздату камерасына салмаңыз.

- Жасалған йогуртқа тосап, бал, мюсли және т.с.с. қосуға болады.

- Жасалған йогуртты тоңазытқышта 7 тәуліктен артық сақтамаңыз.


СҮЗБЕ ЖАСАУ (негізгі жасау әдісі)


- Сүтті дайындаңыз – табиғи майлы кілегейлі сүт – және жаңа сүзбе. Біркелкі масса лау үшін сүттің шағын көлемін қосып сүзбені бұлғауышпен ұқыпты бұлғаңыз, қалған сүтті құйыңыз.


- Іріткіні немесе лимон шырынының шағын көлемін қосыңыз және жақсылап ажыратыңыз.
- Төгетін науаларды (10) ыдыстарға (8), науалар (10) сүзбе жасауға арналған ыдыстың (8) түбінде орналастындай етіп орнатыңыз.
- Ыдыстарға (8) жасалған қоспаны салыңыз.


Ескерту: Ыдыстардың (8) бетіндегі кез-келген ластануды сәл дымқыл матамен жойыңыз.

- Йогурт жасауыштың қақпағын (1) ашыңыз.
- Ыдыстарды (8) құрылғының жұмыс камерасына қойыңыз.
- Йогурт жасауыштың қақпағын (1) жабыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз.

- Батырманы  (3) 3 секунд бойы басып құрылғыны іске қосыңыз, дисплейде (4) «9» таңбасы көрсетіледі (шарт бойынша йогурт жасауыштың жұмыс істеу ұзақтығы 9 сағатқа тең).
- Если вы не нажимаете каких-либо кнопок, устройство Егер сіз қандай да бір батырмаларды баспасаңыз, құрылғы автоматты түрде жасау процесіне көшеді.

- Жасалу уақытының ұзақтығын түзеу үшін батырманы  (5) 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, дисплейдегі (4) уақыт көрсетілімдері

жанып-сөнеді. Батырманы  (5) кезектеп басып, қажетті жасалу ұзақтығын белгілеңіз белгілеңіз («Жасалу ұзақтығы» қар.).

- Жасау бағдарламасы аяқталғаннан кейін, дисплейде «0» таңбасы көрсетіледі, дыбыстық сигналдар шығады және құрылғы сөнеді.
- Егер сіз құрылғыны жасау процесінде сөндіргіңіз келсе, батырманы  (3) 3 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- Құрылғыны сөндіргеннен кейін желілік айыртетікті ашалықтан суырыңыз.

Ескерту:

- Жұмыс процесінде йогурт жасауышты араластыруға тыйым салынады. Бұл өнімнің қоюлығын бұлдіру мүмкін.
- Кейде ферментация процесі толық өтпеуі мүмкін, сол кезде сарысу толық бөлінбеуі мүмкін, мұндай жағдайда йогуртты жасау процесін қайталау керек.
- Сүзбені жасау бағдарламасы аяқталғаннан кейін төгетін науаларды (10) шығарыңыз, оларды 180° айналдырыңыз, оларды қайтадан ыдыстарға (8) салыңыз (сур. 1) және қақпақтармен (9) жабыңыз, шамамен 15 минуттан кейін сүзбедегі сарысу ыдысқа (8) құйылады.
- Сарысуды ыдыстан (8) төгіңіз.

ҚАЗАҚША

Ескерту: Егер сіз анағұрлым қою сүзбе алғыңыз келсе, сүзілу уақытын 2-4 сағатқа дейін ұлғайтыңыз, егер сіз сүзбені келешекте үй ірімшігін жасауға пайдаланғыңыз келсе, онда сүзілу уақыты 12-ден 24 сағатқа дейін болуы керек.

- Сарысуды ыдыстардан (8) төгіңіз, төгетін науалар (10) сүзбе жасауға арналған ыдыстың (8) түбінде орналасатындай етіп науаларды (10) аударыңыз.
- Бактериялардың өсуін тоқтату үшін сүзбесі бар ыдыстарды (8) тоңазытқышқа 2-4 сағатқа қойыңыз.

Ескерту: Банкларды (8) мұздату камерасына салмаңыз.

- Жасалған сүзбеге тосап, бал, мюсли және т.с.с. қосуға болады.
- Жасалған сүзбені тоңазытқышта 7 тәуліктен артық сақтамаңыз.

ҮЙ ІРІМШІГІН ЖАСАУ

- Ірімшікті жасау бағдарламасы аяқталғаннан кейін төгетін науаларды (10) шығарыңыз, оларды 180° айналдырыңыз, оларды қайтадан ыдыстарға (8) салыңыз (сур. 1) және қақпақтармен (9) жабыңыз, ыдыстарды (8) тоңазытқышқа шамамен 12-24 сағатқа сарысуын ағызуга қойыңыз, пайда болған сарысуды ыдыстан (8) мезгілімен төгіп тұрыңыз.

Ескерту:

- Сарысудың бөліну процесін жылдамдату үшін сүзбе массасын ұқыпты бірнеше бөлікке тураңыз, төгетін науалардың (10) қабырғаларының бүлінбеуін байқаңыз.
- Қалауыңыз бойынша жасалған сүзбе массасын сәл тұздауға болады. Тұзды қосқанда, бөлінген сарысудың көлемінің ұлғаюына әкелетініне наза аударыңыз.
- Алынған өнімді сіз бірден тамаққа тұтына аласыз немесе басқа үй ірімшіктерін жасау негіз ретінде пайдалана аласыз.

Секрту: Алынған ірімшіктің сапасы пайдаланылатын сүттің және ферменттердің түрі мен сапасына, ірімшіктің пісуі жүзеге асып жатқан бөлме жағдайларына байланысты болады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Тазалау алдында құрылғыны сөндіріңіз және оған салқындауға уақыт беріңіз.
- Құрылғы корпусын, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа салуға тыйым салынады.
- Құрылғыны тазалау үшін жуғыш және қажайтын заттарды, сонымен қатар қандай да бір еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.

- Корпусты сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Қақпақтарды (6, 9) және банкларды (7), ыдыстарды (8) және төгетін науаларды (10) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және жақсылап құрғатыңыз.

Назар аударыңыз!

Шыны банкалармен (7) жұмыс істегенде сақ болыңыз! Оларға температураның қатты ауытқуының әсерін тигізбеңіз, себебі бұл шынының бүлінуіне әкелуі мүмкін!

САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сақтауға қойғанға дейін, құрылғының корпусы және йогуртқа арналған банкалар таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖАБДЫҚТАЛУЫ

1. Йогурт жасауға арналған ыдыс – 1 дн.
2. Шыны банкалар – 6 дн.
3. Банкаларға арналған қақпақтар – 6 дн.
4. Сүзбе жасауға арналған ыдыстар – 2 дн.
5. Ыдыстар қақпақтары – 2 дн.
6. Төгетін науалар – 2 дн.
7. Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц
Максималды тұтынатын қуаты: 12 Вт

Өндіруші алдын-ала хабарлаусыз құрылғылардың сипаттамаларын өзгерту құқығын сақтайды.

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі




Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 2004/108/ЕС Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (2006/95/ЕС).

APARAT DE FĂCUT IAURT ȘI BRÂNZĂ

Descriere

1. Capac aparat de făcut iaurt
2. Carcasă
3. Buton pornire/oprire 
4. Display 
5. Buton setare durată de funcționare 
6. Capac borcan pentru iaurt
7. Borcan de sticlă pentru iaurt
8. Recipiente pentru prepararea brânzei
9. Capace recipiente pentru prepararea brânzei
10. Jgheaburi de scurgere

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție prezenta instrucțiune de exploatare înainte de utilizarea aparatului electric și păstrați-o pentru referințe ulterioare.

Utilizați aparatul doar în scopurile pentru care a fost creat, așa cum este descris în această instrucțiune. Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea lui, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății acestuia.

- Înainte de conectarea aparatului asigurați-vă că voltajul sursei de alimentare corespunde cu cel menționat pe aparat.
- Cablul de alimentare nu trebuie:
 - să se atingă de obiecte fierbinți,
 - să fie scufundat în apă,
 - să fie tras peste muchiile ascuțite ale mobilierului,
 - să fie folosit ca mâner pentru transportarea aparatului.
- Nu atingeți aparatul, cablul de alimentare sau fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Pentru a preveni producerea unui incendiu nu utilizați piese intermediare atunci când conectați aparatul la priza electrică.
- Periodic verificați integritatea izolației cablului de alimentare.
- Nu folosiți aparatul dacă este deteriorată fișa cablului de alimentare sau cablul de alimentare, dacă aparatul funcționează neregulat sau dacă a căzut. Pentru reparații apelați la un centru service autorizat.
- Aparatul este destinat pentru prepararea iaurtului natural și a brânzei. Utilizați aparatul doar în scopul pentru care a fost creat.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Plasați aparatul pe o suprafață termorezistentă plană și stabilă, departe de surse generatoare de căldură, razele directe ale soarelui și în locuri care nu sunt expuse vibrațiilor.
- Nu deschideți capacul aparatului în timp ce acesta este pus în funcțiune.

- Borcanele pentru iaurt sunt din sticlă. Manipulați-le cu grijă în timpul utilizării și nu le expuneți la variații bruște de temperaturi!
- Nu lăsați aparatul de făcut iaurt fără supraveghere dacă fișa cablului de alimentare este introdusă în priza electrică.
- Nu așezați și nu păstrați aparatul în locuri unde acesta ar putea cădea în vana sau chiuveta ce conțin apă; nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Dacă aparatul a căzut în apă scoateți imediat fișa din priza electrică, și numai după aceasta puteți scoate aparatul din apă.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Nu deconectați prin tragere de cablu, pentru deconectare trageți de fișă.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite ca ambalaj, fără supraveghere.
- **Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!**
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu abilități reduse decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă cu siguranța lor cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

După transportarea sau păstrarea aparatului la temperaturi joase este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.

- Scoateți aparatul din ambalaj și îndepărtați orice etichete care împiedică funcționarea aparatului.
- Verificați integritatea aparatului, dacă acesta prezintă defectțiuni nu îl utilizați.
- Înainte de a porni aparatul verificați dacă voltajul indicat pe aparat corespunde cu voltajul rețelei electrice locale.
- Plasați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și termorezistentă, departe de recipiente cu apă, surse generatoare de căldură, razele directe ale soarelui, la un loc ferit de șocuri și vibrații.
- Spălați capacele (6, 9), borcanele (7), recipientele (8) și jgheaburile de scurgere (10) în apă caldă cu un agent de curățare neutru.
- Dezinfectați capacele (6, 9), pentru aceasta stropiți-le cu uncrop. Instalați jgheaburile de scurgere (10) în recipientele (8), turnați în recipientele (8) și borcanele (7) uncrop și lăsați pentru 5-10 minute.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Uscați bine toate piesele detașabile.
- Ștergeți capacul aparatului de făcut iaurt (1), carcasa (2) și camera activă a aparatului cu un material umezit, apoi ștergeți până la uscare.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Laptele

- Pentru prepararea iaurtului și a brânzei puteți utiliza lapte «crud» (proaspăt), pasteurizat sau sterilizat.
- Iaurtul preparat din laptele «crud» (proaspăt) sau sterilizat cu adăugarea laptelui praf iese mai dens și mai gras. Pentru a obține un iaurt dens, dar mai puțin gras utilizați lapte sterilizat cu păstrare îndelungată.
- Puteți utiliza lapte de vacă sau de capră pentru prepararea brânzei/cașcavalului. În procesul de preparare a brânzei se formează o cantitate mai mare de zer, iar produsul final iese mai dens.
- Laptele de fabricație diferită oferă și rezultate diferite. Încercați diferite mărci și sorturi de lapte pentru a obține un produs care să corespundă cerințelor dumneavoastră.

Pregătirea laptelui

- Temperatura laptelui influențează durata de preparare a iaurtului/brânzei, temperatura optimă a laptelui este de 40-43°C (laptele este fierbinte, dar nu arde).
- Temperatura laptelui nu trebuie să depășească 40-43°C, altfel lactobacteriile care participă la prepararea iaurtului/brânzei vor pieri.
- Pentru a reduce timpul de preparare și pentru a îmbunătăți calitatea produsului final încălziți laptele sterilizat până la 40-43°C.
- Laptele «Crud» (proaspăt) și pasteurizat trebuie neapărat adus la fierbere, fierbeți-l timp de câteva minute, apoi răciți-l până la 40-43°C.
- Pelicula care s-a format după fierbere trebuie îndepărtată.

Maiaua pentru iaurt

- În calitate de maia puteți utiliza un iaurt natural gata preparat care conține lactobacterii minim 100 ml. la 100 g.
- Este preferabil ca grăsimea iaurtului utilizat în calitate de maia să coincidă cu grăsimea laptelui. În caz contrar zerul de lapte se poate separa ceea ce va înrăutăți calitatea și consistența produsului final.
- Mestecați bine iaurtul (100 g la 1 litru de lapte) cu laptele pregătit și turnați în borcane (7).
- Puteți utiliza maia specială care se comercializează în farmacii sau în magazinele de alimentație sănătoasă. Maioua, de regulă, are un aspect de amestec uscat. Dizolvați maioua deshidratată într-o cantitate mică de lapte, apoi amestecați cu restul de lapte.
- Iaurtul preparat de dumneavoastră îl puteți utiliza în calitate de maia pentru următoarea porție. O

astfel de maia trebuie păstrată în frigider cel mult 7 zile. Maioua preparată de dumneavoastră o puteți utiliza repetat până la 8 ori.

Maia pentru prepararea brânzei

- Utilizați brânza proaspătă în calitate de maia (100 g de brânză la 1 litru de lapte). Amestecați în prealabil brânza cu o cantitate mică de lapte, apoi adăugați laptele rămas și amestecați bine. Omogenitatea amestecului de lapte și brânză influențează calitatea produsului obținut.
- De asemenea puteți adăuga 1 lingură de suc de lămâie pentru a accelera procesul de separare a zerului.
- Maioua preparată de dumneavoastră o puteți utiliza repetat până la 5 ori. Maioua preparată trebuie păstrată în frigider cel mult 7 zile.
- De asemenea pentru prepararea brânzei puteți utiliza maiele speciale (renină, cheag etc.), care sunt comercializate în farmacii și magazinele de alimentație sănătoasă.

Vasele

Toate vasele pe care le utilizați în procesul de preparare trebuie să fie sterile. Capacele (6, 9), borcanele (7), recipientele (8) și jigheburile (10), precum și castronul pentru fierberea laptelui, lingurile trebuie stropite cu uncrop.

Durata de preparare

- Dacă utilizați lapte încălzit cu cantitatea necesară de maia durata medie de preparare a iaurtului constituie 6 ore.
- Dacă utilizați lapte mai rece durata de preparare crește până la 8-10 ore.
- Dacă ați utilizat o cantitate insuficientă de maia durata de preparare a iaurtului poate crește până la 10-12 ore.
- Durata medie de preparare a brânzei constituie 10-14 ore. Dacă în calitate de maia utilizați brânză preparată anterior în aparatul de făcut iaurt, timpul de preparare se poate reduce până la 8-10 ore.
- O temperatură prea joasă în încăpere poate mări timpul necesar de preparare.

Remarcă:

- *Puteți seta durata de preparare între 1 și 19 ore.*
- *În procesul de preparare pe display (4) este vizualizat timpul de preparare în ore.*
- Produsul preparat în aparatul de făcut iaurt trebuie ținut în frigider circa 2 ore.





Termenul de păstrare

- Termenul de păstrare a produselor lactate acide preparate depinde de condițiile de fermentare (calitatea laptelui, gradul de curățenie a vaselor utilizate etc.), condițiile de păstrare și de faptul ce fel de lapte ați utilizat.
- Termenul mediu de păstrare a iaurtului și a brânzei preparate constituie cel mult 7 zile.

PREPARAREA IAURTULUI (rețetă de bază)

- Pregătiți laptele.
- Adăugați în lapte maiaua și mestecați bine.
- Turnați amestecul în borcane (7).

Remarcă: Ștergeți laptele vărsat de pe suprafața borcanelor (7) cu un material ușor umezit.

- Deschideți capacul aparatului de făcut iaurt (1).
- Instalați borcanele (7) în camera activă a aparatului.
- Închideți capacul aparatului de făcut iaurt (1).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Porniți aparatul apăsând și menținând apăsat butonul (3) , timp de trei secunde pe display (4) va fi vizualizat simbolul «9» (implicit durata de funcționare a aparatului de făcut iaurt este de 9 ore).
- Dacă nu veți apăsa careva butoane aparatul se va muta automat în regimul de preparare.
- Pentru corectarea duratei timpului de preparare apăsați îndelung butonul (5) , timp de trei secunde, indicația timpului pe display (4) va clipi. Consecutiv, apăsând butonul (5) , setați durata necesară de preparare (vezi «Durata de preparare»).
- Peste 10 secunde după setarea duratei de preparare aparatul va trece în regimul de preparare (indicația timpului pe display (4) va înceta să clipească).
- Atunci când programul de preparare va fi încheiat, pe display va fi vizualizat simbolul «0», vor răsună semnalele sonore și aparatul se va opri.
- Dacă doriți să opriți aparatul în procesul preparării, apăsați îndelung butonul (3) , timp de trei secunde.
- După oprirea aparatului fișa cablului de alimentare trebuie scoasă din priză electrică.

Remarcă:

- În procesul de preparare este interzis să mutați aparatul de făcut iaurt. Acest lucru poate duce la deteriorarea consistenței produsului preparat.
- Uneori procesul de fermentare poate să nu decurgă complet, iar iaurtul va ieși lichid, în acest caz trebuie să măriți durata timpului de preparare.
- După prepararea iaurtului scoateți borcanele (7), acoperiți-le cu capacele (6) și puneți-le în frigider pentru 2-4 ore. Creșterea bacteriilor va înceta, iar iaurtul va deveni mai dens.

Remarcă: Nu introduceți borcanele (7) în congelator.

- În iaurtul preparat puteți adăuga dulceață, miere, muesli etc.
- Păstrați iaurtul preparat în frigider cel mult 7 zile.



PREPARAREA BRÂNZEI (rețetă de bază)


- Pregătiți laptele – preferabil integral – și brânza proaspătă. Bateți atent brânza cu telul, adăugând o cantitate mică de lapte pentru obținerea unei


mase omogene. Continuând să bateți masa turnați laptele rămas.

- Adăugați maiaua sau o cantitate mică de suc de lămâie și mestecați bine.
- Instalați jgheburile de scurgere (10) în recipientele (8) astfel, încât jgheburile (10) să se afle pe fundul recipientului pentru prepararea brânzei (8).
- Umpleți recipientele (8) cu amestecul preparat.

Remarcă: Îndepărtați orice murdărie de pe suprafața recipientelor (8) cu un material ușor umezit.

- Deschideți capacul aparatului de făcut iaurt (1).
- Instalați recipientele (8) în camera activă a aparatului.
- Închideți capacul aparatului de făcut iaurt (1).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză.
- Porniți aparatul apăsând îndelung butonul (3) , timp de trei secunde, pe display (4) va fi vizualizat simbolul «9» (implicit durata de funcționare a aparatului de făcut iaurt este de 9 ore).
- Dacă nu veți apăsa careva butoane aparatul va trece automat în regimul de preparare.
- Pentru corectarea duratei timpului de preparare apăsați îndelung butonul (5) , timp de trei secunde, indicația timpului pe display (4) va clipi.

Consecutiv apăsând butonul (5) , setați durata necesară de preparare (vezi «Durata de preparare»).

- Atunci când programul de preparare va fi încheiat, pe display va fi vizualizat simbolul «0», vor răsună semnalele sonore și aparatul se va opri.
- Dacă doriți să opriți aparatul în procesul preparării, apăsați îndelung butonul (3) , timp de trei secunde.
- După oprirea aparatului fișa cablului de alimentare trebuie scoasă din priză electrică.

Remarcă:

- În procesul de preparare este interzis să mutați aparatul de făcut iaurt. Acest lucru poate duce la deteriorarea consistenței produsului preparat.
- Uneori procesul de fermentare poate să nu decurgă complet și va avea loc separarea incompletă a zerului, în acest caz măriți durata de preparare a brânzei.
- După încheierea programului de preparare a brânzei scoateți jgheburile de scurgere (10), rotiți-le la 180°, instalați-le din nou în recipientele (8) (fig. 1) și acoperiți cu capacele (9), aproximativ peste 15 minute zerul din brânză se va scurge în recipientul (8).
- Goliți recipientul (8) de zer.

Remarcă: Dacă doriți să obțineți o brânză mai densă, măriți timpul în care aceasta va sta cu până la 2-4 ore, dacă doriți să utilizați ulterior brânza pentru prepararea cașcavalului de casă, atunci timpul în care aceasta va sta trebuie să constituie de la 12 până la 24 de ore.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Goliți recipientele (8) de zer, întoarceți jgheburile de scurgere (10) astfel încât jgheburile (10) să se afle pe fundul recipientului pentru prepararea brânzei (8).
- Puneți recipientele cu brânză (8) în frigider pentru 2-4 ore pentru a opri creșterea bacteriilor.

Remarcă: Nu introduceți recipientele (8) în congelator.

- Puteți adăuga în brânza preparată dulceață, miere, muesli etc.
- Păstrați brânza preparată în frigider cel mult 7 zile.

PREPARAREA CAȘCAVALULUI DE CASĂ

- După încheierea programului de preparare a brânzei scoateți jgheburile de scurgere (10), rotiți-le la 180°, instalați-le din nou în recipientele (8) (fig. 1) și acoperiți cu capacele (9), puneți recipientele (8) în frigider pentru aproximativ 12-24 de ore pentru scurgerea zerului, periodic goliți recipientele (8) de zerul format.

Remarci:

- Pentru a accelera procesul de separare a zerului tăiați atent în câteva părți masa de brânză, aveți grijă să nu deteriorați pereții jgheburilor de scurgere (10).
- La dorință puteți săra puțin masa de brânză preparată. Rețineți că adăugarea sării va duce la mărirea cantității de zer separat.
- Produsul obținut poate fi consumat imediat sau să fie utilizat ca bază pentru prepararea altor cașcavaluri de casă.

Remarcă: Calitatea cașcavalului obținut depinde de tipul și calitatea laptelui și fermenților utilizați, de condițiile din încăperea în care are loc procesul de maturizare a cașcavalului.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Nu folosiți pentru curățarea aparatului agenți de curățare și agenți abrazivi, precum și solvenți.
- Ștergeți carcasa cu un material ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.
- Spălați capacele (6, 9), borcanele (7), recipientele (8) și jgheburile de scurgere (10) în apă caldă cu un agent de curățare neutru, clătiți și uscați bine.

Atenție!

Manipulați cu grijă borcanele de sticlă (7)! Feriți-le de schimbări bruște de temperatură, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea sticlei!

PĂSTRARE

- Înainte de a depozita aparatul asigurați-vă că carcasa aparatului și toate recipientele sunt curate și uscate.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

CONȚINUT PACHET

1. Aparat de făcut iaurt – 1 buc.
2. Borcane de sticlă – 6 buc.
3. Capace pentru borcane – 6 buc.
4. Recipiente pentru prepararea brânzei – 2 buc.
5. Capace recipiente – 2 buc.
6. Jgheaburi de scurgere – 2 buc.
7. Instrucțiune – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~50 Hz

Consum maxim de putere: 12 W

Producătorul își rezervă dreptul să modifice caracteristicile aparatelor fără preaviz.

Termenul de funcționare a aparatului - 3 ani

Garanție



În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (2006/95/EC).

JOGURTOVAČ - VÝROBNÍK TVAROHU

POPIS

1. Víko jogurtovače
2. Plášť
3. Tlačítko zapnutí/vypnutí 
4. Displej
5. Tlačítko nastavení doby přípravy 
6. Víčko kelímku na jogurt
7. Skleněný kelímek na jogurt
8. Nádoby na přípravu tvarohu
9. Víčko nádoby na přípravu tvarohu
10. Vložky

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím elektrického přístroje si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte si ji jako zdroj potřebných informací.

Používejte přístroj pouze k účelům, k nimž je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení s přístrojem může způsobit jeho poruchu, újmu na zdraví uživatele nebo na jeho majetku.

- Před zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Přívodní kabel nesmí:
 - dotýkat se horkých předmětů,
 - být ponořen do vody,
 - přehýbat se přes ostré hrany nábytku,
 - používat se jako úchyt při přenášení přístroje.
- Nedotýkejte se přístroje, přívodního kabelu nebo vidlice přívodního kabelu mokřýma rukama.
- Aby nedošlo k požáru nepoužívejte adaptéry při připojení přístroje k elektrické síti.
- Pravidelně kontrolujte přívodní kabel, zda není poškozen.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným elektrickým kabelem nebo síťovou vidlicí, pokud nefunguje správně nebo po jeho spadnutí. Pro eventuální opravy vyhledejte pomoc autorizovaného servisního střediska.
- Přístroj je určen k přípravě přírodního jogurtu a tvarohu. Používejte přístroj jenom k účelům, k nimž je určen.
- Používejte jenom příslušenství, které se dodává spolu s přístrojem.
- Umístěte přístroj na rovné stabilní teplovzdorné podložce, dále od zdrojů tepla a přímého slunečního záření a v místech, které nejsou vystaveny vibraci.
- Nenechávejte víko jogurtovače otevřené za provozu.

- Kelímky na jogurt jsou skleněné. Při zacházení s nimi dbejte zvýšené opatrnosti a nevystavujte je prudkým změnám teploty!
- Nenechávejte jogurtovač bez dohledu, pokud je vidlice přívodního kabelu zapojena do elektrické zásuvky.
- Neodkládejte a neskladujte přístroj v místech, odkud by mohl spadnout do vany nebo umyvadla s vodou; neponořujte přívodní kabel, vidlici přívodního kabelu ani samotný přístroj do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.
- Při spadnutí přístroje do vody okamžitě vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky a teprve potom můžete vyndat přístroj z vody.
- Vždy odpojujte přístroj od elektrické sítě po ukončení používání a před čištěním.
- Při vyndávání přívodního kabelu z elektrické zásuvky netáhejte za přívodní kabel, držte se za vidlici přívodního kabelu.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky, použité při balení.
- **Upozornění!** *Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí fólií. **Nebezpečí zadušení!***
- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi, pokud osoba odpovědná za jejich bezpečnost jim nedá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE K POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Po přepravování nebo skladování přístroje při nízké teplotě je nutné ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Rozbalte přístroj a odstraňte veškeré nálepky, které překážají provozu přístroje.
- Zkontrolujte zda přístroj není poškozen, pokud objevíte poškození přístroj nepoužívejte.
- Před zapnutím přístroje zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá napětí v elektrické síti ve vašem domě.
- Postavte přístroj na rovnou stabilní podložku dále od nádob s vodou, zdrojů tepla, přímého slunečního záření a v místě chráněném proti otřesům a vibraci.
- Umyjte víka (6, 9), kelímky (7), nádoby (8) a vložky (10) vlažnou vodou s neutrálním mycím prostředkem.
- Vydezinfikujte víka (6, 9) k čemuž opláchněte je vroucí vodou. Vložky (10) umístěte do nádob

- (8), zalijte nádoby (8) a kelímky (7) vroucí vodou na 5-10 minut.
- Důkladně osušte všechny odnímatelné součástky.
- Víko jogurtovače (1), plášť (2) a pracovní prostor přístroje vytřete lehce navlhčeným hadříkem, pak utřete do sucha.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Mléko

- K přípravě jogurtu a tvarohu lze použít „syrové“ (čerstvé) mléko, mléko pasterizované nebo sterilizované.
- Jogurt vyrobený ze „syrového“ (čerstvého) nebo sterilizovaného mléka s přidáním suchého práškového mléka je hustší a tučnější. Pro získání hustého jogurtu s menší tučností použijte sterilizované trvanlivé mléko.
- K přípravě tvarohu/sýru můžete použít kravské nebo kozí mléko. Během přípravy tvarohu z koziho mléka se tvoří velké množství syrovátky a výsledný produkt je tužší.
- Mléko od různých výrobců dává různé výsledky. Vyzkoušejte různé značky a druhy mléka, abyste získali výsledný produkt, který odpovídá vašim požadavkům.

Příprava mléka

- Teplota mléka ovlivňuje dobu zrání jogurtu/tvarohu, optimální teplota je 40-43°C (mléko je horké, ale nepálí).
- Teplota mléka nesmí být vyšší než 40-43°C, jinak laktobakterie působící při přípravě jogurtu/tvarohu zahynou.
- Pro zkrácení doby přípravy a zvýšení kvality hotového produktu zahřejte sterilizované mléko na 40-43°C.
- „Syrové“ (čerstvé) mléko a mléko pasterizované musíte uvést do varu a převařit během několika minut, pak ho nechte vychládnout na 40-43°C.
- Škraloupky, které se tvoří po převaření, je třeba odstranit.

Jogurtová kultura

- Jako jogurtovou kulturu lze použít hotový přírodní jogurt s obsahem laktobakterií nejmíň 100 mln na 100 g.
- Je dobré, aby tučnost jogurtu, použitého jako kultura, odpovídala tučnosti mléka. V opačném případě se může oddělit mléčná syrovátka, což zhorší kvalitu a konzistenci výsledného produktu.
- Jogurt (100 g na 1 l mléka) důkladně smíchejte s připraveným mlékem a nalijte do kelímků (7).

- Můžete také použít speciální zákvas, který se prodává v lékárnách a obchodech se zdravou výživou. Tento zákvas má podobu suché směsi. Rozpusťte ji v menším množství mléka, pak smíchejte se zbývajícím mlékem.
- Jogurt který vyrobíte můžete použít jako kulturu pro další přípravu. Takovou kulturu uschovávejte v ledničce ne déle než 7 dnů. Jogurtovou kulturu, kterou takto připravíte, můžete použít ne více než 8 krát.

Zákvas na přípravu tvarohu

- Použijte čerstvý tvaroh jako zákvas na tvaroh (100 g tvarohu na 1 l mléka). Tvaroh předem smíchejte s menším množstvím mléka, pak přidejte zbývající mléko a důkladně promíchejte. Homogennost směsi mléka a tvarohu ovlivňuje kvalitu a konzistenci výsledného produktu.
- Můžete také přidat 1 lžici citrónové šťávy pro zrychlení procesu oddělování syrovátky.
- Vyrobený takto zákvas lze opakovaně použít, ale ne více než 5 krát. Hotový zákvas uschovávejte v ledničce ne déle než 7 dnů.
- K přípravě tvarohu můžete také použít speciální zákvas (rennin, chymosin atd.), který se prodává v lékárnách a obchodech se zdravou výživou.

Nádoby

Veškeré nádoby, které používáte při přípravě, musí být sterilní. Víka (6, 9), kelímky (7), nádoby (8) a vložky (10), a také hrnec k ohřívání mléka, lžice je třeba opláchnout vroucí vodou.

Doba zrání

- Pokud používáte ohřáté mléko s potřebným množstvím kultury, průměrná doba zrání jogurtu je 6 hodin.
- Pokud používáte studenější mléko, doba zrání se prodlouží do 8-10 hodin.
- Pokud jste použili nedostatečné množství kultury, doba zrání se může prodloužit do 10-12 hodin.
- Průměrná doba zrání tvarohu je 10-14 hodin. Pokud použijete předem připravený v jogurtovači tvaroh, doba zrání se může zkrátit do 8-10 hodin.
- Příliš nízká teplota v místnosti může zvýšit čas, potřebný k zrání.

Poznámka:

- *Můžete nastavit dobu přípravy od 1 do 19 hodin.*
- *Během přípravy se na displeji (4) zobrazuje zbylý čas přípravy v hodinách.*
- Připravený v jogurtovači produkt je třeba nechat v ledničce přibližně na 2 hodiny.





Trvanlivost

- Trvanlivost hotových kysaných mléčných výrobků záleží na podmínkách kysnutí (kvalitě mléka, čistotě použitého nádobí atd.), podmínkách skladování a na tom, jaké mléko jste použili.
- Průměrná trvanlivost hotového jogurtu a tvarohu je maximálně 7 dnů.

PŘÍPRAVA JOGUTRU (základní recept)

- Připravte mléko.
- Přidejte do mléka kulturu a důkladně promíchejte.
- Nalijte směs do kelímků (7).

Poznámka: Rozlité mléko utírejte z povrchu kelímků (7) lehce navlhčeným hadříkem.

- Otevřete víko jogurtovače (1).
- Vložte kelímky (7) do pracovního prostoru přístroje.
- Zavřete víko jogurtovače (1).
- Vložte vidlici přírodního kabelu do elektrické zásuvky.
- Zapněte přístroj stisknutím a podržením tlačítka (3)  po dobu třech vteřin, na displeji (4) se zobrazí symbol 9 (standardně je doba provozu jogurtovače nastavena na 9 hodin).
- Pokud nestisknete žádné tlačítko, přístroj automaticky přejde do režimu přípravy.
- Pro korekci doby přípravy stisknete a podržte tlačítko (5)  po dobu třech vteřin, časové údaje na displeji (4) začnou blikat. Postupným stisknutím tlačítka (5) , nastavte potřebnou dobu přípravy (viz Doba přípravy).
- Po 10 vteřinách po nastavení doby přípravy přístroj přejde do režimu přípravy (časové údaje na displeji (4) přestanou blikat).
- Až program přípravy skončí, na displeji se zobrazí symbol 0, zazní zvukové tóny a přístroj se vypne.
- Pokud chcete vypnout přístroj během přípravy, stisknete a podržte tlačítko (3)  po dobu třech vteřin.
- Po vypnutí přístroje je třeba vyndat vidlici přírodního kabelu z elektrické zásuvky.

Poznámka:

- Během přípravy jogurtu nesmíte s jogurtovačem hýbat. To by mohlo způsobit zhoršení konzistence připravovaného produktu.
- Někdy se může stát, že proces zrání jogurtu neproběhne do konce, jogurt při tom bude řídký, v tomto případě je třeba prodloužit dobu přípravy.
- Po ukončení přípravy jogurtu vyndejte kelímky (7), zavřete je víčky (6) a dejte do ledničky na

2-4 hodiny. Růst bakterií se zastaví a jogurt se stane hustší.





Poznámka: Nedávejte kelímky (7) do mrazáku.

- Do hotového jogurtu můžete přidat zavařeninu, med, müsli atd.
- Uchovávejte hotový jogurt v ledničce ne déle než 7 dnů.

PŘÍPRAVA TVAROHU (základní recept)

- Připravte mléko – nejlépe plnotučné – a čerstvý tvaroh. Opatrně šlehejte tvaroh meltou, přidejte malé množství mléka pro získání homogenní hmoty. Pokračujte v šlehání a vlijte zbylé mléko.
- Přidejte syrovátku nebo menší množství citrónové šťávy a důkladně promíchejte.
- Umístěte vložky (10) v nádobě (8) tak, aby se vložky (10) nacházely na dně nádoby na přípravu tvarohu (8).
- Zaplňte nádoby (8) připravenou směsí.

Poznámka: Jakákoli znečištění odstraňte z povrchu nádob (8) lehce navlhčeným hadříkem.

- Otevřete víko jogurtovače (1).
- Vložte nádoby (8) do pracovního prostoru přístroje.
- Zavřete víko jogurtovače (1).
- Vložte vidlici přírodního kabelu do elektrické zásuvky.
- Zapněte přístroj stisknutím a podržením tlačítka (3)  po dobu třech vteřin, na displeji (4) se zobrazí symbol 9 (standardně doba provozu jogurtovače je nastavena na 9 hodin).
- Pokud nestisknete žádné tlačítko, přístroj automaticky přejde do režimu přípravy.
- Pro korekci doby přípravy stisknete a podržte tlačítko (5)  po dobu třech vteřin, časové údaje na displeji (4) začnou blikat. Postupným stisknutím tlačítka (5) , nastavte potřebnou dobu přípravy (viz Doba přípravy).
- Až program přípravy skončí, na displeji se zobrazí symbol 0, zazní zvukové tóny a přístroj se vypne.
- Pokud chcete vypnout přístroj během přípravy, stisknete a podržte tlačítko (3)  po dobu třech vteřin.
- Po vypnutí přístroje vyndejte síťovou vidlici ze zásuvky.

Poznámka:

- Během přípravy tvarohu nesmíte s jogurtovačem hýbat. To by mohlo způsobit zhoršení konzistence připravovaného produktu.
- Někdy se může stát, že proces zrání tvarohu neproběhne do konce, při tom oddělení syrovátky bude neúplné, v tomto případě je třeba prodloužit dobu přípravy tvarohu.

ČESKÝ

- Po skončení programu přípravy tvarohu vyjměte vložky (10), otočte je na 180°, znovu vložte je do nádob (8) (obr. 1) a zavřete víčky (9), přibližně po 15 vteřinách syrovátka vyteče do nádoby (8).
- Vylijte syrovátku z nádoby (8).

Poznámka: Pokud chcete vyrobit tvrdší tvaroh, nechte ho odstát na delší dobu, do 2-4 hodin, pokud chcete později použít tvaroh na přípravu domácího sýru, nechte ho odstát na dobu od 12 do 24 hodin.

- Vylijte syrovátku z nádob (8), otočte vložky (10) tak, aby se vložky (10) ocitly na dně nádoby na přípravu tvarohu (8).
- Nádoby s tvarohem (8) dejte do ledničky na 2-4 hodiny, aby se zastavil růst bakterií.

Poznámka: Nedávejte nádoby (8) do mrazáku.

- Do hotového tvarohu můžete přidat zavařeninu, ovoce, med, müsli atd.
- Uschovávejte hotový tvaroh v ledničce ne déle než 7 dnů

PŘÍPRAVA DOMÁČÍHO SÝRU

- Po skončení programu přípravy tvarohu vyjměte vložky (10), otočte je na 180°, znovu vložte do nádob (8) (obr. 1) a zavřete víčky (9), dejte nádoby (8) do ledničky přibližně na 12-24 hodin pro stékání syrovátky, pravidelně vylévejte oddělenou syrovátku z nádoby (8).

Poznámky:

- Pro zrychlení procesu oddělování syrovátky opatrně nakrájejte tvarohovou hmotu na několik částí, vyvarujte se poškození stěn vložek (10).
- Dle chuti lze trochu osolit připravenou tvarohovou hmotu. Mějte na vědomí, že přidání soli způsobí zvětšení množství oddělené syrovátky.
- Získaný produkt lze hned požit nebo použít jako základ pro přípravu jiných domácích sýrů.

Poznámka: Množství získaného sýra závisí na druhu, kvalitě použitého mléka a fermentů, na podmínkách v místnosti, kde proces zrání sýra probíhá.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte ho vychládnout.
- Nikdy neponořujte přístroj, přírodní kabel ani vidlici přírodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.

- Nikdy nepoužívejte k čištění přístroje abrazivní mycí prostředky ani jakákoli rozpouštědla.
- Vytřete vnější povrch přístroje vlhkým hadříkem, pak utřete do sucha.
- Víka (6, 9), kelímky (7), nádoby (8) a vložky (10) umyjte vlažnou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte.

Upozornění!

Dbejte zvýšené opatrnosti při práci se skleněnými kelímky (7)! Nevystavujte je prudkým změnám teplot, neboť to může způsobit poškození skla!

SKLADOVÁNÍ

- Než přístroj uskladníte přesvědčte se, že všechny nádoby jsou čisté a suché.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

OBSAH BALENÍ

1. Jogurtovač – 1 kus
2. Skleněné kelímky – 6 kusů
3. Víčka kelímků – 6 kusů
4. Nádoby na přípravu tvarohu – 2 kusy
5. Víčka nádob – 2 kusy
6. Vložky – 2 kusy
7. Návod – 1 kus

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení: 220-240 V ~50 Hz
Maximální příkon: 12 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístrojů bez předchozího oznámení

Životnost přístroje – 3 roky

Záruka



Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

ЙОГУРТНИЦЯ-ТВОРОЖНИЦЯ

Опис

1. Кришка йогуртниці
2. Корпус
3. Кнопка вмикання/вимикання 
4. Дисплей
5. Кнопка установлення тривалості роботи 
6. Кришка баночки для йогурту
7. Скляна баночка для йогурту
8. Ёмності для приготування сиру
9. Кришки ёмності для приготування сиру
10. Зливні лотки

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте справжню інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання в якості довідкового матеріалу.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед включенням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур не має:
 - стикатися з гарячими предметами,
 - занурюватися у воду
 - протягуватися через гострі кромки меблів
 - використовуватися в якості ручки для перенесення пристрою.
- Не беріться за пристрій, мережевий шнур або вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при умиканні приладу до електричної розетки.
- Періодично перевіряйте цілісність ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється використовувати прилад при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Пристрій призначений для приготування натурального йогурту та сиру. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Встановлюйте прилад на теплостійкій рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла і прямого сонячного світла і в місцях, не схильних до вібрації.
- Не залишайте кришку йогуртниці відкритою в процесі приготування.

- Баночки для йогурту зроблені із скла. Дотримуйтеся обережності при роботі з ними і не піддавайте їх різким перепадам температури!
- Не залишайте йогуртницю без нагляду, якщо вилка мережевого шнура вставлена в електричну розетку.
- Не кладіть і не зберігайте пристрій в місцях, де він може впасти у ванну або раковину, наповнену водою; не занурюйте корпус пристрою, мережевий шнур або вилку мережевого шнура у воду або будь-яку іншу рідину.
- Якщо пристрій впав у воду, негайно витягніть мережеву вилку з розетки, і лише після цього можна дістати пристрій з води.
- Кожного разу після використання і перед чищенням обов'язково відключайте пристрій від електромережі.
- Виймаючи вилку мережевого шнура з електричної розетки, не тягніть за мережний шнур, а тримайтеся за вилку мережного шнура.
- В цілях безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза ядухи!**
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Витягніть пристрій з упаковки і видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перш ніж підключити пристрій до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі домашньої електромережі.
- Встановіть пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні, далеко від ёмностей з водою, джерел тепла, прямого сонячного світла, в захищеному від поштовхів і вібрації місці.
- Вимийте кришки (6, 9), баночки (7), ёмності (8) та зливні лотки (10) теплою водою з нейтральним миючим засобом.
- Продезинфікуйте кришки (6, 9), для цього обдайте їх окропом. Зливні лотки (10) установіть в ёмності (8), залийте ёмності (8) та баночки (7) окропом і залиште на 5-10 хвилин.

УКРАЇНЬСКА

- Ретельно просушіть всі знімні деталі.
- Кришку йогуртниць (1), корпус (2) і робочу камеру пристрою протріть злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.

ПІДГОТУВАННЯ ДО РОБОТИ

Молоко

- Для приготування йогурту можна використовувати «сире» (свіже) молоко, пастеризоване або стерилізоване молоко.
- Йогурт, приготований з «сирого» (свіжого) або стерилізованого молака з додаванням сухого молака, виходить густішим і жирний. Для здобуття густого йогурту меншої жирності використовуйте стерилізоване молоко тривалого зберігання.
- Ви можете використовувати коров'яче або козяче молоко для приготування йогурту/сиру. В процесі приготування йогурту з козячого молака утворюється велика кількість сироватки, а кінцевий продукт виходить щільнішим.
- Використання молака від різних виробників дає різний результат. Пробуйте різні марки і сорти молака, щоб отримати продукт який відповідає вашим вимогам.

Підготування молака

- Температура молака впливає на тривалість приготування йогурту/сиру, оптимальна температура молака 40-43°C (молоко гаряче, але не обпалює).
- Температура молака не має бути вище 40-43°C, інакше лактобактерії, які беруть участь в приготуванні йогурту/сиру, загинуть.
- Для зменшення часу приготування і поліпшення якості готового продукту підігрійте стерилізоване молоко до 40-43°C.
- «Сире» (свіже) і пастеризоване молоко обов'язково доведіть до кипіння, прокип'ятите протягом декількох хвилин, потім охудите до 40-43°C.
- Пінку, що утворилася після кип'ятіння, необхідно видалити.

Закваска для йогурту

- В якості закваски ви можете використовувати готовий натуральний йогурт з вмістом лактобактерій не менше 100 млн. на 100 г.
- Бажано, щоб жирність йогурту, який був використований як закваска, збіглася з жирністю молака. Інакше може відділитися молочна сироватка, що погіршить якість та консистенцію кінцевого продукту.
- Йогурт (100 г на 1 літр молака) ретельно змішайте з підготовленим молаком і розлийте по баночках (7).
- Можна використовувати спеціальну закваску, яка продається в аптеках і магазинах здорового харчування. Закваска зазвичай має вигляд сухої суміші. Розчините суху закваску в невеликій кількості молака, потім змішайте з молаком, що залишилося.

- Приготований вами йогурт можна використовувати в якості закваски для наступної порції. Таку закваску можна зберігати в холодильнику не довше 7 днів. Виготовлену вами закваску ви можете використовувати повторно до 8 разів.

Закваска для виготовлення сиру

- Використовуйте свіжий вир як закваску (100 г сиру на 1 літр молака). Сир попередньо розмішайте з невеликою кількістю молака, потім додайте молоко, що залишилося, та ретельно перемішайте. Однорідність суміші молака та сиру впливає на якість отриманого продукту.
- Ви також можете додати 1 столову ложку лимонного соку для прискорення процесу відділення сироватки.
- Виготовлену вами закваску ви можете використовувати повторно до 5 разів. Готову закваску можна зберігати в холодильнику не довше 7 днів.
- Також для приготування сиру ви можете використовувати спеціальні закваски (ренин, сичугову закваску і т.ін.), які продаються в аптеках і магазинах здорового харчування.

Посуд

Весь посуд, який ви використовуєте в процесі приготування, має бути стерильним. Кришки (6, 9), баночки (7), ємності (8) та лотки (10), а також каструлю для кип'ятіння молака, ложки необхідно обдати окропом.

Тривалість приготування

- Якщо ви використовуєте підігріте молоко з необхідною кількістю закваски, середній час приготування йогурту складає 6 годин.
- Якщо ви використовуєте холодніше молоко, час приготування збільшується до до 8-10 годин.
- Якщо ви використовували недостатню кількість закваски, час приготування може збільшитися до 10-12 годин.
- Середня тривалість приготування сиру складає 10-14 годин. Якщо як закваску ви використовуєте раніш приготований в йогуртниць сир, час приготування може скоротитися до 8-10 годин.
- Надмірно низька температура у приміщенні може збільшити необхідний час приготування.

Примітка:

- Ви можете установити тривалість приготування від 1 до 19 годин.
- В процесі приготування на дисплеї (4) відображається час приготування, що залишився, у годинах.
- Приготований в йогуртниць продукт необхідно витримати в холодильнику близько 2 годин.





Термін зберігання

- Термін зберігання готових кисломолочних продуктів залежить від умов закваски (якості молака, чистоти використовуюваного посуду тощо), умов зберігання і від того, яке молоко ви використовували.
- Середній термін зберігання готового йогурту та сиру – не більше 7 днів.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ (базовий рецепт)

- Підготуйте молоко.
- Додайте в молоко закваску і ретельно перемішайте.
- Розлийте суміш по баночках (7).

Примітка: Пролите молоко витріть з поверхні баночок (7) злегка вологою тканиною.

- Відкрийте кришку йогуртниці (1).
- Установіть баночки (7) в робочу камеру пристрою.
- Закрийте кришку йогуртниці (1).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши і утримуючи кнопку (3)  протягом трьох секунд, на дисплеї (4) відобразиться символ «9» (за умовчанням тривалість роботи йогуртниці складає 9 годин).
- Якщо ви не натискаєте жодних кнопок, пристрій автоматично переходить в режим приготування.
- Для коректування тривалості часу приготування натисніть і утримуйте кнопку (5)  протягом трьох секунд, показання часу на дисплеї (4) будуть блимати. Послідовно натискаючи кнопку (5)  установіть необхідну тривалість приготування (див. «Тривалість приготування»).
- Через 10 секунд після установлення тривалості приготування пристрій переходить в режим приготування (показання часу на дисплеї (4) перестають блимати).
- Коли програма приготування буде завершена, на дисплеї відобразиться символ «0», прозвучать звукові сигнали, і пристрій вимкнеться.
- Якщо ви хочете вимкнути пристрій в процесі приготування, натисніть і утримуйте кнопку (3)  протягом трьох секунд.
- Після вимкнення пристрою слід вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.

Примітка:

- В процесі приготування забороняється переміщати йогуртницю. Це може спричинити зіпсованість консистенції продукту, що готується.
- Інколи процес ферментації може пройти не повністю, при цьому йогурт вийде рідким, в цьому випадку слід збільшити тривалість часу приготування.
- Після приготування йогурту дістаньте баночки (7), закрийте їх кришками (6) і поставте в холодильник на 2-4 години. Зростання бактерій зупиниться, а йогурт стане ще гущіший.





Примітка: Не поміщайте баночки (7) в морозильну камеру.

- В приготований йогурт можна додати варення, мед, мюслі і т.ін.
- Зберігайте приготований йогурт в холодильнику не більше 7 дб.

ПРИГОТУВАННЯ СИРУ (базовий рецепт)

- Підготуйте молоко - краще незбиране - та свіжий сир. Акуратно збивайте сир віночком, додавши невелику кількість молока для отримання однорідної маси. Продовжуючи збивати масу, влийте молоко, що залишилося.
- Додайте сироваткову закваску або невелику кількість лимонного соку і ретельно перемішайте.
- Установіть зливні лотки (10) в ємності (8) так, щоб лотки (10) були на дні ємності для приготування сиру (8).
- Наповніть ємності (8) сумішшю, що була приготовлена.

Примітка: Видалить будь-які забруднення з поверхні баночок (8) злегка вологою тканиною.

- Відкрийте кришку йогуртниці (1).
- Установіть ємності (8) в робочу камеру пристрою.
- Закрийте кришку йогуртниці (1).
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши і утримуючи кнопку (3)  протягом трьох секунд, на дисплеї (4) відобразиться символ «9» (за умовчанням тривалість роботи йогуртниці складає 9 годин).
- Якщо ви не натискаєте жодних кнопок, пристрій автоматично переходить в режим приготування.
- Для коректування тривалості часу приготування натисніть і утримуйте кнопку (5)  протягом трьох секунд, показання часу на дисплеї (4) будуть блимати. Послідовно натискаючи кнопку (5)  установіть необхідну тривалість приготування (див. «Тривалість приготування»).
- Коли програма приготування буде завершена, на дисплеї відобразиться символ «0», прозвучать звукові сигнали, і пристрій вимкнеться.
- Якщо ви хочете вимкнути пристрій в процесі приготування, натисніть і утримуйте кнопку (3)  протягом трьох секунд.
- Після вимкнення пристрою слід вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.

Примітка:

- В процесі приготування забороняється переміщати йогуртницю. Це може спричинити зіпсованість консистенції продукту, що готується.
- Інколи процес ферментації може пройти не повністю, при відбудеться неповне відділення сироватки, в цьому випадку збільшіть тривалість часу приготування сиру.
- Після завершення програми приготування сиру витягніть зливні лотки (10), поверніть їх на 180°, знов установіть їх в ємності (8) (мал. 1) та накрийте кришками (9), приблизно через 15 хвилин сироватка з сиру стече в ємність (8).
- Злийте сироватку з ємності (8).

Примітка: Якщо ви хочете отримати щільніший сир, збільшіть час відстоювання до 2-4 годин, якщо надалі ви збираєтесь використовувати сир для приготування домашнього сиру, то час відстоювання має бути від 12 до 24 годин.

УКРАЇНЬСКА

- Злийте сироватку з ємностей (8), переверніть зливні лотки (10) так, щоб лотки (10) були на дні ємності для приготування сиру (8).
- Ємності з сиром (8) поставте в холодильник на 2-4 години, щоб зупинити ріст бактерій.

Примітка: Не поміщайте ємності (8) в морозильну камеру.

- У приготований йогурт можна додати шварення, мед, мюслі і т.ін.
- Зберігайте приготований йогурт в холодильнику не більше 7 днів.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОГО СИРУ

- Після завершення програми приготування сиру витягніть зливні лотки (10), поверніть їх на 180°, знов установіть їх в ємності (8) (мал. 1) та накрийте кришками (9), поставте ємності (8) в холодильник на 12-24 годин для стікання сироватки, періодично зливайте сироватку, що утворюється, з ємності (8).

Примітка:

- Для прискорення процесу відділення сироватки акуратно розріжте на декілька частин сирну масу, остерігайтеся пошкодження стінок зливних лотків (10).
- За бажанням можна злегка посолити приготовлену сирну масу. Зверніть увагу, що додавання солі спричиняє збільшення кількості сироватки, що відділяється.
- Отриманий продукт ви можете зразу уживати як їжу або використовувати як основу для виготовлення інших домашніх сирів.

Примітка: Якість отриманого сиру залежить від типу та якості використовуваного молока та ферментів, від умов приміщення, в якому відбувається процес визрівання сиру.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед чищенням відключите пристрій від мережі і дайте йому повністю остигнути.
- Забороняється занурювати пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Забороняється використовувати для чищення пристрою миючі та абразивні засоби, а також які-небудь розчинники.
- Протріть корпус злегка вологою тканиною, потім витріть досуха.

- Кришки (6, 9), баночки (7), ємності (8) та зливні лотки промийте (10) теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і ретельно просушіть.

Увага!

Дотримуйтеся обережності при роботі із скляними баночками (7)! Не піддавайте їх дії різкого перепаду температур, оскільки це може привести до пошкодження скла!

ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати пристрій на зберігання, переконайтеся, що корпус пристрою і всі ємності чисті і сухі.
- Зберігаєте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

1. Йогуртниця – 1 шт.
2. Скляні баночки – 6 шт.
3. Кришки для баночок – 6 шт.
4. Ємності для приготування сиру – 2 шт.
5. Кришки ємностей – 2 шт.
6. Зливні лотки – 2 шт.
7. Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальна споживана потужність: 12 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення.

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія



Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

ЁГУРТНІЦА-ТВАРОЖНІЦА

Апісанне

1. Вечка ёгуртніцы
2. Корпус
3. Кнопка ўключэння/выключэння 
4. Дысплей
5. Кнопка ўстаноўкі працягласці працы 
6. Вечка слоічка для ёгурта
7. Шклянны слоічак для ёгурта
8. Ёмістасці для прыгатавання тварагу
9. Вечка ёмістасці для прыгатавання тварагу
10. Зліўныя латкі

МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад пачаткам эксплуатацыі электрапрыбора ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю па эксплуатацыі і захавайце яе для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыяла.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычыннення шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад ўключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Сеткавы шнур не павінен:
 - датыкацца да гарачых прадметаў,
 - апускацца ў ваду,
 - працягвацца праз вострыя канты мэблі,
 - выкарыстоўвацца ў якасці ручкі для пераноскі прылады.
- Не бярыцеся за прыладу, сеткавы шнур ці вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Каб пазбегнуць рызыкі ўзнікнення пажару, не выкарыстоўвайце пераходнікі пры падключэнні прылады да электрычнай разетки.
- Перыядычна правярайце цэласнасць ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў сеткавай вілкі ці сеткавага шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Прылада прызначана для прыгатавання натуральнага ёгурта і тварагу. Выкарыстоўвайце прыладу па яе прамым прызначэнні.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Устанаўлівайце прыбор на цеплаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла і прамога сонечнага святла і ў месцах, якія не схільныя да вібрацыі.
- Не пакідайце вечка ёгуртніцы адкрытым падчас прыгатавання.

- Слоічкі для ёгурта зроблены са шкла. Будзьце асцярожныя пры працы з імі і не падвяргайце іх рэзкім перападам тэмпературы!
- Не пакідайце ёгуртніцу без нагляду, калі вілка сеткавага шнура ўстаўлена ў электрычную разетку.
- Не кладзіце і не захоўвайце прыладу ў месцах, дзе яна можа зваліцца ў ванну ці ракавіну, напоўненую вадой; не апускайце корпус прылады, сеткавы шнур ці вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любую іншую вадкасць.
- Калі прылада звалілася ў ваду, неадкладна выцягніце сеткавую вілку з разетки, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыладу з вады.
- Кожны раз пасля выкарыстання і перад чысткай адключайце прыладу ад электрасеткі.
- Пры выцягванні вілкі сеткавага шнура з электрычнай разетки, не цягніце за сеткавы шнур, а трымайцеся за вілку сеткавага шнура.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі прабяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

- Дастаньце прыладу з упакоўкі і зніміце любыя наклейкі, якія замянаюць працы прылады.
- Праверце цэласнасць прылады, пры наяўнасці пашкоджанняў не карыстайцеся ёй.
- Перад ўключэннем праверце, ці адпавядае напружанне, паказанае на прыладзе, напружанню хатняй электрасеткі.
- Устанавіце прыладу на роўнай устойлівай цеплаўстойлівай паверхні, удалечыні ад ёмістасцяў з вадой, крыніц цяпла, прамога сонечнага святла, у абароненым ад штуршкоў і вібрацыі месцы.
- Вымойце вечкі (6, 9), слоічкі (7), ёмістасці (8) і зліўныя латкі (10) цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам.
- Прадэзінфіцуйце вечкі (6, 9), для гэтага абліце іх кіпенем. Зліўныя латкі (10) устанавіце ў ёмістасці (8), заліце ёмістасці (8) і слоічкі (7) кіпенем і пакіньце на 5-10 хвілін.

БЕЛАРУСКАЯ

- Старанна прасушыце ўсе здымныя дэталі.
- Вечка ёгуртніцы (1), корпус (2) і працоўную камеру прылады пратрыце злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

ПАДРЫХОЎКА ДА ПРАЦЫ

Малако

- Для прыгатавання ёгурта і тварагу можна выкарыстоўваць «сырое» (свежае) малако, пастэрызаванае ці стэрылізаванае малако.
- Ёгурт, прыгатованы з «сырога» (свежага) ці стэрылізаванага малака з даданнем сухога малака, атрымліваецца больш густы і тлусты. Для атрымання густага ёгурта меншай тлустасці выкарыстоўвайце стэрылізаванае малако працяглага захоўвання.
- Вы можаце выкарыстоўваць каровіна ці казінае малако для прыгатавання тварагу/сыру. Падчас прыгатавання тварагу з казінага малака з'явіцца вялікая колькасць сыроваткі, а канчатковы прадукт атрымліваецца больш густым.
- Малако розных вытворцаў дае розны вынік. Спрабуйце розныя маркі і гатункі малака, каб атрымаць прадукт, які адпавядае вашым патрабаванням.

Падрыхтоўка малака

- Тэмпература малака ўплывае на працягласць прыгатавання ёгурта/тварагу, аптымальная тэмпература малака 40-43°C (малако гарачае, але не апякае).
- Тэмпература малака не павінна быць вышэй за 40-43°C, інакш лактабактэрыі, якія ўдзельнічаюць у прыгатаванні ёгурта/тварагу, загінуць.
- Для скарачэння часу прыгатавання і паляпшэння якасці гатовага прадукта падагрэйце стэрылізаванае малако да 40-43°C.
- «Сырое» (свежае) і пастэрызаванае малако абавязкова давядзіце да кіпення, пракіпяціце на працягу некалькіх хвілін, затым астудзіце да 40-43°C.
- Плёўку, якая з'явілася пасля кіпячэння, неабходна ўдаліць.

Закваска для ёгурта

- У якасці закваскі можна выкарыстоўваць гатовы натуральны ёгурт з утрыманнем лактабактэрыі не менш за 100 млн. на 100 г.
- Пажадана, каб тлустасць ёгурта, які быў выкарыстаны ў якасці закваскі, супадала з тлустасцю малака. У адваротным выпадку, можа адлучыцца малочная сыроватка, што пагоршыць якасць і кансістэнцыю канчатковага прадукта.
- Ёгурт (100 г на 1 літр малака) старанна змяшайце з падрыхтаваным малаком і разліце па слічках (7).
- Вы таксама можаце выкарыстоўваць спецыяльную закваску, якая прадаецца ў аптэках і ў крамах здаровага сілкавання. Закваска звычайна мае выгляд сухой сумесі. Растварыце сухую закваску ў невялікай колькасці малака, затым змяшайце з астатнім малаком.

- Прыгатованы вамі ёгурт вы можаце выкарыстоўваць у якасці закваскі для наступнай порцыі. Такую закваску захоўвайце ў халадзільніку не больш за 7 дзён. Зробленую вамі закваску вы можаце выкарыстоўваць паўторна да 8 раз.

Закваска для прыгатавання тварагу

- Выкарыстоўвайце свежы тварог у якасці закваскі (100 г тварагу на 1 літр малака). Тварог папярэдне размяшайце з невялікай колькасцю малака, затым дадайце астатняе малако і старанна перамяшайце. Аднародасць сумесі малака і тварагу ўплывае на якасць атрыманага прадукта.
- Вы таксама можаце дадаць 1 сталовую лыжку лімоннага соку для паскарэння працэсу аддзялення сыроваткі.
- Зробленую вамі закваску вы можаце выкарыстоўваць паўторна да 5 разоў. Гатовую закваску захоўвайце ў халадзільніку не больш за 7 дзён.
- Таксама для прыгатавання тварагу вы можаце выкарыстоўваць спецыяльныя закваскі (рэнін, сыхужную закваску і г.д.), якія прадаюцца ў аптэках і крамах здаровага сілкавання.

Посуд

Увесь посуд, які вы выкарыстоўваеце падчас прыгатавання, павінен быць стэрыльным. Вечкі (6, 9), слічкі (7), ёмістасці (8) і латкі (10), а таксама каструлю для кіпячэння малака, лыжкі неабходна абліць кіпенем.

Працягласць прыгатавання

- Калі вы выкарыстоўваеце падагрэтае малако з неабходнай колькасцю закваскі, сярэдні час прыгатавання ёгурта складае 6 гадзін.
- Калі вы выкарыстоўваеце больш халоднае малако, час прыгатавання павялічваецца да 8-10 гадзін.
- Калі вы выкарыстоўвалі недастатковую колькасць закваскі, час прыгатавання ёгурта можа павялічыцца да 10-12 гадзін.
- Сярэдняя працягласць прыгатавання тварагу складае 10-14 гадзін. Калі ў якасці закваскі вы выкарыстоўваеце раней прыгатованы ў ёгуртніцы тварог, час прыгатавання можа скараціцца да 8-10 гадзін.
- Занадта нізкая тэмпература ў памяшканні можа павялічыць неабходны час прыгатавання.

Нагадка:

- *Вы можаце ўстанавіць працягласць прыгатавання ад 1 да 19 гадзін.*
- *Падчас прыгатавання на дысплеі (4) адлюстроўваецца пакінуты час прыгатавання ў гадзінах.*
- Прыгатованы ў ёгуртніцы прадукт неабходна вытрымаць у халадзільніку каля 2 гадзін.

Тэрмін захоўвання


- Тэрмін захоўвання гатовых кісламалочных прадуктаў залежыць ад умоў заквашвання (якасці малака, чысціні посуду, які выкарыстоўваўся,

- і г.д.), умоў захоўвання і таго, якое малако вы выкарыстоўвалі.
- Сярэдні тэрмін захоўвання гатовага ёгурта і тварагу не больш за 7 дзён.

ПРЫГАТАВАННЕ ЁГУРТА (базавы рэцэпт)

- Падрыхтуйце малако.
- Дадайце ў малако закваску і старанна перамяшайце.
- Разліце сумесь па слоічках (7).

Наватка: Разлітае малако вытрыце з паверхні слоічкаў (7) злёгка вільготнай тканінай.

- Адкрыйце вэчка ёгуртніцы (1).
- Устаноўце слоічкі (7) у працоўную камеру прылады.
- Зачыніце вэчка ёгуртніцы (1).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Уключыце прыладу, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (3) , на працягу трох секунд, на дысплеі (4) адлюструецца знак «9» (па змаўчанні працягласць працы ёгуртніцы роўная 9 гадзінам).
- Калі вы не націскаеце якіх-небудзь кнопак, прылада аўтаматычна пераходзіць у рэжым прыгатавання.
- Для карэкціроўкі працягласці часу прыгатавання націсніце і ўтрымлівайце кнопку (5) , на працягу трох секунд, сведчанні часу на дысплеі (4) будуць міргаць. Паслядоўна націскаючы кнопку (5) , устаноўце неабходную працягласць прыгатавання (гл. «Працягласць прыгатавання»).
- Праз 10 секунд пасля ўстаноўкі працягласці прыгатавання прылада пераходзіць у рэжым прыгатавання (сведчанні часу на дысплеі (4) перастаюць міргаць).
- Калі праграма прыгатавання будзе завершана, на дысплеі адлюструецца знак «0», прагучаць гукавыя сігналы і прылада выключыцца.
- Калі вы жадаеце адключыць прыладу падчас прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (3)  на працягу трох секунд.
- Пасля выключэння прылады варта выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.

Наватка:

- Падчас прыгатавання забараняецца перасоўваць ёгуртніцу. Гэта можа прывесці да псавання кансістэнцыі прадукта, які гатуецца.
- Часам працэс ферментацыі можа прайсці не поўнаасцю, пры гэтым ёгурт атрымаецца вадкім, у гэтым выпадку варта павялічыць працягласць часу прыгатавання.
- Пасля прыгатавання ёгурта дастаньце слоічкі (7), зачыніце іх вэчкамі (6) і пастаўце ў халадзільнік на 2-4 гадзіны. Рост бактэрый спыніцца, а ёгурт стане яшчэ гусцей.





Наватка: Не змяшчайце слоічкі (7) у маразільную камеру.

- У прыгатаваны ёгурт можна дадаць варэнне, мёд, мюслі і г.д.
- Захоўвайце прыгатаваны ёгурт у халадзільніку не больш за 7 сутак.

ПРЫГАТАВАННЕ ТВАРАГУ (базавы рэцэпт)

- Падрыхтуйце малако - найлепш суцэльнае - і свежы тварог. Акуратна ўзбівайце тварог венцам, дадаўшы невялікую колькасць малака для атрымання аднастайнай масы. Працягваючы ўзбіваць масу, уліце астатняе малако.
- Дадайце сыроватчную закваску ці невялікую колькасць лімоннага соку і старанна перамяшайце.
- Устаноўце зліўныя латкі (10) у ёмістасці (8) так, каб латкі (10) знаходзіліся на дне ёмістасці для прыгатавання тварагу (8).
- Напоўніце ёмістасці (8) прыгатаванай сумессю.

Наватка: Любыя забруджванні з паверхні ёмістасцяў (8) ачысціце злёгка вільготнай тканінай.

- Адкрыйце вэчка ёгуртніцы (1).
- Устаноўце ёмістасці (8) у працоўную камеру прылады.
- Зачыніце вэчка ёгуртніцы (1).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
- Уключыце прыладу, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (3)  на працягу трох секунд, на дысплеі (4) адлюструецца знак «9» (па змаўчанні працягласць працы ёгуртніцы роўная 9 гадзінам).
- Калі вы не націскаеце якіх-небудзь кнопак, прылада аўтаматычна пераходзіць у рэжым прыгатавання.
- Для карэкціроўкі працягласці часу прыгатавання націсніце і ўтрымлівайце кнопку (5)  на працягу трох секунд, сведчанні часу на дысплеі (4) будуць міргаць. Паслядоўна націскаючы кнопку (5) , устаноўце неабходную працягласць прыгатавання (гл. «Працягласць прыгатавання»).
- Калі праграма прыгатавання будзе завершана, на дысплеі адлюструецца знак «0», прагучаць гукавыя сігналы, і прылада выключыцца.
- Калі вы жадаеце адключыць прыладу падчас прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (3)  на працягу трох секунд.
- Пасля выключэння прылады выцягніце сеткавую вілку з разетки.

Наватка:

- Падчас прыгатавання забараняецца перасоўваць ёгуртніцу. Гэта можа прывесці да псавання кансістэнцыі прадукта, які гатуецца.
- Часам працэс ферментацыі можа прайсці не поўнаасцю, пры гэтым адбудзецца няпоўнае аддзяленне сыроваткі, у гэтым выпадку павялічыць працягласць часу прыгатавання тварагу.
- Пасля завяршэння праграмы прыгатавання тварагу дастаньце зліўныя латкі (10), павярніце іх

БЕЛАРУСКАЯ

на 180°, ізноў устанавіце іх у ёмістасці (8) (мал. 1) і накрыйце вёчкамі (9), прыблізна праз 15 хвілін сыроватка з тварагу сцячэ ў ёмістасць (8).

- Зліце сыроватку з ёмістасці (8).

Нататка: Калі вы жадаеце атрымаць больш густы тварог, павялічце час адстойвання да 2-4 гадзін, калі ў далейшым вы збіраецеся выкарыстоўваць тварог для прыгатавання хатняга сыра, то час адстойвання павінен быць ад 12 да 24 гадзін.

- Зліце сыроватку з ёмістасцяў (8), перавярніце зліўныя латкі (10) так, каб латкі (10) знаходзіліся на дне ёмістасці для прыгатавання тварагу (8).
- Ёмістасці з тварагом (8) пастаўце ў халадзільнік на 2-4 гадзіны, каб спыніць рост бактэрый.

Нататка: Не змяшчайце ёмістасці (8) у маразільную камеру.

- У прыгатаваны тварог можна дадаць варэнне, садавіну, мёд, мюслі і т.п.
- Захоўвайце прыгатаваны тварог у халадзільніку не больш за 7 сутак.

ПРЫГАТАВАННЕ ХАТНЯГА СЫРУ

- Пасля завяршэння праграмы прыгатавання тварагу дастаньце зліўныя латкі (10), павярніце іх на 180°, ізноў устанавіце іх у ёмістасці (8) (мал. 1) і накрыйце вёчкамі (9), пастаўце ёмістасці (8) у халадзільнік прыблізна на 12-24 гадзіны для сцякання сыроваткі, перыядычна злівайце сыроватку, якая ўтвараецца, з ёмістасці (8).

Нататкі:

- Для паскарэння працэсу аддзялення сыроваткі акуратна разрэжце на некалькі частак тварожную масу, сцеражыцеся пашкоджання сценак зліўных латкоў (10).
- Пры жаданні можна злёгка пасаліць прыгатаваную тварожную масу. Звярніце ўвагу на тое, што даданне солі прыводзіць да павялічвання колькасці сыроваткі, якая адлучаецца.
- Атрыманы прадукт вы можаце адразу ўжыць у ежу ці выкарыстоўваць як аснову для вырабу іншых хатніх сыроў.

Нататка: Якасць атрыманага сыра залежыць ад тыпу і якасці малака і ферментаў, якія выкарыстоўваюцца, ад умоў памяшкання, у якім адбываецца працэс паспявання сыра.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Перад чысткай адключыце прыладу ад сеткі і дайце ёй астываць.
- Забараняецца апускаць прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.

- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі прылады мыльныя і абразіўныя сродкі, а таксама якія-небудзь растваральнікі.

- Пратрыце корпус злёгка вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

- Вёчкі (6, 9), слоічкі (7), ёмістасці (8) і зліўныя латкі (10) прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і старанна прасушыце.

Увага!

Будзьце асцярожныя пры працы са шклянымі слоічкамі (7)! Не падвяргайце іх уздзеянню рэзкага перападу тэмператур, бо гэта можа прывесці да пашкоджання шкла!

ЗАХОЎВАННЕ

- Перад тым як прыбраць прыладу на захоўванне, пераканайцеся ў тым, што корпус прылады і ўсе ёмістасці чыстыя і сухія.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

КАМПЛЕКТАЦЫЯ

1. Ёгуртніца - 1 шт.
2. Шкляныя слоічкі - 6 шт.
3. Вёчкі для слоічкаў - 6 шт.
4. Ёмістасці для прыгатавання тварагу - 2 шт.
5. Вёчкі ёмістасцяў - 2 шт.
6. Зліўныя латкі - 2 шт.
7. Інструкцыя - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~50 Гц

Максімальная спажываная магутнасць: 12 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прылад без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прылады - 3 гады

Гарантыя



Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



Дадзены выרב адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве 2004/108/ЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (2006/95/ЕС).

YOGURT-TVOROG TAYYORLAGICH

Qismlari

1. Yogurt tayyorlagich qopqog'i
2. Korpusi
3. Ishlatish/o'chirish tugmasi 
4. Display
5. Ishlash vaqtini qo'yadigan tugma 
6. Yogurt tayyorlanadigan banka qopqog'i
7. Yogurt tayyorlanadigan shisha banka
8. Tvorog tayyorlanadigan idish
9. Tvorog tayyorlanadigan idish qopqog'i
10. Quyuladigan patnis

EHTIYOT CHORALARI

Elektr jihozni ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatib. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuri:
 - issiq buyumlarga tegmasin;
 - suvga tushmasin;
 - mebelning o'tkir qirrasidan o'tmasin;
 - jihozni ko'tarishga ishlatilmasin.
- Jihozni, elektr shnurini, elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihozni elektrga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Vaqti-vaqti bilan elektr shnuri butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab ishlayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihoz tabiiy yogurt va tvorog tayyorlashga mo'ljallangan. Jihozni faqat maqsadiga muvofiq ishlatib.
- Faqat jihozga qo'shib beriladigan qismlarni ishlatib.
- Jihozni issiqqa chidamli, tekis, qo'zg'olmaydigan, issiq chiqaradigan buyumlardan naribroq, quyosh nuri to'g'ri tushmaydigan, titramaydigan joyga qo'ying.
- Ishlayotganda yogurt tayyorlagich qopqog'ini ochmang.
- Yogurt bankasi shishadan yasalgan. Ularni ehtiyot qilib ishlatib, ularning haroratini keskin o'zgartirmang!

- Elektr vilkasi rozetkaga ulangan yogurt tayyorlagichni qarovsiz qoldirmang.
- Jihozni vannaga, suv solingan idish yuvgichga tushib ketishi mumkin bo'lgan joyga qo'ymang; jihoz korpusini, elektr shnurini yoki elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Agar jihoz suvga tushib ketsa tez elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina uni suvdan olish mumkin bo'ladi.
- Har safar ishlatib bo'lgandan keyin va tozalashdan oldin jihozni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, vilkasidan ushlab torting.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'g'ri va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Jihozni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan elimlangan yorliqarini olib tashlang.
- Jihoz shikastlanmaganini tekshirib ko'ring, biror joyi shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Jihozni elektrga ulashdan oldin jihozda ko'rsatilgan ishlash quvvati uy elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Jihozni tekis, qo'zg'olmaydigan, issiqqa chidamli, suv solingan idishlardan, o'zidan issiq chiqaradigan buyumlardan narigra, quyosh nuri to'g'ri tushmaydigan, turtilmaydigan, titramaydigan joyga qo'ying.
- Qopqoqlari (6, 9) bilan bankalari (7), idishini (8) va quyiladigan patnisini (10) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan suv bilan yuving.
- Qopqoqlarini (6, 9) dezinfeksiya qilib, buning uchun ularni qaynoq suvda chaying. Quyiladigan patnisini (10) idish (8) ichigra soling, idishi (8) bilan bankalari (7) ustidan qaynoq suv quyib 5-10 daqiqa qo'yib qo'ying.
- Olinadigan qismlarini yaxshilab quritib.

O'ZBEKCHA

- Yogurt tayyorlagich qopqog'ini (1), korpusini (2) va ish kamerasini nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

ISHLATISHGA TAYYORLASH

Sut

- Yogurt bilan tvorog tayyorlashga «xom» (yangi sog'ilgan), pasterizasiya qilingan yokpi sterilangan sut ishlatish mumkin.
- «Xom» (yangi sog'ilgan) yoki sterilangan sutdan quruq sut qo'shib tayyorlangan yogurt quyuuq, yog'li chiqadi. Yogurt quyuuq, yog'i kam bo'lishi uchun ko'p vaqt saqlanadigan sterilangan sut ishlatiladi.
- Tvorog/pishloq tayyorlash uchun sigir yoki echki suti ishlatishingiz mumkin. Echki sutidan tvorog tayyorlanganda zardob ko'p chiqadi, tvorog qattiqroq bo'ladi.
- Turli ishlab chiqaruvchilar tayyorlagan sutni ishlatish natijasi har xil bo'ladi. Mahsulot o'zingizga yoqadigan bo'lishi uchun turli ishlab chiqaruvchilar tayyorlagan sut markasi va navini ishlatib ko'ring.

Sutni tayyorlash

- Sut harorati yogurt/tvorog qancha vaqtda tayyor bo'lishiga ta'sir qiladi, sutning eng maqbul harorati 40-43°C bo'lishi kerak (sut issiq bo'ladi, lekin kuydirmaydi).
- Sutning harorati 40-43°C darajadan oshmasligi kerak, aksincha yogurt/tvorog tayyorlashda ishlatiladigan lakbakteriyalar o'ladi.
- Tayyor bo'ladigan vaqtini kamaytirish, olinadigan mahsulot sifatini yaxshilash uchun sterilangan sutni 40-43°C darajagacha isiting.

Diqqat! Faqat jihozga qo'shib beriladigan termometrni ishlatiladi. Simobli termometr ishlatish ta'qiqlanadi.

- «Xom» (yangi sog'ilgan) va pasterizasiya qilingan sutni albatta qaynatib oling, bir necha daqiqa qaynaganidan keyin sutni olib 40-43°C darajagacha sovutib.
- Sut qaynaganda chiqadigan ko'pikni olib tashlash kerak.

Yogurt tayyorlashga ishlatiladigan achitqi

- Tarkibidagi laktobakteriyalari 100 g da kamida 100 mln. bo'ladigan tayyor tabiiy yogurtni achitqi qilib ishlatsa bo'ladi.
- Iloji boricha achitqiga ishlatiladigan yogurtning yog'liligi sutning yog'liligidek bo'lishi kerak. Aksincha sut zardobi ajralib yogurtning sifati bilan tarkibi yomonlashadi.
- Yogurtni (1 l sutga 100 g qo'shiladi) tayyorlab qo'yilgan sut bilan aralashtirib bankalarga (7) quyib.
- Dorixona yoki sog'lom ovqat do'konlarida sotiladigan maxsus achitqini ham ishlatsa

bo'ladi. Achitqi odatda quruq aralashmaga o'xshagan bo'ladi. Quruq achitqini bir oz sut bilan aralashtiring, so'ng qolgan sutga qo'shing.

- O'zingiz tayyorlagan yogurtni keyingisiga achitqi qilib ishlatsa bo'ladi. Bunday achitqi sovutgichda 7 kundan ko'p turmasligi kerak. Tayyorlab qo'yilgan achitqini 8 martagacha ishlatsangiz bo'ladi.

Tvorog tayyorlashga ishlatiladigan achitqi

- Achitqiga yangi tvorog ishlatiladi (1 litr sutga 100 g tvorog solinadi). Oldin tvorogga bir oz sut qo'shib aralashtiring, so'ng qolgan sutni qo'shib yaxshilab aralashtirasiz. Tvorog yaxshi chiqishi uchun sut bilan tvorog yaxshilab aralashtirilishi kerak.
- Zardob chiqishi tezlashishi uchun 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shishingiz mumkin.
- Tayyorlangan achitqini 5 marta qayta ishlatsangiz bo'ladi. Tayyor achitqi sovutgichda 7 kundan ko'p saqlanmaydi.
- Tvorog tayyorlash uchun dorixonada, sog'lom ovqat do'konlarida sotiladigan maxsus achitqi (renin, ajratadigan achitqi va hk.) ham ishlatsangiz bo'ladi.

Idish

Ishlatiladigan idishlarning hammasi steril bo'lishi kerak. Qopqoqlari (6, 9), bankalari (7), idishi (8), patnisi (10), sut qaynatiladigan idish, qoshiq qaynoq suvda chayish kerak.

Tayyor bo'ladigan vaqti

- Agar kerakli miqdorda achitqi solingan isitilgan sut ishlatilgan bo'lsa yogurt o'rta 6 soatda tayyor bo'ladi.
- Agar sovuqroq sut ishlatilgan bo'lsa yogurt tayyor bo'ladigan vaqt 8-10 soatgacha ko'payadi.
- Agar achitqi kamroq solingan bo'lsa yogurt tayyor bo'ladigan vaqt 10-12 soatgacha ko'payadi.
- Tvorog o'rta 10-14 soatda tayyor bo'ladi. Agar oldin yogurt tayyorlagichda tayyorlangan tvorog ishlatilgan bo'lsa tayyor bo'ladigan vaqti 8-10 soatga kamayishi mumkin.
- Xonadagi harorat past bo'lsa tayyor bo'ladigan vaqti ko'payadi.

Eslatma:

- *Tayyor bo'lish vaqtini 1 soatdan 19 soatgacha qo'yishingiz mumkin.*
- *Tayyor bo'layotganda displey (4) tayyor bo'lishiga qolgan vaqtini ko'rsatib turadi.*
- Yogurt tayyorlagichda tayyor bo'lgan yogurt taxminan 2 soat sovutgichda turishi kerak.





Saqlash muddati

- Tayyor qatiq mahsulotlarining saqlanish muddati mahsulot ivitilgan sharoitga (sutning sifatiga, ishlatilgan idishning tozaligi va hk.), saqlash sharoiti va qanday sut ishlatilganiga bog'liq bo'ladi.
- Tayyor yogurt bilan tvorog o'rta 7 kungacha saqlanishi mumkin.

YOGURT TAYYORLASH (asos qilib olinadigan resept)

- Sutni tayyorlang.
- Sutga achitqi qo'shib yaxshilab aralashtiring
- Achitqi aralashtirilgan sutni bankalarga (7) quyib chiqing.

Eslatma: Bankalar (7) sirtiga to'kilgan sutni nam mato bilan artib oling.

- Yogurt tayyorlagich (1) qopqog'ini oching.
- Bankalarni (7) jihoz ish kamerasiga qo'ying.
- Yogurt tayyorlagich (1) qopqog'ini yoping.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
-  tugmasini (3) uch sekund bosib ushlab jihozni ishlating, displeyda (4) «9» soni ko'rinadi (yogurt tayyorlagich ishlaydigan vaqt 9 soat qilib belgilab qo'yilgan bo'ladi).
- Agar birorta ham tugmasi bosilmasa jihoz o'zi tayyorlash usuliga o'tib ishlay boshlaydi.
- Ishlaydigan vaqtini o'zgartirish uchun  tugmasini (5) uch sekund bosib ushlab turing, displeyda (4) vaqt ko'rsatgichi o'chib-yona boshlaydi.  tugmasini (5) ketma-ket bosib tayyor bo'ladigan vaqtga qo'ying («Tayyor bo'ladigan vaqt» bo'limida aytilgan).
- Tayyor bo'ladigan vaqti qo'yilganidan keyin 10 sekund o'tgach jihoz tayyorlash usuliga o'tib ishlay boshlaydi (displeydagi (4) vaqt ko'rsatgichining o'chib-yonishi to'xtaydi).
- Tayyorlash dasturi tugaganidan keyin displeyda «0» soni ko'rinadi, ovoz eshitiladi va jihoz o'chadi.
- Tayyorlash vaqtida jihozni o'chirmoqchi bo'lsangiz  tugmasini (3) uch sekund bosib ushlab turing.
- O'chganidan keyin jihoz elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'ying.

Eslatma:

- *Ishlayotganida yogurt tayyorlagichni joyidan olish ta'qiqanadi. Tayyor bo'layotgan mahsulot tarkibi buzilishi mumkin.*
- *Ba'zan fermentatsiya to'liq bo'lmasligi mumkin, shunda yogurt suyuqroq chiqadi, shunday bo'lganda yogurt tayyorlash vaqtini ko'paytirish kerak.*
- Yogurt tayyor bo'lganidan keyin bankalarni (7) oling, bankalar qopqog'ini (6) yoping va 2-4 soat sovutgichga olib qo'ying. Bakteriyalar ko'payishi to'xtab yogurt quyuqroq bo'ladi.





Eslatma: Bankalarni (7) muzlatish kamerasiga qo'ymang.

- Tayyor yogurtga murabbo, asal, myusli va hk. qo'shish mumkin.
- Tayyor yogurtni sovutgichda 7 sutkadan ko'p saqlamang.

TVOROG TAYYORLASH (asos qilib olinadigan resept)

- Iloji bo'lsa qaymog'i olinmagan sut bilan yangi tvorog tayyorlab qo'ying. Bir oz sut qo'shib ko'pirtirgich bilan tvorogni bir xil bo'lguncha aralashtiring. Aralashtirib turib qolgan sutni qo'shing.
- Zardobini ajratadigan achitqi qo'shing yoki bir oz limon sharbati qo'shing, yana yaxshilab aralashtiring.
- Quyiladigan patnisni (10) idish (8) ichiga patnis (10) tvorog tayyorlanadigan idish (8) ostida bo'ladigan qilib qo'ying.
- Tayyorlab qo'yilgan aralashmani idishiga (8) quyuing.

Eslatma: Idish (8) sirtiga tekkan masalliqni nam mato bilan artib oling.

- Yogurt tayyorlagich (1) qopqog'ini oching.
- Idishlarni (8) jihoz ish kamerasiga qo'ying.
- Yogurt tayyorlagich qopqog'ini (1) yoping.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
-  tugmasini (3) uch sekund bosib ushlab jihozni ishlating, displeyda (4) «9» soni ko'rinadi (yogurt tayyorlagich ishlaydigan vaqt 9 soat qilib belgilab qo'yilgan bo'ladi).
- Agar birorta ham tugmasi bosilmasa jihoz o'zi tayyorlash usuliga o'tib ishlay boshlaydi.
- Ishlaydigan vaqtini o'zgartirish uchun  tugmasini (5) uch sekund bosib ushlab turing, displeyda (4) vaqt ko'rsatgichi o'chib-yona boshlaydi.  tugmasini (5) ketma-ket bosib tayyor bo'ladigan vaqtga qo'ying («Tayyor bo'ladigan vaqt» bo'limida aytilgan).
- Tayyorlash dasturi tugaganidan keyin displeyda «0» soni ko'rinadi, ovoz eshitiladi va jihoz o'chadi.
- Tayyorlash vaqtida jihozni o'chirmoqchi bo'lsangiz  tugmasini (3) uch sekund bosib ushlab turing.
- O'chganidan keyin jihoz elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'ying.

Eslatma:

- *Ishlayotganida yogurt tayyorlagichni joyidan olish ta'qiqanadi. Tayyor bo'layotgan mahsulot tarkibi buzilishi mumkin.*
- *Ba'zan fermentatsiya to'liq bo'lmasligi mumkin, shunda zardob to'liq ajralmaydi, shunday bo'lganda tvorog tayyorlash vaqtini ko'paytirish kerak.*
- Tvorog tayyorlaydigan dastur tugaganidan so'ng quyiladigan patnislarini (10) chiqarib oling, 180° daraja burang, so'ng yana idishga (8) solib (1-rasm), qopqog'ini (9) yopib qo'ying, taxminan 15 daqiqadan so'ng tvorog zardobi idishga (8) oqib tushadi.
- Idishdagi (8) zardobni to'kib tashlang.

O'ZBEKCHA

Eslatma: Tvorog qattiqroq bo'lishini xohlasangiz turadigan vaqtini 2-4 soatga ko'paytiring, agar tvorogni xonadon pishlog'i tayyorlashga ishlatmoqchi bo'lsangiz turadigan vaqti 12 soatdan 24 soatgacha bo'lishi kerak.

- Idishdagi (8) zardobni to'kib tashlang, qo'yiladigan patnisni (10) ag'darib patnis (10) tvorog tayyorlanadigan idish (8) ostida turadigan qiling.
- Bakteriyalar o'sishi to'xtashi uchun tvorog solingan idishni (8) 2-4 soat sovutgichga olib qo'ying

Eslatma: Idishlarni (8) muzlatish kamerasiga qo'ymang.

- Tayyor tvorogga murabbo, meva, asal, myusli va hk. qo'shish mumkin.
- Tayyor yogurtni sovutgichda 7 sutkadan ko'p saqlamang.

XONADON PISHLOG'I TAYYORLASH

- Tvorog tayyorlash dasturi tugaganidan keyin quyiladigan patnislarini (10) chiqarib oling, 180° aylantirib yana idish (8) ichiga qo'ying (1-rasm) va zardobi oqib ketishi uchun qopqog'ini (9) yopib idishni (8) taxminan 12-14 soat sovutgichga olib qo'ying, idishga (8) tushgan zardobni to'kib turing.

Eslatma:

- Zardob chiqishi tezlashishi uchun tvorogni bir necha bo'laklarga kesib qo'ying, quyiladigan patnis (10) devori shikastlanishidan ehtiyot bo'ling.
- Xohlasangiz tvorogga tuz sepib qo'yishingiz mumkin. Tuz sepilganda chiqadigan zardob miqdori ko'payadi.
- Olingan masalliqni iste'mol qilishingiz yoki boshqa xonadon pishlog'i tayyorlashga ishlatishingiz mumkin.

Eslatma: Tayyor bo'lgan pishloq sifati ishlatilgan sut bilan fermentlarning turi, sifatiga va pishloq yetiladigan xonadagi sharoitga bog'liq bo'ladi.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Tozalashdan oldin jihozni elektrdan ajratib va sovushini kutib turing.
- Jihozni, elektr shnurini, elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solish ta'qiqlanadi.
- Jihozni tozalashga yuvish vositalari, qirib tozalaydigan vositalar, eritgich ishlatish ta'qiqlanadi.

- Jihoz korpusini nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Qopqoqlari (6, 9), bankalari (7), idishi (8) va qo'yiladigan patnisini (10) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving, chayib, yaxshilab quritib oling.

Diqqat!

Shisha bankalarni (7) ehtiyot bo'lib ishlating! Ularning harorati tez o'zgarimasligi kerak, sababi shisha sinishi mumkin!

SAQLASH

- Saqlashga olib qo'yishdan oldin jihoz korpusi, idishlarini tozalab, quritib oling.
- Jihozni quruq, salqin va bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

TO'PLAMI

1. Yogurt tayyorlagich – 1 dona.
2. Shisha banka – 6 dona.
3. Banka qopqog'i – 6 dona.
4. Tvorog tayyorlanadigan idish – 2 dona.
5. Idish qopqog'i – 2 dona.
6. Quyiladigan patnis – 2 dona.
7. Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan tok kuchi: 220-240 V ~ 50 Hz
Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 12 W

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirish huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

