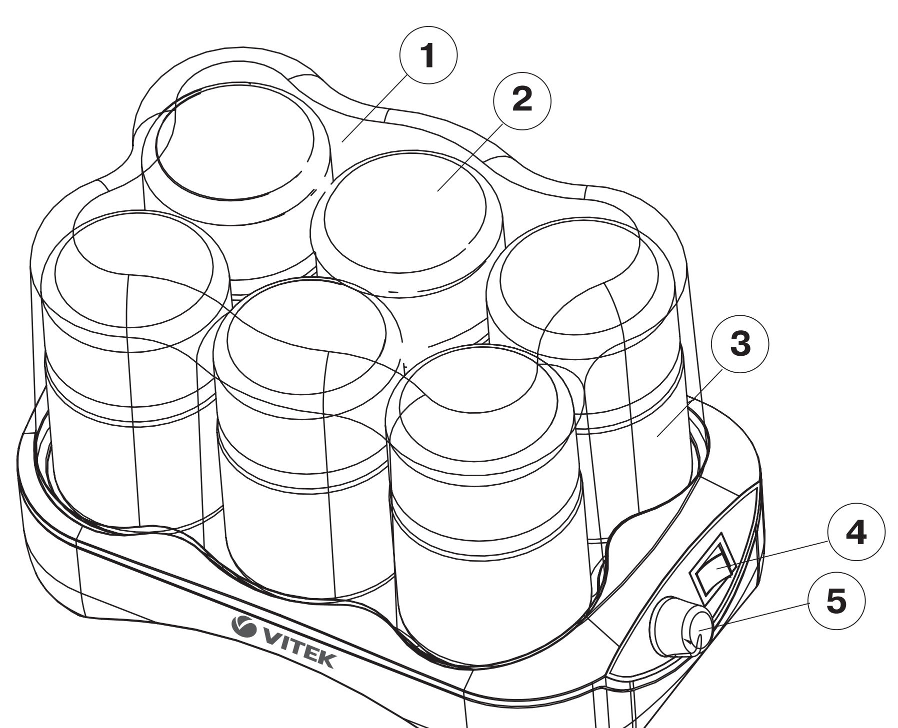

ENGLISH

YOGURT MAKER

Description
1. Yogurt maker lid
2. Yogurt cup lid
3. Glass cup
4. Power switch «I/O» with operation indicator
5. Timer setting control knob

SAFETY MEASURES
Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. 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 the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage;
- 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 the plug with wet hands.
- Check the cord insulation integrity periodically.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, the unit works improperly and after it was dropped. Contact an authorized service center for all repair issues.
- Use only the attachments supplied.
- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from heat sources, direct sunlight and in places not exposed to vibration.
- Do not open the lid of the unit during unit operation.
- Yogurt cups are made of glass, handle them carefully!
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- 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, power cord or 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 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 THE FIRST USE
Note*: After 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 all the packaging materials.
– Before connecting the unit to the mains, make sure that your home mains voltage corresponds to the voltage specified on unit body.
– Place the unit on a flat stable heat-resistant surface away from containers filled with water, heat sources, direct sunlight and in places protected from vibration and bumps.
– Wash the lids (1, 2) and cups (3) with neutral detergent.
– Disinfect the lids (2) and cups (3); to do this, rinse the lids (2) with boiling water, fill the cups (3) with boiling water and leave for 5-10 minutes.
– Dry the lids (2) and cups (3) thoroughly.
– Clean the unit body and the process chamber with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.

PREPARATION
Milk
– You can use «raw» (fresh) milk, pasteurized or sterilized milk for making yogurt.
– Yogurt made of «raw» (fresh) or sterilized milk with adding dry milk is thicker and heavier. Use sterilized non-perishable milk to make thick yogurt with less fat content.
– Using 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 making duration, the optimal milk temperature is 40-43°C (milk is hot, but doesn't scorch).
– The temperature of milk must not exceed 40-43°C, otherwise lactobacillus, that is used for making yogurt, will die.
– Heat the sterilized milk to 40-43°C to reduce yogurt making time and improve the quality of the finished product.
– You can measure the temperature of milk with a special kitchen thermometer.

Attention! *Do not use mercury thermometers.*
– Be sure to bring «raw» (fresh) and pasteurized milk to boil and keep boiling for several minutes, then let it cool down to 40-43°C.
– Skim off the milk foam after boiling.

Ferment
– As a ferment you can use manufactured natural yogurt with content of lactobacillus no less than 100 mln per 100 g.
– Mix the yogurt (100 g. per 1 l milk) carefully with prepared milk and pour into the cups (3).
– You can also 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 milk.
– You can use yogurt made by yourself as ferment for the next portion. You can store this ferment in the fridge for no longer than 7 days.

Cookware
– All the cookware used for yogurt making should be sterile. Scald the lids (2), cups (3), casserole for boiling milk, spoons and kitchen thermometer.

Yogurt making duration
– If you use warm milk with necessary amount of ferment, average yogurt making time is about 6 hours.
– If you use colder milk, the yogurt making time increases up to 8 hours.
– If you don't use enough ferment, the yogurt making time can increase to 10-12 hours.
– Keep the prepared yogurt in the fridge for 2 hours. Lactobacillus will stop growing, and the yogurt will become thicker.

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

MAKING YOGURT
– Prepare 1 l milk.
– Add ferment and mix thoroughly, you can use blender or mixer to do it.
– Pour the mixture into cups (3).

Note*: Wipe the spilled milk from the cups (3) with a slightly damp cloth.*
– Place the cups (3) into the process chamber of the unit.
– Close the cups with lid (1).
– Insert the power plug into the mains socket.
– Switch the unit on with the power switch (4) «I/O», the operation indicator will light up.
– Use the knob (5) to set required time of yogurt making (see «Yogurt making duration»).
– When yogurt is ready, switch the unit off with the switch (4).
– Unplug the unit.

Note:
– ***Do not move the unit during operation! Do not open the lid (1) and don't take out the cups (3). 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 process of yogurt making.***
– After finishing making yogurt remove the cups (3), cover them with lids (2) and put into the fridge for 2-4 hours to stop the lactobacillus growth.

Note*: Do not put the cups (3) 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.

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 abrasives and solvents to clean the unit.
– Clean the unit body with a slightly damp cloth and then wipe dry.
– Wash the lids (1, 2) and cups (3) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly.

Attention*: Be careful when handling the glass cups (3)! Do not expose them to extreme temperature difference, this can damage the glass!*

STORAGE
– Before removing the unit for storage make sure that the unit body and yogurt cups are clean and dry.
– Keep the unit away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET
1. Yogurt maker with a lid – 1 pc.
2. Glass cups – 6 pc.
3. Cup lids – 6 pc.
4. Instruction manual –1 pc.

TECHNICAL SPECIFICTAIONS
Power supply: 220-240 V, ~ 50 Hz
Maximal power consumption: 24 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 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

DEUTSCH

JOGHURTMASCHINE

Beschreibung
1. Deckel der Joghurtmaschine
2. Deckel des Portionsglases
3. Portionsglas
4. Netzschalter «0/I» mit Betriebsanzeiger
5. Regler der Timereinstellung

SICHERHEITSMAßNAHMEN
Vor der Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Benutzen Sie dieses Gerät bestimmungsmäßig und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.
- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt;
- Das Netzkabel soll nicht:
– mit heißen Gegenständen in Berührung kommen,
– ins Wasser getaucht werden,
– über scharfe Möbelkanten gezogen werden,
– als Griff zum Tragen des Geräts benutzt werden.
- Greifen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker mit nassen Händen nicht.
- Prüfen Sie periodisch die Ganzheit des Netzkabels.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen am Gerät auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige gerade stabile Oberfläche auf, in Entfernung von Wärmequellen und direkter Sonnenbestrahlung und an den vibrationsfesten Stellen.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel des Geräts während des Betriebs aufzumachen.
- Die Joghurt-Portionsgläser sind aus Glas hergestellt, gehen Sie damit besonders vorsichtig um!
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in den Orten zu stellen und aufzubewahren, wo 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 sofort den Stecker aus der Steckdose, nur danach dürfen Sie das Gerät aus dem Wasser herausnehmen.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz immer ab.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
- 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
Anmerkung: *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 Verpackungsmaterialien.
– Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Geräts mit der Netzspannung Ihres Hauses übereinstimmt.
– 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 (1, 2) und Portionsgläser (3) mit einem neutralen Waschmittel.
– Desinfizieren Sie die Deckel (2) und Portionsgläser (3), bespülen Sie dafür die Deckel (2) mit kochendem Wasser, gießen Sie kochendes Wasser in die Gläser (3) ein und lassen Sie sie für 5-10 Minuten stehen.
– Trocknen Sie die Deckel (2) und Portionsgläser (3) sorgfältig ab.
– Wischen Sie das Gehäuse und die Arbeitskammer des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, trocknen Sie sie danach ab.

VORBEREITUNG
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. Zur Gewinnung des dicken Joghurts mit minderer Fettigkeit verwenden Sie haltbare Sterilmilch.
– Die Verwendung von Milch verschiedener Produzenten führt zum verschiedenen Ergebnis. Probieren Sie verschiedene Milchmarken und -sorten, um das Produkt zu gewinnen, das Ihren Erfordernissen am besten entspricht.

Milchvorbereitung
– Die Milchtemperatur beeinflusst die Zubereitungszeit von Joghurt, optimale Milchtemperatur ist 40-43° (die Milch ist heiß, verbrüht aber nicht).
– Die Milchtemperatur darf 40-43° nicht übersteigen, sonst werden die zur Joghurtzubereitung benutzten Laktobakterien sterben.
– Um die Zubereitungszeit zu vermindern und die Qualität des Fertigproduktes zu verbessern, wärmen Sie die Sterilmilch bis zu 40-43° auf.
– Sie können die Milchtemperatur mit einem speziellen Küchenthermometer messen.

Achtung! *Es ist nicht gestattet, Quecksilberthermometer zu benutzen.*
– Bringen Sie «rohe» (frische) und pasteurisierte Milch unbedingt zum Kochen, lassen Sie sie ein paar Minuten aufkochen, dann kühlen Sie sie bis 40-43° ab.
– Die nach dem Kochen gebildete Milchhaut soll entfernt werden.

Sauer
– Als Sauer können Sie natürlichen Fertigjoghurt mit dem Laktobakteriengehalt von nicht weniger als 100 Millionen per 100 g verwenden.
– Mischen Sie gründlich den Joghurt (100 g per 1 Liter Milch) mit der vorbereiteten Milch und verteilen Sie die Mischung in Portionsgläser (3).
– Man darf dafür ein 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 mehr als 7 Tage lagern.

Geschirr
– Das ganze Geschirr, das Sie während der Zubereitung benutzen, soll steril sein. Die Deckel (2), Portionsgläser (3), der Milchkochtopf, sowie Löffel und das Küchenthermometer sollen mit kochendem Wasser abgebrüht werden.

Zubereitungszeit
– Wenn Sie aufgewärmte Milch mit der notwendigen Menge von Sauer verwenden, beträgt die durchschnittliche Zubereitungszeit von Joghurt 6 Stunden.
– Wenn Sie kältere Milch verwenden, steigt die Zubereitungszeit bis zu 8 Stunden.
– Wenn Sie eine unzureichende Menge von Sauer verwendet haben, kann die Zubereitungszeit bis 10-12 Stunden erhöhen.
– Das in der Joghurtmaschine zubereitete Produkt soll ungefähr 2 Stunden lang im Kühlschrank gehalten werden. Das Bakterienwachstum wird unterbrochen sein, und der Joghurt wird noch dicker.

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

JOGHURTZUBEREITUNG
– Bereiten Sie 1 Liter Milch vor.
– Geben Sie das Sauer in die Milch zu und rühren Sie es gründlich um, zum Umrühren können Sie den Stabmixer oder den Mixer benutzen.
– Verteilen Sie die Mischung in die Portionsgläser (3).

Anmerkung: *Wischen Sie verschüttete Milch von der Gläseroberfläche (3) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.*
– Stellen Sie die Gläser (3) in die Arbeitskammer des Geräts ein.
– Bedecken Sie die Portionsgläser (3) mit dem Deckel (1).
– Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
– Schalten Sie das Gerät mittels Netzschalter (4) «I/O» ein, dabei leuchtet der Betriebsanzeiger im Netzschalter auf.
– Stellen Sie die notwendige Zeit der Joghurtzubereitung mittels Regler (5) ein (siehe «Zubereitungszeit»)
– Sobald der Joghurt fertig ist, schalten Sie das Gerät mittels Schalter (4) aus.
– Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Anmerkung:

– ***Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu versetzen! Es ist nicht gestattet, den Deckel (1) zu öffnen und die Portionsgläser (3) herauszunehmen! Es kann die Produktkonsistenz beschädigen.***
– ***Der Fermentierungsvorgang verläuft manchmal nicht vollständig, der Joghurt wird dabei flüssig sein, wiederholen Sie die Joghurtzubereitung in diesem Fall.***
– Nach der Joghurtzubereitung nehmen Sie die Portionsgläser (3) heraus, schließen Sie sie mit Deckeln (2) und stellen Sie sie in den Kühlschrank für 2-4 Stunden, um das Bakterienwachstum zu stoppen.

Anmerkung: *Es ist nicht gestattet, die Gläser (3) ins Gefrierfach zu stellen.*
– Sie können Obststücke, Honig, Müsli usw. in den zubereiteten Joghurt zugeben.
– Bewahren Sie den zubereiteten Joghurt im Kühlschrank für nicht mehr als 7 Tage auf.

REINIGUNG UND PFLEGE
– Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor der Reinigung ab und lassen Sie es abkühlen.
– Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker des Geräts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
– Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Geräts zu benutzen.
– Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie es danach ab.
– Spülen Sie die Deckel (1, 2) und Portionsgläser (3) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel, bespülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

Achtung: *Behandeln Sie die Portionsgläser (3) mit Vorsicht! Setzen Sie sie heftigem Temperaturgefälle nicht aus, denn es kann zur Glasbeschädigung führen!*

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

LIEFERUMFANG
1. Joghurtmaschine mit Deckel – 1 St.
2. Portionsgläser – 6 St.
3. Deckel für Portionsgläser – 6 St.
4. Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximale Aufnahmeleistung: 24 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts 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.

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

РУССКИЙ

ЙОГУРТНИЦА

Описание
1. Крышка йогуртницы
2. Крышка баночки для йогурта
3. Стеклянная баночка
4. Выключатель питания «I/O» с индикатором работы
5. Регулятор установки времени работы таймера

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Перед включением убедитесь, что напряжение в 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 прикасайтесь мокрыми руками к устройству, сетевому шнуру или к вилке сетевого шнура.
- Периодически проверяйте целостность изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Устанавливайте устройство на теплостойкой ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла и прямого солнечного света и в местах, не подверженных вибрации.
- Не открывайте крышку устройства в процессе работы.
- Баночки для йогурта стеклянные, соблюдайте осторожность при обращении с ними!
- Не оставляйте включенное в сеть устройство без присмотра.
- 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 в любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды.
- Отключайте устройство от электросети всякий раз после использования и перед чисткой.
- Вынимая вилку сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! *Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной 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 пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
Примечание*: После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.*
– Извлеките устройство из упаковки и удалите все упаковочные материалы.
– Прежде чем подключить устройство к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению в домашней электросети.
– Установите устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности, вдали от емкостей с водой, источников тепла, прямого солнечного света, а также в защищенном от толчков и вибрации месте.
– Вымойте крышки (1, 2) и баночки (3) с нейтральным моющим средством.
– Продезинфицируйте крышки (2) и баночки (3), для этого обдайте крышки (2) кипятком, а баночки (3) залейте кипятком и оставьте на 5-10 минут.
– Крышки (2) и баночки (3) тщательно просушите.
– Корпус и рабочую камеру устройства протрите слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ПОДГОТОВКА
Молоко
– Для приготовления йогурта 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.
– Молоко разных производителей 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, оптимальная температура молока составляет 40-43°С (молоко горячее, но не обжигает).
– Температура молока не должна быть выше 40-43°С, иначе лактобактерии, используемые для приготовления йогурта, погибнут.
– Для уменьшения времени приготовления и улучшения качества готового продукта подогрейте стерилизованное молоко до 40-43°С.
– Температуру молока можно измерить специальным кухонным термометром.

Внимание! *Запрещается использовать ртутные термометры.*
– «Парное» (свежее) и пастеризованное молоко обязательно доведите до кипения, прокипятите в течение нескольких минут, а затем остудите до 40-43°С.
– Пенку, образовавшуюся после кипячения, необходимо удалить.

Закваска
– В качестве закваски вы можете использовать готовый натуральный йогурт с содержанием лактобактерий не менее 100 млн. на 100 гр.
– Йогурт (100 гр. на 1 литр молока) тщательно смешайте с подготовленным молоком и разлейте по баночкам (3).
– Вы также можете использовать специальную закваску, которая продается в аптеках и в магазинах здорового питания. Закваска обычно имеет вид сухой смеси. Растворите сухую закваску в небольшом количестве молока, а затем смешайте с оставшимся молоком.
– Приготовленный вами йогурт можно использовать в качестве закваски для следующей порции. Такую закваску храните в холодильнике не дольше 7 дней.

Посуда
– Вся посуда, которую вы используете в процессе приготовления, должна быть стерильной. Крышки (2), баночки (3), кастрюлю для кипячения молока, ложки и кухонный термометр необходимо обдать кипятком.

Продолжительность приготовления
– Если вы используете подогретое молоко с необходимым количеством закваски, среднее время приготовления йогурта составляет около 6 часов.
– Если вы используете более холодное молоко, время приготовления увеличивается до 8 часов.
– Если вы использовали недостаточное количество закваски, время приготовления может увеличиться до 10-12 часов.
– Приготовленный в йогуртнице продукт необходимо выдержать в холодильнике около 2 часов. Рост бактерий остановится, а йогурт станет еще гуще.

Срок хранения
– Срок хранения готовых кисломолочных продуктов зависит от условий заквашивания (качества молока, чистоты используемой посуды и т.п.), условий хранения и того, какое молоко вы использовали.
– Средний срок хранения готового йогурта – не более 7 дней.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА
– Подготовьте 1 литр молока.
– Добавьте в молоко закваску и тщательно перемешайте, для перемешивания можно использовать блендер или миксер.
– Разлейте приготовленную смесь по баночкам (3).

Примечание*: Пролитое молоко вытрите с поверхности баночек (3) слегка влажной тканью.*
– Установите баночки (3) в рабочую камеру устройства.
– Накройте баночки (3) крышкой (1).
– Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
– Включите устройство выключателем питания (4) «I/O», при этом в выключателе загорится индикатор работы.
– Установите регулятором (5) необходимое время приготовления йогурта (см. «Продолжительность приготовления»).
– Когда йогурт будет готов, отключите устройство выключателем (4).
– Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

Примечание:
– ***В процессе работы не перемещайте устройство! Не открывайте крышку (1) и не доставайте баночки (3). Это может испортить консистенцию продукта.***
– ***Иногда процесс ферментации может пройти не полностью, при этом йогурт получится жидким, в этом случае повторите приготовление йогурта.***
– После приготовления йогурта достаньте баночки (3), закройте их крышками (2) и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание*: Не помещайте баночки (3) в морозильную камеру.*
– В приготовленный йогурт можно добавить кусочки фруктов, мед, мюсли и т.п.
– Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ЧИСТКА И УХОД
– Перед чисткой отключите устройство от электрической сети и дайте ему остыть.
– Запрещается погружать устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
– Запрещается использовать для чистки устройства абразивные моющие средства, а также растворители.
– Протрите корпус слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
– Крышки (1, 2) и баночки (3) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание*: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвергайте их воздействию резкого перепада температур, так как это может привести к повреждению стекла!*

ХРАНЕНИЕ
– Перед тем как убрать устройство на хранение, убедитесь, что корпус устройства и баночки для йогурта чистые и сухие.
– Храните устройство в сухом прохладном месте недоступном для детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ
1. Йогуртница с крышкой – 1 шт.
2. Стеклянные баночки – 6 шт.
3. Крышки для баночек – 6 шт.
4. Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 24 Вт

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

Срок службы устройства – 3 года

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

ME 61

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

ҚАЗАҚ

Йогурт жасауға арналған ыдыс

Сипаттамасы
1. Йогурт жасауға арналған ыдыстың қақпағы
2. Йогуртқа арналған банканың қақпағы
3. Шыны банка
4. Жұмыс істеу көрсеткіші бар «I/O» қоректендіру ажыратқышы
5. Таймер жұмысының уақытын белгілеу реттегіші

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ
Пайдалану алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны анықатамалық 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.
- 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.
- Жеткізілім жинағына кіретін жабдықтарды ғана пайдаланыңыз.
- Аспапты жылуға төзімді түзу тұрақты бетке, жылу көздерінен және тікелей күн сәулелерінен алшақ және дірілге бой бермейтін жерлерде орнатыңыз.
- Жұмыс процесінде құрылғы қақпағын ашпаңыз.
- Йогуртқа арналған банкалар шыныдан жасалған, олармен жұмыс істегенде сақ болыңыз!
- Желіге қосылған аспапты 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 суырғанда, 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 құрылғының қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса, берілген құрылғы оларға пайдалануға арналмаған.

ҚҰРЫЛҒЫ ҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
Ескерту: *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.
– 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 дірілден қорғалған жерде орнатыңыз.
– Қақпақтар (1, 2) мен банкаларды (3) бейтарап жуғыш затпен жуыңыз.
– Қақпақтарды (2) және банкаларды (3) зарарсыздандырыңыз, бұл үшін қақпақтарды (2) қайнатындымен шайыңыз, банкаларға (3) қайнатынды құйыңыз және 5-10 минутқа қалдырыңыз.
– Қақпақтар (2) мен банкаларды (3) жақсылап құрғатыңыз.
– Құрылғының корпусы мен жұмыс камерасын сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

ДАЙЫНДЫҚ
Сүт
– Йогуртты 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.
– Әртүрлі өндірушінің сүтін пайдалану әртүрлі нәтижеге әкеледі. Сіздің талаптарыңызға жауап беретін өнімді алу үшін, сүттің әртүрлі маркалары мен сұрыптарын таңдаңыз.

Сүтті дайындау
– Сүттің температурасы йогурттың жасалу уақытына әсерін тигізеді, сүттің оптималды температурасы 40-43°С (сүт ыстық бірақ күйдірмейді).
– Сүт температурасы 40-43°С-ден жоғары болмауы керек, кері жағдайда йогуртты жасауға пайдаланылатын лактобактериялар өледі.
– Дайын өнімнің жасалу уақытын азайту және сапасын жақсарту үшін стерильденген сүтті 40-43°С-ге дейін ысытыңыз.
– Сүттің температурасын сіз арнайы асханалық термометрмен өлшей аласыз.

Назар аударыңыз! *Сынап термометрлерді пайдалануға тыйым салынады.*
– «Шикі» (жаңа сауылған) және пастерленген сүтті міндетті қайнауға дейін жеткізіңіз, бірнеше минут бойы қайнатыңыз, содан кейін 40-43°С дейін салқындатыңыз.
– Қайнатқаннан кейін пайда болған көбікті жою керек.

Ашытқы
– Ашытқы ретінде құрамында лактобактериялардың саны 100 г.-ға 100 млн.-нан кем емес дайын табиғи йогуртты пайдалана аласыз.
– Йогуртты (1 литр сүтке 100 г) дайындалған сүтпен жақсылап араластырыңыз және банкаларға (3) 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.

Ыдыс
– Жасау процесінде сіз пайдаланатын барлық ыдыс стерильді болуы керек. Қақпақтарды (2), банкаларды (3), сүтті қайнатуға арналған кастрюльді, қасықтарды және асханалық термометрді қайнатындымен шаю керек.

Жасалу ұзақтығы
– 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 сағатқа дейін ұзарады.
– Егер сіз ашытқының жеткіліксіз көлемін пайдалансаңыз, жасалу уақыты 10-12 сағатқа дейін ұзаруы мүмкін.
– 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 тазалағына және т.с.с.), сақтау жағдайларына және қандай сүт пайдаланылғанына байланысты болады.
– Дайын йогурттың орташа сақталу мерзімі –7 күннен артық емес.

ЙОГУРТТЫ ЖАСАУ
– 1 литр сүтті дайындаңыз.
– Сүтке ашытқыны қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.
– Қоспаны банкаларға (3) құйыңыз.

Ескерту*: Төгілген сүтті банкалардың (3) сыртынан сәл дымқыл матамен сүртіңіз.*
– Банкаларды (3) құрылғының жұмыс камерасына орнатыңыз.
– Бпнкаларды (3) қақпақпен (1) жабыңыз.
– Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз.
– «I/O» қоректендіру ажыратқышымен (4) басып құрылғыны іске қосыңыз, сол кезде ажыратқышта жұмыс істеу көрсеткіші жанады.
– Реттегішпен (5) йогурттың қажетті дайындалу уақытын белгілеңіз («Жасалу ұзақтығы» қар.).
– Йогурт дайын болғанда, ажыратқышпен (4) құрылғыны сөндіріңіз.
– Желілік айыртетікті ашалықтан сурыңыз.

Ескерту:
– ***Жұмыс процесінде аспапты қозғамаңыз, қақпақты (1) ашпаңыз және банкаларды (3) шығармаңыз. Бұл өнімнің қоюлығын бүлдіру мүмкін.***
– ***Кейде ферментация процесә толық өтпеуі мүмкін, сол кезде йогурт сұйық болып шығуы мүмкін, мұндай жағдайда йогуртты жасау процесін қайталау керек.***
– Йогуртты жасап болғаннан кейін банкаларды (3) шығарыңыз, оларды қақпақтармен (2) жабыңыз және бактериялардың көбеюінтоқтту үшін тоңазытқышқа 2-4 сағатқа қойыңыз.

Ескерту*: Банкларды (3) мұздату камерасына салмаңыз.*
– Жасалған йогуртқа жемістердің бөліктерін, бал, мюсли және т.с.с. қосуға болады.
– Жасалған йогуртты тоңазытқышта 7 тәуліктен артық сақтамаңыз.

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 ерітікштерді пайдалануға тыйым салынады.
– Корпусты сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
– Қақпақтарды (1, 2) және банкаларды (3) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және жақсылап құрғатыңыз.

Назар аударыңыз: *Шыны банкалармен (3) 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. Қақпағы бар йогурт жасауға арналған ыдыс – 1 дн.
2. Шыны банкалар – 6 дн.
3. Банкаларға арналған қақпақтар – 6 дн.
4. Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ
Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц
Максималды тұтынатын қуаты: 24 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 ЕМС – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)

ROMÂNĂ/ Moldovenească

APARAT DE FACUT IAURT

Descriere
1. Capac aparatului de făcut iaurt
2. Capacul borcănaşului pentru iaurt
3. Borcănaş de sticlă
4. Întrerupător alimentare «I/O» cu indicator pentru controlul funcţionării
5. Regulator setare timp funcţionare timer

MĂSURI DE SIGURANŢĂ
Citiţi cu atenţie instrucţiunea de exploatare înainte de utilizarea aparatului şi păstraţi-o pe întreaga durată de exploatare. Folosiţi aparatul conform destinaţiei şi în scopurile menţionate în prezenta instrucţiune. Utilizarea greşită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului şi proprietăţii lui.
- Înainte de a conecta la reţeaua de curent asiguraţi-vă că tensiunea de alimentare este identică cu cea înscrisă pe aparat;
- Cablul de alimentare nu trebuie:
– să se atingă de obiecte fierbinţi,
– să fie scufundat în apă,
– să treacă peste margini ascuţite ale mobilei,
– să fie utilizat în calitate de mâner pentru deplasarea dispozitivului.
- Nu atingeţi aparatul, cablul de alimentare sau fişa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Verificaţi periodic starea în care se află izolaţia cablului de alimentare.
- Nu folosiţi aparatul dacă este deteriorată fişa de alimentare sau cablul, dacă funcţionează neregulat, sau dacă a căzut. Pentru reparaţii apelaţi la un centru service autorizat.
- Folosiţi doar accesoriile prevăzute de producător.
- Instalaţi dispozitivul pe o suprafaţa plană şi termorezistentă, departe de sursele de căldură, de lumina directă a soarelui şi în locurile care nu sunt supuse la vibraţie.
- Nu deschideţi capacul dispozitivului în timpul funcţionării.
- Borcănaşele de iaurt sunt făcute din sticlă, respectaţi precauţiile atunci când lucraţi cu ele!
- Nu lăsaţi dispozitivul conectat la reţea fără supraveghere.
- Nu lăsaţi şi nu păstraţi dispozitivul în locuri de unde ar putea cădea în lavoar sau în cada cu apă, nu scufundaţi carcasa dispozitivului, cablul de alimentare sau fişa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Dacă dispozitivul a căzut în apă, extrageţi imediat fişa de alimentare din priză şi doar apoi puteţi scoate dispozitivul din apă.
- Întotdeauna deconectaţi dispozitivul de la reţea după utilizare şi înainte de curăţare.
- Nu deconectaţi prin tragere de cablu, pentru deconectare trageţi de fişă.
- Din motive de siguranţă copiilor nu lasaţi pungile de polietilenă folosite ca ambalaj, fără supraveghere.

Atenţie! *Nu permiteţi copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau peliculă de ambalare.* ***Pericol de asfixiere!***
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu abilităţi reduse decât în cazul în care li se dau instrucţiuni corespunzătoare şi clare cu privire la folosirea sigură a aparatului şi despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată de către persoana responsabilă de siguranţa lor.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE
Remarcă: *În cazul transportării sau depozitării dispozitivului la o temperatură scăzută este necesar să-l menţineţi la temperatura camerei timp de cel puţin două ore.*
– Scoateţi dispozitivul din ambalaj şi îndepărtaţi toate materialele de ambalare.
– Înainte de a porni aparatul asiguraţi-vă că tensiunea sursei de alimentare locale corespunde cu cea înscrisă pe corpul aparatului.
– Instalaţi dispozitivul pe o suprafaţa plană, stabilă şi termorezistentă, departe de rezervoare cu apa, surse de caldură, lumina directă a soarelui, în locul protejat de şocuri şi vibraţii.
– Spălaţi capacele (1, 2) şi borcănaşele (3) cu un detergent neutru.
– Dezinfectaţi capacele (2) şi borcănaşele (3), pentru a face acest lucru clătiţi capacele (2) cu apă clocotită, borcănaşele (3) umpleţi cu apă clocotită şi lasaţile timp de 5-10 minute.
– Uscaţi bine capacile (2) şi borcănaşele (3).
– Ştergeţi carcasa şi camera de lucru a dispozitivului cu o cârpă moale uşor umezită, apoi ştergeţi-le pînă la uscare.

PREGĂTIRE
Lapte
– Pentru pregătirea iaurtului puteţi folosi lapte «crud» (proaspăt), lapte pasteurizat sau sterilizat.
– Iaurtul pregătit din lapte «crud» (proaspăt) sau din lapte sterilizat cu adăugarea laptelui praf se obţine mai dens şi mai gras. Pentru obţinerea iaurtului mai dens cu conţinutul mai mic de grăsimi folosiţi lapte sterilizat cu termen de păstrare de lungă durată.
– Folosirea laptelui de la producători diferiţi dau rezultate diferite. Încercaţi diferite mărci şi feluri de lapte pentru a obţine un produs care se potriveşte cerinţilor dumneavoastră.

Pregătirea laptelui
– Temperatura laptelui influenţează asupra duratei de pregătire a iaurtului, temperatura optimă a laptelui este 40-43 ° C, (laptele este fierbinte, dar nu frige).
– Temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 40-43 ° C, altfel lactobacteriile, folosite pentru pregătirea iaurtului, vor muri.
– Pentru a reduce timpul de pregătire şi a îmbunătăţi calitatea produsului gata, încălziţi laptele sterilizat pînă la 40-43 ° C.
– Puteţi măsura temperatura laptelui cu un termometru special de bucătărie.

Atenţie! *Nu utilizaţi termometre cu mercur.*
– Laptele «crud» (proaspăt) şi pasteurizat fierbeţi-l obligatoriu câteva minute, apoi răciţi-l pînă la 40-43 ° C.
– Îndepărtaţi spumă, formată după fierbere.

Inchegarea
– În calitate de cheag puteţi folosi un iaurt natural cu conţinutul de lactobacterii nu mai puţin de 100 milioane/100 g.
– Amestecaţi bine iaurtul (100 g. la 1 litru de lapte) cu laptele preparat şi îmbuteliaţi în borcănaşe (3).
– Puteţi folosi un cheag special, care se vinde în farmacii şi magazine de alimentare sănătoasă. De obicei cheagul are aspectul amestecului uscat. Dizolvaţi cheagul uscat într-o cantitate mică de lapte, apoi amestecaţi cu laptele rămas.
– Iaurtul pregătit de dumneavoastră puteţi folosi în calitate de cheag pentru porţiea următoare. Acest cheag poate fi păstrat în frigider, dar nu mai mult de 7 zile.

Vasul
– Toată vesela pe care le utilizaţi în procesul de pregătire trebuie să fie sterilă. Capacele (2), borcănaşele (3), cratiţa pentru fierberea laptelui, linguri şi termometrul de bucătărie trebuie să fie clatite cu apă clocotită.

Durata de pregătire
– Dacă folosiţi laptele încălzit cu o cantitate necesară de cheag, timpul mediu de pregătire a iurtului constituie aproximativ 6 ore.
– Dacă folosiţi laptele rece, timpul de pregătire se măreşte pănă la 8 ore.
– Dacă folosiţi o cantitate insuficientă de cheag, timpul de pregătire poate să se mărească pînă la 10-12 de ore.
– Produsul pregătit în aparatul de făcut iaurt este necesar să-l menţineţi în frigider aproximativ 2 ore. Dezvoltarea bacteriilor se va opri, iar iaurtul va deveni mai consistent.

Perioada de valabilitate
– Perioada de valabilitate a produselor lactate gata depinde de condiţiile de fermentaţie (calitatea laptelui, puritatea vaselor folosite, etc), condiţiile de păstrare şi de felul laptelui folosit.
– Perioada medie de valabilitate a iaurtului - nu mai mult de 7 zile.

PREPARAREA IAURTULUI
– Pregătiţi 1 litru de lapte.
– Adăugaţi în lapte cheagul şi amestecaţi bine, pentru mixarea puteţi folosi un blender sau un mixer.
– Îmbuteliaţi amestecul preparat în borcănaşe (3).

Remarcă: *Ştergeţi laptele vărsat de pe suprafaţa borcănaşelor (3) cu o cârpă uşor umezită.*
– Instalaţi borcănaşele (3) în camera de lucru a dispozitivului.
– Acoperiţi borcănaşele (3) cu capacul (1).
– Introduceţi fişa de alimentare în priză.
– Porniţi aparatul de la întrerupător alimentare (4) «I/O», indicatorul pentru controlul funcţionării se va ilumina în întrerupătorului.
– Utilizând regulatorul (5) setaţi timpul necesar de pregătire a iurtului (vedeţi «Durata de preparare»).
– Când iaurtul va fi gata, deconectaţi dispozitivul de la întrerupător (4).
– Scoateţi fişa cablului de alimentare din priza electrică.

Remarcă:
– ***Nu deplasaţi dispozitivul în procesul de lucru! Nu deschideţi capacul (1) şi nu scoateţi borcănaşele (3). Acest lucru poate strica consistenţa produsului.***
– ***Uneori, procesul de fermentare poate să treaca incomplet, în rezultat iaurtul se va obţine lichid, în acest caz, repetaţi procesul de pregătire a iaurtului.***
– După pregătirea iaurtului scoateţi borcănaşele (3), închideţi-le cu capacele (2) şi plasatile în frigider pentru 2-4 ore pentru a opri dezvoltarea bacteriilor.

Remarcă: *Nu plasaţi borcănaşele (3) în cameră de congelare.*
– În iaurtul pregătit puteţi adăuga bucăţil de fructe, miere, cereale, etc
– Păstraţi iaurtul pregătit în frigider timp de 7 zile.

CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE
– Înainte de curăţare deconectaţi dispozitivul de la reţea şi lăsaţi-l să se răcească.
– Nu scufundaţi dispozitivul, cablul de alimentare sau fişa cablului de laimentare în apă sau în alte lichide.
– Nu utilizaţi agenţi de curăţare abrazivi şi solvenţi pentru curăţarea aparatului.
– Ştergeţi carcasa cu o bucată de ţesătură uşor umezită, apoi ştergeţi-o pînă la uscare.
– Spalati capacele (1, 2) şi borcănaşele (3) cu apă caldă şi un detergent neutru, clătiţi-le şi uscaţi-le bine.

Atenţie: *Respectaţi precauţiile atunci când lucraţi cu borcănaşe de sticlă (3)! Nu le expuneţi la temperaturi extreme, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea sticlei!*

PĂSTRARE
– Înainte de a stoca dispozitivul pentru păstrare, asiguraţi-vă că carcasa dispozitivului şi borcanaşele pentru iaurt sunt curate şi uscate.
– Păstraţi dispozitivul în loc uscat si răcoros, inaccesibil pentru copii.

CONŢINUTI PACHET
1. Aparat de făcut iaurt cu capac - 1 buc.
2. Borcanaşe de sticlă – 6 buc.
3. Capacele pentru borcănaşe - 6 buc.
4. Instrucţiune – 1 buc.

Caracteristici tehnice
Alimentare: 220-240 V, ~ 50 Hz
Consum maxim de putere: 24 W

Producătorul îşi rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivelor fără anunţare prealabilă.

Termenul de funcţionare a dispozitivului - 3 ani

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

Acest produs corespunde cerinţelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC i Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

VT-2600.indd 1
19.11.2012 11:51:33

ČESKÝ

JOGURTOVAČ

Popis
1. Víko jogurtovače
2. Víko kelímku na jogurt
3. Skleněný kelímek na jogurt
4. Vypínač napájení «I/O» s indikátorem práce (kontrolkou)
5. Regulátor nastavení doby práce časovače

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí použití. Používejte přístroj pouze podle jeho přímého určení, jak je popsáno v tomto návodu. Nesprávné zacházení může přivést k jeho poškození, poranění uživatele nebo škodu jeho majetku.
- Před zapnutím se přesvědčte, že napětí v síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Síťová šňůra ne musí:
– dotýkat se horkých předmětů,
– být ponořen do vody,
– procházet přes ostré okraje nábytku,
– používat se jako držadlo k přenášení přístroje.
- Nedotýkejte se přístroje, síťového kabelu nebo zástrčky mokrýma rukama.
- Pravidelně kontrolujte neporušenost izolace napájecího kabelu.
- Nepoužívejte přístroj při poškozené zástrčce nebo napájecím kabelu, v případě přerušovaného chodu, a také po jeho pádu. V případě poruchy obraťte se na nejbližší autorizované (pravomocné) servisní středisko.
- Použijte jen příslušenství, patřící do kompletu dodávky.
- Umístěte přístroj na rovném tepelně odolném stabilním povrchu, daleko od zdrojů tepla a přímého slunečního záření a v místech, která nepodléhají vibrací.
- Neotvírejte víko přístroje za provozu.
- Kelímky na jogurt jsou ze skla, buďte opatrní při práci s nimi!
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Ne pokládejte i ne chovejte přístroj v místech, odkud on může spadnout do vany nebo umyvadla, naplněných vodou, ne ponořujte vybavení, sítovou linku i zástrčku sítové linky do vody nebo jiné kapaliny.
- Pokud přístroj spadl do vody, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky před tím, než vytáhnete přístroj z vody.
- Vždy vypínejte přístroj ze sítě za použití i před čištěním.
- Vytahujíc síťovou linku ze zásuvky, ne natahujte za něj, berte za zástrčku.
- Igelitové sáčky použité v obalu mohou být nebezpečné, proto obal uschovejte mimo dosah dětí.

Upozornění! *Nedovolujte dětem hrát si s igelitovými sáčky nebo obalovou folií.* ***Nebezpečí udušení!***
- Tento výrobek není určen pro děti a zdravotně postižené osoby, pokud ovšem osoba, odpovědná za jejích bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varování o nebezpečí, která můžou vzniknout při jeho nesprávném použití.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
Poznámka: *Po přepravě nebo skladování přístroje za nízkých teplot je nutné uchovávat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.*
– Rozbalte čajovou konvici a odstraňte vsechny obalový materiál.
– Dřív, než připojíte přístroj k elektrické síti, zkontrolujete, zda napětí zařízení odpovídá provoznímu napětí elektrické sítě.
– Umístěte přístroj na rovný, stabilní povrch tepelně odolný, daleko od nádrží s vodou, zdrojů tepla, přímého slunečního záření, chráněný před nárazy a vibracemi.
– Umyjte víka (1, 2) a kelímky (3) s neutrálním čisticím prostředkem.
– Vydezinfikujte víka (2) a kelímky (3), opláchněte víka (2) vroucí vodou , kelímky (3) naplňte vroucí vodou a nechte po dobu 5-10 minut.
– Víka (2) a kelímky (3) důkladně osušte.
– Tělo a pracovní komoru přístroje jemně otřete vlhkým hadříkem a poté otřete do sucha.

PŘÍPRAVA
Mléko
– Chcete-li připravit jogurt můžete použít «surové» (čerstvé) mléko, pasterizované nebo sterilizované mléko
– Jogurt vyrobený z «surového» (čerstvého) mléka nebo sterilizovaného mléka s přídavkem sušeného mléka, vychází hustějším a tučnějším. Pro hustý jogurt menší tučnosti používejte sterilizované trvanlivé mléko.
– Mléko od různých výrobců přináší různé výsledky. Snažte se vyzkoušet různé značky a druhy mléka, aby připravit produkt, který odpovídá vašim požadavkům.

Příprava mléka
– Teplota mléka má vliv na dobu přípravy jogurtu, optimální teplota mléka je 40-43°C (mléko je horké, ale nepálí).
– Teplota mléka by neměla být vyšší než 40-43°C, jinak laktobaktérie, používané pro přípravu jogurtu, zahynou.
– Chcete-li zkrátit dobu přípravy a zlepšit kvalitu hotových výrobků - ohřejte sterilizované mléko na 40-43°C.
– Teplotu mléka můžete měřit speciálním kuchyňským teploměrem.

Upozornění! *Nesmíte používat rtuťové teploměry.*
– „Syrové“ (čerstvé) a pasterizované mléko musíte přivést k varu, vařit během několika minut, pak ochladit na 40-43°C.
– Škraloup, vytvořený po varu, třeba odstranit.

Zákvas
– Jako zákvas můžete použít hotový přírodní jogurt obsahující laktobaktérie nejméně 100 milionů na 100 g
– Jogurt (100 g na 1 litr mléka) důkladně promíchejte s připraveným mlékem a rozlijte do připravených kelímků (3).
– Můžete použít speciální zákvas, který se prodává v lékárnách a obchodech se zdravou výživou. Zákvas má obvykle podobu sušené směsi. Rozpusťte sušený zákvas v malém množství mléka, a pak promíchejte se zbývajícím mlékem.
– Připravený vámi jogurt můžete použít jako zákvas pro další dávku. Takový zákvas může být uložen v chladničce ne déle než 7 dnů.

Nádobí
– Veškeré nádobí, které používáte při přípravě jogurtu, musí být sterilní. Víka (2), kelímky (3), hrnec na vaření mléka, lžíce a kuchyňské teploměr třeba polit vroucí vodou.

Doba připravení
– Pokud používáte předehřáté mléko s potřebným množstvím kvasinek, průměrná doba připravení jogurtu je kolem 6 hodin.
– Pokud používáte studenější mléko, doba vaření se prodlužuje na 8 hodin.
– Pokud jste nepoužili dostatečné množství kvasinek, doba vaření se může zvýšit až na 10-12 hodin.
– Připravený v jogurtovači produkt musí stát v lednici asi 2 hodiny. Růst bakterií se zastaví, a jogurt bude ještě hustší.

Doba uchovávání
– Doba uchovávaní hotových kysaných mléčných výrobků závisí na podmínkách kvašení (kvalita mléka, čistota použitého nádobí apod.), podmínkách uschovávaní a na druhu použitého mléka.
– Průměrná doba životnosti připraveného jogurtu - ne více než 7 dní.

PŘÍPRAVA JOGURTU
– Připravte 1 litr mléka
– Přidejte zákvas do mléka a důkladně promíchejte. Můžete k tomu použit mixér.
– Rozlijte připravenou směs po kelímcích (3).

Poznámka: *Rozlité mléko otřete z povrchu kelímků (3) lehce navlhčeným hadříkem.*
– Umístěte kelímky (3) v pracovní komoře zařízení.
– Přikryjte kelímky (3) víkem (1).
– Zapojte vidlici napájecího kabelu do elektrické zásuvky.
– Zapněte přístroj vypínačem napájení (4) «I/O» při tom v vypínače se rozsvití indikátor práce.
– Regulátorem (5) nastavte požadovanou dobu připravení jogurtu (viz. „Doba připravení“)
– Když jogurt bude připraven vypněte přístroj vypínačem (4).
– Vyndejte vidlici síťového kabelu z elektrické zásuvky.

Poznámka:
– V průběhu práce nelze přístrojem pohybovat! Neotvírejte víko (1), a nevyjímejte kelímky (3). To může pokazit konzistenci výrobku.
– Někdy fermentační proces může proběhnout ne úplně, přitom jogurt bude tekutým, v tomto případě opakujte proces výroby jogurtu.
– Po přípravě jogurtu vyjměte kelímky (3), zavřete je víčky (2) a nechte v lednici 2-4 hodiny k zastavení množení bakterií.

Poznámka: *Nedávejte kelímky (3) do mrazicí komory.*
– Do připraveného jogurtu můžete přidat kousky ovoce, med, müsli apod.
– Uschovávejte připravený jogurt v lednici po dobu 7 dní, ne více.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
– Před čištěním odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout.
– Je zakázáno ponořovat přístroj, napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
– Nedoporučuje se používat k čištění přístroje abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.
– Otřete tělo přístroje navlhčeným hadříkem, poté otřete do sucha.
– Víka (1, 2) a kelímky (3) umyjte teplou vodou a jemným mycím prostředkem, opláchněte a osušte.

Upozornění: *Buďte opatrní při práci se skleněnými kelímky (3)! Nevystavujte je extrémním teplotám, mohlo by dojít k poškození skla!*

USKLADNĚNÍ
– Před skladováním přístroje ujistěte se, že tělo jednotky a jogurtové kelímky jsou čisté a suché.
– Uchovávejte přístroj v chladném a suchém místě mimo dosah dětí.

KOMPLETACE
1. Jogurtovač s víčkem – 1 ks.
2. Skleněné kelímky - 6 ks.
3. Víčka na kelímky - 6 ks.
4. Návod k použití -1 ks.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY
Napájení: 220-240 V, ~50 Hz
Maximální příkon: 24 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit konstrukci a technické parametry zařízení bez předchozího upozornění.

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 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

УКРАЇНСЬКА

ЙОГУРТИЦЯ

Опис
1. Кришка йогуртниці
2. Кришка баночки для йогурту
3. Скляна баночка
4. Вимикач живлення «I/O» з індикатором роботи
5. Регулятор установки часу роботи таймера

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ
Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію по експлуатації та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.
- Перед включенням переконайтеся, 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 мокрими руками за пристрій, мережевий шнур або за вилку мережевого шнура.
- Періодично перевіряйте цілісність ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється використовувати прилад при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо вприлад працює з перебоями, а також після його падіння. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- 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 відкривайте кришку пристрою в процесі роботи.
- Баночки для йогурту зроблені із скла, дотримуйтеся обережності при поводженні з ними!
- Не залишайте включений в мережу прилад без нагляду.
- 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 прилад упав у воду, негайно вийміть мережеву вилку з електричної розетки, тільки після цього можна дістати прилад із води.
- Завжди відключайте пристрій від мережі після використання і перед чищенням.
- Виймаючи вилку мережевого шнура з розетки, не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку.
- 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.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
Примітка*: Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.*
– Витягніть пристрій з упаковки і видалите всі пакувальні матеріали.
– Перш ніж підключити пристрій до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі електромережі у вашому домі.
– Встановите пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні, далеко від ємностей з водою, джерел тепла, прямого сонячного світла, а також в захищеному від поштовхів і вібрації місці.
– Вимийте кришки (1, 2) і баночки (3) з нейтральним миючим засобом.
– Продезінфікуйте кришки (2) і баночки (3), для цього обполосніть кришки (2) окропом, баночки (3) залийте окропом і залиште на 5-10 хвилин.
– Кришки (2) і баночки (3) ретельно просушите.
– Корпус і робочу камеру пристрою протріть злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.

ПІДГОТОВКА
Молоко
– Для приготування йогурту можна використовувати «сире» (свіжіше) молоко, пастеризоване або стерилізоване молоко.
– Йогурт, приготований з «сирого» (свіжого) або стерилізованого молока з додаванням сухого молока, виходить густішим і жирний. Для здобуття густого йогурту меншої жирності використовуйте стерилізоване молоко тривалого зберігання.
– Використання молока від різних виробників дає різний результат. Пробуйте різні марки і сорти молока, щоб отримати продукт який відповідає вашим вимогам.

Підготовка молока
– Температура молока впливає на тривалість приготування йогурту, оптимальна температура молока 40-43°C (молоко гаряче, але не обпалює).
– Температура молока не має бути вище 40-43°C, інакше лактобактерії, використовувані для приготування йогурту, загинуть.
– Для зменшення часу приготування і поліпшення якості готового продукту підігрійте стерилізоване молоко до 40-43°C.
– Температуру молока ви можете виміряти спеціальним кухонним термометром.

Увага! *Заборонено використовувати ртутні термометри.*
– «Сире» (свіжіше) і пастеризоване молоко обов'язково доведіть до кипіння, прокип'ятите протягом декількох хвилин, потім остудите до 40-43°C.
– Пінку, що утворилася після кип'ятіння, необхідно видалити.

Закваска
– В якості закваски ви можете використовувати готовий натуральний йогурт з вмістом лактобактерій не менше 100 млн. на 100 г.
– Йогурт (100 г на 1 літр молока) ретельно змішайте з підготовленим молоком і розлийте по баночках (3).
– Можна використовувати спеціальну закваску, яка продається в аптеках і магазинах здорового харчування. Закваска зазвичай має вигляд сухої суміші. Розчините суху закваску в невеликій кількості молока, потім змішайте з молоком, що залишилося.
– Приготований вами йогурт можна використовувати в якості закваски для наступної порції. Таку закваску можна зберігати в холодильнику не довше 7 днів.

Посуд
– Весь посуд, який ви використовуєте в процесі приготування, має бути стерильним. Кришки (2), баночки (3), каструлю для кип'ятіння молока, ложки і кухонний термометр необхідно обдати окропом.

Тривалість приготування
– Якщо ви використовуєте підігріте молоко з необхідною кількістю закваски, середній час приготування йогурту складає близько 6 годин.
– Якщо ви використовуєте холодніше молоко, час приготування збільшується до 8 годин.
– Якщо ви використовували недостатню кількість закваски, час приготування може збільшитися до 10-12 годин.
– Приготований в йогуртниці продукт необхідно витримати в холодильнику близько 2 годин. Зростання бактерій зупиниться, а йогурт стане ще густіший.

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

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ
– Підготуйте 1 літр молока.
– Додайте в молоко закваску і ретельно перемішайте, для змішування можна використовувати блендер або міксер.
– Розлийте готову суміш по баночках (3).

Примітка*: Пролите молоко витріть з поверхні баночок (3) злегка вологою тканиною.*
– Встановите баночки (3) в робочу камеру пристрою.
– Накрийте баночки (3) кришкою (1).
– Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
– Включите пристрій вимикачем живлення (4) «I/O», при цьому у вимикачі загориться індикатор роботи.
– Встановите регулювальником (5) необхідний час приготування йогурту (див. «Тривалість приготування»).
– Коли йогурт буде готовий, відключите пристрій вимикачем (4).
– Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.

Примітка:
– В процесі роботи не переміщайте пристрій! Не відкривайте кришку (1) і не діставайте баночки (3). Це може зіпсувати консистенцію продукту.
– Інколи процес ферментації може пройти не повністю, при цьому йогурт вийде рідким, в цьому випадку слід повторити процес приготування йогурту.
– Після приготування йогурту дістаньте баночки (3), закрийте їх кришками (2) і поставте в холодильник на 2-4 години, щоб зупинити зростання бактерій.

Примітка*: Не поміщайте баночки (3) в морозильну камеру.*
– У приготований йогурт можна додати шматочки фруктів, мед, мюслі тощо.
– Зберігайте приготований йогурт в холодильнику не більше 7 діб.

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 абразивні миючі засоби та розчинники.
– Протріть корпус злегка вологою тканиною, потім витріть досуха.
– Кришки (1, 2) і баночки (3) промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і ретельно просушите.

Увага: *Дотримуйтеся обережності при роботі із скляними баночками (3)! 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 баночки для йогурту чисті і сухі.
– Зберігаєте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТАЦІЯ
1. Йогуртниця з кришкою – 1 шт.
2. Скляні баночки – 6 шт.
3. Кришки для баночок – 6 шт.
4. Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Електроживлення: 220-240 В, ~ 50 Гц
Максимальна потужність: 24 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 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУССКАЯ

ЁГУРТНІЦА

Апісанне
1. Вечка ёгуртніцы
2. Вечка слоічка для ёгурта
3. Шкляны слоічак
4. Выключальнік сілкавання «I/O» з індыкатарам работы
5. Рэгулятар ўсталёўкі часу працы таймера

МЕРЫ БЯСПЕКІ
Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі і захоўвайце яго на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.
- Перад уключэннем пераканайцеся, што напруга электрычнай сеткі адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Сеткавы шнур не павінен:
– датыкацца з гарачымі прадметамі,
– апускацца ў ваду,
– працягвацца праз вострыя беражкі мэблі,
– выкарыстоўвацца ў якасці ручкі для пераноскі прылады.
- Не бярыцеся мокрымі рукамі да корпуса прылады, сеткавага шнура ці за вілку сеткавага шнура.
- Перыядычна правярайце цэласнасць ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні 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.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Усталёўвайце прыбор на цеплаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла і прамога сонечнага святла і ў месцах, не схільных вібрацыі.
- Не адкрывайце вечка прылады падчас працы.
- Слоічкі для ёгурта зроблены са шкла, захоўвайце асцярожнасць пры звароце з імі!
- Не пакідайце ўключаны ў сетку прыбор без нагляду.
- 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 любую іншую вадкасць.
- Калі прылада звалілася ў ваду, неадкладна выміце сеткавую вілку з разеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыладу з вады.
- Заўсёды адключайце прыладу ад сеткі пасля выкарыстання і перад чысткай.
- Вымаючы вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку.
- З меркаваннаў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, выкарыстоўваныя ў якасці пакавання, без нагляду.

Ўвага! *Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці пакавальнай 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 пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ХАТНЯГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ
Нататка: *Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яго пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.*
– Выміце прыладу з пакавання і выдаліце ўсе пакавальныя матэрыялы.
– Перш чым падлучыць прыладу да электрасеткі, праверце, ці адпавядае напруга, пакazаная на прыладзе, напрузе хатняй электрасеткі.
– Усталюйце прыладу на роўнай устойлівай цеплаўстойлівай паверхні, удалечыні ад ёмістасцяў з вадой, крыніц цяпла, прамога сонечнага святла, у абароненым ад штуршкоў і вібрацыі месцы.
– Вымыйце вечкі (1, 2) і слоічкі (3) з нейтральным мыйным сродкам.
– Прадэзінфікуйце вечкі (2) і слоічкі (3), для гэтага апаласніце вечкі (2) кіпенем, слоічкі (3) заліце кіпенем і пакіньце на 5-10 хвілін.
– Вечкі (2) і слоічкі (3) старанна прасушыце.
– Корпус і працоўную камеру прылады пратрыце злёгку вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

ПАДРЫХТОЎКА
Малако
– Для прыгатавання ёгурта можна выкарыстоўваць «сырое» (свежае) малако, пастэрызаванае ці стэрылізаванае малако.
– Ёгурт, прыгатаваны з «сырога» (свежага) ці стэрылізаванага малака з даданнем сухога малака, атрымліваецца гусцейшы і тлусты. Для атрымання густога ёгурта меншай тлустасці выкарыстоўвайце стэрылізаванае малако працяглага захоўвання.
– Выкарыстанне малака ад 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, аптымальная тэмпература малака 40-43°C (малако гарачэй, але не абпальвае).
– Тэмпература малака не павінна быць вышэй 40-43°C, інакш лактабактэрыі, якія выкарыстоўваюцца для прыгатавання ёгурта, загінуць.
– Для памяншэння часу прыгатавання і паляпшэння якасці гатовага прадукта падцяпліце стэрылізаванае малако да 40-43°C.
– Тэмпературу малака вы можаце вымераць спецыяльным кухонным тэрмометрам.

Ўвага! *Забаронена выкарыстоўваць ртутныя тэрмометры.*
– «Сырое» (свежае) і пастэрызаванае малако абавязкова давядзіце да кіпення, пракіпяціце на працягу некалькіх хвілін, затым астудзіце да 40-43°C.
– Плеўку, якая ўтварылася пасля кіпячэння, неабходна выдаліць.

Закваска
– Ў якасці закваскі вы можаце выкарыстоўваць гатовы натуральны ёгурт з колькасцю лактабактэрый не меней 100 млн. на 100 гр.
– Ёгурт (100 гр. на 1 літр малака) старанна змяшайце з падрыхтаваным малаком і разліце па слоічках (3).
– Можна выкарыстоўваць спецыяльную закваску, якая прадаецца ў аптэках і крамах здаровага харчавання. Закваска звычайна мае выгляд сухой сумесі. Растварыце сухую закваску ў невялікай колькасці малака, затым змяшайце з пакінутым малаком.
– Прыгатаваны вамі ёгурт можна выкарыстоўваць у якасці закваскі для наступнай порцыі. Такую закваску можна захоўваць у халадзільніку не даўжэй 7 дзён.

Посуд
– Увесь посуд, які вы выкарыстоўваеце падчас прыгатавання, павінен быць стэрыльным. Вечкі (2), слоічкі (3), рондаль для кіпячэння малака, лыжкі і кухонны тэрмометр неабходна абліць кіпенем.

Працягласць прыгатавання
– Калі вы выкарыстоўваеце летняе малако з неабходнай колькасцю закваскі, сярэдні час прыгатавання ёгурта складае каля 6 гадзін.
– Калі вы выкарыстоўваеце халаднейшае малако, час прыгатавання павялічваецца да 8 гадзін.
– Калі вы выкарыстоўвалі недастатковую колькасць закваскі, час прыгатавання можа павялічыцца да 10-12 гадзін.
– Прыгатаваны ў ёгуртніце прадукт неабходна вытрымаць у халадзільніку каля 2 гадзін. Рост бактэрый спыніцца, а ёгурт стане яшчэ гусцей.

Тэрмін захоўвання
– Тэрмін захоўвання гатовых кісламалочных прадуктаў залежыць ад умоў заквашвання (якасці малака, чысціні выкарыстоўванага посуду і г.д.), умоў захоўвання і ад таго, якое малако вы выкарыстоўвалі.
– Сярэдні тэрмін захоўвання гатовага ёгурта - не больш за 7 дзён.

ПРЫГАТАВАННЕ ЁГУРТА
– Падрыхтуйце 1 літр малака.
– Дадайце ў малако закваску і старанна змяшайце, для мяшання можна выкарыстоўваць блендер або міксер.
– Разліце сумесь па слоічках (3).

Нататка: *Разлітае малако вытрыце з паверхні слоічкаў (3) злёгку вільготнай тканінай.*
– Усталюйце слоічкі (3) у працоўную камеру прылады.
– Накрыйце слоічкі (3) вечкам (1).
– Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
– Уключыце прылада выключальнікам сілкавання (4) «I/O», пры гэтым загарыцца індыкатар працы.
– Усталюйце рэгулятарам (5) неабходны час падрыхтоўкі ёгурта (гл. «Працягласць прыгатавання»).
– Калі ёгурт будзе гатовы, адключыце прылада выключальнікам (4).
– Выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.

Нататка:
– Падчас працы не перасоўвайце прыбор! Не адкрывайце вечка (1) і не даставайце слоічкі (3). Гэта можа сапсаваць кансістэнцыю прадукта.
– Часам працэс ферментацыі можа прайсці не цалкам, пры гэтым ёгурт атрымаецца вадкім, у гэтым выпадку варта паўтарыць працэс прыгатавання ёгурта.
– Пасля прыгатавання ёгурта дастаньце слоічкі (3), зачыніце іх вечкамі (2) і пастаўце ў халадзільнік на 2-4 гадзіны, каб спыніць рост бактэрый.

Нататка: *Не змяшчайце слоічкі (3) ў маразільную камеру.*
– У прыгатаваны ёгурт можна дадаць кавалачкі садавіны, мёд, мюслі і г.д.
– Захоўвайце прыгатаваны ёгурт у халадзільніку не больш за 7 сутак.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД
– Перад чысткай адключыце прыладу ад сеткі і дайце ёй астыць.
– Забараняецца апускаць прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці любыя іншыя вадкасці.
– Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі прылады абразіўныя мыйныя сродкі і растваральнікі.
– Пратрыце корпус злёгку вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.
– Вечкі (1, 2) і слоічкі (3) прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце і старанна прасушыце.

Ўвага: *Захоўвайце асцярожнасць пры працы са шклянымі слоічкамі (3)! Не падвяргайце іх уздзеянню рэзкага перападу тэмператур, бо гэта можа прывесці да пашкоджання шкла!*

ЗАХОЎВАННЕ
– Перад тым як прыбраць прыладу на захоўванне, пераканайцеся, што корпус прылады і слоічкі для ёгурта чыстыя і сухія.
– Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

КАМПЛЕКТАЦЫЯ
1. Ёгурніца з вечкам - 1 шт.
2. Шкляныя слоічкі - 6 шт.
3. Вечкі для слоічкаў - 6 шт.
4. Інструкцыя - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ
Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц
Максімальная спажываная магутнасць: 24 Вт

Вытворца пакідае за сабою права змяняць характарыстыкі прылад без папярэдняга апавяшчэння

Тэрмін службы прылады - 3 гады

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

Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліваннi напружання (73/23 ЕС)

ЎЗБЕК

Yogurt tayyorlagich

Asosiy qismlari
1. Yogurt tayyorlagich qopqog'i
2. Yogurt solinadigan banka qopqog'i
3. Shisha banka
4. Ishlayotganini ko'rsatadigan chiroq qo'yilgan quvvatga ulash tugmasi «I/O»
5. Taymer ishlaydigan vaqtga qo'yadigan murvat

XAVFSIZLIK CHORALARI
Jihozni ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing, jihoz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlating. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, ishlatuvchiga 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.
- Vaqti-vaqti bilan elektr shnuri butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Faqat jihozga qo'shib beriladigan qismlarni ishlating.
- Jihozni issiqqa chidamli, tekis, qo'zg'olmaydigan, issiq chiqaradigan buyumlardan nariroq, quyosh nuri to'g'ri tushmaydigan, titramaydigan joyga qo'ying.
- Ishlayotganda jihoz qopqog'ini ochmang.
- Yogurt bankasi shishadan yasalgani uchun ehtiyot qilib ishlating!
- Elektrga ulangan jihozni 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
Eslatma: *Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.*
– Jihozni qutisidan oling, o'rashga ishlatilgan buyumlarni olib tashlang.
– 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 nariga, quyosh nuri to'g'ri tushmaydigan, turtilmaydigan, titramaydigan joyga qo'ying.
– Qopqoqlari (1, 2) bilan bankalarini (3) mo'tadil yuvish vositasi bilan yuving.
– Qopqoqlari (2) bilan bankalarini (3) dezinfeksiya qiling, buning uchun qopqoqlarini (2) qaynoq suvda chaying, bankalariga esa (3) qaynoq suv quyib 5-10 daqiqa qo'yib qo'ying.
– Qopqoqlari (2) bilan bankalarini (3) yaxshilab quritib oling.
– Jihoz sirtini, ish kamerasini nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

TAYYORLASH
Sut
– Yogurtni «xom» (yangi sog'ilgan), pasterizasiya qilingan yokpi sterillangan sutdan tayyorlash mumkin.
– Xom (yangi sog'ilgan) yoki sterillangan sutdan quruq sut qo'shib tayyorlangan yogurt quyuq, yog'li chiqadi. Yogurt quyuq, yog'i kam bo'lishi uchun ko'p vaqt saqlanadigan sterillangan sut ishlating.
– 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 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 bo'lsa yogurt tayyorlashda ishlatiladigan lakbakteriyalar o'ladi.
– Tayyor bo'ladigan vaqtni kamaytirish, olinadigan mahsulot sifatini yaxshilash uchun sterillangan sutni 40-43°C darajagacha isiting.
– Sut haroratini maxsus oshxona termometri bilan o'lchashingiz mumkin.

Diqqat! *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 sovuting.
– Sut qaynaganda chiqadigan ko'pikni olib tashlash kerak.

Achitqi
– Tarkibidagi laktobakteriyalari 100 g da kamida 100 mln. bo'ladigan tayyor tabiiy yogurtni achitqi qilib ishlatsa bo'ladi.
– Yogurtni (1 l sutga 100 g qo'shiladi) tayyorlab qo'yilgan sut bilan aralashtirib bankalarga (3) quying.
– 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.

Idish
– Ishlatiladigan idishlarning hammasi steril bo'lishi kerak. Qopqoqlari (2), bankalari (3), sut qaynatiladigan idish, qoshiq va oshxona termometrini qaynoq suvda chayish kerak.

Tayyor bo'ladigan vaqti
– Agar kerakli miqdorda achitqi solingan isitilgan sut ishlatilgan bo'lsa yogurt o'rtacha 6 soatda tayyor bo'ladi.
– Agar sovuqroq sut ishlatilgan bo'lsa yogurt tayyor bo'ladigan vaqt 8 soatgacha ko'payadi.
– Agar achitqi keragidan kamroq solingan bo'lsa yogurt tayyor bo'ladigan vaqt 10-12 soatgacha ko'payadi.
– Yogurt tayyorlagichda tayyorlangan yogurt taxminan 2 soat sovutgichga qo'yiladi. Shunda bakteriyalarning ko'payishi to'xtaydi va yogurt yana ham quyuqroq bo'ladi.

Saqlanish 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.
– Yogurt o'rtacha 7 kungacha saqlanishi mumkin.

YOGURT TAYYORLASH
– 1 litr sut tayyorlang.
– Sutga achitqi qo'shib yaxshilab aralashtiring, aralashtirish uchun blender yoki mikser ishlatsa bo'ladi.
– Achitqi aralashtirilgan sutni bankalarga (3) quyib chiqing.

Eslatma: *Bankalar (3) yuzasiga to'kilgan sutni nam mato bilan artib oling.*
– Bankalarni (3) jihozning ish kamerasiga qo'ying.
– Bankalar (3) qopqog'ini (1) yoping.
– Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
– «I/O» tugmasini (4) bosib jihozni ishlating, shunda ishlayotganini ko'rsatish chirog'i yonadi.
– Murvatini (5) yogurt tayyor bo'ladigan vaqtga burab qo'ying («Tayyor bo'lish vaqti» bo'limida aytilgan)
– Yogurt tayyor bo'lganidan keyin tugmasini (4) bosib jihozni o'chiring.
– Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.

Eslatma:
– Ishlayotganida jihozni joyidan olmang! Qopqog'ini (1) ochmang, bankalarini (3) olmang. Mahsulot konsistensiyasi buzilishi mumkin.
– Ba'zan fermentasiya to'liq bo'lmasligi mumkin, shunda yogurt suyuqroq bo'ladi, shunday bo'lsa yogurt tayyorlashni qaytarish kerak.
– Yogurt tayyor bo'lganidan keyin bankalarni (3) oling, bankalar qopqog'ini (2) yoping va bakteriya ko'payishini to'xtatish uchun 2-4 soat sovutgichga qo'yib qo'ying.

Eslatma: *Bankalarni (3) muzlatish kamerasiga qo'ymang.*
– Tayyor yogurtga meva bo'laklari, asal, myusli va hk. qo'shish mumkin.
– Tayyor yogurtni sovutgichda 7 sutkadan ko'p saqlamang.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH
– Tozalashdan oldin jihozni elektrdan ajrating 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 artib so'ng quruq mato bilan artib quriting.
– Qopqoqlari (1, 2) va bankalarini (3) mo''tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving, chayib, yaxshilab quritib oling.

Diqqat: *Shisha bankalarni (3) ehtiyot bo'lib ishlating! Ularning harorati tez o'zgarmasligi kerak, sababi shisha sinishi mumkin!*

SAQLASH
– Jihozni saqlashga olib qo'yishdan oldin jihoz korpusi, yogurt solinadigan bankalari toza va quruq bo'lishi kerak.
– Jihozni quruq, salqin va bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

TO'PLAMI
1. Yogurt tayyorlagich, qopqog'i bilan – 1 dona.
2. Shisha bankalar – 6 dona.
3. Banka qopqoqlari – 6 dona.
4. Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI
Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50 Hz
Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 24 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 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

VITEK

АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-2600 W

Yogurt maker

Йогуртница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction 2
DE Die betriebsanweisung 3
RUS Инструкция по эксплуатации 4
KZ Пайдалану нұсқасы 5
RO/MD Instrucţiune de exploatare 6
CZ Návod k použití 7
UA Інструкція з експлуатації 8
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі 9
UZ Foydalanish qoidalari 10

www.vitek.ru

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 indicînd 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 таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае 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.

© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2012
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2012

VT-2600.indd 2 19.11.2012 11:51:33