

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 are damaged, the unit was unplugged 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 vibrations.
- Do not open the lid of the unit during unit operation.

- Yogurt cups are made of glass, handle them carefully!

- Do not 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 liquid fluids.

- 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.

- **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.

PREPARATION

- 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximal power consumption: 24 W

- The temperature of milk affects 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 lactobacilli, 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 use «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 lactobacillus 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 the ferment in the fridge for no longer than 7 days.

COOKWARE

- All the cookware used for yogurt making should be sterile. Soak 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 2-4 hours. Lactobacilli 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.

- **Attention!** Do not move the unit during operation! Do not open the lid (1) and don't take the unit out of 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, mussli 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 (2) and cups (3) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly.
- 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.

- **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 SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximal power consumption: 24 W

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

- 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximal power consumption: 24 W

- The temperature of milk affects 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 lactobacilli, 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 use «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 lactobacillus natural yogurt with content of lactobacillus no less than 100 mln per 100 g.

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. Glasbechere
 4. Netzschalter «I/O» mit Betriebsanzeiger
 5. Regler der Timer-Einstellung

SICHERHEITSAHMAHMEN

Vor der Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese während der gesamten Lebensdauer des Geräts. Benutzen Sie dieses Gerät bestimmungsgemäß 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 Netzlabel soll nicht:
 - mit heißen Gegenständen in Berührung kommen,
 - durch Wasser getaucht werden,
 - über scharfe Möbelkanten gezogen werden,
 - als Griff zum Tragen des Geräts benutzt werden.

- Greifen Sie das Gerät, das Netzlabel und den Stecker mit sauberen, trockenen Händen an.
- Prüfen Sie periodisch die Ganzheit des Netzlabels.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzlabel oder ein unzureichende Menge von Wasser vorhanden haben, kann die Zubereitungszeit bis zu 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.

Aufbewahrungsrfrst

- Die Aufbewahrungsrfrst der Sauermlchprodukte (Joghurt) des Geräts auf eine wärmebeständige gerade stabile Oberfläche auf, in Entfernung von Wärmequellen und direkter Sonnenbestrahlung und an den vordrsten Stellen.

- Es ist nicht gestattet, den Deckel des Geräts während des Betriebs aufzumachen.
- Die Joghurt-Portionsgläser sind aus Glas hergestellt, gehen Sie vorsichtig mit ihnen um, vermeiden Sie es in die mit Wasser gefüllte Wanne oder ins Waschbecken zu stürzen, tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, das Netzlabel 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 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 Plastikklitten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastikklitten oder Folien nicht spielen.

- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für die 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 BETRIEBNAHME

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

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie die Schutzkappenmaterialien.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Geräts mit der Netzspannung Ihres Hauses übereinstimmt.

- Stellen Sie das Gerät in eine gerade stabile wärmebeständige Oberfläche auf, abseits von mit Wasser gefüllten Behältern, Wärmequellen, direkten Sonneneinstrahlung und an einer stoß- und vibrationsfreien Stelle.

- Waschen Sie die Deckel (1, 2) und Portionsgläser (3) mit einem neutralen Waschmittel.
- Desinfizieren Sie die Deckel (2) und Portionsgläser (3), besprühen 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.
- Waschen Sie das Gehäuse und die Arbeitskammer des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, trocknen Sie sie danach ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor der Reinigung ab und lassen Sie sie abkühlen.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzlabel oder den Netzstecker des Geräts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Geräts zu benutzen.
- Waschen Sie die Deckel (2) und Portionsgläser (3) mit warmem Wasser, trocknen Sie sie ab.

- Spülen Sie die Deckel (1, 2) und Portionsgläser (3) mit warmem Wasser und neutralem Waschmittel, besprühen Sie das Gehäuse und die Arbeitskammer des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, trocknen Sie sie danach ab.

VORBEREITUNG

- Vor der Joghurtzubereitung kann «roh» (frische), pasteurisierte oder Sterilmilch verwendet werden.
- Der aus «roh» (frischer) oder Sterilmilch mit Zugabe der Trockenmilch zubereitete Joghurt ist dicker und fester. Zur Gewinnung des dicken Joghurts verwenden Sie mindere Fettigkeit Sie haltbare Milch.

- Die Verwendung von Milch verschiedener Produzenten führt zu verschiedenen Ergebnissen. 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, die optimale Milchtemperatur ist 40-43°C (die Milch ist heiß, verbrüht aber nicht).
- Die Milchtemperatur darf 40-43°C nicht übersteigen, sonst werden die zur Joghurtzubereitung benutzten Laktobakterien sterben.

- Um die Zubereitungszeit zu vermindern und die Qualität des Fertigprodukts zu verbessern, wärmen Sie die Sterilmilch bis zu 40-43°C auf.
- Sie können die Milchtemperatur mit einem speziellen Küchenthermometer messen.

- **Achtung!** Es ist nicht gestattet, Quecksilberthermometer zu benutzen.
- Bringen Sie «roh» (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 gebliebenen Milchhaut soll entfernt werden.

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 beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchsbehebung 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/EEG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

Sauer

- Als Sauer können Sie natürlichen Fertigjoghurt mit dem Laktobakteriengehalt von nicht weniger als 100 Millionen pro 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 Naturerzeugnisgeschäften erhältlich ist. Dieses Sauer sieht gewöhnlich als weißes 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.

Geschir

- Das ganze Geschir, das Sie während der Zubereitung benutzen, soll steril sein. Die Deckel (2), Portionsgläser (3), der Milchtopf, sowie Löffel und das Küchenthermometer sollen mit kochendem Wasser abgegrünt 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 ein unzureichende Menge von Sauer verwendet haben, kann die Zubereitungszeit bis zu 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.

Aufbewahrungsrfrst

- Die Aufbewahrungsrfrst der Sauermlchprodukte (Joghurt) des Geräts auf eine wärmebeständige gerade stabile Oberfläche auf, in Entfernung von Wärmequellen und direkter Sonnenbestrahlung und an den vordrsten Stellen.

- Es ist nicht gestattet, den Deckel des Geräts während des Betriebs aufzumachen.
- Die Joghurt-Portionsgläser sind aus Glas hergestellt, gehen Sie vorsichtig mit ihnen um, vermeiden Sie es in die mit Wasser gefüllte Wanne oder ins Waschbecken zu stürzen, tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, das Netzlabel 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 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 Plastikklitten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastikklitten oder Folien nicht spielen.

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 Statometer oder den Mixer benutzen.

- Verteilen Sie die Mischung in die Portionsgläser (3). **Anmerkung:** Wischen Sie verschüttete Milch von der Glasoberfläche (3) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

- Stellen Sie die Gläser (3) in die Arbeitskammer des Geräts ein.
- Stecken Sie die Portionsgläser (3) mit dem Deckel (1).

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mittels Netzschalter (4) «I/O», 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 Fermentierungsprozess verläuft manchmal nicht vollständig, der Joghurt wird dabei flüssig sein, wiederholen Sie die Joghurtzubereitung in diesem Fall.**

- **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.

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

- 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximal power consumption: 24 W

- The temperature of milk affects the yogurt making duration, the optimal milk temperature is 40-43°C

ČESKY

POJURTOVAČ

- 1. Víko jogurtovae
- 2. Víko kelimku na jogurt
- 3. Sklenený kelimek na jogurt
- 4. Vypínač napájení «I/O» s indikátorem práce (kontrolkou)
- 5. Regulaťor nastavení doby práce časovače

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím přístroje je nutné přečístě toto příručkové uschovte jej i pro budoucí použití. Používejte přístroj pouze podle jeho přírného určení, jak je popsáno v tomto návodu. Nesprávné zachzení může přivést k jeho poškození, poranění uživatele nebo škodu jeho majetku.

- Před zapnutím se přesvědčte, že napětí v síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Sítová šňúra ne musí:
 - dotýkat se horkých předmětů,
 - být ponořen do vody,
 - procházet přes ostře okraje nábytku,
- používat se jako držadlo k přenášení přístroje.
- Nedotýkejte se přístroje, síťového kabelu nebo zástrčky mokrou rukama.
- Pravidelně kontrolytje nepourosenou izolace napájecího kabelu.
- Nepoužívejte přístroj při poškozené zástrčce nebo napájecím kabelu. V případě přemokové ho chody, a také po jehož použití. V případě poruchy obraťte se na nejbližší autorizované (právo-mocně) servisní středisko.
- Použitje jen příslušenství, patřící do komple-tu dodávky.
- Umístěte přístroj na rovnoměrně odolném stabilním povrchu, daleko od zdrojů tepla a přímého slunečního záření a v místech, která nepodléhají vibracím.
- Neotvírejte víko přístroje za provozu.
- Kelimek na jogurt jsou ze skla, buďte opatrní při práci s nimi!
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Ne pokládejte i ne chováte přístroj v místech, odkud no může spadnout do vody nebo umyvadla, naplněných vodou, ne ponořujte vybavení, svou linku i zástrčku síťové linky do vody nebo jiné kapaliny.
- Pokud přístroj spadl do vody, okamžitě vytáhně-te zástrčku ze zásuvky před tím, než vytáhnete přístroj z vody.
- Vždy vypínejte přístroj ze sítě za použití i před čiš-těním.
- Vytáhne síťovou linku ze zásuvky, ne natahuje za ně, berte za zástrčku.
- Ignetivě sačky použijte v obalu mohou být nebez-pečné, proto abo uschovte mimo dosah dětí.

- UPOZORNĚNÍ!** *Nedovoluje otlom hrát si s igletivými sáčky nebo obalovými fólii. Nebezpečí udušení!*
 - Tento výrobek není určen pro děti a zdravotně postižené osoby, pokud ovšem osoba, odpovídná za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varování o nebezpečí, která tímžou vzniknout při jeho nesprávném použití.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Poznámka: Pro přípravu nebo skladování přístroje za nízké teploty je nutné uschovávat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Rožalte čajovou konvici a odstraňte všechny obalové materiály.
- Dív, než připojíte přístroj k elektrické síti, zkontrolujte, zda napájecí zařízení odpovídá provoznímu napětí elektrické sítě.

- Umístěte přístroj na rovnu, stabilní povrch zpevněné odolny, daleko od nádrží s vodou, zdrojů tepla, přímého slunečního záření, chráněný před pádem a vibracemi.

- Umytje víka (1, 2) a kelimekly (3) s neutrálním čisticím prostředkem.
- Vydezinfikujtje víka (2) a kelimekly (3), opláchnětje víka (2) vroucí vodou, kelimekly (3) naplňte vroucí vodou a nechte po dobu 5-10 minut osuše.

- Víka (2) a kelimekly (3) důkladně osušte.
- Tělo a pracovní komoru přístroje jemně otřete vlažným hadříkem a poté otřete do sucha.

PŘÍPRAVA MĚKKA

- Chcete-li připravit jogurt můžete použít sro-veně (cerstvé) mléko, pasteurizované nebo sterilizované mléko

- Jogurt vyrobený z „surového“ (cerstvého) mléka, ka třeba sterilizovaného mléka s přidavkem sušeného mléka, vychází hustší a tučněš-ším. Pro hustý jogurt musíte použít srovněné mléko od různých výrobců přičině různé výsledky.

- Chcete-li žítat dobu přípravy a zlepšit kvalitu hotových výrobků - oňteje sterilizované mléko na 40-43°C.
- Teplotu mléka můžete měřit speciálním kuchyň-ským teploměrem.

UPOZORNĚNÍ! *Nesmíte používat ruťové teploměry „člověčí“ (cerstvé) a pasteurizované mléko musí přivést k jeho vaření, vařit během několika minut, pak ochladit na 40-43°C.*

SKLADNĚNÍ

- Před skladováním přístroje ujistěte se, že tělo jednotky a jogurtové kelimekly jsou čistě a suché.
- Uschovávejte přístroj v chladném suchém místě mimo dosah dětí.

KOMPLEKTACE

- 1. Jogurtová vložka – 1 ks.
- 2. Sklenený kelimekly - 6 ks.
- 3. Víčka na kelimekly - 6 ks.

- Návod k použití - 1 ks.
- 4. Skláčoup, vytvářeno pro váru, třeba odstranit.

Příprava mléka

- Teplota mléka má vliv na dobu přípravy jogur-tu, optimální teplota mléka je 40-43°C (mléko je horké, ale nepálí).
- Teplota mléka by neměla být vyšší než 40-43°C, jinak laktobakterie, používané pro přípravu jogurtu, zahynou.

- Chcete-li žítat dobu přípravy a zlepšit kvalitu hotových výrobků - oňteje sterilizované mléko na 40-43°C.
- Teplotu mléka můžete měřit speciálním kuchyň-ským teploměrem.

UPOZORNĚNÍ! *Nesmíte používat ruťové teploměry „člověčí“ (cerstvé) a pasteurizované mléko musí přivést k jeho vaření, vařit během několika minut, pak ochladit na 40-43°C.*

- Skláčoup, vytvářeno pro váru, třeba odstranit.

CE Tento výrobek odovrdá požadavkám na elektrické bezpečnostní podmínky stanovené v normě EN 60335-1-2 a předepisuje 73/23/EEC Evropské komise o níkopáre-tových přístrojích.

Závkas

- Jako závkas můžete použít hotož přírodní jogurt obsahující laktobakterie nejméně 100 milionů na 100 g

УКРАЇНСЬКА

ЙОГУРТИЦЯ

- Кришка йогуртної
- Кришка баночки для йогурту
- Скляна баночка
- Вимірювальне «I/O» з індикатором роботи
- Регулятор установчу 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 поведіння за пристроєм може привести до його пошкодження, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед включенням переконатися, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур не має:
 - стикатися з гарячими предметами,
 - занурюватися у воду
- прогулюватися через гострі кромки меблів
- використовуватися в якості ручки для перенесення пристрою.

- Не беріться мокрими руками за пристрій, мережевий шнур або за віилку мережевого шнур.
- Періодично перевіряйте щільність ізоляції мережевого шнур.
- Заборосяться використовувати прилад при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнур, якщо впродатт працює з переміщенням, а також після його падіння. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

- Доба уховання хотових кьясних мікральних виробків зівні на подмкінках кьяснені (келімкі мекка, чїстота použitého nádoby apod.), podmкінках uschovávania a na druhu použitého mléka.
- Prípravny v jogurtovaei produkt musí stáť v lednici asi 2 hodiny. Růst bakterí se zastaví, a jogurt bude ještě hustší.

- Doba uschovávania hotových kysaných mikrobiálnych výrobků závisí na podmínkách kvašení (množství mléka, čistota použitého nádoby apod.), podmínkách uschovávání a na druhu použitého mléka.
- Prípravný v jogurtovaei produkt musí stáť v lednici asi 2 hodiny. Rôst baktérií sa zastaví, a jogurt stane ešte hustší.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Před použitím přístroje je nutné přečíst tuto příruč-kou uschovte ji i pro budoucí použití. Používejte přístroj pouze podle jeho přírného určení, jak je popsáno v tomto návodu. Nesprávné zachzení může přivést k jeho poškození, poranění uživatele nebo škodu jeho majetku.
- Před zapnutím se přesvědčte, že napětí v síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Sítová šňúra ne musí:
 - dotýkat se horkých předmětů,
 - být ponořen do vody,
 - procházet přes ostře okraje nábytku,
- používat se jako držadlo k přenášení přístroje.
- Nedotýkejte se přístroje, síťového kabelu nebo zástrčky mokrou rukama.
- Pravidelně kontrolytje nepourosenou izolace napájecího kabelu.
- Nepoužívejte přístroj při poškozené zástrčce nebo napájecím kabelu. V případě přemokové ho chody, a také po jehož použití. V případě poruchy obraťte se na nejbližší autorizované (právo-mocně) servisní středisko.
- Použitje jen příslušenství, patřící do komple-tu dodávky.
- Umístěte přístroj na rovnoměrně odolném stabilním povrchu, daleko od zdrojů tepla a přímého slunečního záření a v místech, která nepodléhají vibracím.
- Neotvírejte víko přístroje za provozu.
- Kelimekly na jogurt jsou ze skla, buďte opatrní při práci s nimi!
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Ne pokládejte i ne chováte přístroj v místech, odkud no může spadnout do vody nebo umyvadla, naplněných vodou, ne ponořujte vybavení, svou linku i zástrčku síťové linky do vody nebo jiné kapaliny.
- Pokud přístroj spadl do vody, okamžitě vytáhně-te zástrčku ze zásuvky před tím, než vytáhnete přístroj z vody.
- Vždy vypínejte přístroj ze sítě za použití i před čiš-těním.
- Vytáhne síťovou linku ze zásuvky, ne natahuje za ně, berte za zástrčku.
- Ignetivě sačky použijte v obalu mohou být nebez-pečné, proto abo uschovte mimo dosah dětí.

UPOZORNĚNÍ! *Nedovoluje otlom hrát si s igletivými sáčky nebo obalovými fólii. Nebezpečí udušení!*

- Tento výrobek není určen pro děti a zdravotně postižené osoby, pokud ovšem osoba, odpovídná za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varování o nebezpečí, která tímžou vzniknout při jeho nesprávném použití.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Poznámka: Pro přípravu nebo skladování přístroje za nízké teploty je nutné uschovávat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Rožalte čajovou konvici a odstraňte všechny obalové materiály.
- Dív, než připojíte přístroj k elektrické síti, zkontrolujte, zda napájecí zařízení odpovídá provoznímu napětí elektrické sítě.

- Umístěte přístroj na rovnu, stabilní povrch zpevněné odolny, daleko od nádrží s vodou, zdrojů tepla, přímého slunečního záření, chráněný před pádem a vibracemi.

- Umytje víka (1, 2) a kelimekly (3) s neutrálním čisticím prostředkem.
- Vydezinfikujtje víka (2) a kelimekly (3), opláchnětje víka (2) vroucí vodou, kelimekly (3) naplňte vroucí vodou a nechte po dobu 5-10 minut osuše.

- Víka (2) a kelimekly (3) důkladně osušte.
- Tělo a pracovní komoru přístroje jemně otřete vlažným hadříkem a poté otřete do sucha.

PŘÍPRAVA MĚKKA

- Chcete-li připravit jogurt můžete použít sro-veně (cerstvé) mléko, pasteurizované nebo sterilizované mléko

- Jogurt vyrobený z „surového“ (cerstvého) mléka, ka třeba sterilizovaného mléka s přidavkem sušeného mléka, vychází hustší a tučněš-ším. Pro hustý jogurt musíte použít srovněné mléko od různých výrobců přičině různé výsledky.

- Chcete-li žítat dobu přípravy a zlepšit kvalitu hotových výrobků - oňteje sterilizované mléko na 40-43°C.
- Teplotu mléka můžete měřit speciálním kuchyň-ským teploměrem.

UPOZORNĚNÍ! *Nesmíte používat ruťové teploměry „člověčí“ (cerstvé) a pasteurizované mléko musí přivést k jeho vaření, vařit během několika minut, pak ochladit na 40-43°C.*

SKLADNĚNÍ

- Před skladováním přístroje ujistěte se, že tělo jednotky a jogurtové kelimekly jsou čistě a suché.
- Uschovávejte přístroj v chladném suchém místě mimo dosah dětí.

KOMPLEKTACE

- 1. Jogurtová vložka – 1 ks.
- 2. Sklenený kelimekly - 6 ks.
- 3. Víčka na kelimekly - 6 ks.

- Návod k použití - 1 ks.
- 4. Skláčoup, vytvářeno pro váru, třeba odstranit.

Příprava mléka

- Teplota mléka má vliv na dobu přípravy jogur-tu, optimální teplota mléka je 40-43°C (mléko je horké, ale nepálí).
- Teplota mléka by neměla být vyšší než 40-43°C, jinak laktobakterie, používané pro přípravu jogurtu, zahynou.

- Chcete-li žítat dobu přípravy a zlepšit kvalitu hotových výrobků - oňteje sterilizované mléko na 40-43°C.
- Teplotu mléka můžete měřit speciálním kuchyň-ským teploměrem.

UPOZORNĚNÍ! *Nesmíte používat ruťové teploměry „člověčí“ (cerstvé) a pasteurizované mléko musí přivést k jeho vaření, vařit během několika minut, pak ochladit na 40-43°C.*

CE Tento výrobek odovrdá požadavkám na elektrické bezpečnostní podmínky stanovené v normě EN 60335-1-2 a předepisuje 73/23/EEC Evropské komise o níkopáre-tových přístrojích.

Závkas

- Jako závkas můžete použít hotož přírodní jogurt obsahující laktobakterie nejméně 100 milionů na 100 g

БЕЛАРУСКАЯ

ЁГУРТИЦЯ

- Вешка ёгуртніцы
- Вешка слончка для ёгурта
- Скляная баночка
- Вымяшчальнае «I/O» з індкатарам работы
- Рэгулятар устанавкі часу работы таймера

МЕРЫ БЕСПЕКІ

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце крыўніцтва па эксплуатацыі і захоўвайце яго на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па не прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Неправільнае выкарыстанне прылады можа прывесці да не пакомай, пярэчыцца шкоду карыстатку ці яго маймакаці.

- Перад уключэннем пераканайцеся, што напруга електричнай сеткі адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Сеткавы шнур не павінен:
 - датыкацца з гарачымі прадметамі,
 - впускаяцца ў ваду
- працягвацца праз вострыя брамакі мэблі,
- выкарыстоўвацца ў якасці ручки для пераносі прылады.

- Не берыцеся мокрымі рукамі да корпуса прылады, сеткавага шнур а за вілку сеткавага шнур.
- Перыядычна правярайце ціснасць ізаляцыі сеткавага шнур.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу да 10-12 год.

- Прыготавленні ў ёгуртніцы прыладу неабходна вытрымаці в халадыльніку блызка 2 годін.
- Застаіцца бактэрыі зніжаныцца, а ёгурт стане чышчым.

Тэрмін зберігання

- Тэрмін зберігання гатовак кісламолочных прадуктаў залежыць від умок заваксы (квасті) молака, чыстоты выкарыстованага посуду (тоца), умок зберігання і від того, яка молако вы выкарыстоўваеце.
- Серадні тэрмін зберігання гатовага ёгурту – не больш 7 дні.

ПРЫГОТAVАННЯ ЁГУРТУ

- Підгоўтце 1 літр молака.
- Дадаўце в молака заваксы і ретельна перемешайце. Для змяшчання можна выкарыстоўваць блендэр або міксер.
- Усталяваўце ўважліва корпус прылады, сеткавы шнур ці вілку сеткавага шнур у ваду ці любую іншую вадаксы.
- Калі прылада звалюлася ў ваду, неадкладна вычысцце сеткавую вілку з рэзакі, і толькі пасля таго можна дастаць прыладу з вады.
- Заўвады адключыце прыладу ад сеткі пасля таго, як прылада пераключыцца на электрычную рэзакту.

- Включіце прыстрій вымяшчання жывлення (4) «I/O», пры цымь у вымяшкі загорыцца індкатар работы.
- Включіце вымяшчальнае прыладу (5) неабходны папярэдняе прыкладанні «I/O» (гл. «Працягласць прыгатавання»).
- Калі ёгурт будзе гатова, адключыце прыладу выключаньням (4).
- Вычысцце вілку сеткавага шнур з электрычнай рэзакі.

Uвага! Не дазваляйце дзецям гуляць з прыладай, а таксама ўважліва абараняйце дзіця ад паказанняў гадзінкі.

Небезпека ударэння!

- Даўлена прылада не прызначана для выкарыстання дзецамі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, такія толькі асобай, які адказвае за іх безпеку, ні не дадзены адпаведны і зразумелы інструкцыі пры бесцэльнае карыстанне прыладай і так небяспяка, якія могуць узнікнуць пры не правільным выкарыстанні.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧЕНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ХАТНЯГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Прымтка: Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры павінавай тэмпературы неабходна вытрымаць яго пры пакавай тэмпературы не меней адзін гадзін.

- Вычысцце прыладу з пакавання і выдальце ўсе пакавальныя матэрыялы.

- Перш чым падлучаць прыладу да электрасеткі, правярайце, ці адпавядае напруга, паказаная на прыстрыі, напрузі электрамержы ў вашаму доме.

- Усталяваць прыладу на ровнай, устойлівай і цвёрдай паверхні, уключаючы ад адваротнага ад вышчэйшага ў ваду, крыніц цвята, прамога сонечнага святла, у абароненым ад шумоў і вібрацыі месцы.

- Праздэфіньяўце веші (2) і слончкі (3), для гатага рэзакі папярэдняе прыкладанні (3) зафіксце кілемень і павячыце на 5-10 кіламень.
- Вешкі (2) і слончкі (3) стравана прасушыце.

- Корпус і працоўную камеру прылады пратрыце злёгка вольготнай тканінай, пасля чаго вытрымаць насуха.

Uвага! Дарожнічыце абароненнасці пры работі в скляняных баночках (3)! Не падварайце іх длі рэзакі перададу тэмператур, оскількі чы можа прывесці да пашкоджэння складу!

ПАДРЧЫТОўКА

Для прыгатавання ёгурта можна выкарыстоўваць «сیره» (сважэй) молака, пастерызаванае або стерылізаванае молака, пастерызаванае ці «сیره» (сважэй) або стерылізаванага молака з дадаваннем сухага молака, выдоты густымі і жырнымі.

- Для здобуття густога ёгурта меншай тўтасці выкарыстоўваеце стерылізаванае молака трывалого зберігання.
- Відарыстання молака від рэзакі виробіткі дава рэзакі, рэгулюват. Прыбране ризи маркі і сорты молака, шоб прытрымаць продукт вышч адпаведна вашым вимогам.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

- 1. Ёгуртніца з крышкою – 1 шт.
- 2. Слнчка баночкі – 6 шт.
- 3. Крышка для баночк – 6 шт.
- 4. Інструкцыя – 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТЕРЫСТЫКІ

Электрычнае напруга: 220-240 В, – 50 Гц

Максімальная поўнасць: 24 Вт

Выводнік залічыць за сабою право змінювати характарыстыкі прыстрой без попереднього повідомлення.

Тэрмін службы прыстрою - 3 рокі

Гарантыя

Дэкламр умок гарантыі вы можете отримати в дилера, що продає дану апаратуру. При пра'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію по покупку.

CE Даний виріб відповідає вимогам до електромобільної сумісності, що праць вимірюється директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи і розпорядженням 73/23/ЄЕС по низьковольтним апаратурам.

ЎЗБЕК

Йогурт tayyorlagich

Asosiy qismlari

- Yogurt tayyorlagich qopqog'i
- Yogurt solinadigan banka qopqog'i
- Shisha banka
- Islahotqismlari ko'rsatadigan chiroq qo'yilgan quvvatga ulash tugmasi «I/O»
- Taymer ishlaydigan vaqtga qo'yadigan murvat tugmasi

XAVFSIZLIK CHORALARI
Jihozi ishlashdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing. Jihoz ishlashdan vaqtida qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat mo'ljallangan maqsadga aylantirish uchun qo'llanmasida aytilgandek ishlating. Jihoz to'xtatish yoki ishlatishe buzilishi ishlatushchiga yoki uning mulkiga zarar qilishi kamaytunчи.

- Ishlatishdan oldin elektr tarmoqi'dagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib chiqing.
- Elektr shnuri:
 - issiq buyumlarga tegmasin;
 - suvaq tushmasin;
 - issiq chiqaradigan buyumlardan naqnos, quyosh nuri to'g'ri kuzatib ishlating.

- Elektr shnuri:
 - issiq buyumlarga tegmasin;
 - suvaq tushmasin;
 - issiq chiqaradigan buyumlardan naqnos, quyosh nuri to'g'ri kuzatib ishlating.
- Jihozi, elektr shnurini, elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlangan.
- Yogurt vaqti bilan elektr shnuri butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, elektr shnur shikastlangan, ishlash ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlash to'xtatib qo'yilgandan. Ta'mirlash uchun vakolatli xizmat baxteriyalarining ko'rsatmalariga to'xtaydi va yogurt yana ham quyuvor bo'ladi.
- Faqat jihozga qo'shib beriladigan qismlarni ishlating.
- Jihozi issiqqa chidamli, tekis, qo'zg'olmaydigan, issiq chiqaradigan buyumlardan naqnos, quyosh nuri to'g'ri kuzatib ishlating, tiramaydigan joyga qo'yadigan.
- Jihozi, elektr shnurini, elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlangan.
- Yogurt bankasi ishlashdan yasalgan uchun ehtiyot qilib ishlating!
- Elektr vilkasi, elektr shnur shikastlangan, ishlash ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlash to'xtatib qo'yilgandan. Ta'mirlash uchun vakolatli xizmat baxteriyalarining ko'rsatmalariga to'xtaydi va yogurt yana ham quyuvor bo'ladi.

- Jihozi issiqqa chidam