

  
**BROWIN**

— ROK ZAŁ. 1979 —

# — INSTRUKCJA OBSŁUGI — JOGURTOWNICA



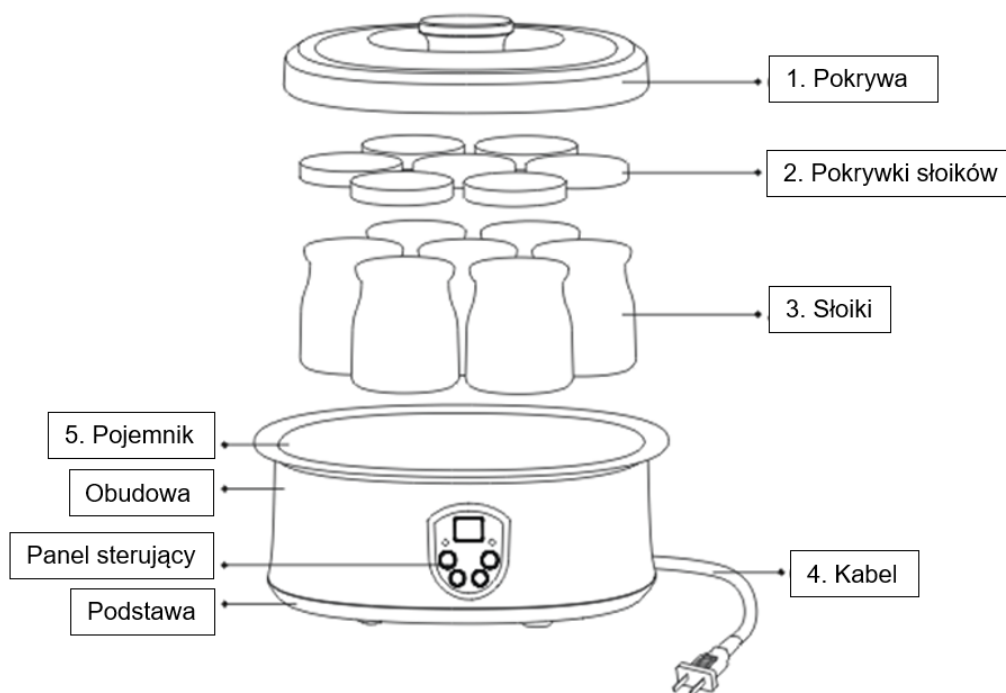
**No 801015**

<b>JEZYKI</b>	<p>Instrukcja obsługi – JOGURTOWNICA Z TERMOSTATEM</p> <p><b>PL - 3</b></p>	<p>Operation manual - YOGHURT MAKER WITH THERMOSTAT</p> <p><b>GB - 8</b></p>
	<p>Bedienungsanleitung - JOGHURTBEREITER MIT THERMOSTAT</p> <p><b>DE - 13</b></p>	<p>Руководство по эксплуатации – ЙОГУРТНИЦА С ТЕРМОСТАТОМ</p> <p><b>RU - 18</b></p>
<p>Naudojimo instrukcija - JOGURTO GAMINIMO APARATAS SU TERMOSTATU</p> <p><b>LT - 23</b></p>	<p>Apkalpošanas rokasgrāmata - JOGURTU APARATS AR TERMOSTATU</p> <p><b>LV - 28</b></p>	<p>Kasutusjuhend - TERMOSTAADIGA JOGURTIMASIN</p> <p><b>EE - 33</b></p>
<p>Návod k obsluze - JOGURTOVAČ S TERMOSTATEM</p> <p><b>CZ - 38</b></p>	<p>Návod na použitie - JOGURTOVAČ S TERMOSTATOM</p> <p><b>SK - 43</b></p>	<p>Інструкція експлуатації - ЙОГУРТНИЦЯ З ТЕРМОСТАТОМ</p> <p><b>UA - 48</b></p>

## INSTRUKCJA OBSŁUGI JOGURTOWNICA Z TERMOSTATEM

Urządzenie wielofunkcyjne, które sprosta oczekiwaniom wszystkich, którzy chcą swoje domowe menu wzbogacić przede wszystkim o pyszne i zdrowe jogurty, ale także o serki czy kefir. Idealnie nadaje się do robienia zarówno zwykłego jogurtu, jak i gęstego jogurtu typu greckiego. Zwolennikom kuchni wegetariańskiej pozwoli przygotować jogurt z mleka sojowego.

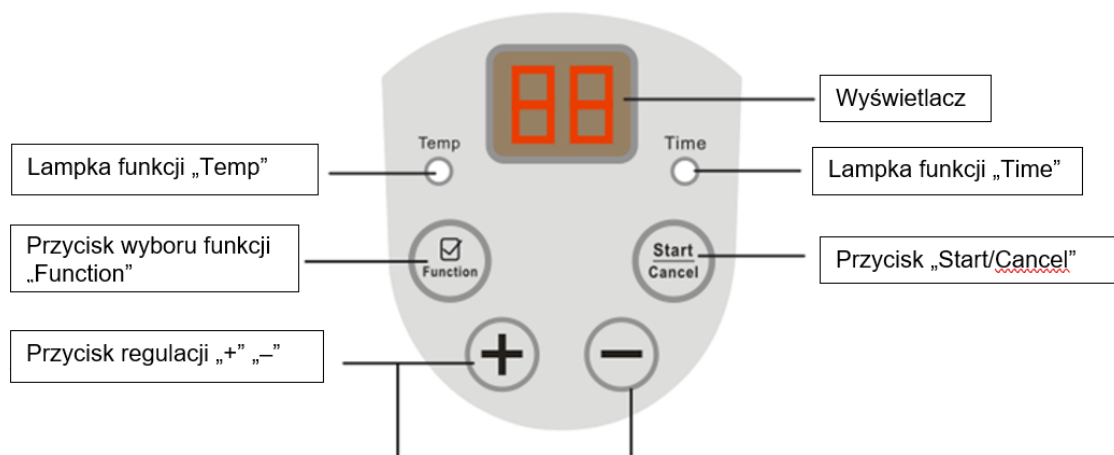
Jogurtownica wyposażona została w timer pozwalający na zaprogramowanie czasu pracy oraz precyzyjne ustawienie temperatury dojrzewania jogurtu, dzięki czemu zapewnia świetną kontrolę procesu tworzenia ulubionych pyszności i może z łatwością sprostać indywidualnym preferencjom.



### Zestaw zawiera:

- Pokrywa
- 7 Pokryw do słoików
- 7 Słoików
- Kabel
- Pojemnik w obudowie z panelem sterującym

### Panel sterowania :



Schemat poglądowy

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed użyciem urządzenia i o zachowanie jej do wglądu na przyszłość.

## SPOSÓB UŻYTKOWANIA

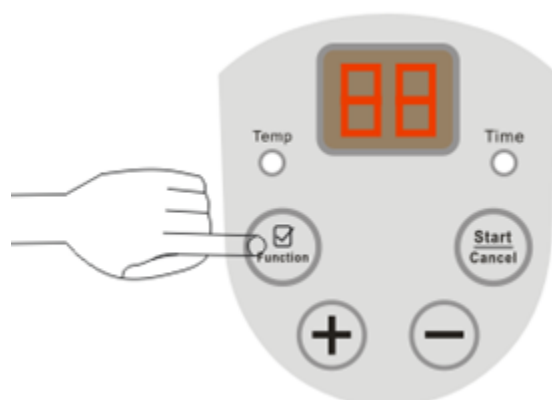
Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z urządzenia i pozwoli cieszyć się jego bezawaryjnym działaniem przez długi czas.

Przed pierwszym użyciem sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że posiadasz wszystkie części zestawu.

Obsługa:

1. Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego.
2. Naciśnij przycisk „Function”, aby wybrać funkcję: „Temp” temperatury lub „Time” czasu.

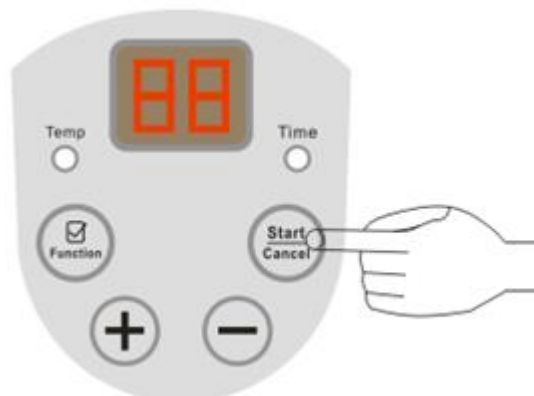
Pod wybraną funkcją zaświeci się lampka.



Aby ustawić temperaturę roboczą urządzenia naciśnij przycisk „+” lub „-”.



Zakres ustawień temperatury wynosi od 20°C do 60°C. Następnie naciśnij przycisk „Start /Cancel”, aby zatwierdzić ustawienie temperatury.



Po naciśnięciu „Start/Cancel” funkcja zmieni się na „Time”, czyli ustawienie czasu. Naciśnij przycisk „+” lub „-”, by ustawić czas pracy. Zakres ustawienia czasu wynosi od 1h do 48h. Po ustawionym czasie naciśnij przycisk „Start/Cancel”, lampka funkcji „Time” zaświeci się na czerwono, a urządzenie zacznie działać.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wówczas odłącz przewód urządzenia od gniazdka. Gotowy jogurt włóż do lodówki.

4. Jeśli podczas pracy urządzenia chcesz anulować jego pracę, przyciśnij dłużej przycisk „Start/Cancel”.

#### Porady:

- **Po 8 godzinach uzyskasz bardzo łagodny jogurt, a po 10 godzinach typowy jogurt naturalny.**
- Czas dojrzewania wpływa na konsystencję i smak jogurtu. Im dłuższy czas, tym wytrawniejszy jogurt i intensywniejszy smak.
- Gotowy jogurt należy spożyć w ciągu 3 - 5 dni.
- Aby wzbogacić smak gotowego jogurtu czy urozmaicić menu, można dodać do niego sok, miód, owoce lub bakalie.

#### Przygotowanie jogurtu

Jogurt to mleko przefermentowane przez bakterie jogurtowe. Bakterie te mnożą się w ciepłym mleku, aż po pewnym czasie zmieniają je w jogurt. To znacznie wzbogaca mleko w wysokiej jakości białka. Jogurt zawiera mikroelementy oraz przyjazną mikroflorę bakteryjną. Domowy jogurt pozbawiony jest zbędnych dodatków popularnie wykorzystywanych w jogurtach smakowych (substancji zagęszczających, sztucznych barwników, aromatów, cukrów).

Do sporządzenia smacznego, domowego jogurtu potrzebujesz:

- 1250 ml mleka świeżego "od krowy" lub niskopasteryzowanego (chudego lub odtłuszczonego), jogurtownica umożliwi przygotowanie 7 porcji jogurtu (1 porcja = 180 ml).
  - liofilizowane kultury bakteryjne do jogurtu,
  - opcjonalnie: orzechy, owoce, dżem, rodzynki.
1. Ostrożnie umyj słoiki na jogurt ciepłą wodą wraz z pokrywkami. Same słoiki po umyciu sparzyć. Całość wysuszyć.
  2. Odmierz potrzebną ilość mleka 1250 ml. Jeśli używasz mleka świeżego niepasteryzowanego, spasteryzuj je wcześniej. W tym celu wlej je do garnka i podgrzej cały czas mieszając do 65°C utrzymuj tą temperaturę przez 30 minut, następnie szybko schłódź mleko do 40-45°C. W przypadku kiedy używasz mleka sklepowego niskopasteryzowanego, podgrzej je w garnku do temperatury 40-45°C.
  3. Bakterie rozpuść osobno w niewielkiej ilości podgrzanego mleka (ok. 50 ml), kiedy całkowicie się rozpuszczą wlej do przygotowanego mleka.
  4. Po zaszczepieniu mleka bakteriami jogurtowymi pozostaw je jeszcze na 30 minut, co jakiś czas mieszając. Po tym czasie mleko przelej do przygotowanych wcześniej słoiczeków.
  5. Włóż słoiki do wnętrza jogurtownicy i nałóż pokrywę urządzenia.
  6. Ustaw czas wstępnie na 8h i temperaturę (45-47°C) pracy urządzenia. Temperaturę dobierz do przepisu albo do zaleceń podanych na opakowaniu wykorzystywanych kultur jogurtowych. Czas fermentacji wynosi około 8-12 godzin. Po 8 godzinach zobacz czy konsystencja i smak jogurt Ci odpowiada, jeśli nie to pozostaw dalej w jogurtownicy zwiększając czas.

**Uwaga:** Na czas fermentacji będzie miała wpływ temperatura otoczenia i temperatura surowców. Potrzebuje ona zatem więcej czasu w niskiej temperaturze otoczenia ale nie może trwać dłużej niż 14 godzin.

## **Ewentualne problemy i ich rozwiązywanie**

### Po upływie 8 godzin jogurt jest nadal zbyt płynny.

- Wydłuż proces maksymalnie do 14 godzin, kontrolując regularnie konsystencje jogurtu do pożądanej.

### Po upływie 14 godzin jogurt jest nadal zbyt płynny.

- Mleko mogło być zbyt gorące w czasie mieszania z kulturami jogurtowymi. Upewnij się, że podczas dodawania kultur bakterii temperatura mleka nie przekracza 44°C.
- Użyte kultury mogły być nieaktywne lub nieodpowiednie. Sprawdź, czy stosujesz właściwe kultury o odpowiedniej jakości.
- Mleko mogło być nieodpowiednie – zawarte w nim środki konserwujące lub jego nieprawidłowa pasteryzacja mogły zahamować lub uniemożliwić rozwój kultur jogurtowych.

### Jogurt jest zbyt grudkowaty.

- Kultury jogurtowe i mleko nie zostały prawidłowo wymieszane. Kultury należy zawsze dokładnie wymieszać z ciepłym mlekiem.

### Na powierzchni jogurtu widać czerwone plamki.

- Może być to oznaką, że do mleka dostały się wcześniej zarodniki pleśni. Jogurt nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić. Przed następnym użyciem bardzo dokładnie umyj słoiki na jogurt i pokrywkę. Słoiki przelej wrzątkiem. Zarodniki pleśni mogą przez długi czas unosić się w powietrzu, zanieczyszczając mleko i uczynić je niezdatnym do wyrobu jogurtu, dlatego zadbaj o jak najlepszą czystość sprzętu i nie zostawiaj otwartego mleka przed dodaniem kultur.

## **Czyszczenie i przechowywanie**

Właściwa i regularna konserwacja przedłuży użytkowanie produktu. Dbaj, aby był on przechowywany w dobrym stanie i właściwie wykorzystywany.

- Wskazane jest używanie łagodnych środków czyszczących oraz delikatnych akcesoriów, chroniących korpus urządzenia i elementy z tworzywa przed zarysowaniem.
- Słoiki myć wrzątkiem (nie gotować dłużej niż 1 minutę). Pokrywki do słoików myć ciepłą wodą. Pojemnik z obudową i panelem przecierać wilgotnym materiałem i wysuszyć, nie zanurzać w wodzie!
- Zabrania się wyjmowania lub wkładania wtyczki mokrymi rękoma.
- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić wilgotną ścierką i pozostawić do wyschnięcia.
- Elementy zestawu muszą pozostawać przez cały czas czyste, ponieważ stykają się z żywnością.
- Jogurtownicę należy przechowywać w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci, a także chronić ją przed kurzem oraz brudem.

## **ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**

- W czasie eksploatacji jogurtownicy należy zachować środki ostrożności związane z bezpieczeństwem użytkowania urządzeń elektrycznych.
- Zalecane jest ustawienie urządzenia w kuchni, w miejscu osłoniętym przed nadmiernym nasłonecznieniem, zapewniającym komfort użytkowania oraz bezpieczną obsługę.
- Dzieci powinny mieć dostęp do jogurtownicy tylko pod nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie powinno być zabezpieczone przed dostępem zwierząt domowych.
- W czasie, kiedy urządzenie jest w trybie pracy, nie należy go przenosić.
- Urządzenia nie wolno samodzielnie naprawiać ani modyfikować.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.

- Upewnij się, że napięcie znamionowe jest takie samo jak napięcie, którego używasz.
- Zabronione jest używanie tego urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych.
- Nie używaj produktu w niestabilnym lub wilgotnym miejscu lub w pobliżu innego źródła ciepła.



Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może być niebezpieczne dla zdrowia; może także zakłócać pracę urządzenia i doprowadzić do jego awarii.

Dane techniczne:

Napięcie znamionowe	230 V~ 50 Hz
Moc znamionowa	20 W
Pojemność	7 słoików o łącznej pojemności 1,26 L (180ml każdy)
Klasa ochrony	II

Wymiary urządzenia	
Szerokość	27,5 cm
Wysokość	15,5 cm



## WARUNKI GWARANCJI

- Gwarancja na sprawne działanie jogurtownicy udzielona jest przez firmę BROWIN na okres 12 miesięcy od daty zakupu.
- W przypadku uszkodzeń spowodowanych przez błąd producenta zapewnia się bezpłatną naprawę.
- Termin rozpatrzenia reklamacji i ewentualnego wykonania naprawy wynosi 14 dni od daty przyjęcia produktu.
- Gwarancja traci swą ważność w przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych wskutek niewłaściwego użytkowania, m.in. na skutek:
  - używania jogurtownicy niezgodnie z przeznaczeniem;
  - używania jogurtownicy niezgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji;
  - fizycznych uszkodzeń urządzenia.

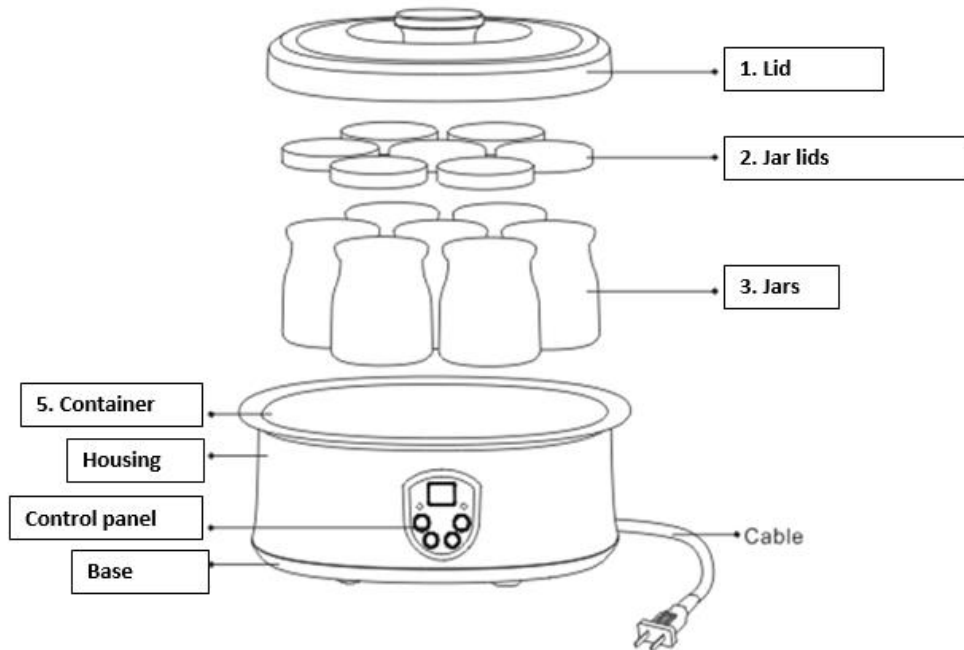
Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

**GB**

## OPERATION MANUAL YOGHURT MAKER WITH THERMOSTAT

A multifunctional device that will meet the expectations of all those who want to enrich their household menu mainly with delicious and healthy yoghurt, but also with cottage cheese or kefir. It is perfect for making both standard yoghurt and thick Greek yoghurt. It will also enable vegetarian cuisine enthusiasts to make yoghurt out of soy milk.

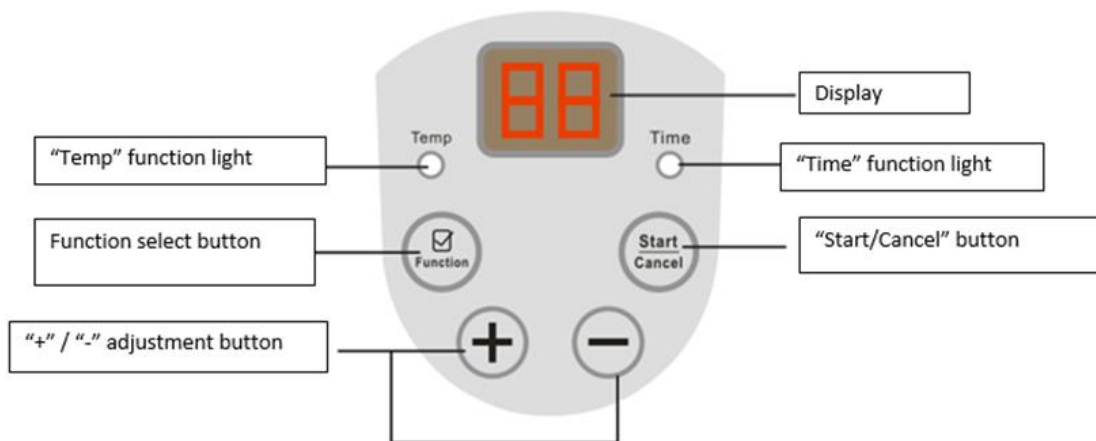
The yoghurt maker has been fitted with a timer that enables programming work time and setting precisely the yoghurt maturation temperature, thus ensuring excellent control over the process of production of your favourite treats and being capable of meeting individual preferences easily.



### A set includes:

- Lid
- 7 jar lids
- 7 jars
- Cable
- Container inside the housing with a control panel

### Control panel:



Block diagram



Please familiarise yourself thoroughly with this user manual prior to using the device and keep it for future reference.

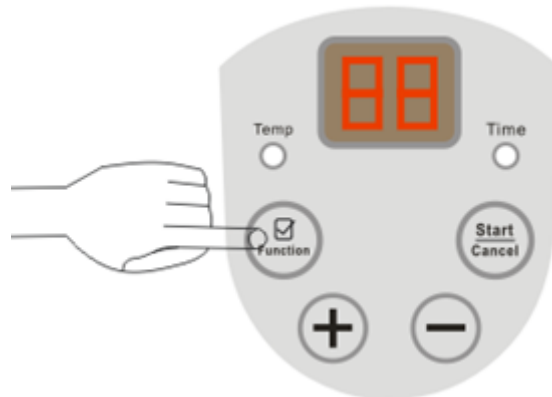
## HOW TO USE

Becoming familiar with the recommendations below will enable appropriate use of the device and help enjoy its faultless functioning for a long time.

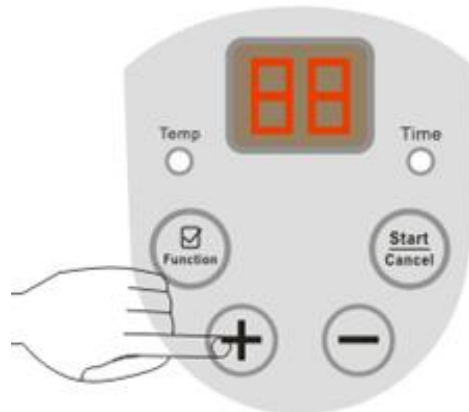
Prior to using the device for the first time, check the packaging contents and make sure that you are in possession of all the elements included in the set.

Operation:

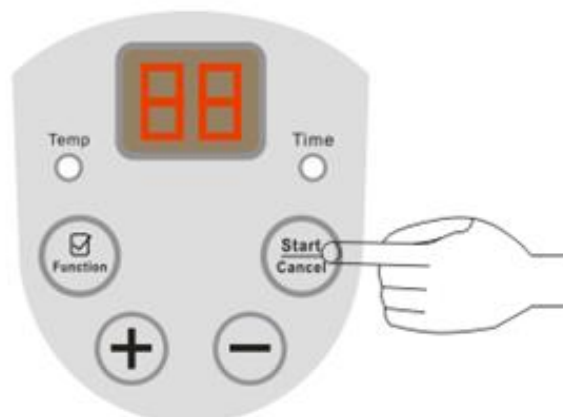
1. Connect the device to a mains socket.
2. Press the “Function” button to select the function desired: “Temp” (temperature) or “Time”. The lamp under the function selected will become lit.



In order to set the device working temperature, use the “+” and “-” buttons.



The temperature setting range is from 20°C to 60°C. Next, press the “Start /Cancel” button in order to confirm the temperature setting.



After pressing “Start/Cancel” the function will change to “Time”, i.e. time setting. Use to “+” and “-” buttons to set the work time. The time setting range is from 1h to 48h. After setting the time, press the “Start/Cancel” button. The lamp of the “Time” function will be lit red and the device will start working.

7. Once the time set expires, an alarm will sound. Remove the device power supply cable from the mains socket then. Put the yoghurt made into a refrigerator.

8. If you want to stop the device while it is working, press the “Start/Cancel” button for a longer while.

#### Tips:

- **After 8 hours you will obtain a very mild yoghurt, and after 10 hours a typical natural yoghurt.**
- The maturation time has an impact on the yoghurt consistency and flavour. The longer the maturation time, the sourer the yoghurt is and the more intensive its flavour is.
- The finished yoghurt should be eaten within 3 - 5 days.
- In order to enrich the flavour of the finished yoghurt or to have more variety in your menu, you can add juice, honey, fruit, nuts, or dried fruit.

#### Yoghurt preparation

Yoghurt is basically milk fermented by yoghurt bacteria. These bacteria multiply in warm milk and after some time they turn it into yoghurt. This process enriches the milk significantly with high quality protein. Yoghurt also contains microelements and a friendly bacterial microflora. A homemade yoghurt is free of additives that are commonly used in flavoured yoghurt varieties (thickeners, artificial dyes, aromas, sugar).

In order to make a tasty homemade yoghurt, you need:

- 1250 ml of fresh “straight from the cow” milk or low-pasteurised milk (lean or skimmed) – the yoghurt maker enables preparing 7 portions of yoghurt (1 portion = 180 ml).
- freeze-dried yoghurt starter cultures,
- optionally: nuts, fruits, jam, raisins.

1. Wash carefully the jars and lids intended for storing the yoghurt with warm water. Scald the jars after washing them. Dry everything.
2. Measure the milk amount required - 1250 ml. If you are using fresh non-pasteurised milk, pasteurise it in advance. In order to do that, pour it into a pot and heat it up to 65°C, stirring it all the time. Maintain this temperature for about 30 minutes and then cool the milk quickly down to 40-45°C. If you are using low-pasteurised store-bought milk, heat it in a pot up to the temperature of 40-45°C.
3. Dissolve the bacteria separately in a small amount of the milk heated (about 50 ml). Once they are completely dissolved, pour the milk with bacteria back to the rest of the milk heated.
4. After inoculating the milk with yoghurt bacteria, leave it for 30 more minutes, stirring it once in a while. After that time pour the milk into the jars prepared earlier.
5. Put the jars inside the yoghurt maker and put on the lid of the device.
6. Set the device work time for 8h initially and its temperature as well (45-47°C). Adjust the temperature to the recipe or to the recommendations specified on the packaging of the yoghurt cultures used. The fermentation time is about 8-12 hours. After 8 hours, check whether the consistency and flavour of the yoghurt are to your liking. If not, leave the yoghurt in the device and increase the time.

**Note:** The fermentation time will be impacted by the ambient temperature and raw material temperature. Fermentation takes more time in low ambient temperature, but it must not continue for more than 14 hours.

## Potential problems and troubleshooting

### The yoghurt is still too liquid after 8 hours.

- Extend the process to 14 hours, checking regularly the consistency of the yoghurt until it is as desired.

### The yoghurt is still too liquid after 14 hours.

- The milk might have been too hot during mixing with yoghurt cultures. Make sure that the milk temperature does not exceed 44°C when adding the bacterial cultures.
- The cultures used may have been inactive or inappropriate. Make sure that you are using appropriate cultures of sufficient quality.
- The milk might have been inappropriate – the preservatives include in it or its incorrect pasteurisation may have inhibited or prevented the growth of yoghurt cultures.

### The yoghurt is too grainy.

- The yoghurt cultures and milk have not been mixed properly. The cultures always have to be mixed well with warm milk.

### There are red spots on the yoghurt surface.

- It may be a sign that the milk had been contaminated with mould spores. The yoghurt is unsuitable for consumption and has to be discarded. Prior to next use, wash the yoghurt jars and lids very thoroughly. Pour boiling water into the jars. Mould spores may remain suspended in air for a long time, contaminating the milk and making it unsuitable for yoghurt production. Therefore, it is necessary to care for the best possible cleanness of the equipment and not leave the milk open prior to adding the cultures.

## Cleaning and storage

Proper and regular maintenance will extend the product lifetime. Make sure that the product is stored in good conditions and used properly.

- It is recommended to use gentle cleaning agents and accessories that protect the device body and plastic elements against scratching.
- Wash the jars with boiling water (do not boil them for more than 1 minute). Wash the jar lids with warm water. The container with the housing and the panel should be wiped with moist material and dried. It must not be immersed in water!
- It is forbidden to insert or remove the plug with wet hands.
- After each use the device should be cleaned with a moist cloth and left to dry.
- The device elements need to remain clean all the time as they come in contact with food.
- The yoghurt maker should be stored in a dry place, beyond the reach of children, and it should be protected against dust and dirt.

## SAFETY PRINCIPLES

- When operating the yoghurt maker it is necessary to apply safety measures related to safe use of electrical devices.
- It is recommended to place the device in the kitchen, at a location shielded against excess sunlight exposure, ensuring convenient operation and safety of use.
- Children should have access to the yoghurt maker only under supervision of adults.
- The device should be secured against access of pet animals.
- When the device is working, it should not be moved.
- The device must not be repaired or modified on one's own.
- Do not leave a working device unattended.

- Make sure that the voltage you use is consistent with the rated voltage.
- It is forbidden to use this device near flammable objects.
- Do not use the product on an unstable or moist place or near another source of heat.



Not adhering to the above recommendation may be hazardous to health. It may also disturb the functioning of the device and lead to its malfunction.

### Technical data

Rated voltage	230 V~ 50 Hz
Nominal power	20 W
Total capacity of 7 jars	1.26 L (180 mL each)
Protection class	II

Device dimensions	
<b>Width</b>	27.5 cm
<b>Height</b>	15.5 cm



### WARRANTY CONDITIONS

- The warranty of effective functioning of the yoghurt maker is granted by the BROWIN company for the period of 12 months after the purchase date.
- In case of any damaged caused by an error on part of the manufacturer, free repairs are ensured.
- The deadline for consideration of a complaint and presumptive performance of repairs is 14 days from the date on which a given product is received.
- The warranty becomes void in case of finding damage caused by incorrect use of the device, including as a result of:
  - using the yoghurt maker in a manner inconsistent with its intended use;
  - using the yoghurt maker in a manner inconsistent with instructions provided in the manual;
  - physical damage to the device.

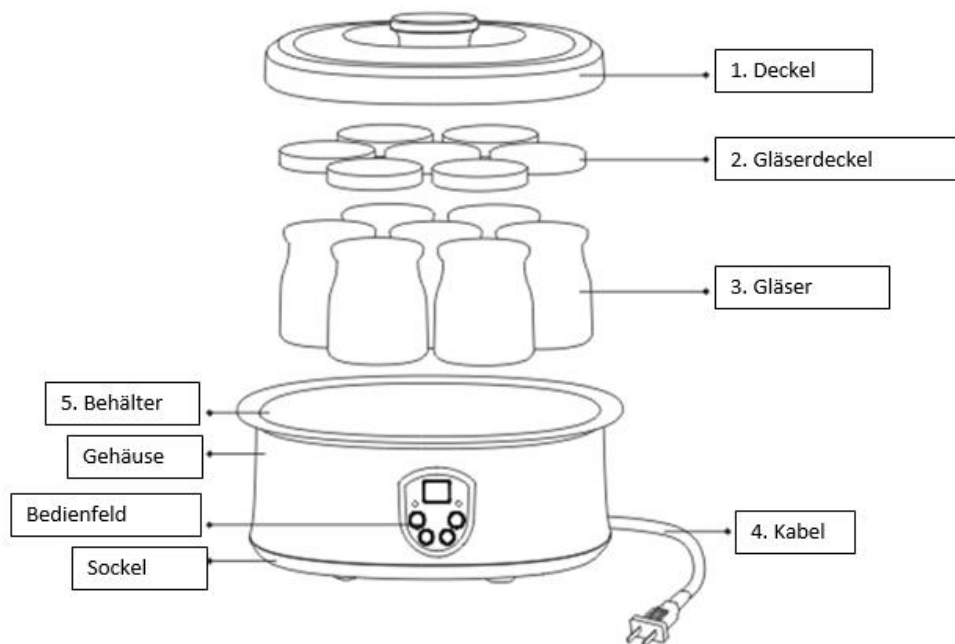
We hope that you will be satisfied with your purchase and we encourage you to become familiar with the abundant assortment offered by our Company

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
 ul. Pryncypalna 129/141  
 PL 93-373 Łódź  
 tel. +48 42 23 23 230  
 www.browin.pl

## BEDIENUNGSANLEITUNG JOGHURTBEREITER MIT THERMOSTAT

*Ein multifunktionales Gerät für diejenigen, die ihr Hausmenü nicht nur mit leckeren und gesunden Joghurts, aber auch mit Quark oder Kefir bereichern wollen. Eine ideale Lösung für die Zubereitung von sowohl traditionellem Joghurt als auch dickem Joghurt griechischer Art. Mit diesem Joghurtbereiter können Liebhaber der vegetarischen Küche auch Joghurts aus Sojamilch vorbereiten.*

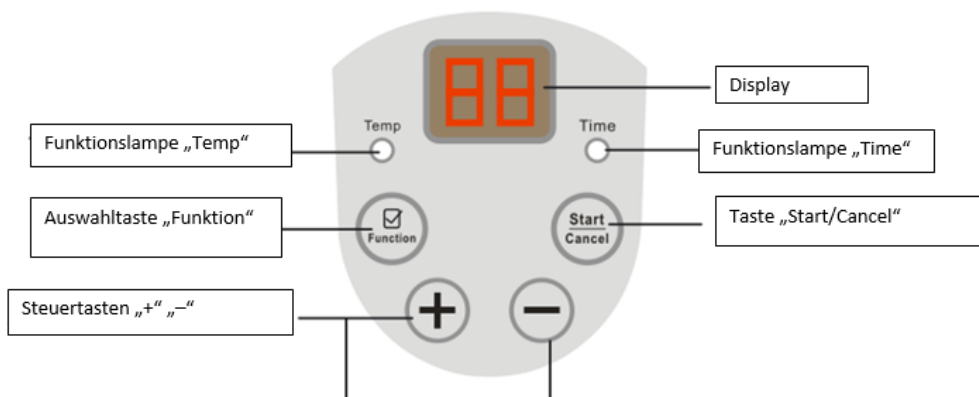
*Der Joghurtbereiter ist mit einer Zeituhr ausgestattet, mit der die Arbeitszeit programmiert und die Reifetemperatur des Joghurts genau eingestellt werden können. Dank dessen garantiert der Joghurtbereiter eine ausgezeichnete Kontrolle über den Prozess der Herstellung der Leckereien und erfüllt die individuellen Bedürfnisse jedes Nutzers auf einfache Art und Weise.*



### Der Set umfasst:

- Deckel
- 7 Deckel für Gläser
- 7 Gläser
- Kabel
- Behälter im Gehäuse mit Bedienfeld

### Bedienfeld:



**Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.**

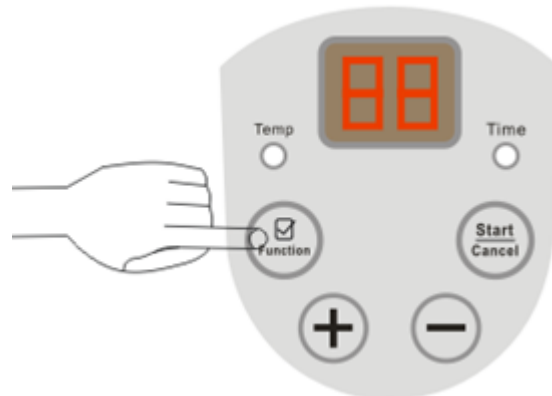
## ANWENDUNG

Das sorgfältige Lesen der folgenden Hinweise ermöglicht eine sachgemäße Nutzung des Gerätes und garantiert einen langen, störungsfreien Betrieb.

Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung den Inhalt der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile des Sets vorhanden sind.

Bedienung:

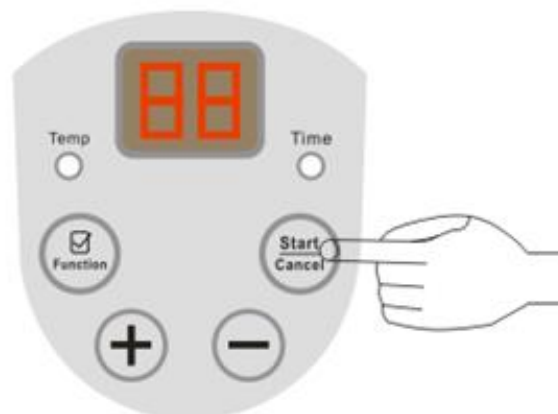
1. Das Gerät an die Steckdose anschließen.
2. Die Taste „Function“ drücken, um eine Funktion auszuwählen: „Temp“ für die Temperatur oder „Time“ für die Zeit. Unter der gewählten Funktion leuchtet die Leuchtdiode auf.



Um die Betriebstemperatur des Gerätes einzustellen, die Taste „+“ oder „-“ drücken.



Der Temperatureinstellbereich reicht von 20°C bis zu 60°C. Anschließend die Taste „Start /Cancel“ drücken, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.



Nach dem Drücken der Taste „Start/Cancel“ wechselt die Funktion auf „Time“, also auf die Zeiteinstellung. Die Taste „+“ oder „-“ drücken, um die Arbeitszeit einzustellen. Der Einstellbereich für die Zeit reicht von 1 Stunde bis zu 48 Stunden. Nach der Zeiteinstellung die Taste „Start/Cancel“ drücken, die Funktionslampe „Time“ leuchtet rot auf und das Gerät beginnt zu arbeiten.

1. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Dann den Gerätekabel aus der Steckdose ziehen. Den fertigen Joghurt in den Kühlschrank stellen.

2. Um die Arbeit während des Betriebs des Gerätes abubrechen, längere Zeit die Taste „Start/Cancel“ drücken.

### Tipps:

- **Nach 8 Stunden erhalten Sie einen sehr milden Joghurt, und nach 10 Stunden einen typischen Naturjoghurt.**
- Die Reifezeit beeinflusst die Konsistenz und den Geschmack des Joghurts. Je länger die Zeit, desto trockener der Joghurt und intensiver sein Geschmack.
- Fertigjoghurt sollte innerhalb von 3-5 Tagen verzehrt werden.
- Um den Geschmack von Fertigjoghurt zu bereichern oder das Menü abwechslungsreicher zu gestalten, können Sie Saft, Honig, Früchte oder Nüsse hinzufügen.

### Joghurtzubereitung

Joghurt ist eine durch Joghurtbakterien fermentierte Milch. Diese Bakterien vermehren sich in warmer Milch, bis sie sich nach einiger Zeit in Joghurt verwandeln. Dadurch wird die Milch deutlich mit hochwertigen Proteinen angereichert. Joghurt enthält Mikroelemente und eine freundliche bakterielle Mikroflora. Hausgemachter Joghurt ist frei von unnötigen Zusatzstoffen, die in Geschmackjoghurts so gerne verwendet werden (Verdickungsmittel, künstliche Farbstoffe, Aromen, Zucker).

Zutaten zur Vorbereitung eines köstlichen hausgemachten Joghurts:

- 1250 ml frische Milch „von der Kuh“ oder niedrig pasteurisierte Milch (mager oder entrahmt); der Joghurtbereiter ermöglicht die Zubereitung von 7 Portionen Joghurt (1 Portion = 180 ml).
- gefriergetrocknete Bakterienkulturen für Joghurt,
- optional: Nüsse, Früchte, Marmelade, Rosinen.

1. Die Joghurtgläser und Deckel sorgfältig mit warmem Wasser waschen. Die Gläser selbst nach dem Waschen siedeln. Alles abtrocknen.

2. Die benötigte Milchmenge 1250 ml abmessen. Wenn nicht pasteurisierte Frischmilch verwendet wird, sollte sie vorher sterilisiert werden. Dazu die Milch in einen Topf gießen und unter ständigem Rühren auf 65°C erhitzen. Diese Temperatur 30 Minuten lang halten, dann die Milch schnell auf 40-45°C abkühlen lassen. Wenn niedrig pasteurisierte Milch verwendet wird, diese im Topf auf 40-45°C erhitzen.

3. Die Bakterien in einer kleinen Menge erhitzter Milch (ca. 50 ml) getrennt auflösen. Wenn die Bakterien vollständig aufgelöst sind, sie der vorbereiteten Milch hinzugeben.

4. Nach der Inokulation der Milch mit Joghurtbakterien die Milch noch 30 Minuten stehen lassen und gelegentlich umrühren. Nach dieser Zeit die Milch in die vorher vorbereiteten Gläser gießen.

5. Die Gläser in den Joghurtbereiter stellen und den Deckel des Geräts aufsetzen.

6. Die Zeit auf die voreingestellten 8 Stunden und die Temperatur (45-47°C) einstellen. Die Temperatur entsprechend der Rezeptur oder den Hinweisen auf der Verpackung der verwendeten Joghurtkulturen wählen. Die Gärungszeit beträgt etwa 8-12 Stunden. Nach 8 Stunden prüfen, ob die Textur und der Geschmack des Joghurts schon gefällt. Wenn nicht, weiter im Joghurtbereiter lassen und die Zeit verlängern.

**Achtung:** Die Gärzeit wird von der Umgebungstemperatur und der Rohstofftemperatur beeinflusst. Daher wird bei niedriger Umgebungstemperatur mehr Zeit benötigt, die Gärzeit darf aber nicht länger als 14 Stunden betragen.

### **Mögliche Probleme und deren Lösung**

Nach 8 Stunden ist der Joghurt noch immer zu flüssig.

- Den Prozess auf maximal 14 Stunden verlängern, indem regelmäßig die Konsistenz des Joghurts bis auf die gewünschte Konsistenz überprüft wird.

Nach 14 Stunden ist der Joghurt noch immer zu flüssig.

- Die Milch konnte beim Mischen mit den Joghurtkulturen zu heiß sein. Sicherstellen, dass die Temperatur der Milch bei der Zugabe der Bakterienkulturen 44°C nicht übersteigt.
- Die verwendeten Kulturen konnten inaktiv oder ungeeignet sein. Überprüfen, ob die richtigen Kulturen in der richtigen Qualität verwendet werden.
- Die Milch konnte ungeeignet sein – die enthaltenen Konservierungsstoffe oder ihre falsche Pasteurisierung konnten die Entwicklung von Joghurtkulturen gehemmt oder verhindert haben.

Joghurt ist zu klumpig.

- Joghurtkulturen und Milch sind nicht richtig gemischt worden. Die Kulturen sollen immer gründlich mit warmer Milch gemischt werden.

Auf der Oberfläche des Joghurts befinden sich rote Flecken.

- Dies kann bedeuten, dass zuvor Schimmelpilzsporen in die Milch gelangt sind. Der Joghurt ist ungenießbar und sollte entsorgt werden. Vor dem nächsten Gebrauch die Joghurtgläser und Deckel sehr gründlich waschen. Kochendes Wasser in die Gläser gießen. Schimmelpilzsporen können lange Zeit in der Luft schweben, die Milch kontaminieren und sie untauglich für Joghurt machen. Deshalb soll das Gerät optimal sauber sein und die Milch nie vor dem Hinzufügen der Kultur offengelassen werden.

### **Reinigung und Aufbewahrung**

Eine ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Lebensdauer des Produkts. Sicherstellen, dass das Gerät in gutem Zustand gelagert und ordnungsgemäß verwendet wird.

- Es wird empfohlen, milde Reinigungsmittel und weiches Zubehör zu verwenden, um den Gerätekörper und die Kunststoffteile vor Kratzern zu schützen.
- Die Gläser mit kochendem Wasser (nicht länger als 1 Minute kochen) waschen. Die Deckel der Gläser mit warmem Wasser waschen. Den Behälter mit dem Gehäuse und dem Panel mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Nie in Wasser eintauchen!
- Den Stecker nicht mit nassen Händen entfernen oder einstecken.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen lassen.
- Die Elemente des Sets müssen jederzeit sauber bleiben, da sie mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Der Joghurtbereiter sollte an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort gelagert und vor Staub und Schmutz geschützt werden.

### **SICHERHEITSHINWEISE**

- Während des Betriebs des Joghurtbereiters müssen Sicherheitshinweise für den sicheren Umgang mit elektrischen Geräten beachtet werden.
- Es wird empfohlen, das Gerät in der Küche an einem vor übermäßiger Sonneneinstrahlung geschützten Ort zu platzieren, um den Bedienungskomfort und den sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Kinder sollten nur unter Aufsicht von Erwachsenen Zugang zum Joghurtbereiter haben.
- Das Gerät sollte vor dem Zugriff von Haustieren geschützt werden.



- Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden.
- Das Gerät darf nicht selbständig repariert oder modifiziert werden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen lassen.
- Sicherstellen, dass die Nennspannung mit der verwendeten Spannung übereinstimmt.
- Es ist verboten, dieses Gerät in der Nähe von brennbaren Gegenständen zu verwenden.
- Das Produkt nicht an einem instabilen oder feuchten Ort oder in der Nähe einer anderen Wärmequelle verwenden.



Die Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann gesundheitsgefährdend sein; sie kann auch den Betrieb des Gerätes stören und zu dessen Ausfall führen.

#### Technische Daten:

Nennspannung	230 V~ 50 Hz
Nennleistung	20 W
Fassungsvermögen	7 Gläsern mit einem Gesamtfassungsvermögen 1,26L (180 ml pro Glas)
Schutzart	II

Abmaße des Geräts	
<b>Breite</b>	27,5 cm
<b>Höhe</b>	15,5 cm



#### GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

- Die Gewährleistung für den reibungslosen Betrieb des Joghurtbereiters wird von der Firma BROWIN für einen Zeitraum von 12 Monaten ab dem Kaufdatum gewährt.
- Bei Schäden, die durch einen Fehler des Herstellers verursacht wurden, wird eine kostenlose Reparatur durchgeführt.
- Die Frist für die Reklamationsbearbeitung und eventuelle Reparatur beträgt 14 Tage ab dem Datum des Wareneingangs.
- Die Garantie erlischt, wenn Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, insbesondere infolge von:
  - nicht bestimmungsgemäßer Benutzung des Joghurtbereiters;
  - Benutzung des Joghurtbereiters nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung;
  - physischer Schäden am Gerät.

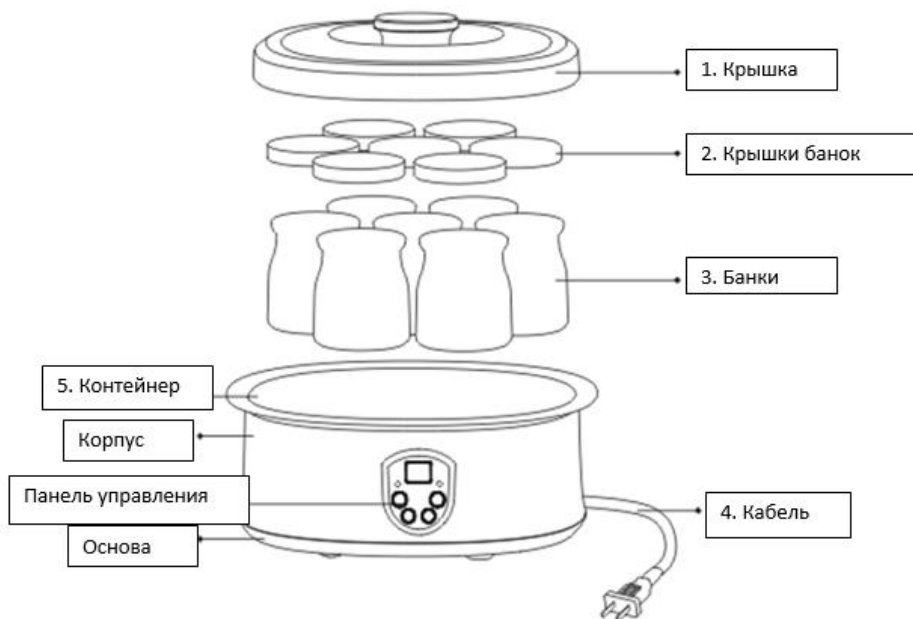
Wir wünschen viele Freude bei der Nutzung des gekauften Produktes und laden Sie ein, sich mit dem reichen Sortiment in unserem Angebot vertraut zu machen.

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
 ul. Pryncypalna 129/141  
 PL 93-373 Łódź  
 tel. +48 42 23 23 230  
 www.browin.pl

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЙОГУРТНИЦА С ТЕРМОСТАТОМ

Многофункциональное устройство, которое понравится тем, кто хочет разнообразить свое домашнее меню вкусным и полезным йогуртом, а также творожком и кефиром. Идеально подходит для приготовления как обычного йогурта, так и густого йогурта греческого типа. Любителям вегетарианской кухни прибор позволит приготовить йогурт из соевого молока.

Йогуртница снабжена таймером, позволяющим запрограммировать время работы, а также точно установить температуру созревания йогурта, благодаря чему Вы получите полный контроль над процессом создания любимых лакомств по индивидуальным предпочтениям.



### Набор входит:

- Крышка
- 7 крышек для банок
- 7 банок
- Кабель
- Контейнер в корпусе с панелью управления

### Панель управления:

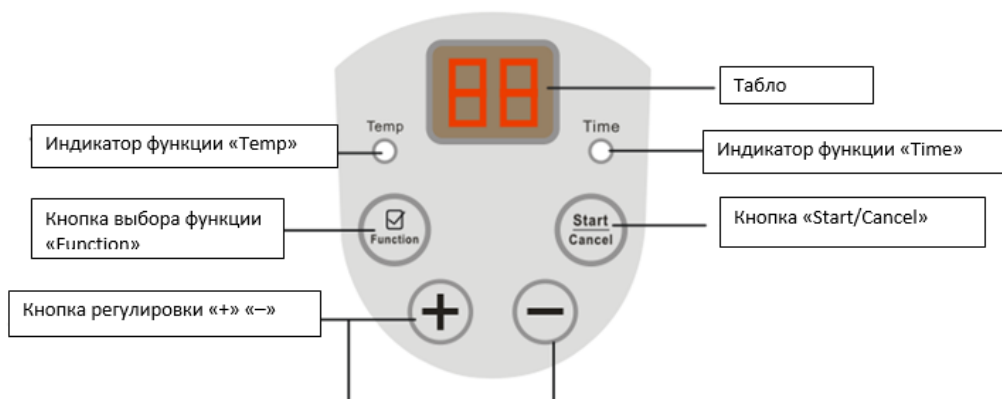


Схема просмотра

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией перед применением прибора и сохраните ее для возможного просмотра на будущее.

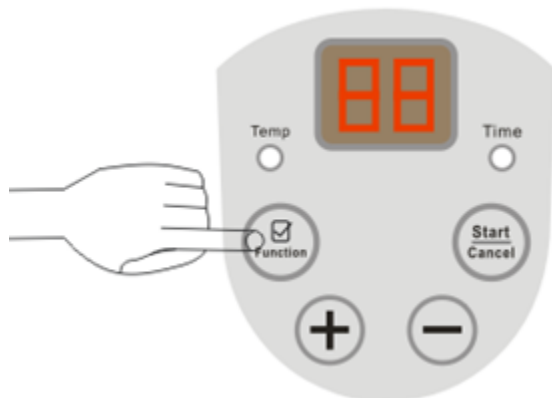
## СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Внимательное ознакомление с ниже перечисленными рекомендациями позволит правильно эксплуатировать прибор и наслаждаться его надежной работой длительное время.

Перед первым применением проверьте содержимое упаковки и убедитесь в комплектности набора.

Обслуживание:

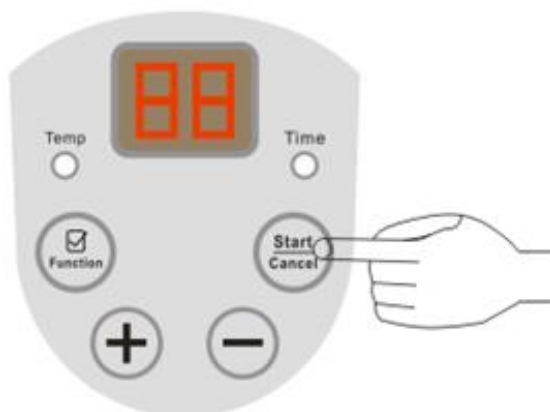
- 1 Включите прибор в электрическую розетку.
- 2 Нажмите кнопку «Function», чтобы выбрать функции: «Temp» температуры или «Time» времени. Под выбранной функцией загорится индикатор.



Для настройки рабочей температуры нажмите кнопку «+» или «-».



Диапазон температур составляет от 20°C до 60°C. Затем нажмите кнопку «Start /Cancel», чтобы подтвердить настройку температуры.



После нажатия «Start/Cancel» загорится функция «Time», т.е. настройка времени. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы настроить время работы. Диапазон времени работы составляет от 1 часа до 48 часов. После настройки времени нажмите кнопку «Start/Cancel», индикатор функции «Time» загорится красным светом, а прибор начнет работу.

1. По истечению установленного времени раздастся звуковой сигнал. Отключите кабель питания от электросети. Готовый йогурт поставьте в холодильник.
2. Если во время работы прибора Вам понадобится отменить его работу, нажмите и удерживайте кнопку «Start/Cancel».

#### Советы:

- **Через 8 часов йогурт получится очень нежный, а через 10 часов - обычный натуральный йогурт.**
- Время созревания влияет на консистенцию и вкус йогурта. Чем дольше, тем кислее йогурт и интенсивнее его вкус.
- Готовый йогурт следует употребить в пищу в течение 3-5 дней.
- Для обогащения вкуса готового йогурта или внесения разнообразия в меню можно добавить в него сок, мед, фрукты или орехи.

#### Приготовление йогурта

Йогурт – это молоко, переработанное йогуртными бактериями. Бактерии размножаются в теплом молоке и через определенное время превращают его в йогурт. Это значительно обогащает молоко высококачественным белком. Йогурт содержит микроэлементы и полезную микрофлору. Домашний йогурт не содержит лишних добавок, которые обычно используются в магазинных йогуртах (загустителей, искусственных красителей, ароматизаторов, сахаров).

Для приготовления вкусного домашнего йогурта Вам понадобится:

- 1250 мл свежего домашнего или низкопастеризованного (нежирного или обезжиренного) молока. В йогуртнице можно приготовить 7 порций йогурта (1 порция = 180 мл).
  - лиофилизированные йогуртные бактерии для йогурта,
  - По желанию: орехи, фрукты, джем, изюм.
1. Осторожно вымойте банки для йогурта вместе с крышками теплой водой. Банки после мытья обдайте кипятком. Дайте высохнуть или вытрите насухо.
  2. Отмеряйте нужное количество молока 1250 мл. Если Вы используете непастеризованное молоко, сначала его пастеризуйте. Для этого налейте молоко в кастрюлю и подогрейте его, постоянно помешивая, до 65°C, поддерживайте такую температуру в течение 30 минут, а затем быстро охладите молоко до 40-45 °C. Если Вы используете магазинное низкопастеризованное молоко, то подогрейте его до температуры 40-45 °C.
  3. Бактерии растворите в небольшом количестве подогретого молока (ок. 50 мл), после полного растворения влейте их в подготовленное молоко.
  4. После прививки молока бактериями оставьте его еще на 30 минут, время от времени перемешивая. Потом разлейте молоко в ранее подготовленные банки
  5. Банки поставьте в йогуртницу и установите крышку прибора.
  6. Установите сначала время работы прибора на 8 ч и температуру (45-47°C). Температуру подберите в соответствии с рецептом или рекомендациями на упаковки используемых йогуртных бактерий. Время ферментации составляет 8-12 часов. Через 8 часов проверьте, подходит ли Вам вкус и консистенция йогурта, если нет - оставьте его в йогуртнице еще на какое-то время.

**Внимание:** На время брожения оказывает влияние температура окружающей среды и температура сырья. При низкой температуре окружающей среды нужно больше времени, но не больше 14 часов.

## **Возможные проблемы и их решение**

### По истечению 8 часов йогурт все еще жидкий.

- Продлите процесс максимум до 14 часов, регулярно контролируя при этом консистенцию йогурта до получения желаемой.

### По истечению 14 часов йогурт все еще жидкий.

- Возможно, молоко было слишком горячим во время смешивания его с йогуртными культурами. Убедитесь, что при добавлении йогуртных бактерий температура молока не превышает 44°C.
- Использованные культуры могли быть неактивными или неподходящими. Проверьте, используете ли Вы подходящие йогуртные бактерии соответствующего качества.
- Молоко могло быть неподходящим - содержащиеся в нем консерванты или неправильная пастеризация могли затормозить или остановить развитие йогуртных бактерий.

### Йогурт слишком зернистый.

- Йогуртные бактерии были плохо перемешаны с молоком. Культуры всегда следует тщательно перемешивать с теплым молоком.

### На поверхности йогурта видны красные пятна.

- Это может быть признаком того, что в молоко раньше попали споры плесени. Йогурт не годен к употреблению в пищу, его следует выбросить. Перед следующим применением тщательно вымойте банки для йогурта и крышки. Банки обдайте кипятком. Споры плесени могут длительное время находиться в воздухе, загрязняя молоко и делая его неподходящим для приготовления йогурта. Поэтому позаботьтесь о надлежащей чистоте оборудования и не оставляйте открытым молоко после добавления в него культур.

## **Мытье и уход**

Правильный и регулярный уход продлит срок эксплуатации изделия. Обеспечьте ему правильное хранение и надлежащую эксплуатацию.

- Рекомендуется использовать мягкие моющие средства и губки, чтобы уберечь корпус и детали прибора от появления царапин.
- Мойте банки кипятком (не кипятите больше 1 минуты). Крышки банок мойте теплой водой. Контейнер с корпусом и панелью протирайте влажной тканью и вытирайте насухо, не погружая в воду!
- Запрещается вставлять и доставать вилки с розетку мокрыми руками.
- После каждого использования прибор следует протереть влажной салфеткой и оставить для высыхания.
- Детали прибора должны быть всегда чистыми, потому что контактируют с пищевыми продуктами.
- Йогуртницу следует хранить в сухом, недоступном для детей месте, а также беречь ее от пыли и грязи.

## **ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**

- Во время эксплуатации йогуртницы следует соблюдать меры безопасности, связанные с эксплуатацией электроприборов.
- Рекомендуется установить прибор на кухне, с защищенном от попадания прямых солнечных лучей, удобном для работы и безопасном для обслуживания месте.
- Дети могут пользоваться йогуртницей только под надзором взрослых.
- Прибор должен храниться в недоступном для домашних животных месте.
- Во время работы прибора его запрещено переносить.

- Запрещено самостоятельно ремонтировать и модифицировать прибор.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора.
- Убедитесь, что номинальное напряжение такое, которое Вы используете.
- Запрещено эксплуатировать прибор рядом с легковоспламеняющимися предметами.
- Не пользуйтесь прибором в нестабильном и влажном месте или рядом с источником тепла.



Несоблюдение вышеперечисленных рекомендаций может быть опасно для здоровья, а также нарушать работу прибора и привести к его повреждению.

### Технические данные

Номинальная мощность	230 В~ 50 Гц
Номинальная мощность	20 Вт
Объем	7 банок общим объемом 1,26 л (180 мл каждая)
Класс защиты	II

Размеры прибора	
Ширина	27,5 см
Высота	15,5 см



### УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Фирма «BROWIN» дает 12 месяцев гарантии на правильную работу йогуртницы.
- В случае повреждений, вызванных ошибкой производителя, обеспечивается бесплатный ремонт.
- Срок рассмотрения рекламации и возможного ремонта составляет 14 дней от даты передачи изделия.
- Гарантия теряется в случае обнаружения повреждений, возникших в результате неправильной эксплуатации, например,
  - использования йогуртницы не по назначению;
  - использования йогуртницы не согласно с рекомендациями, перечисленными в инструкции;
  - физических повреждений прибора.

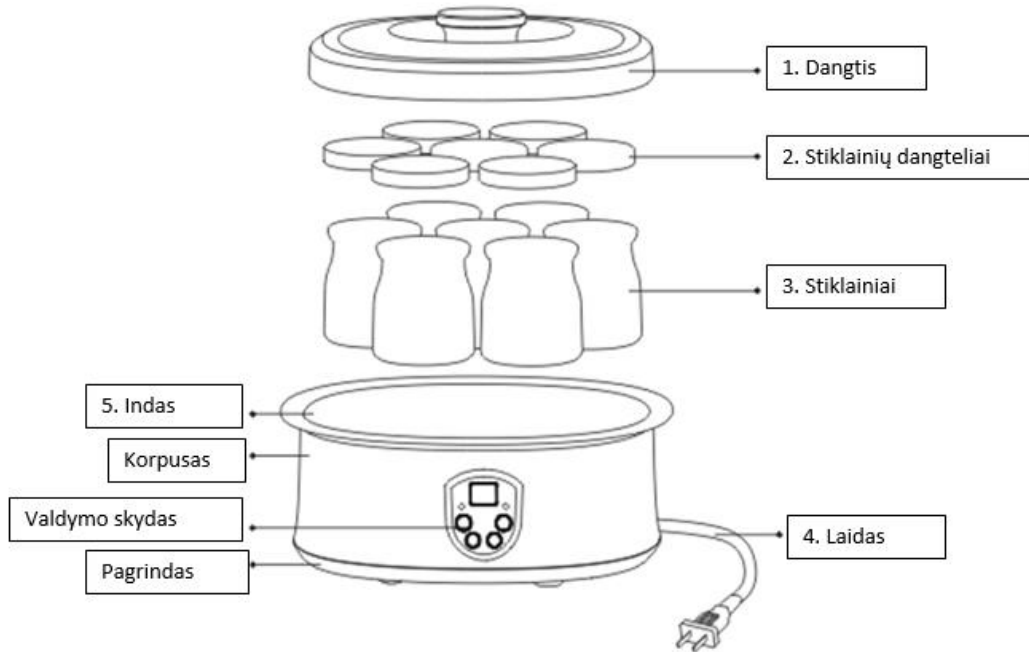
Желаем Вам удовольствия от использования приобретенного прибора И приглашаем ознакомиться с богатым ассортиментом нашей фирмы.

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
 ul. Pryncypalna 129/141  
 PL 93-373 Łódź  
 tel. +48 42 23 23 230  
[www.browin.pl](http://www.browin.pl)

## NAUDOJIMO INSTRUKCIJA JOGURTO GAMINIMO APARATAS SU TERMOSTATU

Daugiafunkcis prietaisas, kuris patenkins visų, norinčių savo namų valgiaraštį papildyti pirmiausia skanių ir sveikų jogurtų, taip pat sūrelių ar kefyro, lūkesčius. Idealiai tinka gaminti ir paprastą, ir tirštą graikišką jogurtą. Vegetariško maisto šalininkai galės pasigaminti sojų pieno jogurto.

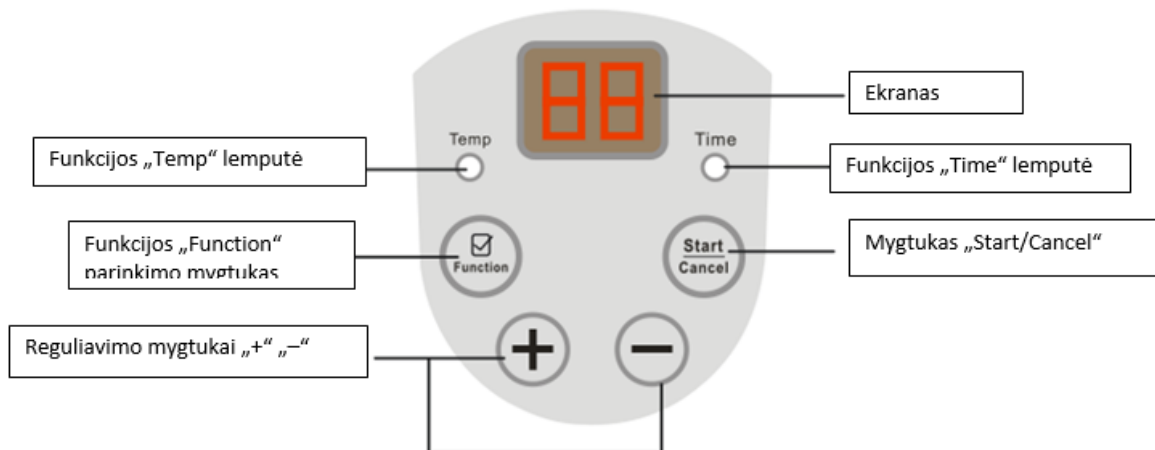
Jogurto gaminimo aparate įrengtas laikmatis, kuriuo galima parinkti veikimo trukmę ir tiksliai nustatyti jogurto brandinimo temperatūrą, kad būtų galima tinkamai kontroliuoti mėgstamų skanėstų gaminimo procesą ir lengvai tenkinti tai, kas kiekvienam labiausiai patinka.



### Rinkinyje yra:

- Dangtis
- 7 stiklainių dangteliai
- 7 stiklainiai
- Laidas
- Indas korpuse su valdymo skydu

### Valdymo skydas:



Parodytinė schema

**Prašome atidžiai susipažinti su šia instrukcija prieš pradėdant naudoti prietaisą ir išsaugoti ją, kad būtų galima ja pasinaudoti ateityje.**

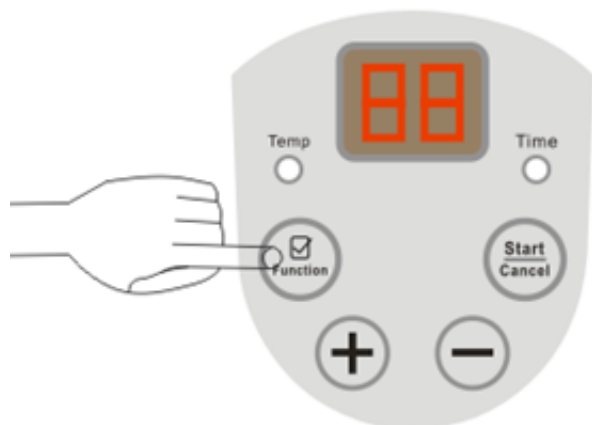
## NAUDOJIMO BŪDAS

Atidžiai susipažinus su toliau pateikiamais nurodymais suteiks galimybę tinkamai naudoti prietaisą ir džiaugtis jo netrikdomu veikimu ilgą laiką.

Prieš pirmą kartą naudojant patikrinti pakuotės turinį ir įsitikinti, kad yra visos rinkinio dalys.

Naudojimas:

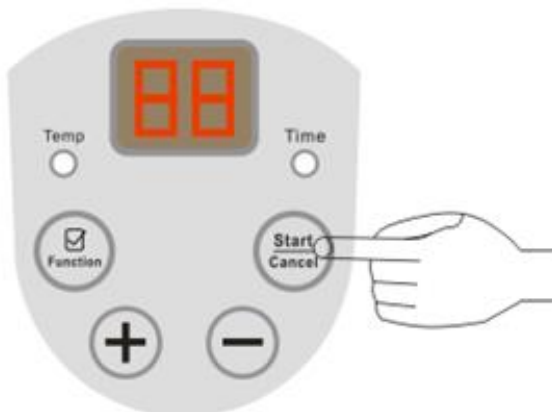
1. Prietaisą įjungti į tinklo lizdą.
2. Spausiti mygtuką „Function“ funkcijai parinkti: „Temp“ – temperatūrai arba „Time“ – trukmei. Po pasirinkta funkcija užsidega lemputė.



Prietaiso darbinei temperatūrai nustatyti spausiti mygtuką „+“ arba „-“.



Temperatūrą galima nustatyti nuo 20 °C iki 60 °C. Paskiau spausiti mygtuką „Start/Cancel“ temperatūros parinkčiai patvirtinti.





Paspaudus mygtuką „Start/Cancel“, funkcija pakeičiama funkcija „Time“, t. y. galima nustatyti trukmę. Spausti mygtuką „+“ arba „-“ veikimo trukmei nustatyti. Trukmę galima nustatyti nuo 1 val. iki 48 val. Nustačius trukmę, spausti mygtuką „Start/Cancel“, funkcijos „Time“ lemputė ima degti raudonai, o prietaisas pradeda veikti.

1. Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas. Ištraukti prietaiso laidą iš lizdo. Pagamintą jogurtą laikyti šaldytuve.
2. Jeigu veikiant prietaisui norima atšaukti jo veikimą, ilgiau spausti mygtuką „Start/Cancel“.

#### **Patarimai:**

- **Po 8 valandų gaunamas labai švelnus jogurtas, o po 10 valandų – tradicinis natūralus jogurtas.**
- Brandinimo trukmė lemia jogurto konsistenciją ir skonį. Kuo ilgiau brandinama, tuo jogurtas yra brandesnis ir stipresnio skonio.
- Pagamintą jogurtą būtina suvartoti per 3–5 dienas.
- Norint praturtinti pagaminto jogurto skonį arba pajavairinti meniu, galima į jogurtą pilti sulčių, medaus, dėti vaisių arba džiovintų vaisių.

#### **Jogurto gaminimas**

Jogurtas – tai jogurto bakterijų fermentuotas pienas. Bakterijos dauginasi šiltame piene ir po tam tikro laiko pieną paverčia jogurtu. Tai ypač praturtinta pieną aukštos kokybės baltymų. Jogurte yra mikroelementų ir palankios bakterijų mikrofloros. Naminiame jogurte nėra nereikalingų priedų, kurie populiariai naudojami įvairių skonių jogurtuose (tirštiklių, dirbtinių dažiklių, kvapiųjų medžiagų, cukrų).

Norint pasigaminti skanų naminį jogurtą, būtina:

- 1250 ml šviežio karvės arba silpnai pasterizuoto (lieso arba nugriebto) pieno, jogurto gaminimo aparate galima pagaminti 7 jogurto porcijas (1 porcija = 180 ml).
  - liofilizuotos bakterijų kultūros jogurtui,
  - pasirinktinai: riešutai, vaisiai, uogienė, razinos.
1. Atsargiai išplauti jogurtui laikyti skirtus stiklainius ir dangtelius šiltu vandeniu. Išplautus stiklainius nuplankyti. Viską išdžiovinti.
  2. Atmatuoti reikalingą pieno kiekį – 1250 ml. Šviežią nepasterizuotą pieną būtina pasterizuoti. Tam pieną supilti į puodą ir visą laiką maišant pakaitinti iki 65°C. Šią temperatūrą palaikyti 30 minučių, paskiau greitai ataušinti pieną iki 40–45°C. Pirktinį silpnai pasterizuotą pieną pakaitinti puode iki 40- 45°C temperatūros.
  3. Bakterijas atskirai ištirpinti truputyje pašildyto pieno (apie 50 ml). Visiškai ištirpusias bakterijas supilti į paruoštą pieną.
  4. Supylus į pieną jogurto bakterijas, palikti jas dar 30 minučių, kas kiek laiko pamaišyti. Paskiau pieną perpilti į iš anksto paruoštus stiklainius.
  5. Stiklainius sudėti į jogurto gaminimo aparatą ir uždengti dangčiu.
  6. Pradžioje prietaiso veikimo trukmę parinkti 8 val. ir 45–47 °C temperatūrą. Temperatūrą parinkti pagal receptą arba nurodymus, kurie pateikiami ant naudojamų jogurto kultūrų pakuotės. Fermentacijos trukmė turėtų būti apie 8–12 valandų. Po 8 valandų pasižiūrėti, ar jogurto konsistencija ir skonis yra tinkami. Jeigu ne, toliau palikti jogurto gaminimo aparate ir pailginti laiką.

**Dėmesio:** Fermentacijos trukmę lemia aplinkos ir žaliavų temperatūra. Taigi esant žemesnei temperatūrai, prireikia daugiau laiko, bet fermentacija negali trukti ilgiau kaip 14 valandų.

#### **Galimos problemos ir jų sprendimas**

Praėjo 8 valandos, bet jogurtas vis dar yra per skystas.

- Procesą pailginti iki 14 valandų ir reguliariai kontroliuoti jogurto konsistenciją, kol pasieks pageidaujamą.

### Praėjo 14 valandų, bet jogurtas vis dar yra per skystas.

- Pienas galėjo būti per karštas, kai buvo maišomas su jogurto kultūromis. Įsitikinti, kad pridėdant bakterijų kultūrų pieno temperatūra neviršija 44 °C.
- Naudojamos kultūros galėjo būti neveiklios arba netinkamos. Patikrinti, ar naudojamos tinkamos kokybės reikiamos kultūros.
- Pienas galėjo būti netinkamas – jo sudėtyje esantys konservantai arba netinkamas jo pasterizavimo būdas gali sustabdyti arba neleisti daugintis jogurto kultūroms.

### Jogurtas yra pernelyg grūdėtas.

- Jogurto kultūros ir pienas nebuvo tinkamai sumaišyti. Kultūras būtina visada gerai sumaišyti su šiltu pienu.

### Jogurto paviršiuje pastebimos raudonos dėmelės.

- Tai gali reikšti, kad į pieną pateko pelėsių sporų. Toks jogurtas netinkamas vartoti ir būtina jį išmesti. Kitą kartą būtina labai gerai išplauti jogurto stiklainius ir dangtelius. Stiklainius perpilti verdančiu vandeniu. Pelėsių sporos gali ilgą laiką laikytis ore, užteršti pieną ir padaryti jį netinkamą jogurto gamybai, todėl būtina pasirūpinti, kad įranga būtų visiškai švari ir prieš dedant kultūrų negalima palikti neuždengto pieno.

## **Valymas ir laikymas**

Tinkama ir reguliari priežiūra pailgina gaminio naudojimą. Būtina pasirūpinti, kad gaminys būtų laikomas geros būklės ir tinkamai naudojamas.

- Patartina naudoti švelnius valiklius ir priedus, kurie saugo prietaiso plastikinį korpusą ir elementus nuo įbrėžimų.
- Stiklainius plauti verdančiu vandeniu (nevirti ilgiau nei 1 minutę). Stiklainių dangtelius plauti šiltu vandeniu. Indą su korpusu ir valdymo skydu nuvalyti drėgnu skudurėliu ir išdžiovinti. Nenardinti į vandenį!
- Draudžiama traukti ir kišti kištuką šlapiomis rankomis.
- Kiekvieną kartą, kai baigiama naudoti, prietaisą išvalyti drėgnu skudurėliu ir palikti, kad išdžiūtų.
- Rinkinio elementai visą laiką turi būti švarūs, nes liečiasi su maistu.
- Jogurto gaminimo aparatą laikyti sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje ir saugoti nuo dulkių bei nešvarumų.

## **SAUGOS TAISYKLĖS**

- Naudojant jogurto gaminimo aparatą būtina laikytis atsargumo priemonių, susijusių su elektros prietaisų naudojimo sauga.
- Rekomenduojama prietaisą statyti virtuvėje, nuo pernelyg stiprios saulės apsaugotoje vietoje, kad būtų jį patogiai ir saugiai naudoti.
- Vaikai jogurto gaminimo aparatą gali naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.
- Prietaisą būtina saugoti, kad jo nepasiekti naminiai gyvūnai.
- Nenešioti veikiančio prietaiso.
- Prietaiso negalima savarankiškai taisyti ir keisti.
- Nepalikti veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Įsitikinti, kad vardinė įtampa yra tokia pati kaip naudojama.
- Draudžiama naudoti prietaisą šalia degių daiktų.
- Nenaudoti prietaiso nestabilioje ar drėgnoje vietoje arba šalia kitų šilumos šaltinių.



Nesilaikant šių nurodymų, gali kilti grėsmė sveikatai; taip pat gali sutrikti prietaiso veikimas ir sugesti pats prietaisas.

## Techniniai duomenys

Vardinė įtampa	230 V~ 50 Hz
Vardinė galia	20 W
Talpa	7 stiklainiai, kurių bendroji talpa 1,26 l (po 180 ml kiekvienas)
Apsaugos klasė	II

Prietaiso matmenys	
Plotis	27,5 cm
Aukštis	15,5 cm



## GARANTIJOS SĄLYGOS

- Įmonė „BROWIN“ suteikia 12 mėnesių nuo pirkimo datos garantiją, kad jogurto gaminimo aparatas tinkamai veiks.
- Gedimų dėl gamintojo klaidų atveju užtikrinamas nemokamas remontas.
- Reklamacija išnagrinėjama ir prietaisas pataisomas per 14 dienų nuo priėmimo dienos.
- Garantija negalioja, jeigu aptinkama pažeidimų, atsiradusių dėl netinkamo naudojimo, pvz.:
  - jeigu jogurto gaminimo aparatas naudojamas ne pagal paskirtį;
  - jeigu jogurto gaminimo aparatas naudojamas nesilaikant instrukcijoje pateikiamų nurodymų;
  - dėl prietaiso fizinių pažeidimų.

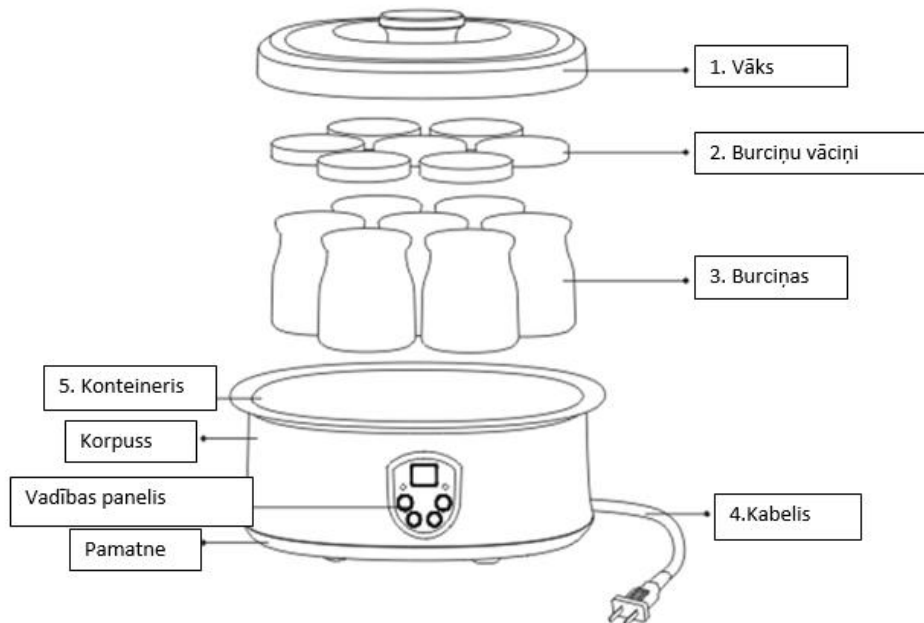
Linkime pasitenkinimo naudojant įsigytą gaminį ir kviečiame susipažinti su turtingu asortimentu, kurį siūlo mūsų įmonė

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
www.browin.pl

## APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA JOGURTU APARĀTS AR TERMOSTATU

Daudzfunkcionāla ierīce, kura patiks tiem, kas vēlas daudzveidot savu mājas ēdienkarti ar garšīgu un veselīgu jogurtu, kā arī ar biezpienu un kefiru. Ideāli piemērota gan parasta jogurta, gan bieza grieķu tipa jogurta gatavošanai. Veģetārās ēdienkartes cienītājiem ierīce ļaus pagatavot jogurtu no sojas piena.

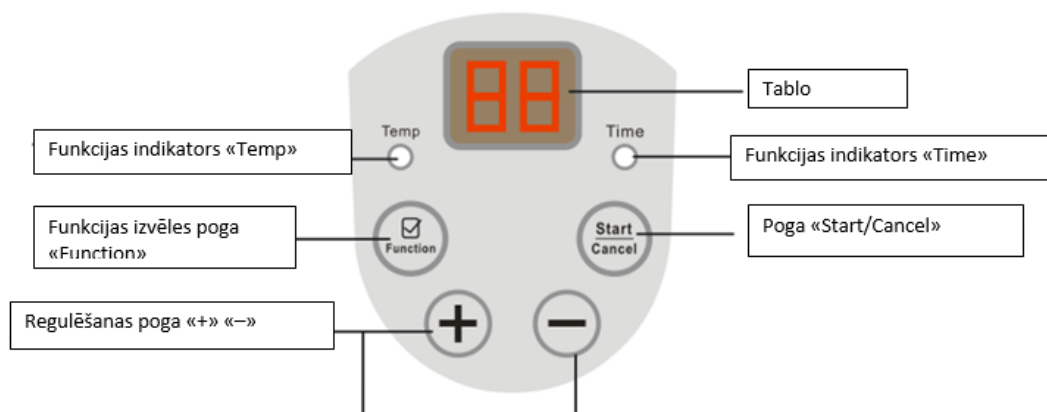
Jogurtu aparāts ir aprīkots ar taimeru, ar kura palīdzību ir iespējams ieprogrammēt darbības laiku, kā arī precīzi iestatīt jogurta nobriešanas temperatūru, kam pateicoties Jūs iegūsiet pilnīgu kontroli pār jebkuru gardumu pēc pašu izvēles radīšanas procesu.



### Komplektā ietilpst:

- Vāks
- 7 burciņu vāciņi
- 7 burciņas
- Kabelis
- Konteineris korpusā ar vadības paneli

### Vadības panelis:



Lūdzu, pirms ierīces lietošanas, uzmanīgi iepazīstieties ar šo lietošanas pamācību un saglabāiet to turpmākai iespējamai izmantošanai nākotnē.

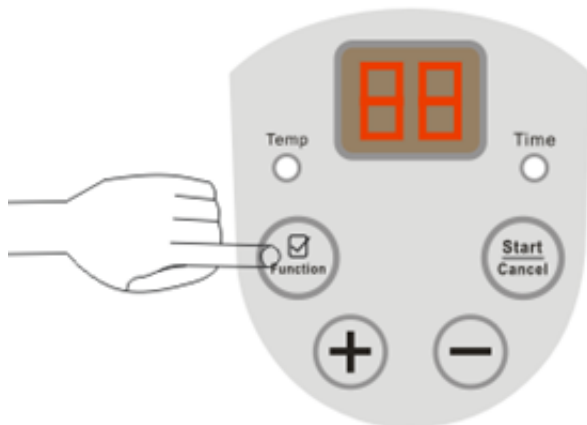
## LIETOŠANAS VEIDS

Uzmanīga iepazīšanās ar zemāk uzskaitītajiem ieteikumiem ļaus Jums pareizi lietot ierīci un ilgstoši baudīt tās drošo darbību.

Pirms pirmās lietošanas pārbaudiet iepakojuma saturu un pārliecinieties par tā komplektācijas pilnīgumu.

Apkalpošana:

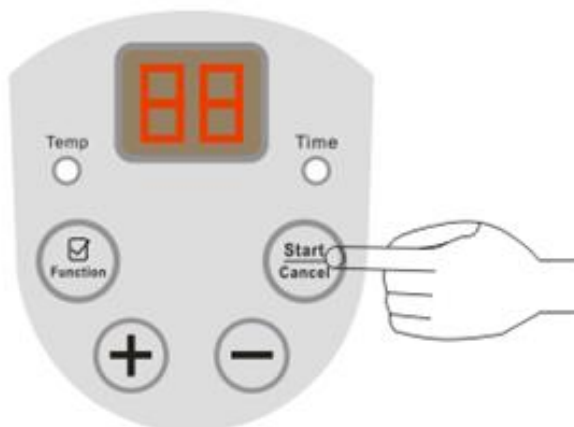
1. Pieslēdziet ierīci elektriskajai kontaktligzdai.
2. Lai izvēlētos funkcijas, nospiediet pogu «Function»: «Temp» - temperatūra, vai «Time» - laiks. Zem izvēlētās funkcijas iedegsies indikators.



Lai iestatītu darba temperatūru, nospiediet pogu «+» vai «-».



Temperatūru diapazons - no 20°C līdz 60°C. Tad nospiediet pogu «Start /Cancel», lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.



Pēc «Start/Cancel» nospiešanas iedegsies funkcija «Time», t.i. laika iestatīšana. Nospiediet pogu «+» vai «-», lai iestatītu darbības laiku. Darbības laika diapazons – no 1 stundas līdz 48 stundām. Pēc laika iestatīšanas, nospiediet pogu «Start/Cancel», funkcijas «Time» indikators iedegsies sarkanā krāsā un ierīce sāks darbu.

1. Pēc iestatītā laika notecēšanas, atskanēs skaņas signāls. Atslēdziet barošanas kabeli no elektrotīkla. Gatavo jogurtu ielieciet ledusskapī.
2. Ja ierīces darba laikā Jums būs nepieciešams pārtraukt tās darbību, piespiediet un pieturiet pogu «Start/Cancel».

#### **Padomi:**

- **Pēc 8 stundām jogurts būs ļoti maigs, bet pēc 10 stundām – parastais dabīgais jogurts.**
- Nobriešanas laiks ietekmē jogurta konsistenci un garšu. Jo tas būs ilgāks, jo skābāks būs jogurts un intensīvāka tā garša.
- Gatavais jogurts ir jāizlieto ēšanai 3-5 dienu laikā.
- Lai bagātinātu gatavā jogurta garšu vai ieviestu dažādību ēdienkartē, tam var pievienot sulu, medu vai riekstus.

#### **Jogurta pagatavošana**

Jogurts – tas ir jogurta baktēriju pārstrādāts piens. Baktērijas vairojas siltā pienā un pēc noteikta laika pārvērš to jogurtā. Tas būtiski bagātina pienu ar augstas kvalitātes olbaltumvielām. Jogurts satur mikroelementus un derīgu mikrofloru. Mājas jogurts nesatur liekas piedevas, kuras parasti tiek izmantotas veikala jogurtos (biezinātājus, mākslīgās krāsvielas, aromatizatorus, cukurus).

Garšīga mājas jogurta pagatavošanai Jums būs nepieciešams:

- 1250 ml svaiga mājas vai pasterizēta piens ar zemu tauku saturu vai vājpiena. Jogurtu aparātā var sagatavot 7 jogurta porcijas (1 porcija = 180 ml).
- liofilizētas jogurtu baktērijas,
- pēc izvēles: rieksti, augļi, džems, rozīnes.

1. Uzmanīgi ar siltu ūdeni izmazgājiet jogurta burciņas kopā ar vāciņiem. Pēc mazgāšanas burciņas izplaucējiet ar verdošu ūdeni. Ļaujiet nožūt un izslaukiet.
2. Nomēriet nepieciešamo piena daudzumu - 1250 ml. Ja Jūs lietojat nepasterizētu pienu, vispirms to pasterizējiet. Šajā nolūkā ielejiet pienu katlā un, pastāvīgi to maisot, uzsildiet līdz 65°C, uzturiet šo temperatūru 30 minūtes, tad ātri atdzesējiet pienu līdz 40-45 °C. Ja Jūs lietojat veikala pasterizēto pienu, tad uzsildiet to līdz temperatūrai 40-45 °C.
3. Baktērijas izšķīdiniet nelielā sasildītā piena daudzumā (apm. 50 ml), pēc pilnīgas to izšķīšanas ielejiet tās sagatavotajā pienā.
4. Pēc piena sajaukšanas ar baktērijām, atstājiet to vēl uz 30 minūtēm, laiku pa laikam sajaucot. Tad salejiet pienu iepriekš sagatavotajās burciņās.
5. Burciņas ievietojiet jogurta aparātā un uzlieciet ierīces vāku.
6. Vispirms iestatiet ierīces darba laiku uz 8 stundām un temperatūru (45-47°C). Temperatūru izvēlieties atbilstoši receptei vai ieteikumiem uz izmantojamo jogurta baktēriju iepakojuma. Fermentācijas laiks ir 8-12 stundas. Pēc 8 stundām pārbaudiet, vai Jums patīk jogurta garša un konsistence, ja nē – atstājiet to Jogurta aparātā vēl kādu laiku.

**Uzmanību:** Rūgšanas laiku ietekmē apkārtējās vides un izejvielas temperatūra. Pie zemas apkārtējās vides temperatūras, būs nepieciešams ilgāks laiks, bet tam nav pārsniedz 14 stundas.

#### **Iespējamās problēmas un to risinājums**

##### Pēc 8 stundām jogurts vēl ir šķidr.

- Pagariniet procesu maksimāli līdz 14 stundām, pie tam regulāri kontrolējot jogurta konsistenci līdz vēlamās iegūšanai.

- Pēc 8 stundām jogurts vēl ir šķidr.
- Iespējams, ka piens, tā sajaukšanas ar jogurta kultūrām laikā, bija pārāk karsts. Pārlicinieties, ka, pievienojot jogurta baktērijas, piena temperatūra nepārsniedz 44°C.
- Izmantotās kultūras varēja būt neaktīvas vai nepiemērotas. Pārbaudiet vai Jūs lietojāt atbilstošas kvalitātes jogurta baktērijas.
- Iespējams, ka piens ir bijis nepiemērots – tajā esošie konservanti vai nepareiza pasterizācija var bremsēt jogurta baktēriju attīstību.

#### Pārāk graudains jogurts.

- Jogurta baktērijas tika slikti sajauktas ar pienu. Kultūras vienmēr ir rūpīgi jā sajauc ar siltu pienu.

#### Uz jogurta virsmas ir saredzami sarkani traipi.

- Tas var liecināt par to, ka pienā iepriekš ir nonākušas pelējuma sporas. Jogurts nav derīgs lietošanai, tas ir jāizmet. Pirms nākamās lietošanas reizes rūpīgi izmazgājiet jogurta burciņas un vāciņus. Burciņas izplaucējiet. Pelējuma sporas ilgstoši var atrasties gaisā, piesārņojot pienu un padarot to nederīgu jogurta gatavošanai. Tādēļ parūpējieties par pienācīgu ierīces tīrību un neatstājiet pienu atvērtu pēc kultūru pievienošanas tam.

### **Mazgāšana un kopšana**

Pareiza un regulāra kopšana pagarinās izstrādājuma lietošanas laiku. Nodrošiniet tam pareizu glabāšanu un pienācīgu lietošanu.

- Ir ieteicams lietot maigus mazgāšanas līdzekļus un sūkļus, lai pasargātu ierīces korpusu un detaļas no skrāpējumu parādīšanās.
- Mazgājiet burkas ar verdošu ūdeni (nevāriet ilgāk par 1 minūti). Burciņu vāciņus mazgājiet ar siltu ūdeni. Konteineri ar korpusu un paneli notīriet ar mitru drānu un nosusiniet, neiegremdējot to ūdenī!
- Kontaktdakšu no kontaktligzdas ir aizliegts izņemt ar mitrām rokām.
- Pēc katras lietošanas ierīce ir jānotīra ar mitru salveti un jāatstāj līdz tā izžūst.
- Ierīces daļām vienmēr ir jābūt tīrām, jo tās ir kontaktā ar pārtikas produktiem.
- Jogurta aparāts ir jāglabā sausā, bērniem nepieejamā vietā, kā arī jāsaugā no putekļiem un netīrumiem.

### **DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Jogurta aparāta lietošanas laikā ir jāievēro drošības pasākumi, kas saistīti ar elektroierīču lietošanu.
- Ierīci ir ieteicams uzstādīt virtuvē, no tiešu saules staru nokļūšanas aizsargātā vietā, kas ir ērta un droša apkopei.
- Bērni var lietot jogurta aparātu tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei ir jāglabājas mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Ierīces darba laikā to ir aizliegts pārvietot.
- Ierīci ir aizliegts patstāvīgi remontēt un modificēt.
- Neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības.
- Pārlicinieties, ka nominālais spriegums ir tāds, kādu Jūs lietojat.
- Ir aizliegts lietot ierīci līdzās viegli uzliesmojošiem priekšmetiem.
- Nelietojiet ierīci nestabilā un mitrā vietā vai līdzās siltuma avotam.



Augšminēto ieteikumu neievērošana var būt bīstama veselībai, kā arī traucēt ierīces darbu un radīt tās bojājumus.

## Tehniskie dati

Nominālā frekvence	230 B~ 50 Hz
Nominālā jauda	20 W
Tilpums	7 burciņas ar kopējo tilpumu 1,26 l (180 ml katrā)
Aizsardzības klase	II

Ierīces izmēri	
Platums	27,5 cm
Augstums	15,5 cm



## GARANTIJAS NOTEIKUMI

- Firma "BROWIN" garantē 12 mēnešus korektu jogurta aparāta darbību.
- Ražotāja kļūdas dēļ radušos bojājumu gadījumā tiek nodrošināts bezmaksas remonts.
- Reklamācijas un iespējamā remonta izskatīšanas termiņš ir 14 dienas no izstrādājuma nodošanas datuma.
- Garantija tiek zaudēta gadījumā, ja tiek atklāti bojājumi, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā, piemēram,
  - jogurta aparāta lietošanas neparedzētiem mērķiem;
  - jogurta aparāta lietošana neatbilstoši lietošanas instrukcijā uzskaitītajiem ieteikumiem;
  - ierīces fiziski bojājumi.

Vēlam Jums patīkamu iegādātās ierīces lietošanu! Aicinām Jūs iepazīties ar mūsu firmas bagātīgu piedāvājumu.

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
www.browin.pl

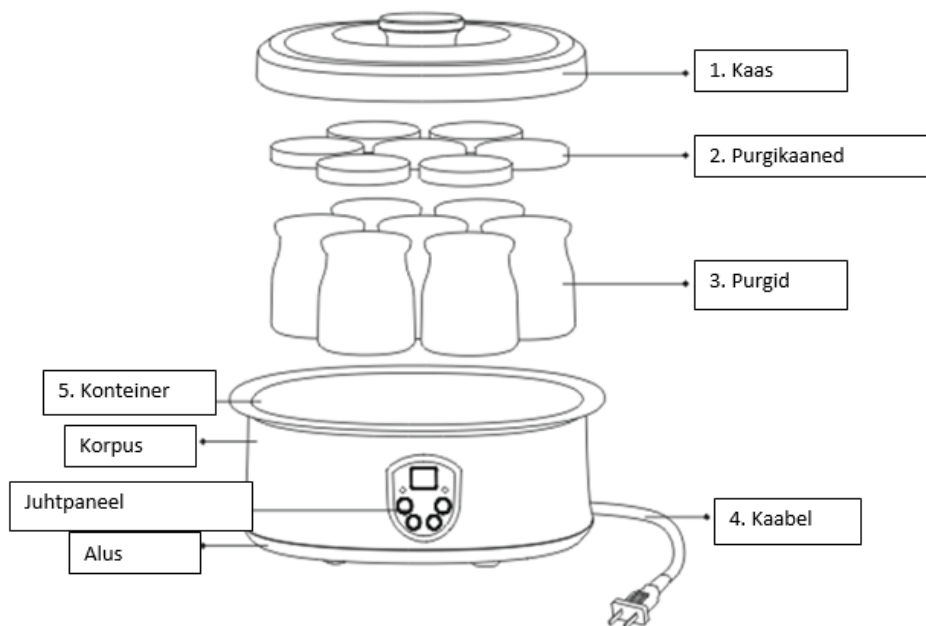




## KASUTUSJUHEND TERMOSTAADIGA JOGURTIMASIN

Multifunktsionaalne seade, mis meeldib neile, kes soovivad oma kodust toidumenüüd mitmekesistada maitsva ja tervisliku jogurtiga, aga ka kohupiima ja keefiriga. Sobib ideaalselt nii tavalise jogurti kui ka Kreeka tüüpi paksu jogurti valmistamiseks. Taimetoidu armastajatel võimaldab see seade valmistada jogurtit sojapiimast.

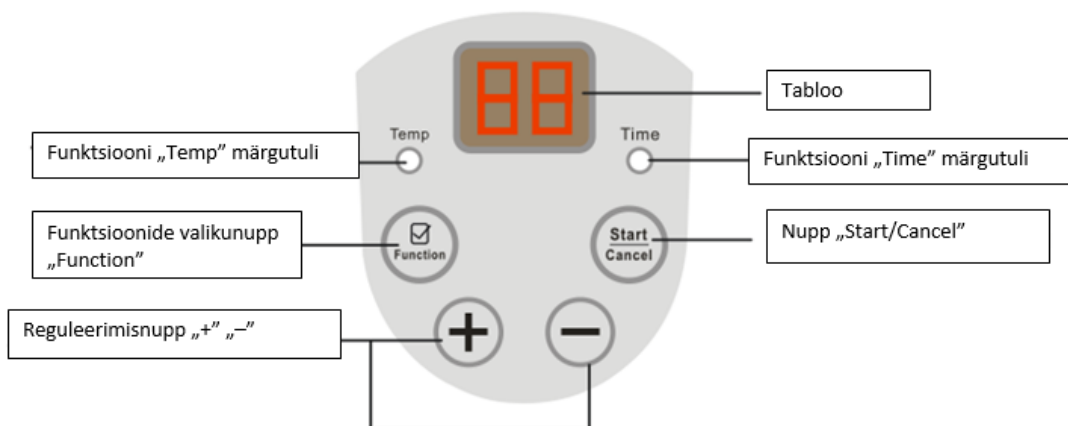
Jogurtimasin on varustatud taimeriga, mis võimaldab tööaega programmeerida ning samuti jogurti valmimistemperatuuri täpselt seadistada, tänu millele saate oma isiklike eelistuste järgi valmivate lemmikroogade loomisprotsessi täielikult kontrollida.



### Komplekti kuuluvad:

- Kaas
- 7 purgikaant
- 7 purki
- Kaabel
- Konteiner juhtpaneeliga korpuses

### Juhtpaneel:



Labivaatuse skeem

Palun lugege käesolev kasutusjuhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi ja hoidke see alles, et saaksite vajaduse korral seda tulevikus kasutada.

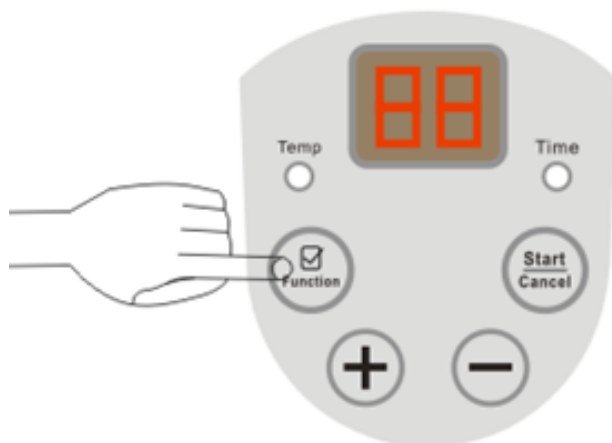
## KASUTAMISVIIS

Allpool loetletud soovitude hoolikas lugemine võimaldab teil seadet õigesti kasutada ja nautida selle tõrgeteta tööd pika aja jooksul.

Kontrollige enne seadme esmakordset kasutamist pakendi sisu ja veenduge seadme kompleksuses.

Kasutamine:

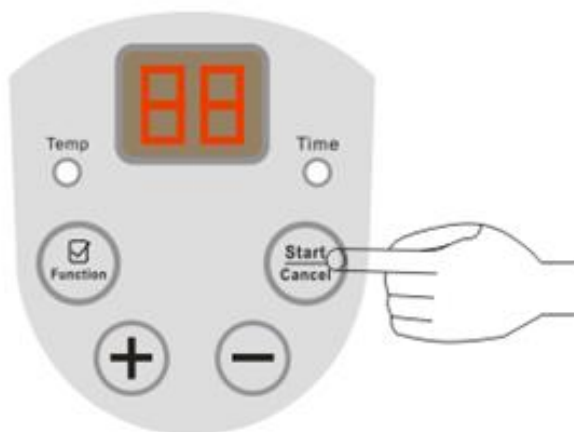
1. Lülitage seade elektrivõrku.
2. Valige nupule „Function”, et valida funktsioonid: „Temp” temperatuur või „Time” aeg. Valitud funktsiooni all süttib märgutuli.



Vajutage töötemperatuuri seadistamiseks nupule „+” või „-”.



Temperatuurivahemik on 20°C kuni 60°C. Seejärel vajutage nupule „Start /Cancel”, et kinnitada temperatuuri seadistus.



Pärast nupule „Start/Cancel” vajutamist süttib funktsiooni „Time” s.t aja seadistamise märgutuli. Vajutage tööaja seadistamiseks nupule „+” või „-”. Tööaja vahemik on 1 tund kuni 48 tundi. Vajutage pärast tööaja seadistamist nupule „Start/Cancel”, funktsiooni „Time” punane märgutuli hakkab põlema ja seade hakkab tööle.

1. Seadistatud tööaja möödumisel kõlab helisignaali. Ühendage toitekaabel elektrivõrgust lahti. Pange valminud jogurt külmikusse.

2. Kui soovite seadme kasutamise ajal selle töö katkestada, siis vajutage ja hoidke all nuppu „Start/Cancel”.

#### Soovitused:

- **Jogurt on 8 tunni pärast väga õrn, 10 tunni pärast – harilik naturaalne jogurt.**
- Jogurt valmimisaeg mõjutab selle konsistentsi ja maitset. Mida pikem on valmimisaeg, seda hapukama ja intensiivsema maitsega jogurt on.
- Valminud jogurt tuleb 3-5 päeva jooksul ära kasutada.
- Valmisjogurti maitse rikastamiseks või menüü mitmekesistamiseks võib sellele lisada mahla, mett, puuvilju või pähkleid.

#### Jogurti valmistamine

Jogurt – see on jogurtibakteritega töödeldud piim. Bakterid paljunevad soojas piimas ja muudavad selle teatud aja pärast jogurtiks. See rikastab piima märkimisväärselt kõrgkvaliteetse valguga. Jogurt sisaldab mikroelemente ja kasulikku mikrofloorat. Kodune jogurt ei sisalda liigseid lisandeid, mida poes müüdavates jogurtites tavaliselt kasutatakse (paksendajad, sünteetilised värvained, lõhnaained, suhkrud).

Maitsva koduse jogurti valmistamiseks läheb Teil vaja:

- 1250 ml värsket kodust või nõrgalt pastöriseeritud (väherasvast või rasvatustatud) piima. Jogurtimasinas saab valmistada 7 portsjonit jogurtit (1 portsjon = 180 ml).
- Lüfiseeritud jogurtibaktereid,
- Soovi korral: pähkleid, puuvilju, moosi, rosinaid.

1. Peske jogurti jaoks mõeldud purgid ja purgikaaned ettevaatlikult sooja veega puhtaks. Valage purgid pärast pesemist keeva veega üle. Laske ära kuivada või hõõruge kuivaks.

2. Mõõtke vajalik kogus piima 1250 ml. Kui Te kasutate pastöriseerimata piima, siis kõigepealt pastöriseerige see. Selleks valage piim potti ja soojendage seda kuni 65°C, seda samal ajal pidevalt segades ning hoidke sellist temperatuuri 30 minuti jooksul, seejärel jahutage piim kliiresti maha kuni 40-45 °C. Kui Te kasutate nõrgalt pastöriseeritud poepiima, siis kuumutage seda temperatuurini 40 - 45 °C.

3. Lahustage bakterid väikeses koguses soojendatud piimas (ligikaudu 50 ml), valage need pärast täielikku lahustumist ettevalmistatud piima hulka.

4. Jätke piim pärast sellele bakterite lisamist veel 30 minutiks seisma, seda aeg-ajalt liigutades. Seejärel valage piim eelnevalt ettevalmistatud purkidesse.

5. Pange purgid jogurtimasinasse ja paigaldage seadme kaas.

6. Seadistage kõigepealt seadme tööaeg 8 h ja temperatuur (45-47°C). Valige temperatuur vastavuses retsepti või soovitudustega kasutatavate jogurtibakterite pakendil. Fermenteerimisaeg on 8- 12 tundi. Kontrollige 8 tunni pärast, kas jogurti maitse ja konsistents sobib Teile, kui ei sobi, siis jätke see mõneks ajaks veel jogurtimasinasse.

**Tähelepanu:** Käärimisaja pikkust mõjutab ümbritseva keskkonna ja toorme temperatuur. Madala keskkonnatemperatuuri korral kulub rohkem aega, kuid mitte üle 14 tunni.

#### Võimalikud probleemid ja nende lahendused

Jogurt on 8 tunni möödumisel endiselt vedel.

- Pikendage protsessi maksimaalselt 14 tunnini, kontrollides seejuures regulaarselt jogurti konsistentsi kuni soovitud tulemuse saavutamiseni.

#### Jogurt on 14 tunni möödumisel endiselt vedel.

- Võimalik, et piim oli sellesse jogurtikultuuride segamise ajal liig kuum. Veenduge, et jogurtibakterite lisamisel ei ületaks piima temperatuur 44°C.
- Kasutatud jogurtikultuurid võivad olla mitteaktiivsed või sobimatud. Kontrollige üle, kas te kasutasite vastava kvaliteediga sobivaid jogurtibaktereid.
- Piim võis olla sobimatu – selles sisalduvad säilitusained või ebaõige pastöriseerimine võisid jogurtibakterite arengut pidurdada või selle peatada.

#### Jogurt on liiga teraline.

- Jogurtibakterid olid piimaga halvasti segatud. Jogurtikultuurid tuleb sooja piimaga alati hoolikalt segada.

#### Jogurti pinnal on näha punased täpid.

- See võib olla märk sellest, et hallitusseente eosed on eelnevalt piima sattunud. Jogurt on tarbimiseks kõlbmatu, see tuleb ära visata. Purgid ja purgikaaned tuleb enne järgmist kasutamiskorda hoolikalt puhtaks pesta. Purgid tuleb keeva veega üle valada. Hallitusseente eosed võivad pikka aega õhus püsida, saastades piima ja muutes selle jogurti valmistamiseks kõlbmatuks. Seepärast hoolitsege seadmete nõuetekohase puhtuse eest ja ärge hoidke piima lahtiselt pärast sellele jogurtikultuuride lisamist.

### **Pesemine ja hooldus**

Nõuetekohane ja regulaarne hooldus pikendab seadme kasutusiga. Tagage seadmele sobivad hoiustamistingimused ja kasutage seda sihipäraselt.

- Seadme puhastamisel on soovitatav kasutada maheda toimega pesemisvahendeid ja käsnu, et kaitsta seadme korpust ja detaile kriimustuste eest.
- Peske purke keeva veega (ärge keetke üle 1 minuti). Peske purgikaasi sooja veega. Hõõruge niiske lapiga konteineri korpust ja juhtpaneeli ning kuivatage vette kastmata!
- Ärge pistke pistikut pistikupesast ega eemaldage pistikut pistikupesast märgade kätega.
- Seadet tuleb pärast iga kasutamiskorda hõõruda niiske salvrätikuga ja lasta kuivada.
- Seadme detailid peavad alati olema puhtad, sest puutuvad kokku toiduainetega.
- Jogurtimasinat tuleb hoida kuivas, lastele kättesaamatus kohas, samuti tuleb seda kaitsta tolmu ja mustuse eest.

### **OHUTUSEESKIRJAD**

- Jogurtimasina töötamise ajal tuleb järgida elektriseadmete kasutamisega seotud ohutusmeetmeid.
- Soovitatav on paigaldada seade köögis otsese päikesevalguse eest kaitstud, töötamiseks mugavasse ja hooldamiseks ohutusse kohta.
- Lapsed tohivad kasutada jogurtimasinat ainult täiskasvanute järelevalve all.
- Seadet tuleb hoida koduloomadele kättesaamatus kohas.
- Seadme töötamise ajal on selle teisaldamine keelatud.
- Seadme iseseisev remontimine või modifitseerimine on keelatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Veenduge selles, kas seadme nominaalpinge on sama, mida teie kasutate.
- Seadme kasutamine tuleohtlike esemete läheduses on keelatud.
- Ärge kasutage seadet ebastabiilses ja niiskes kohas või soojusallika läheduses.



Ülaltoodud soovitude mittejärgimine võib olla tervisele ohtlik, samuti võib see häirida seadme tööd ja seda kahjustada.

## Tehnilised andmed

Nominaalpinge	230 V~ 50 Hz
Nominaalvõimsus	20 W
Maht	7 purki kogumahuga 1,26 l (180 ml igaüks)
Kaitseklass	II

Seadme mõõtmed	
Laius	27,5 cm
Kõrgus	15,5 cm



## GARANTIINGIMUSED

- Firma BROWIN garanteerib, et seade töötab vähemalt 12 kuud laitmatult.
- Kahjustuste korral, mille põhjuseks on tootjapoolne viga, tagatakse tasuta remont.
- Reklamatsioonide läbivaatamise ja võimaliku remondi tähtaeg on 14 päeva alates toote üleandmise kuupäevast.
- Garantii kaotab kehtivuse, kui avastatakse kahjustused, mis on tekkinud ebaõige kasutamise korral, nagu näiteks:
  - jogurtimasina mittesihipärane kasutamine;
  - jogurtimasina kasutamisel on eiratud kasutusjuhendis esitatud soovitusi;
  - seadme füüsilised kahjustused.

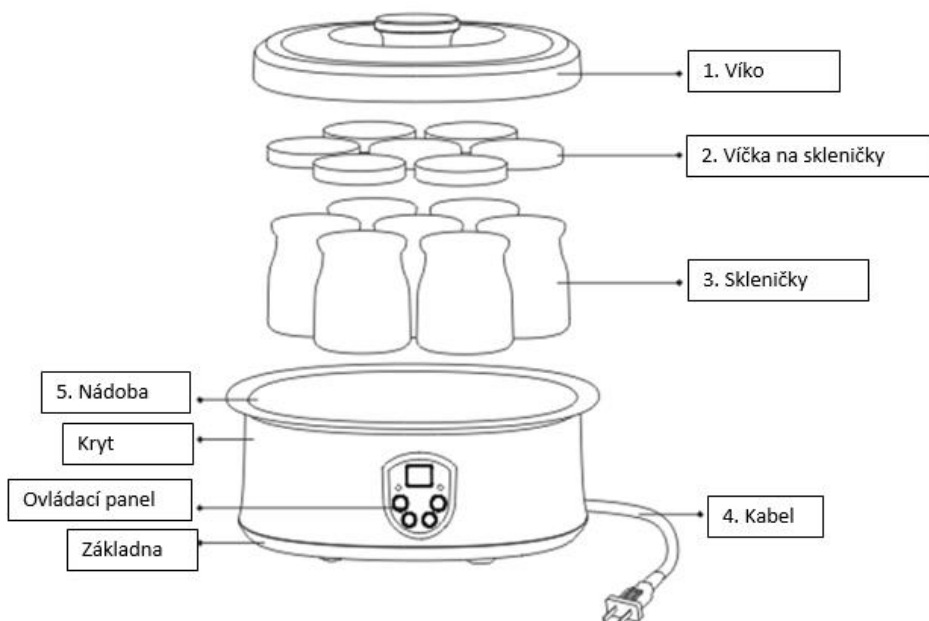
Soovime, et antud seadme kasutamine valmistab Teile rõõmu. Ja kutsume Teid tutvuma meie firma rikkaliku tootevalikuga.

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
www.browin.pl

## NÁVOD K OBSLUZE JOGURTOVAČ S TERMOSTATEM

Multifunkční zařízení, které splní očekávání každého, kdo chce obohatit své domácí menu hlavně lahodnými a zdravými jogurty, ale také tvarohovým sýrem nebo keřírem. Je ideální pro výrobu jak obyčejného jogurtu, tak i hustého jogurtu řeckého typu. Milovníci vegetariánské kuchyně si budou moci připravit jogurt ze sojového mléka.

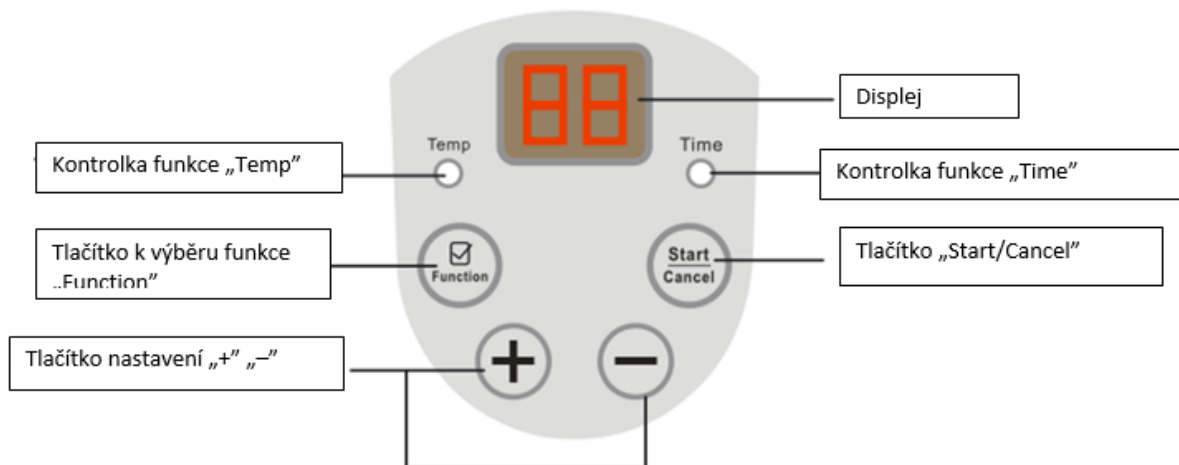
Jogurtovač je vybaven časovačem, který umožňuje naprogramovat dobu práce spotřebiče a přesně nastavit teplotu zrání jogurtu. Díky tomu zajistí vynikající kontrolu nad procesem výroby oblíbených lahůdek a může snadno vyhovět individuálním preferencím.



### Sada obsahuje:

- Víko
- 7 Víček na skleničky
- 7 Skleniček
- Kabel
- Nádobu v krytu s ovládacím panelem

### Ovládací panel:



**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí potřebu.**

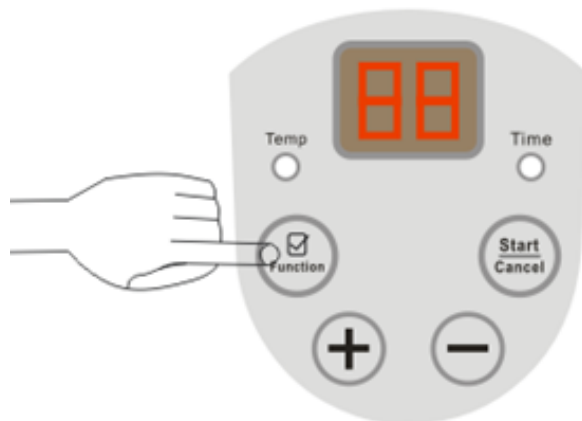
## POUŽÍVÁNÍ

Důkladně se seznámte s níže uvedenými doporučeními, což vám umožní správně používat spotřebič a zajistí bezproblémový provoz po dlouhou dobu.

Před prvním použitím si zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že máte všechny komponenty.

Obsluha:

1. Připojte spotřebič do síťové zásuvky.
2. Stisknutím tlačítka „Function“ vyberte funkci: „Temp“ teploty nebo „Time“ času. U vybrané funkce

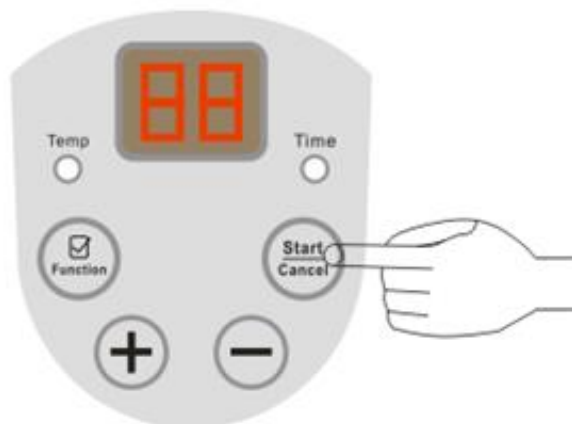


se rozsvítí kontrolka.

Chcete-li nastavit pracovní teplotu spotřebiče, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“.



Rozsah nastavení teploty je od 20°C do 60°C. Poté stiskněte tlačítko „Start /Cancel“ pro schválení nastavení teploty.



Po stisknutí „Start/Cancel“ se funkce změní na „Time“, tj. nastavení času. Pro nastavení času práce stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“. Rozsah nastavení času je 1 hod. až 48 hod. Po nastavení času stiskněte tlačítko „Start/Cancel“, pak se kontrolka funkce „Time“ rozsvítí červeně a spotřebič začne pracovat.

1. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Odpojte kabel spotřebiče ze zásuvky. Hotový jogurt dejte do lednice. Chcete-li během práce spotřebiče zrušit již zahájený cyklus, stiskněte a podržte tlačítko „Start/Cancel“.

### Rady a tipy:

- **Po 8 hodinách získáte velmi jemný jogurt a po 10 hodinách typický přírodní jogurt.** Doba zrání ovlivňuje konzistenci a chuť jogurtu. Čím delší je doba zrání, tím kyselejší jogurt a intenzivnější chuť.
- Hotový jogurt by měl být konzumován do 3 až 5 dnů.
- Chcete-li obohatit chuť hotového jogurtu nebo zpestřit menu, můžete do něj přidat šťávu, med, čerstvé nebo sušené ovoce.

### Příprava jogurtu

Jogurt vzniká fermentací mléka, která je způsobena jogurtovými bakteriemi. Tyto bakterie se množí v teplém mléce, a po určité době je proměněno na jogurt. To výrazně obohacuje mléko o vysoce kvalitní bílkoviny. Jogurt obsahuje mikroelementy a přátelskou bakteriální mikroflóru. Domácí jogurt neobsahuje zbytečná aditiva, běžně používaná v ochucených jogurtech (zahušťovadla, umělá barviva, aroma, cukry).

Na výrobu chutného domácího jogurtu budete potřebovat:

- 1250 ml čerstvého mléka přímo od kravičky resp. mléka podrobeného nízké nebo šetrné pasteraci (polotučného nebo odtučněného), jogurtovač umožňuje přípravu 7 porcí jogurtu (1 porce = 180 ml).
- lyofilizované bakteriální kultury pro jogurt,
- volitelně: ořechy, ovoce, džem, rozinky.

1. Opatrně umyjte v teplé vodě skleničky na jogurt včetně víček. Samotné skleničky po umytí spaňte. Všechno vysušte.

2. Odměřte potřebné množství mléka 1250 ml. Pokud používáte čerstvé nepasterované mléko, pasterujte ho. Za tímto účelem ho nalijte do hrnce a ohřívejte na 65°C (přitom po celou dobu míchejte), potom udržujte tuto teplotu po dobu 30 minut, a pak rychle zchladte mléko na 40-45 °C. Používáte-li mléko z obchodu podrobené nízké nebo šetrné pasteraci, ohřejte je v hrnci na 40-45 °C.

3. Bakterie rozpustíte samostatně v malém množství ohřátého mléka (cca 50 ml). Až se zcela rozpustí, nalijte je do připraveného mléka.

4. Po naočkování mléka jogurtovými bakteriemi nechte ho stát ještě po dobu 30 minut za občasných míchání. Po této době nalijte mléko do dříve připravených skleniček. Vložte skleničky dovnitř jogurtovače a nasadte víko na spotřebič.

6. Předběžně nastavte čas na 8 hod. a teplotu (45-47°C) práce spotřebiče. Teplotu zvolte podle receptu nebo podle doporučení uvedených na obalu jogurtových kultur, které používáte. Doba kysání činí přibližně 8 až 12 hodin. Po 8 hodinách zkontrolujte, jestli vám vyhovuje konzistence a chuť jogurtu. Pokud nikoli, nechte ho nadále v jogurtovači a zadejte delší čas. **Upozornění:** Doba kysání bude ovlivněna teplotou okolí a teplotou surovin. Proto vyžaduje více času při nízké teplotě okolí, nemůže však trvat déle než 14 hodin.

### Možné problémy a jejich řešení

Po 8 hodinách je jogurt stále příliš tekutý.

- Nechte proces prodloužit na maximálně 14 hodin, přitom pravidelně kontrolujte konzistenci jogurtu až k té požadované. Po 14 hodinách je jogurt stále příliš tekutý.
- Mléko mohlo být příliš horké během míchání s jogurtovými kulturami. Ujistěte se, aby během přidávání bakteriálních kultur teplota mléka nepřesáhla 44°C.
- Použité kultury mohly být neaktivní nebo nevhodné. Zkontrolujte, zda používáte vhodné kultury



správné kvality.

- Mléko mohlo být nevhodné - konzervační látky, které jsou v něm obsaženy, nebo nesprávná pasterizace, mohly inhibovat nebo bránit rozvoji jogurtových kultur.

#### Jogurt je příliš hrudkovitý.

- Jogurtové kultury a mléko nebyly správně promíchány. Kultury by měly být vždy důkladně promíchány s teplým mlékem.

#### Na povrchu jogurtu jsou viditelné červené skvrnky.

- To může být známkou toho, že se do mléka dříve dostaly spóry plísní. Jogurt není vhodný ke konzumaci a měl by být vyhozen. Před dalším použitím velmi pečlivě umyjte skleničky na jogurt a víčka. Skleničky zalijte vroucí vodou. Spóry plísní se mohou vznášet ve vzduchu po dlouhou dobu, kontaminovat mléko a způsobit, že se stane nevhodné na výrobu jogurtu, proto zajistěte co nejvyšší čistotu spotřebiče a příslušenství a nenechávejte mléko stát otevřené před přidáním kultur.

### **Čištění a uchovávání**

Vhodná a pravidelná údržba prodlužuje používání výrobku. Dbejte na to, aby byl výrobek uchováván v dobrém stavu a aby byl správně používán.

- Doporučuje se používat jemné čisticí prostředky a jemné příslušenství, které chrání těleso spotřebiče a plastové součásti před poškrábáním.
- Skleničky myjte v horké vodě (nevyvařovat déle než 1 minutu). Víčka skleniček myjte v teplé vodě. Nádobu s krytem a panelem otřete vlhkou látkou a pak vysušte, neponořujte do vody! Je zakázáno vytahovat nebo vkládat zástrčku do zásuvky mokřýma rukama.
- Po každém použití spotřebič očistěte vlhkým hadříkem a nechte jej vyschnout.
- Komponenty sady musí být neustále udržovány v čistotě, protože přicházejí do styku s potravinami.
- Jogurtovač uchovávejte na suchém místě, mimo dosah dětí, a chraňte před prachem a nečistotami.

### **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

- Během provozu jogurtovače dodržujte bezpečnostní upozornění týkající se bezpečného používání elektrických zařízení.
- Doporučujeme, aby byl spotřebič umístěn do kuchyně, na místo chráněné před nadměrným slunečním zářením, které by zajistilo pohodlí během používání a bezpečnou obsluhu.
- Děti by měly mít přístup k jogurtovači pouze pod dohledem dospělých osob.
- Chraňte spotřebič před přístupem domácích zvířat.
- Spotřebič nepřenášejte během provozu.
- Spotřebič nesmí být svévolně opravován ani upravován.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dohledu.
- Ujistěte se, že jmenovité napětí odpovídá napětí, které používáte.
- Používání tohoto spotřebiče v blízkosti hořlavých předmětů je zakázáno.
- Nepoužívejte výrobek na nestabilním nebo vlhkém místě nebo v blízkosti jiného zdroje tepla.



Nedodržení výše uvedených pokynů může být nebezpečné pro vaše zdraví; může také rušit provoz spotřebiče a způsobit jeho poruchu.

## Technické údaje

Jmenovité napětí	230 V~ 50 Hz
Jmenovitý příkon	20 W
Objem	7 skleniček s celkovým objemem 1,26 L ((každá sklenička 180ml)
Třída ochrany	II

Rozměry spotřebiče	
Šířka	27,5 cm
Výška	15,5 cm



## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

- Společnost BROWIN poskytuje záruku na bezchybnou funkci tohoto jogurtovače po dobu 12 měsíců od data zakoupení.
- Vyskytnou-li se závady způsobené chybou výrobce, bude zajištěna jejich bezplatná oprava.
- Lhůta pro posouzení reklamace a případné opravy činí 14 dní ode dne převzetí výrobku.
- Záruka je neplatná, jestliže bude zjištěno, že je závada způsobena nesprávným používáním, a to mj.:
  - používáním jogurtovače v rozporu s jeho určením;
  - používáním jogurtovače v rozporu s pokyny uvedenými v návodu;
  - mechanickým poškozením spotřebiče.

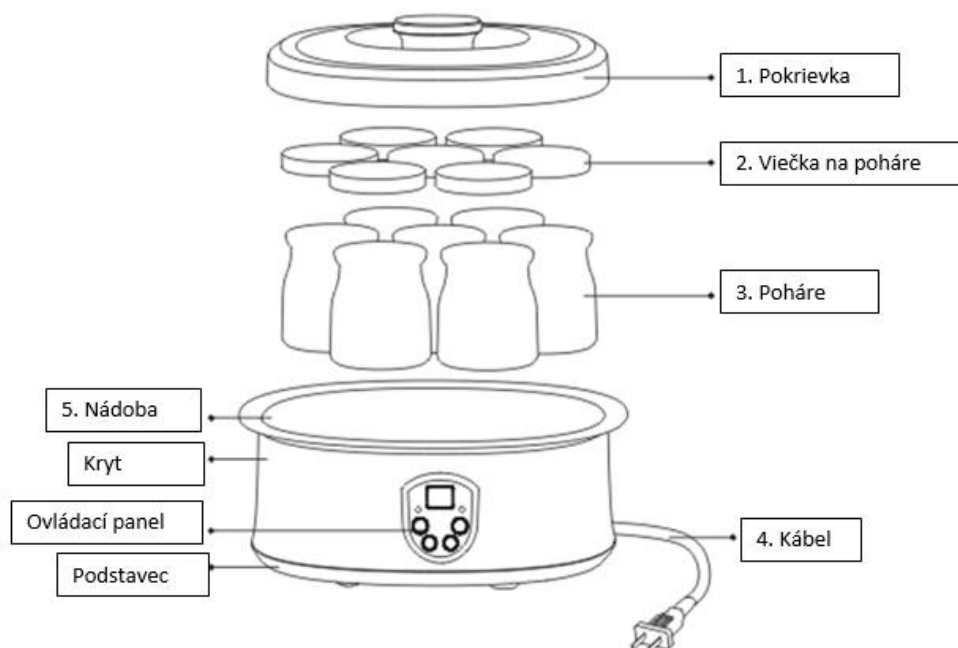
Přejeme vám hodně spokojeností při používání zakoupeného produktu a zveme vás, abyste se seznámili s rozsáhlým sortimentem produktů, které.

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
www.browin.pl

## NÁVOD NA POUŽITIE JOGURTOVAČ S TERMOSTATOM

Viacfunkčné zariadenie, ktoré čelí očakávaniam všetkých tých, ktorí chcú obohatiť domácu kuchyňu predovšetkým o chutné a zdravé jogurty, a aj tvarohové syry alebo kefíry. Je ideálne na prípravu bežného jogurtu, a aj hustého gréckeho jogurtu. Nadšencom vegánskych jedál umožní pripraviť jogurt zo sójového mlieka.

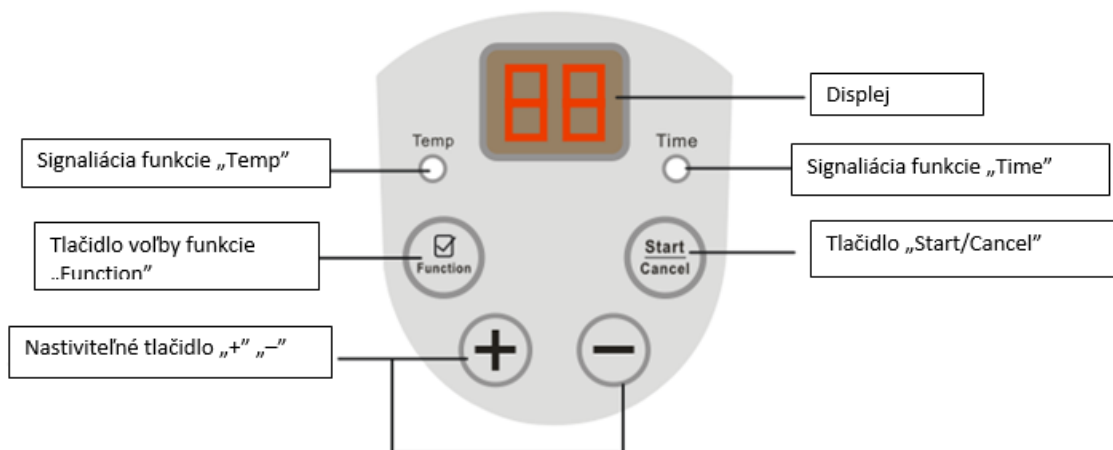
Jogurtovač je vybavený časovačom, ktorý umožňuje nastavenie času práce a presné nastavenie teploty dozrievania jogurtu, čo zaručuje skvelú kontrolu procesu pripravovania obľúbených lahôdok a jednoduché dosiahnutie jedál podľa vašej chuti.



### Set obsahuje:

- Pokrievka
- 7 viečok na poháre
- 7 pohárov
- Kábel
- Nádoba v kryte s ovládacím panelom

### Ovládací panel:



Zoznámte sa týmto návodom na použitie pred prvým použitím zariadenia a uchovajte návod pre opakované použitie v budúcnosti.

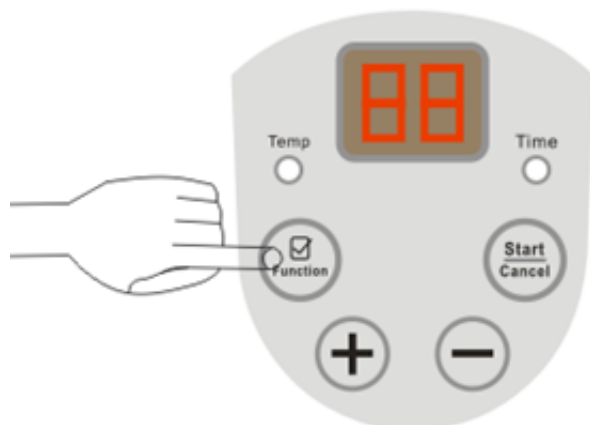
## NÁVOD NA POUŽITIE

Zoznámte sa s uvedeným návodom, aby ste mohli vhodné používať zariadenie a dlhý čas sa tešiť jeho bezchybným a spoľahlivým fungovaním.

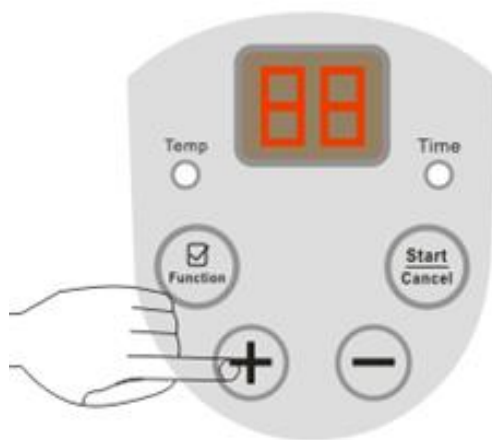
Pred prvým použitím skontrolujte obsah dodávky, aby ste sa uistili, že máte k dispozícii všetky prvky a súčiastky.

Použitie:

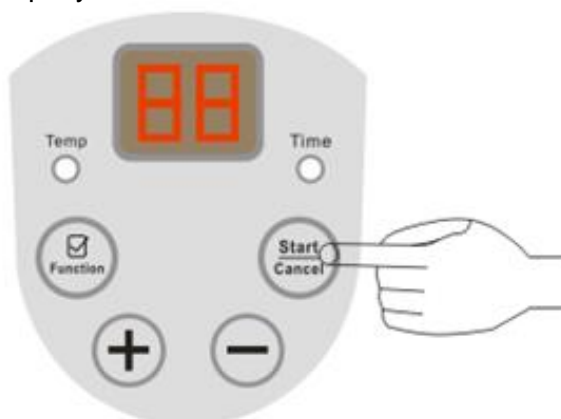
1. Napojte zariadenie na elektrickú sieť.
2. Stlačte tlačidlo „Function” a zvolte funkciu: „Temp” teplota alebo „Time” čas. Pod symbolom zvolenej funkcie sa zasvieti signalizačná dióda.



Pre nastavenie pracovnej teploty stlačte tlačidlo „+” alebo „-”.



Rozsah nastaviteľnej teploty je od 20°C do 60°C. Následne stlačte tlačidlo „Start /Cancel” pre potvrdenie nastavenej hodnoty teploty.



Po stlačení „Start/Cancel” sa funkcia zmení na „Time”, čiže nastavenie času. Stlačte tlačidlo „+” alebo „-” pre nastavenie času práce. Rozsah nastaviteľného času je od 1h do 48h. Po nastavení času stlačte tlačidlo „Start/Cancel”, signalizačná dióda funkcie „Time” zasvieti červenou, a zariadenie začne pracovať.

1. Po uplynutí nastaveného času zariadenie vysiela zvukový signál. Odpojte kábel z elektrickej siete. Pripravený jogurt skladujte v chladničke.
2. Ak počas práce zariadenia budete chcieť zrušiť program, stlačte i dlhšie pridržierte stlačené tlačidlo „Start/Cancel”.

### **Pokyny:**

- **Po 8 hodinách získate veľmi jemný jogurt, po 10 bežný prírodný jogurt.**
- Doba dozrievania ovplyvňuje konzistenciu a chuť jogurtu. Kým dlhší čas dozrievania, tým jogurt získava intenzívnejšiu chuť.
- Hotový jogurt spotrebujte do 3 - 5 dní.
- Pre obohatenie hotového jogurtu alebo spestrenie dennej stravy môžete pridať k jogurtu šľavu, med, ovocie alebo sušené ovocie a orechy.

### **Príprava jogurtu**

Jogurt je skvasené mlieko pôsobením jogurtových kultúr. Tieto kultúry sa rozmnožujú v teplom mlieku, ktoré s časom premenia na jogurt. Týmto podstatne obohacujú mlieko kvalitnými bielkovinami. Jogurt obsahuje mikroelementy a priaznivú bakteriálnu mikroflóru. Domáci jogurt neobsahuje žiadne zbytočné prísady, ktoré sa bežne používajú na prípravu ochutených jogurtov (zahusťujúce látky, umelé farbivá, arómy, cukry).

Na prípravu chutného, domáceho jogurtu potrebujete:

- 1250 ml čerstvého mlieka "priamo od kravy" alebo pasterizovaného pri nízkej teplote (s nízkym obsahom tuku alebo odtučnené), v jogurtovači môžete pripraviť 7 dávok jogurtu (1 dávka = 180 ml).
  - lyofilizované jogurtové kultúry,
  - dodatočne aj orechy, ovocie, džem, hrozienka.
1. Opatrne umyte jogurtové poháre a viečka teplou vodou. Poháre po umytí ponorte do vriacej vody. Všetko riadne osušte.
  2. Odmerajte požadované množstvo mlieka 1250 ml. Ak používate čerstvé mlieko, nepasterizované, tak pred použitím mlieko podrobte pasterizácii – nalejte mlieko do hrnca a stále miešajúc zohrejte na teplotu 65°C, teplotu udržiavajte po dobu 30 minút, následne rýchlo mlieko ochlaďte na teplotu do 40-45 °C. Ak používate mlieko kúpené v obchode pasterizované pri nízkej teplote, zohrejte mlieko na teplotu do 40-45 °C.
  3. Baktérie rozpustíte osobitne v malom množstve zohriateho mlieka (cca 50 ml), a ak sa úplne rozpustia, vlejte vzniknutý roztok do pripraveného mlieka.
  4. Po zaočkovaní mlieka jogurtovými kultúrami nechajte mlieko stať ešte 30 minút, raz za čas miešajúc. Po tejto dobe mlieko rozlejte do skôr pripravených pohárov.
  5. Vložte poháre do jogurtovača a prikryte pokrievkou.
  6. Nastavte na zariadení predbežný čas 8h a teplotu (45-47°C). Teplotu zvolte podľa receptu alebo pokynov uvedených na balení použitých jogurtových kultúr. Doba kvasenia je cca 8-12 hodín. Po 8 hodinách skontrolujte konzistenciu a chuť jogurtu, a ak nie je podľa vašich predstáv, nechajte jogurt ďalej dozrievať v jogurtovači, predlžujúc čas práce zariadenia.

**Upozornenie:** Na dobu kvasenia má vplyv teplota prostredia a aj teplota surovín. Preto pri nižšej teplote prostredia jogurt dozrieva dlhšie, ale maximálne 14 hodín.

## Prípadne problémy a ich riešenie

### Po uplynutí 8 hodín jogurt je stále v príliš tekutom stave.

- Predĺžte dozrievanie do maximálne 14 hodín, pravidelne kontrolujúc konzistenciu jogurtu, až bude taká, akú požadujete.

### Po uplynutí 14 hodín jogurt je stále v príliš tekutom stave

- Pravdepodobne pri pridaní jogurtových kultúr bolo mlieko príliš horúce. Uistite sa, že počas pridávania jogurtových kultúr má mlieko maximálnu teplotu 44°C.
- Pravdepodobne použité jogurtové kultúry boli neaktívne alebo nevhodné. Skontrolujte, či používate jogurtové kultúry s vhodnou kvalitou.
- Pravdepodobne mlieko bolo nevhodné – konzervačné látky, ktoré obsahuje alebo nevhodná pasterizácia mohli zastaviť alebo znemožniť vývoj jogurtových kultúr.

### Jogurt obsahuje jemne hrudky.

- Jogurtové kultúry a mlieko neboli dobre vymiešané. Vždy riadne vymiešajte jogurtové kultúry s teplým mliekom.

### Na povrchu jogurtu sú viditeľné červené škvrny.

- To môže znamenať, že mlieko bolo skôr nakazené spórmi plesní. Jogurt nie je vhodný na jedenie a by sa mal vyhodiť. Pred opakovaným použitím riadne umyte poháre a viečka. Poháre ponorte do vriacej vody. Spóry plesní môžu pretvárať vo vzduchu dlhšiu dobu, znečisťovať mlieko, ktoré nakazené je nevhodné na výrobu jogurtu, preto sa postarajte o najvyššiu úroveň čistoty zariadenia a nenechávajte otvorené mlieko pred pridaním jogurtových kultúr.

## Čistenie a skladovanie

Vhodná a pravidelná údržba predlží životnosť výrobku. Dbajte o to, aby zariadenie bolo skladované v dobrom stave a vhodne prevádzkované.

- Odporúčame používanie jemných čistiacich prostriedkov a jemných látok, ktoré budú chrániť korpus zariadenia a plastové prvky pred poškrabaním.
- Poháre myte vriacou vodou (varte maximálne 1 minútu). Viečka pohárov myte teplou vodou. Nádobu s krytom a ovládacím panelom utierajte vlhkou handrou a osušte, neponárajte do vody!
- Nedotýkajte zástrčku mokrými rukami.
- Po každom použití vyčistite zariadenie vlhkou handričkou a nechajte vyschnúť.
- Jednotlivé prvky zariadenia by mali byť vždy čisté, lebo majú kontakt s potravinami.
- Jogurtovač skladujte na suchom mieste, mimo dosahu detí, a aj chráňte pred prachom a špinou.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Počas prevádzky jogurtovača dodržiavajte bezpečnostné pokyny platné pri používaní elektrospotrebičov.
- Odporúčame umiestniť zariadenie v kuchyni, na mieste chránenom pred nadmerným pôsobením slnečných lúčov, ktoré zaručí komfortné použitie zariadenia a aj jeho bezpečnú prevádzku.
- Deti môžu mať prístup k zariadeniu len v sprievode dospeléj osoby.
- Zabráňte prístupu k zariadeniu domácim zvieratám.
- Ak zariadenie je zapnuté, nemanipulujte s ním.
- Nesmiete samostatne opravovať ani modifikovať zariadenie.
- Nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Uistite sa, že menovité napätie na štítku je také isté ako napätie elektrickej siete.
- Zariadenie sa nesmie použiť v blízkosti horľavých predmetov.

- Nepoužívajte produkt na nestabilnom ani vlhkom mieste, ani v blízkosti iného zdroja tepla.



Nedodržiavanie uvedených pokynov môže byť nebezpečné pre ľudské zdravie; môže tiež porušovať prácu zariadenia a viesť k jeho poruche.

### Technické údaje

Menovité napätie	230 V~ 50 Hz
Menovitý výkon	20 W
Kapacita	7 pohárov so spoločnou kapacitou 1,26 L (180ml každý)
Trieda ochrany	II

Veľkosti zariadenia	
Šírka	27,5 cm
Výška	15,5 cm



### PODMIENKY ZÁRUKY

- Záruka na správne fungovanie jogurtovača udelená spoločnosťou BROWIN platí po dobu 12 mesiacov odo dňa kúpy zariadenia.
  - V prípade poškodení vzniknutých v dôsledku chyby výrobcu sa garantuje bezplatná oprava.
- Lehota riešenia reklamácie a prípadnej realizácie opravy je 14 dní odo dňa prijatia výrobku na reklamáciu.
- Záruka stráca platnosť v prípade zistenia poškodení, ktoré vznikli v dôsledku nevhodného použitia výrobku, napr. v dôsledku:
  - používania jogurtovača v rozpore s jeho určením;
  - používania jogurtovača v rozpore s pokynmi uvedenými v návode;
  - fyzických poškodení zariadenia.

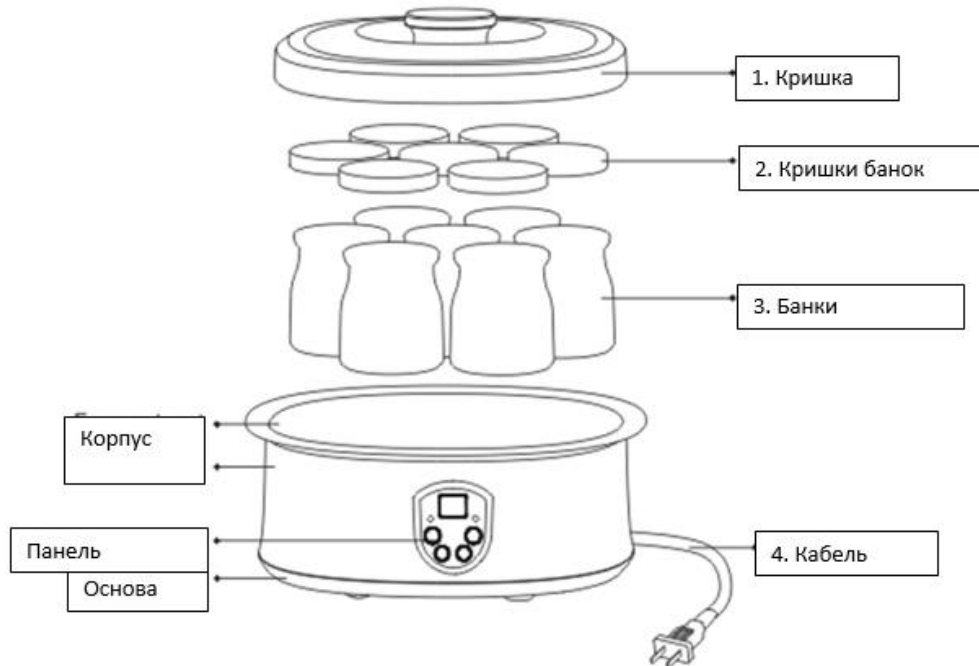
Dúfame, že budete spokojní s používaním nášho výrobku a ponúkame, aby ste zoznámili s bohatým výberom ďalších produktov od našej spoločnosti

**BROWIN**  
 Spółka z ograniczoną  
 odpowiedzialnością Sp. k.  
 ul. Pryncypalna 129/141  
 PL 93-373 Łódź  
 tel. +48 42 23 23 230  
 www.browin.pl

## ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЙОГУРНИЦЯ З ТЕРМОСТАТОМ

Багатофункціональний пристрій, який виправдає очікування всіх, хто хоче збагатити домашнє меню смачним і корисним йогуртом, а також сиром і кефіром. Він ідеально підходить для приготування як звичайного йогурту, так і густого кефіру грецького типу. Любителі вегетаріанської кухні зможуть приготувати йогурт із соєвого молока.

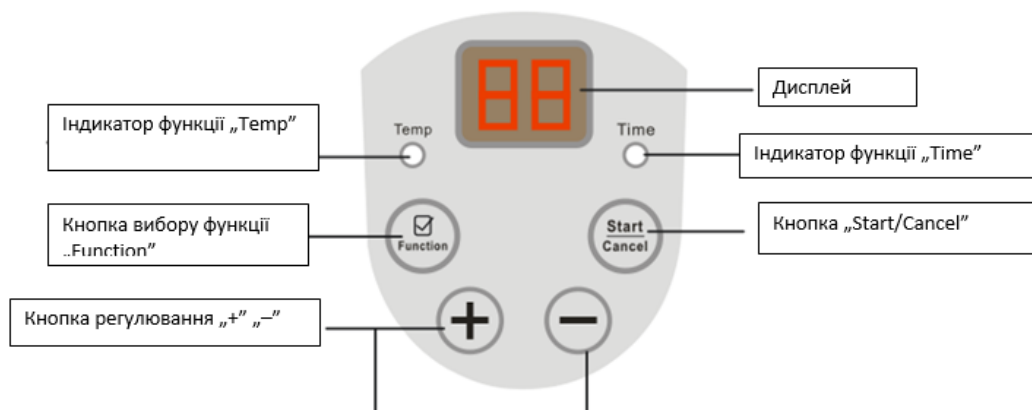
Йогуртниця оснащена таймером, який дозволяє запрограмувати робочий час і точно встановити температуру дозрівання йогурту, завдяки чому він забезпечує чудовий контроль над процесом створення ваших улюблених ласощів і може легко пристосуватися до індивідуальних уподобань



### набір входять:

- Крышка
- 7 кришок для банок
- 7 банок
- Кабель
- Контейнер в корпусі з панеллю управління

### Панель управління:



Принципова схема



Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням пристрою та збережіть її для подальшого використання.

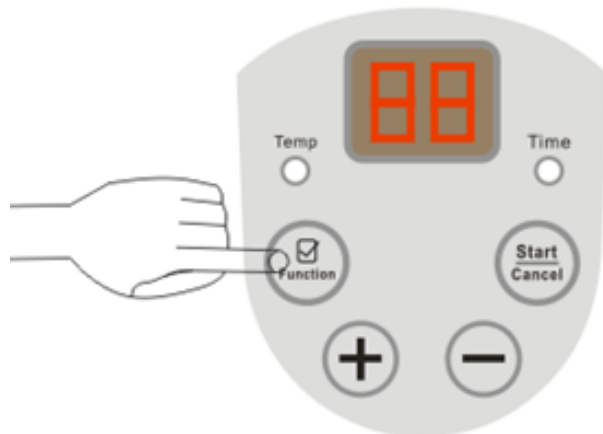
### СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

Уважне читання наведених нижче рекомендацій дозволить правильно користуватися пристроєм і забезпечить його довгу безперебійну роботу.

Перш ніж використовувати пристрій вперше, перевірте вміст упаковки та переконайтеся, що у вас є всі частини набору.

Експлуатація:

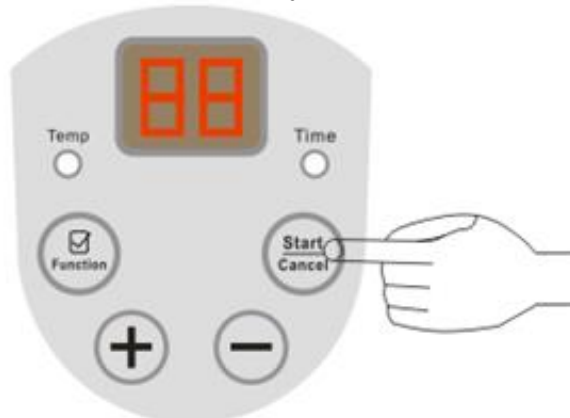
1. Підключіть пристрій до електричної розетки.
2. Натисніть кнопку «Function», щоб вибрати функцію: "Temp" температури або "Time» часу. Під вибраною функцією загориться індикатор.



Щоб встановити робочу температуру пристрою, натисніть кнопку «+» або «-».



Діапазон налаштування температури становить від 20°C до 60°C. Потім натисніть кнопку «Start /Cancel», щоб підтвердити встановлення температури.



Після натискання кнопки «Start /Cancel» функція зміниться на «Time», тобто встановлення часу. Натисніть кнопку "+" або "-", щоб встановити робочий час. Діапазон налаштування часу становить від 1 год до 48 год. Після встановленого часу натисніть кнопку «Start/Cancel», індикатор функції «Time» стане червоним і пристрій почне працювати.

1. По закінченні встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Потім від'єднайте шнур пристрою від розетки. Поставте готовий йогурт в холодильник.
2. Якщо ви хочете скасувати роботу пристрою під час його роботи, довше натисніть кнопку «Start/Cancel»

#### Поради:

- **Через 8 годин ви отримаєте дуже м'який йогурт, а через 10 годин - типовий натуральний йогурт.**
- Час дозрівання впливає на консистенцію та смак йогурту. Чим довший час, тим кисліший йогурт і інтенсивніший смак.
- Готовий йогурт слід вжити протягом 3-5 днів.
- Щоб збагатити смак готового йогурту або урізноманітнити меню, в нього можна додати сік, мед, фрукти або сухофрукти.

#### Приготування йогурту

Йогурт - це молоко, ферментоване йогуртовими бактеріями. Ці бактерії розмножуються в теплому молоці і через деякий час перетворюють його на йогурт. Це значно збагачує молоко високоякісним білком. Йогурт містить мікроелементи і дружню бактеріальну мікрофлору. Домашній йогурт позбавлений зайвих добавок, які зазвичай використовуються в ароматизованих йогуртах (загусники, штучні барвники, ароматизатори, цукри).

Для приготування смачного домашнього йогурту вам потрібно:

- 1250 мл свіжого молока «з-під корови» або низько пастеризованого (нежирного або знежиреного) молока, йогуртниця дозволяє приготувати 7 порцій йогурту (1 порція = 180 мл).
- ліофілізовані бактеріальні культури для йогурту,
- за бажанням: горіхи, фрукти, варення, родзинки.

1. Ретельно вимийте банки для йогурту теплою водою разом з кришками. Банки після миття обдати окропом. Все просушити.
2. Відміряйте необхідну кількість молока 1250 мл. Якщо ви використовуєте свіже непастеризоване молоко, попередньо пастеризуйте його. Для цього вилийте його в каструлю і нагрівайте, весь час помішуючи, до 65°C, витримуйте цю температуру 30 хвилин, після чого швидко охолодіть молоко до 40-45°C. Якщо ви використовуєте малопастеризоване магазинне молоко, нагрійте його в каструлі до температури 40-45°C.
3. Розчиніть бактерії окремо у невеликій кількості нагрітого молока (приблизно 50 мл), коли вони повністю розчиняться, вилийте у підготовлене молоко.
4. Після додавання до молока йогуртових бактерій залиште його ще на 30 хвилин, періодично помішуючи. Після закінчення цього часу перелийте молоко в раніше підготовлені банки.
5. Вставте банки всередину йогуртниці і закрийте кришку пристрою.
6. Встановіть час попередньо на 8 годин та температуру (45-47°C) роботи пристрою. Температуру підберіть до рецепту або рекомендацій на упаковці використовуваних йогуртових культур. Час ферментування становить близько 8-12 годин. Через 8 годин перевірте, чи підходить вам консистенція та смак йогурту, якщо ні, залиште його у йогуртниці довше.

**Увага:** На час бродіння впливатимуть температура навколишнього середовища та температура сировини. Тому для нього потрібно більше часу при низьких температурах навколишнього середовища, але не може тривати більше 14 годин.

## Можливі проблеми та їх вирішення

### Через 8 годин йогурт все ще занадто рідкий.

- Продовжуйте процес максимум на 14 годин, регулярно перевіряючи консистенцію йогурту до досягнення потрібної.

### Через 14 годин йогурт все ще занадто рідкий.

- Молоко, можливо, було занадто гарячим при змішуванні з йогуртними культурами. Переконайтесь, що температура молока не перевищує 44°C при додаванні бактеріальних культур.
- Використовувані культури можуть бути неактивними або невідповідними. Перевірте, чи використовуєте ви потрібні культури відповідної якості.
- Молоко, можливо, було невідповідним - консерванти, що містяться в ньому, або неправильна пастеризація, можливо, гальмували або перешкоджали розвитку культур йогурту.

### Йогурт занадто грудочковий.

- Культури йогурту та молоко неправильно змішували. Культури слід завжди ретельно перемішувати з теплим молоком.

### На поверхні йогурту є червоні плями.

- Це може бути ознакою того, що раніше в молоко потрапили спори цвілі. Йогурт непридатний до споживання і його слід викинути. Перед наступним використанням ретельно вимийте банки та кришки для йогурту. Банки обдайте окропом. Спори цвілі можуть довго здійснюватися у повітрі, забруднювати молоко та зробити його непридатним для приготування йогурту, тому переконайтесь, що ваше обладнання максимально чисте та не залишайте відкритого молока перед додаванням культур.

## Чистка та зберігання

Правильне та регулярне обслуговування продовжить використання продукту. Утримуйте його у хорошому стані та правильно використовуйте.

- Доцільно використовувати м'які чистячі засоби та делікатні аксесуари, що захищають корпус пристрою та пластикові компоненти від подряпин.
- Промийте банки окропом (не кип'ятіть більше 1 хвилини). Промийте кришки банок теплою водою. Контейнер з корпусом та панеллю протріть вологим матеріалом і висушіть, не занурюйте у воду!
- Не виймайте та не вставляйте вилку мокрими руками.
- Після кожного використання очистіть пристрій вологою ганчіркою і дайте висохнути.
- Компоненти набору потрібно постійно тримати в чистоті, оскільки вони контактують з їжею.
- Йогуртниця повинна зберігатися в сухому місці, недоступному для дітей, і захищеному від пилу та бруду.

## ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Під час роботи йогуртниці слід дотримуватися запобіжних заходів щодо безпечного користування електричними пристроями.
- Рекомендується розміщувати прилад на кухні, у захищеному від надмірного сонячного світла місці, забезпечуючи комфорт користування та безпечну експлуатацію.
- Діти повинні мати доступ до йогуртниці лише під наглядом дорослих.
- Пристрій повинен бути захищений від доступу домашніх тварин.
- Не переміщуйте пристрій, поки пристрій перебуває в робочому режимі.
- Пристрій заборонено ремонтуватися чи модифікувати самостійно.

- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи.
- Переконайтесь, що номінальна напруга збігається з напругою, яку ви використовуєте.
- Не використовуйте цей пристрій поблизу легкозаймистих предметів.
- Не використовуйте виріб у нестабільному або вологому місці або поблизу іншого джерела тепла.



Недотримання вищезазначених рекомендацій може бути небезпечним для здоров'я; це також може заважати роботі пристрою і призвести до його виходу з ладу.

### Технічні дані

Номінальна напруга	230 В ~50Гц
Номінальна потужність	20 Вт
Ємність	7 банок загальною ємністю 1,26 л (180 мл у кожній)
Клас захисту	II

Розміри пристрою	
Ширина	27,5 см
Висота	15,5 см



### УМОВИ ГАРАНТІЇ

- Гарантія на безперебійну роботу йогуртниці надається компанією BROWIN терміном на 12 місяців з дня покупки.
- Безкоштовний ремонт забезпечується у випадку пошкодження, спричиненого помилкою виробника.
- Кінцевий термін розгляду рекламації та можливого ремонту - 14 днів з дня отримання товару.
- Гарантія втрачає свою дію у разі пошкодження, спричиненого неправильним використанням, у тому числі в результаті:
  - використання йогуртниці для інших цілей, ніж вона призначена;
  - використання йогуртниці всупереч рекомендаціям, наведеним у інструкції;
  - фізичного пошкодження пристрою.

Бажаємо Вам задоволення від використання придбаного товару і радимо ознайомитись із широким асортиментом, доступ

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
 ul. Pryncypalna 129/141  
 PL 93-373 Łódź  
 tel. +48 42 23 23 230  
 www.browin.pl

## WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
  - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
  - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

**BROWIN**  
**Spółka z ograniczoną**  
**odpowiedzialnością Sp. k.**  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
[www.browin.pl](http://www.browin.pl)

**BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.**  
**ul. Pryncypalna 129/141**  
**PL, 93-373 Łódź**  
**tel: +48 42 232 32 00**  
**www.browin.pl**

**ODWIEDŹ NAS NA :**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*