



- DE** Bedienungsanleitung    **RO/MD** Instrucțiuni de utilizare
- CS** Návod na použití    **SK** Návod na použitie
- HR** Korisnički priručnik    **BG** Инструкция за употреба
- PL** Instrukcja obsługi



## JOGHURTBEREITER

01.49.4002.01.460

GERÄTEÜBERSICHT / POPIS SÚČASTÍ / POPIS SÚČASTÍ / OPIS DIELUOVA / OPIS CZĘŚCI / DESCRIEREA PIESELOR / ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ



## DE Bedienungsanleitung

### SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
  - In Frühstückspensionen.
  - In Gutshäusern.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
  - Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
  - Die Oberfläche des Heizelementes weist nach Gebrauch Restwärme auf.

- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

### GERÄTEÜBERSICHT

- Deckel
- Portionsglasdeckel
- Portionsgläser
- Fermentierungstopf
- Gerätebasis
- Kontrollleuchte
- Ein/Aus-Schalter

### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Vorbereitende Desinfizierung Spülen Sie die Portionsgläser und die Schraubdeckel mindestens 1 Minute mit kochendem Wasser ab.
- Vorsicht: Spülen Sie nur die Portionsgläser und die Schraubdeckel mit kochendem Wasser ab, keinesfalls den Deckel (1) oder die Gerätebasis (5).
- Stellen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240 V 50-60 Hz.

### BENUTZUNG

#### Wahl der Milch

- Am besten geeignet ist Vollmilch oder teilentrahmte Milch, die nicht gekocht zu werden braucht (haltbare UHT-Milch oder Milchpulver). Unbehandelte oder pasteurisierte Milch muss gekocht, abgekühlt und dann von der sich bildenden Haut befreit werden.
- Hinweis:
  - Vollmilch macht den Joghurt cremiger und gibt mehr Geschmack.
  - Um Joghurts etwas konsistenter zu machen, geben Sie 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver in einen Liter Milch und mischen alles gründlich durch.
  - Je nach Art der verwendeten Milch dauert es 8 bis 12 Stunden, um einen guten Joghurt zuzubereiten.
  - Je länger die Fermentationsdauer, desto größer ist der Säuregehalt.
- Wählen Sie die Substanz, die die Fermentierung auslöst**
  - Handelsüblicher Joghurt (vorzugsweise vollfett) mit ausreichendem Haltbarkeitsdatum.
  - Selbstgemachter Joghurt.
  - Eine gefriergetrocknete Substanz, die die Fermentierung auslöst (erhältlich in verschiedenen Naturkostläden). In diesem Fall verlängern Sie die Zeit für die erste Produktion um 2 Stunden.
- Fermentierung**
  - Mischen Sie die Milch sehr vorsichtig mit der Substanz, die die Fermentierung auslöst.

- Um eine gute Mischung zu erhalten, rühren Sie den Joghurt, bis eine cremige Masse entsteht, und geben währenddessen die Milch hinzu.
- Füllen Sie die Mischung gleichmäßig in die Portionsgläser um.
- Verschließen Sie die Gläser mit den Deckeln.
- Stellen Sie sie in den Fermentierungstopf und setzen Sie den Deckel auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an und betätigen Sie den Ein/Aus-Schalter, um den Fermentierungsvorgang zu starten.
- Die Fermentierungsdauer (ca. 8-12 Stunden) muss manuell gesteuert werden.
- Betätigen Sie den Ein/Aus-Schalter, um das Gerät zu stoppen.
- Trennen Sie das Netzkabel ab.
- Hinweis:
  - Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
  - Setzen Sie das Gerät keinen Erschütterungen aus.
  - Die Fermentierungszeit wird von der Umgebungstemperatur und der Temperatur der Zutaten beeinflusst.
  - Um die Fermentierungszeit zu verkürzen und eine gleichmäßige Wärmeübertragung sicherzustellen, können Sie etwas kochendes Wasser in den Fermentierungstopf gießen, damit der Joghurt noch konsistenter und cremiger wird.
- Joghurts kühl lagern**
  - Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und achten Sie dabei auf heruntertropfendes Kondenswasser.
  - Vermerken Sie das Herstellungsdatum auf den Portionsgläsern. Dazu empfehlen wir Aufkleber. Hausgemachter Joghurt kann bis zu 7 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Um keine Qualitätsabstriche hinnehmen zu müssen, empfiehlt sich der Verbrauch innerhalb von 3 Tagen.
  - Stellen Sie das Gerät keinesfalls in den Kühlschrank.
  - Der fertige Joghurt muss vor Verzehr mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen.
  - Es empfiehlt sich eine Kühlung von 24 Stunden um eine optimale Konsistenz zu erreichen.

### REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Die Portionsgläser und – deckel sind spülmaschinenfest. Es wird jedoch empfohlen, diese Teile per Hand abzuwaschen, weil dies der Nutzungsdauer des Produkts zugutekommt.

### UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

### Support

Bei Problemen oder Fragen wenden Sie sich bitte an das für Ihr Land zuständige Kundendienstteam.

## CS Návod k použití

### BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
  - kuchyňky personálu u obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
  - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
  - V penzionech.
  - Na statcích a farmách.

- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Povrchu topného článku je po použití vystaven zbytkovému teplu.

- Povrch může být během používání horký.

### POPIS SÚČASTÍ

- Kryt
- Kryt sklenice
- Sklenice

- Fermentační nádoba
- Základna
- Kontrolka
- Tlačítko zap./vyp.

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
- Dezinfekce před použitím: Sklenice a jejich víčka omývejte vroucí vodou déle než 1 minutu.
- Upozornění:** Omývejte vroucí vodou pouze sklenice a jejich víčka, nikoliv horní kryt a těleso produktu.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240 V 50-60Hz)

### POUŽITÍ

#### Výběr mléka

Nejlépeší je plnotučné nebo polotučné mléko, které se nemusí převařít (UHT mléko s dlouhou trvanlivostí nebo sušené mléko). Neosetřené nebo nepasterizované mléko se musí převařit, poté ochladit a slít, aby se odstranila sraženina.

#### Poznámky:

- Z plnotučného mléka lze připravit jemnější a chutnější jogurt.
- Chcete-li, aby vaše jogurty měly vyšší konzistenci, můžete do litru mléka přidat 2 nebo 3 polévkové lžice práškového mléka a vše pak důkladně promíchat.
- Vyrobí dobrý jogurt trvá 8 až 12 hodin, v závislosti na druhu použitého mléka.
- Čím delší je doba fermentace, tím vyšší je kyselost.
- Výběr fermentačního činidla**
  - Zakoupený jogurt (nejlépe plnotučný) s co nejpozdějším datem spotřeby.
  - Jogurt, který jste si sami vyrobili.
  - Mrazem sušené fermentační činidlo (je k dostání v různých obchodech se zdravou výživou). V takovém případě prodlužte dobu první výroby o 2 hodiny.

#### Fermentace

- Mléko velmi pečlivě promíchejte s fermentačním činidlem.
- Chcete-li získat dobrou směs, šlehejte jogurt, dokud se nevytvoří hladká hmota, a poté přidávejte mléko během šlehání.
- Rozdělte směs do sklenic.
- Sklenice zakryjte pomocí víček.
- Vložte je do fermentační nádoby a přikryjte horním krytem.
- Připojte spotřebič do zásuvky a stiskněte vypínač, čímž se zahájí fermentace.
- Doba fermentace (asi 8–12 hodin) musí být řízena ručně.
- Stisknutím vypínače spotřebič vypne.
- Vytáhnete zástrčku napájení ze zásuvky.

#### Poznámky:

- Nepřemísťujte spotřebič, když je v provozu.
- Neumísťujte spotřebič na místo, které je vystavené vibracím.
- Doba fermentace je ovlivněna okolní teplotou a teplotou surovin.
- Chcete-li zkrátit dobu fermentace a zlepšit rovnoměrnost přenosu tepla, můžete do fermentační nádoby vložit trochu převařené vody, takže jogurt bude mít ještě rovnoměrnější a hladší konzistenci.

#### Chlazení jogurtů

- Otevřete víko spotřebiče, přičemž si dejte pozor, aby nedošlo k odkapávání kondenzátu.
- Na víčko nebo sklenici umístěte nálepku s datem výroby. Sklenice s jogurtem můžete uchovávat v lednici až 7 dní, ale doporučujeme jej konzumovat do 3 dnů.
- Nikdy do chladničky neumísťujte celý spotřebič.
- Před konzumací vložte sklenice jogurtu alespoň na jednu hodinu do chladničky.
- Pokud počkáte 24 hodin, jogurt bude pevnější.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.
- Sklenice a víčka jsou vhodné pro mytí v myčce. Doporučujeme je však mytí ručně, neboť tak zajistíte delší životnost produktu.

### PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispějte k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

### Podpora

V případě jakýchkoli problémů nebo dotazů se obraťte na tým odpovědný za servis ve vaší zemi.

## SK Používateľská príručka

### BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotřebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmiej používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smiej deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patríčných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
  - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
  - Smú ho používať klienti hotelov, motolov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
  - V turistických ubytovniach.
  - Na farmách.
- Deti sa nesmú hrať so spotřebičom.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Po použití sa môže na povrchu ohrevného telesa nachádzať zvyškové teplo.

- Povrch môže byť pri používaní horúci.

### POPIS SÚČASTÍ

- Kryt
- Kryt nádoby
- Nádoba
- Fermentačná nádoba
- Podstavec
- Svetelný indikátor
- Hlavný vypínač

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrečko.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použítie vonku.
- Dezinfekcia pred použitím: Nádoby a kryty umývajte vriacou vodou aspoň jednu minútu.
- Upozornenie:** Vriacou vodou umývajte iba nádoby a kryty, nepoužívajte ju na horný kryt a telo spotřebiča.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotřebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotřebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50-60 Hz).

### POUŽÍVANIE

#### Výber mléka

Je ideálne zvoliť plnotučné alebo plnotučné mlieko, ktoré nie je potrebné prevárať (UHT trvanlivé alebo sušené mlieko). Nespracované alebo pasterizované mlieko je potrebné prevariť, potom nechať vychladnúť a scediť, aby ste odstránili kožku.

#### Poznámky:

- Z plnotučného mlieka je jogurt smotanovejší a má výraznejšiu chuť.
- Ak chcete vyrobiť jogurty s rovnomernejšou konzistenciou, môžete pridať dve alebo tri lyžice sušeného mlieka na liter mlieka a dôkladne ich v ňom rozmiešať.
- Výroba kvalitných jogurtov trvá 8 až 12 hodín v závislosti od typu použitého mlieka.
- Čím dlhšia je doba fermentácie, tým vyššia bude aj kyslosť.
- Výber látky, ktorá spôsobuje fermentáciu**
  - Zakúpený jogurt (ideálne plnotučný) s čo najneskorším dátumom konca spotreby.
  - Jogurt vlastnoručnej výroby.
  - Mrazom sušené fermentační činidlo, ktorá spôsobuje fermentáciu (predáva sa v rôznych obchodoch so zdravou výživou). V tomto prípade predĺžte čas prvej výroby o dve hodiny.

#### Fermentácia

- Mléko veľmi opatrne zamiešajte látkou vyvolávajúcou fermentáciu.
- Ak chcete získať dobrú zmes, miešajte jogurt, kým sa nevytvorí hladká hmota, potom počas miešania pridávajte mlieko.
- Rozdeľte zmes do nádob.
- Prikryte nádoby krytmi.
- Umiestnite ich do fermentačnej nádoby a prikryte vrchným krytom.
- Zapojte spotřebič do elektrickej zásuvky a stlačte vypínač, aby sa spustil proces fermentácie.
- Čas fermentácie (zhruba 8 až 12 hodín) je potrebné kontrolovať manuálne.
- Spotřebič vypnite stlačením vypínača.
- Odpojte napájací kábel.
- Poznámky:**
  - Keď spotřebič pracuje, nepremiestňujte ho.
  - Spotřebič nekladte na miesto, ktoré je vystavené vibráciám.
  - Čas fermentácie je ovplyvnený okolitá teplota a teplota surovín.
  - V snahe skrátiť fermentáciu a zvýšiť rovnomernosť vedenia tepla môžete do fermentačnej nádoby naliať trochu prevarenej vody. Jogurt tak bude ešte krmovejší.

#### Chladenie jogurtov

- Otvoríte veko spotřebiča, pričom dávajte pozor na kvapkajúcu skondenzovanú vodu.
- Na veko alebo nádobu nalepte nálepku s dátumom výroby. Nádoby s jogurtom môžete uchovávať v chladničke až 7 dní. Odporúčame ich skonzumovať do 3 dní.
- Zariadenie nikdy nevkladajte do chladničky.
- Nádoby s jogurtom vložte do chladničky aspoň hodinu pred plánovanou konzumáciou.
- Ak počkáte 24 hodín, jogurt bude tuhší.

### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotřebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- Nádoby a kryty môžu umývať v umývačke riadu. Odporúčame ich však umývať ručne, predĺžite tým životnosť produktu.

### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotřebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recyklačiou použitých domácich spotřebičov významnou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

### Podpora

V prípade problémov či otázok sa obráťte na náš servisný tím pre vašu krajinu.

## HR Priručnik s uputama

### SIGURNOST

- Proizvođač se ne smatra odgovornim za štetu nastalu zanemarivanjem sigurnosnih uputa.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osoba sličnih kvalifikacija kako biste izbjegli opasnost.
- Uređaj nikad ne premeštajte povlačenjem za kabel i pripazite da se kabel ne zapetlja.
- Uređaj se uvijek mora postaviti na ravnu i stabilnu površinu.
- Nikad ne koristite uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj je predviđen samo za kućnu upotrebu i samo u svrhu za koju je namijenjen.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca mlađa od 8 godina. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilim ili mentalnim sposobnostima, neiskusne i neuke osobe ako to čine pod nadzorom ili na temelju uputa koje se odnose na upotrebu uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Uređaj i njegov kabel uvijek držite dalje od dohvata djece mlađe od 8 godina. Djeca ne smiju vršiti čišćenje i održavanje, osim uz nadzor i ako su starija od 8 godina.
- Radi zaštite od električnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Ovaj uređaj predviđen je za upotrebu u kućanstvima i sličnim primjenama, kao što su:
  - Kuhinje za osobe u trgovinama, uredima ili drugim radnim okruženjima.
  - Od strane gostiju hotela, motela, ili drugih tipova smještajnih objekata.
  - Prenosišta s noćenjem i doručkom.
  - Farme.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Radi zaštite od električnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Površina grijaćeg elementa ostaje vruća i nakon upotrebe.

- Površine se mogu zagrijati tijekom uporabe.

### OPIS DIELUOVA

- Poklopac
- Poklopac staklenke
- Staklenka
- Posuda za fermentaciju
- Postolje
- Signalno svjetlo
- Tipka za uključivanje/isključivanje

### PRIJE PRVE UPOTREBE

- Izvadite uređaj i dodatke iz kutije. Uklonite naljepnice, zaštitnu foliju ili plastiku iz uređaja.
- Uređaj stavite na ravnu i stabilnu površinu te oko njega osigurajte najmanje 10 cm slobodnog prostora. Uređaj nije predviđen za ugradnju u ormarić ili za upotrebu na otvorenom.
- Dezinfekcija prije upotrebe: perite staklenke i poklopce staklenki kipućom vodom dulje od jedne minute.
- Opze:** kipućom vodom perite samo staklenke i poklopce staklenki, nemojte kipućom vodom prati gornji poklopac ni tijelo proizvođa.
- Priključite kabel za napajanje u utičnicu. (Napomena: prije priključivanja uređaja provjerite odgovara li napon naveden na uređaju lokalnom naponu.) Napon 220 V – 240 V, 50 – 60 Hz)

### UPOTREBA

#### Odabir mljeka

- Najbolje je odabrati punomasno ili poluobrano mlijeko koje se ne mora prokuhavati (UHT trajno mlijeko ili mlijeko u prahu). Neobrađeno ili pasterizirano mlijeko mora se prokuhati, ohladiti i procijediti da se ukloni kožica.
- Napomene:**
  - S punomasnim mlijekom jogurt je gladi i ima puniji okus.
  - Za gušće jogurte možete na litru mlijeka dodati 2 ili 3 žlice mlijeka u prahu i dobro promiješati.
  - Ovisno o vrsti mlijeka, potrebno je 8 do 12 sati da bi se dobio dobar jogurt.
  - Što je dulje vrijeme fermentacije, to je veća kiselost.
- Odabir sredstva za fermentaciju**
  - Kupovni jogurt (po mogućnosti punomasni) s najdužim rokom trajanja.
  - Jogurt koji ste sami napravili.
  - Liofilizirana kultura za fermentaciju (može se naći u različitim trgovinama sa zdravom hranom). U tom slučaju produljite vrijeme prve proizvodnje za 2 sata.

#### Fermentacija

- Mléko veľmi pažljivo pomiešajte sa srodstvom za fermentáciu.
- Ako kao sredstvo za fermentaciju upotrebljavate jogurt, da biste dobili dobru mješavinu, tučite jogurt dok se ne pretvori u glatku masu, a zatim tijekom tučenja dodajte mlijeko.
- Razdijelite mješavinu u staklenke.
- Na staklenke stavite poklopce.
- Stavite ih u posudu za fermentaciju pa posudu zatvorite poklopcem.
- Priključite uređaj u utičnicu pa pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje da biste pokrenuli fermentaciju.
- Vrijeme fermentacije (približno 8 – 12 sati) mora se kontrolirati ručno.
- Da biste uređaj isključili, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
- Odspojte kabel za napajanje.
- Napomene:**
  - Nemojte pomical uređaj dok radi.
  - Mlijeko ne smijete postavljati na mjesto izloženo vibracijama.
  - Na vrijeme fermentacije utječu temperatura okoline i temperatura sirovina.
  - Da biste skratili vrijeme fermentacije i postigli ujednačeniji prijenos topline, možete u posudu za fermentaciju staviti malo kipuće vode tako da jogurt bude gladi i ujednačenije gustocje.
- Hlađenje jogurta**
  - Otvorite poklopac uređaja pažezi da sprječite kapanje kondenzata.
  - Na poklopac ili staklenku stavite naljepnicu s datumom izrade. Staklenke s jogurtom možete čuvati u hladnjaku do 7 dana, a preporučuje se da ih konzumirate u roku od 3 dana.
  - Uređaj nikad ne stavljajte u hladnjak.



© Princess 2022 | Jukes Vermeeg 87  
50115 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu





- Ставите стателенке s jogurtom в хладняк на наймалње сат времена prije konzumacije.
- Ако прикеќате 24 сата, jogurt ќе биди чврсти.

#### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Прије чишћења исклучите уредај из утичнице i прикеќайте да се уредај охлади.
- Уредај обришите влажном крпом. Никад немојте употребљавати груба ни абразивна средства за чишћење, абразивне јастућице ни челичну вуну јер се тиме оштећује уредај.
- Стателенке i поклопци могу се прати u перилци посуда. Ипак, препоручујемо да их перете ручно јер се тако продлијује вијек трајања производа.

#### OKOLINA



Овај се уредај не смеје при крају својега животног вијека одложити у куќни отпад већ се мора одложити у средишту за рециклирање електрићних i електроничких куќанских уредјаја. Овај знак на уредјају, упутама за употребу i амбалажи упорозавају вас на ову ваћну ђинјеницу. Материјали од којих је овај уредај израђен могу се рециклирати. Рециклирањем рабљених куќанских уредјаја значајно сеће допринијети заштити околиша. Информације о тоќкама за прикупљање отпада ради рециклирања тражите од локалних власти.

**Поддрќа**  
Ако имате потећкоћа или каквих питања, обрaтите се сервисном тиму задужењом за ваћу државу.

## PL Instrukcje użytkowania

##### BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszcząć do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chybą, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
  - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
  - Gospodarstwa rolne.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
  - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
  - Gospodarstwa rolne.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego podlega resztkowemu grzaniu.



- Повierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.**

##### OPIS CZĘŚCI

- Pokrywa
- Pokrywa sloja
- Słój
- Garnek fermentacyjny
- Podstawa
- Wskaźnik świetlny
- Przycisk wł./wył.

##### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Dezynfekcja przed użyciem: Myj sloje i ich pokrywy wrzątkiem przez dłużej niż 1 minutę.
- Przeestroga:** Wrzątkiem można myć wyłącznie sloje i ich pokrywy. Nie myj wrzątkiem pokrywy górnej ani korpusu produktu z przygotowywaną wodą.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50-60 Hz).

##### UŻYTKOWANIE

##### Jak wybrać mleko

Najlepiej wybrać mleko pełne lub częściowo odtłuszczone, którego nie trzeba gotować (mleko UHT o długim okresie przydatności do spożycia lub mleko w proszku). Mleko świeże lub pasteryzowane należy zagotować, schłodzić i przeecedzić, aby usunąć kożuch.

##### Uwagi:

- Użycie mleka pełnego powoduje, że jogurt jest gładszy i bardziej aromatyczny.
- Aby uzyskać gęstsze jogurty, można dodać 2-3 łyżki mleka w proszku na litr mleka i dokładnie wymieszać.
- Zależnie od rodzaju użytego mleka, zrobienie dobrego jogurtu trwa 8-12 godzin.
- Im dłuższy czas fermentacji, tym wyższa kwaśność.
- Jak wybrać substancję fermentacyjną**
- Zakupiony jogurt (najlepiej naturalny z mleka pełnego) o możliwie najdłuższej dacie przydatności do spożycia.
- Jogurt zrobiony samodzielnie.
- Liofilizowana kultura bakterii fermentacyjnych (dostępna w sklepach ze zdrową żywnością). W takim przypadku czas pierwszej produkcji należy wydłużyć o 2 godziny.
- Fermentacja**
- Dokładnie wymieszaj mleko z substancją fermentacyjną.
- Aby uzyskać odpowiednią mieszaninę, ubijaj jogurt, aż otrzymasz gładką masę, następnie, ciagle ubijając, dodawaj mleko.
- Przełoż mieszaninę do słoików.
- Przykryj sloje pokrywami.
- Włóż je do garnka fermentacyjnego i zakryj go górną pokrywą.
- Podłącz urządzenie do gniazdka i naciśnij przycisk wł./wył., aby rozpocząć fermentację
- Czas fermentacji (około 8-12 godzin) trzeba kontrolować ręcznie.
- Naciśnij przycisk wł./wył., aby wyłączyć urządzenie.
- Odcłacz kabel zasilający.
- Uwagi:**

- Nie wolno przenosić urządzenia, gdy jest w trakcie pracy.
- Nie wolno umieszczać urządzenia w miejscu narażonym na drgania.
- Temperatura otoczenia i surowców ma wpływ na czas fermentacji.
- Aby skrócić czas fermentacji i poprawić rozprowadzanie ciepła, możesz wlać trochę przegotowanej wody do garnka fermentacyjnego, wtedy jogurt będzie gładszy i bardziej jednolity.

##### Chłodzenie jogurtu

- Otwórz pokrywę urządzenia, uważając, aby skondensowana na niej woda nie kapiała.
- Na pokrywie lub słoju przyklej naklejkę z datą zrobienia. Sloje z jogurtem można przechowywać w lodówce do 7 dni. Zaleca się, aby spożyć jogurt w ciągu 3 dni.
- Nigdy nie wkładaj urządzenia do lodówki.
- Sloje z jogurtem włóż do lodówki przynajmniej na godzinę przed spożyciem.
- Po 24 godzinach jogurt stanie się gęstszy.

##### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Sloje i ich pokrywy można myć w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ręczne, ponieważ wydłuży to okres eksploatacji produktu.

#### ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutilizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do recyklingu zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

**Wsparcie**  
W razie problemów lub pytań skontaktuj się z zespołem ds. serwisu dla twojego kraju.

## RO Manual cu instrucțiuni

##### SIGURANȚĂ

- Dacă ignorați instrucțiunile de siguranță, producătorul nu este responsabil de daunele apărute.
- În cazul în care cablul de alimentare este defect, în vederea evitării pericolelor, el trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către persoane calificate în mod similar.
- Nu mișcați niciodată aparatul trăgând de cablu și asigurați-vă că acesta nu este încurcat.
- Aparatul trebuie așezat pe o suprafață orizontală și stabilă.
- Utilizatorul nu trebuie să lase dispozitivul nesupraveheat în timp ce este conectat la alimentarea electrică.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic și scopului pentru care a fost proiectat.
- Nu este permisă utilizarea acestui aparat de către copii cu vârsta mai mică de 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de către copiii de 8 ani și mai mari și de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență și cunoștințele necesare dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de către copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Pentru a vă proteja împotriva electrocutărilor, nu introduceți cablul, ștecărul sau aparatul în apă sau alte lichide.
- Acest aparat este adecvat pentru utilizarea casnică și alte aplicații similare pentru:

- Personalul bucătăriei din magazine, birouri sau alte medii de lucru.

- Clienții hotelurilor, motelurilor și alte tipuri de medii rezidențiale.
- Medii ce oferă cazare și mic-dejun.
- Ferme.

- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Pentru a vă proteja împotriva electrocutărilor, nu introduceți cablul, ștecărul sau aparatul în apă sau alte lichide.
- Suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.



- Suprafața se poate încinge în timpul utilizării.**

#### DESCRIEREA COMPONENTELOR

- Capac
- Capac recipient
- Recipient
- Fermentator
- Bază
- Indicator luminos
- Buton pornit/oprit

##### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoteți din cutie aparatul și accesorile. Înlăturați etichetele, folia protecătoare sau plasticul de pe aparat.
- Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă și stabilă și asigurați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în jurul aparatului. Acest aparat nu este destinat instalării în dulap sau utilizării în spații exterioare.
- Dezinfecție înainte de utilizare: Spălați recipientele și capacele cu apă caldă mai mult de 1 minut.
- Atenție:** Spălați doar recipientele și capacele lor cu apă caldă, nu spălați aparatul superior și fermentatorul cu apă caldă.
- Introduceți cablul de alimentare în priză. (Notă: Înainte de a conecta dispozitivul, verificați dacă tensiunea indicată pe dispozitiv corespunde cu tensiunea rețelei locale. Tensiune 220V-240V 50-60Hz).

##### UTILIZARE

##### Alegerea laptelui

Recomandăm utilizarea laptelui integral sau semi-degresat, care nu necesită fierbere (lapte UHT cu durată ridicată de conservare sau lapte praf). Laptele netratat sau pasteurizat trebuie fiert și apoi răcit și trecut prin sită, pentru a elimina pelucula formată.

##### Note:

- Iaurlul provenit din lapte integral este mult mai fin și are o aromă mai puternică.
- Pentru a obține iaurturi mai consistente, puteți adăuga 2 sau 3 linguri de lapte praf la un litru de lapte, amestecând bine.
- Durează între 8 și 12 ore pentru a obține iaurturi de calitate, în funcție de tipul de lapte utilizat.
- Cu cât durata de fermentare este mai ridicată, cu atât este mai ridicată aciditatea.
- Alegerea substanței care cauzează fermentarea**
- Iaurl cumpărat (de preferat, cu grăsimi), cu cea mai extinsă perioadă de valabilitate.
- Iaurl făcut de dumneavoastră.
- O substanță liofilizată care cauzează fermentarea (disponibilă de la diverse magazine de produse alimentare bio). În acest caz, prelungiți durata primei operațiuni de fabricare cu 2 ore.

##### Fermentarea

- Amestecați laptele foarte atent cu substanța care cauzează fermentarea.
- Dacă iaurlul este utilizat ca substanță care cauzează fermentarea, pentru a obține un amestec optim, bateți iaurlul până la formarea unei mase fine și apoi adăugați laptele, în timp ce bateți.
- Turnați amestecul în recipiente, în cantități egale.
- Acoperiți recipientele cu capacele lor.
- Așezați-le în fermentator și acoperiți cu capacul superior.
- Introduceți aparatul în priză și apăsați pe butonul on/off (pornit/oprit) pentru a iniția procesul de fermentare.
- Durata de fermentare (aproximativ 8-12 ore) trebuie controlată manual.
- Apăsați butonul on/off (pornit/oprit) pentru a opri aparatul.
- Deconectați cablul de alimentare de la priză.
- Note:**
- Nu mișcați aparatul cât timp este în funcțiune.
- Nu așezați aparatul pe o suprafață care vibrează.
- Durata de fermentare va fi afectată de temperatura înconjurătoare și de temperatura materiilor prime.
- Pentru a reduce durata de fermentare și a uniformiza transferul termic, puteți adăuga o cantitate mică de apă caldă în fermentator, pentru ca iaurlul să capete o consistență din ce în ce mai fină.

##### Refrigerarea iaurturilor

- Îndepărtați capacul aparatului, având grijă ca picăturile de apă rezultate în urma condensului să nu se scurgă în afară.
- Lipiti o etichetă cu data fabricării pe capacul recipientului. Puteți păstra recipientele cu iaurl în frigider până la 7 zile, se recomandă să le consumați în maxim 3 zile.
- Nu băgați niciodată aparatul în frigider.
- Lăsați recipientele de iaurl în frigider cel puțin o oră înainte de a le consuma.
- Dacă așteptați 24 de ore, iaurlul va căpăta o consistență mai fermă.

##### CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Înainte de curățare, deconectați ștecărul și lăsați aparatul să se răcească.
- Curățați aparatul cu ajutorul unei lavete umede. Nu folosiți niciodată soluții de curățare puternice și abrazive, un burete abraziv sau o perie din sârmă; acestea pot să deterioreze aparatul.
- Puteți spăla recipientele și capacele lor în mașina de spălat vase, în siguranță. Cu toate acestea, vă recomandăm să le spălați manual, deoarece acest lucru va fi benefic pentru durata de viață a produsului.

#### PROTECȚIA MEDIULUI



Acest aparat nu trebuie aruncat la gunoii menajer la sfârșitul vieii utile, ci trebuie transportat la un centru de reciclare a aparatelor casnice electrice și electronice. Acest simbol de pe aparat, din manualul cu instrucțiuni și de pe ambalaje atrage atenția asupra acestor probleme imparte. Materialele din care este în acest aparat pot fi reciclate. Prin reciclarea aparatelor casnice uzate contribuți la protecția mediului. Contactați autoritățile locale pentru mai multe detalii legate de punctul de colectare.

##### Asistență

Dacă aveți probleme sau întrebări, vă rugăm să contactați echipa de service responsabilă pentru țara dvs.

## BG Наръчник с инструкции

##### БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за повреди, настъпили вследствие на пренебрегване на инструкциите за безопасност.
- Ако хранявщият кабел е повреден, трябва да бъде подменен от производителя, неговия сервизен представител или от лице с подобна квалификация, за да се избегне опасността от електрически удар.

- Никога не местете уреда, като дърпате кабела, и се уверете, че кабелът не се е оплел.
- Уредът трябва да се постави на устойчива равна повърхност.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Настоящият уред трябва да се използва само за домакински нужди и само за целите, за които е предназначен.
- Уредът не трябва да се използва от деца на възраст под 8 години. Уредът може да бъде използван от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без необходимия опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани как да боравят с уреда по безопасен начин и ако разбират рисковете, свързани с него. Децата не трябва да си играят с уреда. Съхранявайте уреда и хранявщия кабел на недостъпно за деца на възраст под 8 години място. Почистяването и поддръжката от потребителя не трябва да бъдат извършвани от деца, освен ако те не са над 8 години и са под наблюдение.
- За да се предпазите от електрически удар, никога не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или друга течност.
- Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни цели като:

- Кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни места.
  - От клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване и временно пребиваване.
  - При приготвяне на закуска в близост до леглото.
  - Във ферми.

- Децата не трябва да си играят с уреда.
- За да се предпазите от електрически удар, никога не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или друга течност.
- По повърхността на нагревателя остава остатъчна топлина след употреба.



- По време на употреба повърхността може да се нагрее.**

##### ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИЕ

- Капак
- Капак на буркана
- Буркан
- Съд за ферментация
- Основна
- Светлинна индикация
- Бутон за включване/изключване

##### ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

- Извадете уреда и принадлежностите към него от кутията. Отстранете стикерите, предпазното фолио или пластмаса от уреда.
- Поставете уреда на стабилна плоска повърхност като оставите около него свободно пространство от поне 10 cm. Този уред не е подходящ за монтиране в шкаф или за употреба на открито.
- Дезинфекция преди употреба: Измийте бурканите и техните капаци с вряла вода в продължение на повече от 1 минута.
- Внимание:** Само бурканите и техните капаци трябва да се мият с вряла вода, не мийте горния капак и корпуса на продукта с вряла вода.
- Включете хранявщия кабел в контакта. (Бележка: Преди да включите уреда, проверете дали отбелязаното върху него напрежение отговаря на това на храняващата мрежа. Напрежение 220 V – 240 V 50-60 Hz).

##### УПОТРЕБА

##### Избор на мляко

Препоръчително е да изберете пълномаслено или полуобезмаслено мляко, което не се нуждае от преваряване (УНТ дълготрайно мляко или мляко на прах). Необработеното или пастеризираното мляко трябва да се превари, след това да се охлади и да се прецеди, за да се премахне каймака.

##### Бележки:

- Пълномасленото мляко прави киселото мляко по-гладко и му придава повече аромат.
- За да получите по-консистентни кисели млека, можете да добавите 2 или 3 супени лъжици сухо мляко към един литър мляко и да го разбъркате добре.
- В зависимост от вида на използваното мляко, за получаването на добри кисели млека може да отнеме от 8 до 12 часа.
- Колкото по-дълго е времето за ферментация, толкова по-голяма е киселинността.

##### Избор на веществото, предизвикващо ферментация

- Заквасено кисело мляко (за предпочитане пълномаслено) с възможно най-добра срок на годност.
- Самостоятелно приготвено кисело мляко.
- Леофилизирано вещество, предизвикващо ферментация (предлага се в различни магазини за здравословни храни). В този случай времето за първата продукция трябва да бъде удължено с 2 часа.

##### Ферментация

- Много внимателно смесете млякото с веществото, предизвикващо ферментация.
- Ако като предизвикващо ферментация вещество използвате кисело мляко, за да получите добра смес, разбийте киселото мляко до образуването на гладка маса, след което добавете млякото, докато разбивате.
- Разпределете сместа между бурканите.
- Покрийте бурканите с капациите им.
- Сложете ги в съда за ферментация и го покрийте с горния капак.
- Включете уреда в контакта и натиснете бутона за включване/ изключване, за да стартирате ферментацията.
- Времето за ферментация (около 8-12 часа) трябва да се контролира ръчно.
- Натиснете бутона за включване/изключване, за да спрете уреда.
- Изключете хранявщия кабел.
- Бележки:**
- Не местете уреда, докато работи.
- Не поставяйте уреда на място, подложено на вибрации.

- Околната температура и температурата на суровините ще повлияят на времето за ферментация.
- За да съкратите времето за ферментация и да подсилите равномерно предаване на топлина, можете да налейте малко вряла вода в съда за ферментация, за да бъде киселото мляко по-равномерно и по-гладко.

##### Охлаждане на киселите млека

- Отворете капака на уреда, като внимавате кондензацията да не прокапе.
- Поставете етикет с датата на производство върху капака или буркана. Можете да съхранявате бурканите с кисело мляко в хладилник до 7 дни, препоръчително е да ги консумирате до 3 дни.
- Никога не поставяйте уреда в хладилник.
- Добре е да поставите бурканите с кисело мляко в хладилник за най-малко час, преди да ги консумирате.
- Ако изчакате 24 часа, киселото мляко ще стане по-стегнато.

##### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди да пристъпите към почистването на уреда го изключете от електрическата мрежи и го оставете да изстине.
- Почиствайте уреда с влажна кърпа. Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати, абразивни кърпи и домакинска тел, тъй като те могат да повредят уреда.
- Бурканите и капациите могат да се мият в съдомиялна машина. Все пак препоръчваме да се мият на ръка, защото това ще удължи експлоатационния живот на продукта.

#### ОКОЛНА СРЕДА



След приключване на полезния му живот, този уред не трябва да се изхвърля с отпадъците от домакинството, а трябва да бъде предаден в център за рециклиране на електрически и електронни домакински уреди. Този символ върху уреда, инструкциите за безопасност и опаковката насочва вниманието Ви към този важен въпрос. Материалите, използвани за направата на този уред могат да бъдат рециклирани. Като рециклирате домакинските уреди, Вие допринасяте за опазването на околната среда. Обърнете се към местните власти за информация относно центровете за събиране на материали за рециклиране.

##### Поддръжка

Ако имате някакви затруднения или въпроси, моля, свържете се с екипа за обслужване за вашата страна.