

guzzanti

VÝROBNÍK JOGURTU A SMETANOVÉHO SÝRA
VÝROBNÍK JOGURTU A SMOTANOVÉHO SYRA
URZĄDZENIE DO JOGURTU I SERKA ŚMIETANKOWEGO
JOGHURT ÉS KRÉMSAJT KÉSZÍTŐ GÉP
APARAT ZA PRIPRAVO JOGURTA IN SVEŽEGA SIRA
JOGHURT- & FRISCHKÄSEBEREITER
YOGURT & CREAM CHEESE MAKER

GZ-708



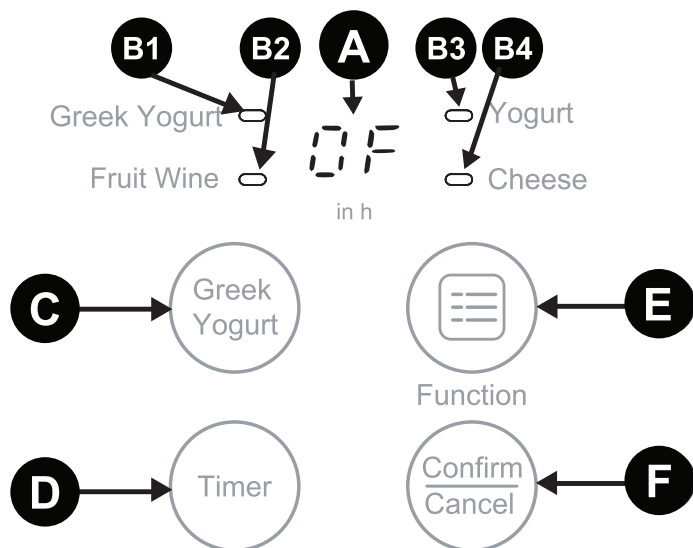
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual

POPIS PRODUKTU



- 1 Základní jednotka**
- 2 Ovládací panel/displej**
- 3 Vnitřní nádoba**
- 4 Zásuvka konektoru pro zástrčku konektoru**
- 5 Kryt**
- 6 Skleněná nádoba 1,2 l (souprava 2 ks)**
 - 6a** Víko na skleněnou nádobu
 - 6b** Odvzdušňovací tlačítko
 - 6c** Těsnění víka skleněné nádoby
- 7 Sítko**
 - 7a** Víko na sítko
 - 7b** Těsnění víka na sítko
- 8 Sklenice na jogurt 125 ml (souprava 4 ks)**
 - 8a** Víčko na sklenici na jogurt
 - 8b** Těsnění na víčko sklenice na jogurt
- 9 Napájecí kabel**
 - 9a** Zástrčka
 - 9b** Zástrčka konektoru

OVLÁDACÍ PANEL/DISPLEJ



- A** Zobrazení času provozu
- B1** Indikátor programu 1 – Greek Yogurt (řecký jogurt)
- B2** Indikátor programu 2 – Fruit wine (ovocné víno)
- B3** Indikátor programu 3 – Yogurt (jogurt)
- B4** Indikátor programu 4 – Cheese (sýr)
- C** Tlačítko programu na výrobu řeckého jogurtu
- D** Tlačítko pro nastavení času programu
- E** Tlačítko pro výběr programu
- F** Tlačítko pro spuštění/zastavení



Jsme rádi, že jste se rozhodli pro tento prémiový výrobek jogurtu a smetanového sýra a chtěli bychom Vám poděkovat za projevenou důvěru. Spotřebič je určen pro přípravu jogurtu a čerstvé smetany. Určitě na vás zapůsobí jeho jednoduché ovládání i pestré aplikace. Pro dlouhodobé využití tohoto spotřebiče si důkladně přečtěte následující poznámky a dodržujte je. Uchovejte si tento návod k obsluze na bezpečném místě. Při předání spotřebiče další osobě jí předejte i tento návod k obsluze. Děkujeme velmi pěkně.

ÚČEL POUŽITÍ

Spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostorách, jako například:

- kuchyně pro personál v obchodech, kancelářích a jiných malých obchodních prostorách,
- zemědělské podniky,
- hosty v hotelech, motelech a dalších podobných životních prostředích,
- penziony s výdejem snídaně.

Jiné použití nebo úpravy spotřebiče nejsou určeny a mohou představovat značné riziko nehody. Za škody způsobené jakýmkoli nesprávným použitím výrobce neodpovídá.

Spotřebič není určený k ohřívání tekutin (například vody, mléka, polévky a podobně) a není určen ke komerčnímu použití.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotřebič připojte pouze k izolované uzemněné elektrické zásuvce instalované podle platných předpisů. Jmenovité napětí musí odpovídat parametrům na výrobním štítku. Připojujte jen ke střídavému proudu!

Nominální napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Nominální výkon: 20 W

Třída ochrany: I

Spotřeba v pohotovostním režimu: < 0.5 W

Nastavení času: až 24 hodin

OBSAH BALENÍ

Ohledně po vybalení zkontrolujte úplnost balení, jakož i poškození produktu a všech dílů příslušenství (viz popis produktu na straně 2).

OBALOVÝ MATERIÁL

Obalový materiál nevyhazujte, ale recyklujte.

Papír, lepenku a vlnitou lepenku odevzdejte na sběrná místa sběrového papíru. Do specifických sběrných nádob vkládejte také plastový obalový materiál a fólie.



V příkladech pro označení plastů:

PE znamená polyetylen, kódový obrázek 02 pro PE-HD, 04 pro PE-LD, PP pro polypropylén, PS pro polystyrén.

INFORMACE O LIKVIDACI



Podle Směrnice o odpadu z elektrických a elektronických zařízení (2012/19/EU) se tento výrobek po skončení životnosti nesmí likvidovat spolu s ostatním domovním odpadem. Proto jej prosím předložte např. na místním sběrném místě (např. recyklační středisko) v souladu se zákony země vašeho bydliště k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Všechny možnosti likvidace vám poskytnou místní úřady.

⚠ UPOZORNĚNÍ:

Přečtěte si všechny bezpečnostní pokyny a doporučení. Nedodržení bezpečnostních pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru a/nebo vážnému zranění!

VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Spotřebič mohou obsluhovat děti ve věku od 3 let a starší, jsou-li pod dozorem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče s ohledem na všechna rizika z toho vyplývající.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dozorem.
- Děti mladší 3 let držte vždy mimo dosah spotřebiče a napájecího kabelu.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily související nebezpečí.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Obalový materiál jako jsou například igelitové sáčky, by měly být uchovávány co nejdále od dosahu dětí.
- Nepoužívejte toto zařízení s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Před každým použitím zkontrolujte funkčnost spotřebiče a příslušenství, nesmí se provozovat, pokud spadl nebo vykazuje viditelná poškození. V těchto případech musí být odpojeno napájení a spotřebič musí být zkontrolován odborníkem.
- Při ukládání napájecího kabelu se ujistěte, že se do něj nikdo nemůže zamotat nebo o něj zakopnout, aby se předešlo náhodnému stažení spotřebiče.
- Udržujte napájecí kabel mimo horké povrchy, ostré hrany a mechanické síly. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není poškozený nebo opotřebovaný. Poškozené nebo zamotané kabely zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte nesprávně napájecí kabel k odpojení spotřebiče! Tahejte pouze za zástrčku, ne za napájecí kabel!
- Při čištění nikdy neponořujte spotřebič, napájecí kabel a jeho zástrčku do vody.

- Neskladujte ani nepoužívejte spotřebič venku nebo ve vlhkých místnostech.
- Tento elektrický spotřebič splňuje příslušné bezpečnostní normy. V případě známek poškození spotřebiče nebo napájecího kabelu okamžitě odpojte spotřebič. Opravy mohou provádět pouze autorizované odborné prodejny. Neodborné opravy mohou způsobit značné nebezpečí pro uživatele.
- Nesprávné používání a nerespektování návodu k obsluze ruší všechny nároky na záruku.

BEZPEČNOSTNÍ RADY PŘI POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

- Spotřebič nepřevážte, když je horký. Spotřebič a příslušenství musí před čištěním nebo přemístěním zcela vychladnout!
- Pro bezpečné vypnutí po každém použití vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Při nastavování spotřebiče dodržujte následující pokyny:
 - Spotřebič umístěte na stabilní a rovný povrch odolný vůči teplu (žádné lakované povrchy, žádné ubrusy atd.).
 - Umístěte jej mimo dosah dětí.
 - Prostor nad spotřebičem by měl být volný. Ponechte na všech stranách větrací vzdálenost alespoň 20 cm, abyste předešli poškození teplem nebo výpary a zajistili volný pracovní prostor. Musí být zajištěn neomezený přívod vzduchu.
 - Spotřebič nepoužívejte v blízkosti zdrojů tepla (trouba, plynový plamen atd.) nebo ve výbušném prostředí, kde se nacházejí hořlavé kapaliny nebo plyny.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Pro přípravu větších množství si můžete od vašeho specializovaného prodejce, specializované prodejny, odesílatele nebo e-shopu zakoupit sadu 4 sklenic na jogurt s víčkem s popisem produktu „JB 4“ nebo skleněnou nádobu s víčkem s popisem zboží „JG 1“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Pro začátek vyčistěte spotřebič i veškeré příslušenství. Další informace naleznete v části „Čištění a údržba“.

DOTYKOVÁ OVLÁDACÍ TLAČÍTKA



Spotřebič je vybaven dotykovými ovládacími tlačítky, která umožňují jednoduchou a nejpohodlnější obsluhu. Dotykem příslušného tlačítka se aktivuje příslušná funkce.



Při každém dotyku tlačítka zazní zvukový signál.

PŘEHLED PROGRAMU – PODROBNOSTI O PROGRAMU

Spotřebič má 4 přednastavené programy. Upozorňujeme, že v závislosti na prostředí a přísadách se teploty mohou o několik stupňů lišit. Celkově lze tímto spotřebičem zpracovat směs maximálně 1,2 l.

Prog. č.	Název programu	Popis programu	Zobrazení na displeji	Teplota	Čas zrání
1	Řecký jogurt	Program pro přípravu řeckého jogurtu.		40 °C	10 hod. (*)
2	Jogurt	Program pro přípravu čerstvého jogurtu.		40 °C	8 hod. (*)
3	Ovocné víno	Program pro přípravu ovocného vína.		30 °C	36 hod.
4	Sýr	Program pro přípravu čerstvého sýra.		60 °C	6 hod. (*)
(*) čas zrání lze nastavit v hodinových krocích od 1 hodiny do 10/14 hodin.					

PROVOZ SPOTŘEBIČE

- **Dbejte na to, aby se spotřebič během procesu zrání nepohyboval, aby nedošlo k přerušení procesu fermentace.**
- **Před použitím důkladně vyčistěte skleněnou nádobu a sklenice na jogurt a opláchněte je horkou vodou.**



Víko skleněné nádoby je vybaveno odvzdušňovacím ventilem.

- Před nasazením víka nejprve otevřete odvzdušňovací ventil stisknutím odvzdušňovacího tlačítka. Víko lze takto jednoduše připevnit. Po nasazení zavřete ventil.
- Chcete-li víko sejmut, nejprve otevřete odvzdušňovací ventil stisknutím odvzdušňovacího tlačítka. Víko lze takto snadno sejmut.

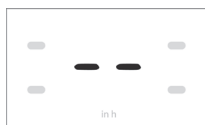
1.) Do spotřebiče vložte skleněnou nádobu/sklenice na jogurt

- Naplněnou skleněnou nádobu (s víkem) nebo naplněné sklenice na jogurt (s víkem) vložte do vnitřní nádoby spotřebiče.
- Připevněte kryt. Dbejte na správnou polohu krytu.

2.) Připojte spotřebič ke zdroji napájení



- Nejprve připojte napájecí kabel do zásuvky na zadní straně spotřebiče. Zkontrolujte pevné a správné uložení napájecího kabelu. Pokud je napájecí kabel velmi volný, může dojít k poškození kabelu a zástrčky!
- Nyní připojte napájecí zástrčku do elektrické zásuvky.



- Všechny indikátory na displeji se krátce rozsvítí. Potom se na displeji zobrazí 2 pomlčky a navíc zazní „pípnutí“. Spotřebič je připraven k použití.

POZNÁMKA: Pokud během následujících 30 sekund nedojde k další aktivaci tlačítka, spotřebič se přepne zpět do pohotovostního režimu a platnost obou pomlček vyprší. Opětovným stisknutím tlačítka pro výběr programu se spotřebič vrátí do provozního režimu.

3.) Zvolte program



- Opakovaně mačkejte tlačítko pro výběr programu, dokud se nerozsvítí požadovaný program.



- Na displeji se zobrazí návrh doby zrání. Bliká nastavení času a také indikátor příslušného programu (např.: program „Joghurt“).

POZNÁMKA: Pokud během následujících 10 sekund nestisknete žádné tlačítko, spotřebič se přepne zpět do provozního režimu (2 pomlčky na displeji).

4.) Změňte nastavení času



- V případě potřeby lze individuálně upravit čas zrání. Za tímto účelem se několikrát dotkněte tlačítka.

POZNÁMKA: Čas lze nastavit v hodinových krocích.

5.) Spustíte/zastavte spotřebič



- Po zvolení všech požadovaných nastavení lze spotřebič spustit pomocí tlačítka „Confirm/Cancel“.
- Časovač je navržen jako „odpočítávací časovač“. Po nastavení časovače odpočítává čas do „0“. Po dosažení nastaveného času zrání se ozve čtyřnásobné „pípnutí“. Spotřebič se automaticky vypne.
- Proces zrání lze kdykoli přerušit opětovným dotykem na tlačítko „Confirm/Cancel“.

6.) Vyjměte skleněnou nádobu/sklenice na jogurt

- Sejměte kryt. Upozorňujeme, že na vnitřním povrchu krytu může být kondenzována voda. Tvorba kondenzované vody je normální a není důvodem k reklamaci.
- Vyjměte skleněnou nádobu nebo sklenice jogurtu.
- Hotový jogurt vložte do chladničky alespoň na 4–8 hodin, aby se dokončil proces zrání. Potom může být jogurt dochucen přísadami, zpracován nebo konzumován.

7.) Trvalé vypnutí napájení



- Po každém použití vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky pro trvalé a bezpečné vypnutí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ:

Nebezpečí poranění, resp. popálení! Před čištěním vždy odpojte spotřebič a nechte všechny části vychladnout!



Spotřebič a zástrčku nikdy neponořujte do vody ani je nečistěte pod tekoucí vodou!

- Vyčistěte spotřebič zevnitř i zvenčí vlhkou utěrkou a otřete dosucha.
- Umyjte kryt, skleněnou nádobu, sklenice na jogurt, víčko a sítko v horké vodě s trochou prostředku na mytí nádobí.

POZNÁMKA: Skleněnou nádobu a sklenice na jogurt lze mýt i v myčce nádobí.

- Před dalším použitím musí být všechny díly zcela čisté a suché.
- Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky ani rozpouštědla!
- K čištění nikdy nepoužívejte přístroj s proudem páry!

CHYBOVÉ KÓDY

V případě poruchy elektronika spotřebiče zobrazí na displeji příslušné chybové kódy:

E1/E2

Porucha elektronického ovládání. Elektronický systém je vadný.

Svépomoc: Není možná – spotřebič je třeba zaslat do servisního střediska.

TIPY PRO ÚSPĚŠNÝ PROVOZ

- Jogurt je většinou vyroben z pasterizovaného a homogenizovaného mléka. Přidané bakterie mléčného kvašení zpracují mléčnou laktózu na kyselinu mléčnou. Mléčná bílkovina prostřednictvím výsledné kyseliny vytváří vazby, které vedou k typické struktuře jogurtu.
- Optimální teplota pro proces zrání běžného jogurtu je cca 42–44 °C, pro veganský nebo bezlaktózový jogurt doporučujeme teplotu kolem 38 °C. Doba zrání se může lišit v závislosti na použitých ingrediencích a požadované konzistenci jogurtu.
- Hustota jogurtu také závisí na obsahu tuku v použitém mléce. Poměrně tuhý jogurt tedy získáte z mléka s obsahem tuku 3,5 %, zatímco řidší jogurt z mléka s obsahem tuku 1,5 %.
- Pro dosažení dobrých výsledků při výrobě jogurtů je nezbytné dbát na dokonalou hygienu všech nástrojů a přísad, protože mléčné výrobky jsou mimořádně citlivé.
- Na výrobu používejte pouze mléko a startovací kulturu! Přísady jako cukr, ovoce nebo příchutě by se měly přidávat pouze do hotového jogurtu.
- Delší doba zrání má za následek tužší konzistenci jogurtu a intenzivnější jogurtovou chuť.
- Jakékoliv narušení během doby zrání (například vibrace a otřesy) může způsobit, že jogurt zůstane tekutý a nezíská pevnou konzistenci.

POZNÁMKA: Berte naše návrhy jako základ a experimentujte sami, dokud nenajdete optimální načasování a nejlepší ingredience pro „vás“ oblíbený jogurt.

PŘÍPRAVA MLÉKA

1 x skleněná nádoba: Pro úplné naplnění je zapotřebí 1 litr mléka.

4 x sklenice na jogurt (každá 125 ml): Pro úplné naplnění je třeba 0,4 l mléka.

- **Čerstvé mléko:**

Neupravené mléko z přímého prodeje na farmě se musí před spotřebou nebo dalším zpracováním zahřát na teplotu nejméně 70 °C, aby se eliminovaly případné škodlivé mikroorganismy.

- **Čerstvé mléko nebo pasterizované mléko:**

Mléko z chladicího boxu již bylo zahřáto na minimálně 72–75 °C, aby se zničily stávající mikroorganismy. Předběžná úprava není nutná.

- **UHT mléko (H-mléko):**

Predběžná úprava pro H-mléko také není nutná, protože již bylo sterilizováno vysokými teplotami minimálně 135 °C.

- **Veganské/bezlaktóзовé alternativy mléka:**

Při použití alternativ mléka, jako je např. sójové nebo bezlaktóзовé mléko, předběžná úprava je nutná pouze v případě, že nebylo zakoupeno, ale vyrobili jste si ho sami. V tomto případě zahřejte mléko alespoň na 70 °C jako syrové mléko. Upozorňujeme, že ne každou alternativu veganského mléka lze použít k výrobě jogurtu bez zahušťovadel.

PŘIPRAVTE BAKTERIE MLÉČNÉHO KVAŠENÍ

1 x skleněná nádoba: Pro úplné naplnění je zapotřebí 150 ml přírodního jogurtu, resp. příslušné množství jogurtového kvasu nebo startovací kultury podle návodu výrobce.

4 x sklenice na jogurt (každý 125 ml): Pro úplné naplnění je zapotřebí 70 ml přírodního jogurtu, resp. příslušné množství jogurtového kvasu nebo startovací kultury podle pokynů výrobce.

- **Přírodní jogurt:**

Při použití komerčně dostupného čerstvého přírodního jogurtu (živočišného nebo rostlinného původu) dbejte na to, abyste si vzali jogurt bez jakýchkoli konzervačních nebo aromatických přísad, který nebyl tepelně zpracován.

- **Jogurtová fermentační nebo startovací kultura:**

Při použití fermentační nebo startovací kultury dbejte na správné skladování a trvanlivost a používejte ji podle návodu.

POZNÁMKA: Jogurt připravený s použitím startovací kultury lze opět použít k přípravě jogurtu. Stačí použít odpovídající množství z poslední porce šálku. Tato metoda by se neměla opakovat vícekrát, protože složení kultur bakterií mléčného kvašení se může časem měnit. Přečtěte si proto pokyny výrobce k použitému produktu.

PŘIPRAVTE MLÉČNOU SMĚS

- Naplňte mléko (viz část „Příprava mléka“ na straně 12) do dostatečně velké nádoby.
- Přidejte požadovanou startovací kulturu (viz část „Příprava bakterií mléčného kvašení“ na straně 13) a důkladně ji promíchejte, až se obě smíchají rovnoměrně.

POZNÁMKA: Ujistěte se, zda je teplota startovací kultury a mléka podobná.

- Potom směs opatrně nalijte do skleněné nádoby nebo do sklenic na jogurt. Dávejte pozor, abyste nádoby nepřeplnili
- Skleněnou nádobu, resp. sklenice na porce uzavřete příslušným víčkem.

TIP: „Osladíte“ jsi jogurt ovocem. Bez ohledu na to, zda se jedná o čerstvé ovoce, konzervované ovoce nebo mražené potraviny – jogurt smíchaný s ovocem, ať už v kouscích nebo v kaši, je lahodným a zdravým začátkem dne a lehce stravitelným lehkým občerstvením během dne!

PŘÍRODNÍ JOGURT

Ingredience pro skleněnou nádobu:

1 l mléka, 150 g přírodního jogurtu.

Ingredience pro 4 sklenice na jogurt, každá 125 ml:

400 ml mléka, 70 g přírodního jogurtu.

Mléko a přírodní jogurt by měly mít stejnou teplotu (doporučujeme pokojovou teplotu). Obě ingredience naplňte do nádoby a rovnoměrně promíchejte. Nyní naplňte směs do skleněné nádoby, resp. do sklenic na jogurt a zavřete ji/je příslušným víčkem/víčky.

Spusťte program „1 – Joghurt“ s přednastaveným časem 8 hodin.

Nastavení času lze podle potřeby zvýšit nebo snížit. Po dokončení vložte skleněnou nádobu, resp. sklenice na jogurt na několik hodin do chladničky na proces zrání, dříve než je dále zpracujete nebo zkonsumujete.

ČERSTVÝ SMETANOVÝ SÝR

Ingredience pro skleněnou nádobu:

500 ml čerstvého mléka 3,8 %, 150 g přírodního jogurtu 3,8 %, 200 ml smetany.

Mléko, smetana a přírodní jogurt by měly mít stejnou teplotu (doporučujeme pokojovou teplotu). Naplňte všechny ingredience do nádoby a rovnoměrně je promíchejte. Nyní naplňte směs do skleněné nádoby a zavřete ji odpovídajícím víkem.

Spusťte program „1 – Joghurt“ s přednastaveným časem 8 hodin. Nastavení času lze podle potřeby zvýšit nebo snížit.

Po ukončení procesu zrání se musí čerstvý sýr oddělit od syrovátky. Pro tento účel nasadte sítko na druhou skleněnou nádobu. Nyní naplňte sýr do sítka a nasadte víko. Sýr necháme odtéct v chladničce asi 24 hodin. Před konzumací můžete sýr dochutit čerstvými bylinkami nebo pepřem.

POZNÁMKA: Doba odkapávání závisí na požadované konzistenci čerstvého sýra.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zboží) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

☐

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

☐

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

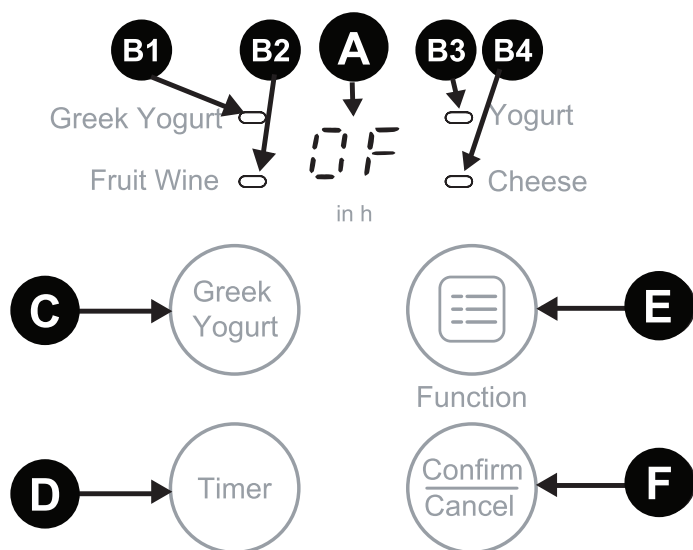
Telefon: (+420) 241 410 819

POPIS PRODUKTU



- 1 Základná jednotka**
- 2 Ovládací panel/displej**
- 3 Vnútorná nádoba**
- 4 Zásuvka konektora pre zástrčku konektora**
- 5 Kryt**
- 6 Sklenená nádoba 1,2 l (súprava 2 ks)**
 - 6a** Veko na sklenenú nádobu
 - 6b** Odvzdušňovacie tlačidlo
 - 6c** Tesnenie veka sklenenej nádoby
- 7 Sitko**
 - 7a** Veko na sitko
 - 7b** Tesnenie veka na sitko
- 8 Pohár na jogurt 125 ml (súprava 4 ks)**
 - 8a** Viečko na pohár na jogurt
 - 8b** Tesnenie na viečko pohára na jogurt
- 9 Napájací kábel**
 - 9a** Zástrčka
 - 9b** Zástrčka konektora

OVLÁDACÍ PANEL/DISPLEJ



- A** Zobrazenie času prevádzky
- B1** Indikátor programu 1 – Greek Yogurt (grécky jogurt)
- B2** Indikátor programu 2 – Fruit wine (ovocné víno)
- B3** Indikátor programu 3 – Yogurt (jogurt)
- B4** Indikátor programu 4 – Cheese (syr)
- C** Tlačidlo programu na výrobu gréckeho jogurtu
- D** Tlačidlo na nastavenie času programu
- E** Tlačidlo pre výber programu
- F** Tlačidlo pre spustenie/zastavenie

ÚVOD



Sme radi, že ste sa rozhodli pre tento prémiový výrobník jogurtu a smotanového syra a chceli by sme sa Vám poďakovať za prejavenu dôveru. Spotrebič je určený na prípravu jogurtu a čerstvej smotany. Určite na vás zapôsobí aj jeho jednoduché ovládanie, ako aj pestré aplikácie. Na dlhodobé využitie tohto spotrebiča si dôkladne prečítajte nasledujúce poznámky a dodržiavajte ich. Uschovajte si tento návod na obsluhu na bezpečnom mieste. Pri odovzdaní spotrebiča ďalšej osobe jej odovzdajte aj tento návod na obsluhu. Ďakujeme veľmi pekne.

ÚČEL POUŽITIA

Spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako napríklad:

- kuchyne pre personál v obchodoch, kanceláriách a iných malých obchodných priestoroch,
- poľnohospodárske podniky,
- hosťami v hoteloch, motelloch a ďalších podobných životných prostrediach,
- penzióny s výdajom raňajok.

Iné použitie alebo úpravy spotrebiča nie sú určené a môžu predstavovať značné riziko nehody. Za škody spôsobené akýmkoľvek nesprávnym použitím výrobca nezodpovedá. Spotrebič nie je určený na ohrievanie tekutín (napríklad vody, mlieka, polievky a podobne) a nie je určený na komerčné použitie.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotrebič pripojte len k izolovanej uzemnenej elektrickej zásuvke inštalovanej podľa platných predpisov. Menovité napätie musí zodpovedať parametrom na výrobnom štítku. Pripájajte len k striedavému prúdu!

Nominálne napätie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Nominálny výkon: 20 W

Trieda ochrany: I

Spotreba v pohotovostnom režime: < 0.5 W

Nastavenie času: až 24 hodín

OBSAH BALENIA

Ihneď po vybalení skontrolujte úplnosť balenia, ako aj poškodenie produktu a všetkých dielov príslušenstva (pozrite si popis produktu na strane 2).

OBALOVÝ MATERIÁL

Obalový materiál jednoducho nevyhadzujte, ale recyklujte.

Papier, lepenku a vlnitú lepenku odovzdajte na zberné miesta zberového papiera. Do špecifických zberných nádob vkladajte aj plastový obalový materiál a fólie.



V príkladoch pre označenie plastov:

PE znamená polyetylén, kódový obrázok 02 pre PE-HD, 04 pre PE-LD, PP pre polypropylén, PS pre polystyrén.

INFORMÁCIE O LIKVIDÁCII



Podľa Smernice o odpade z elektrických a elektronických zariadení (2012/19/EÚ) sa tento výrobok po skončení životnosti nesmie likvidovať spolu s ostatným domovým odpadom. Preto ho prosím predložte napr. na miestnom zbernom mieste (napr. recyklačné stredisko) v súlade so zákonmi krajiny vášho bydliska na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Všetky možnosti likvidácie vám poskytnú miestne úrady.

PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

UPOZORNENIE:

Prečítajte si všetky bezpečnostné pokyny a odporúčania. Nedodržanie bezpečnostných pokynov môže viesť k úrazu elektrickým prúdom, požiaru a/alebo vážnemu zraneniu!

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Spotrebič môžu obsluhovať deti vo veku od 3 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča s ohľadom na všetky riziká z toho vyplývajúce.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 3 roky drzte vždy mimo dosahu spotrebiča a napájacieho kábla.
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak boli pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili súvisiace nebezpečenstvá.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Obalový materiál ako sú napríklad igelitové vrecká, by mali byť uchovávané čo najďalej od dosahu detí.
- Nepoužívajte toto zariadenie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť spotrebiča a príslušenstva, nesmie sa prevádzkovať, ak spadol alebo vykazuje viditeľné poškodenia. V týchto prípadoch musí byť odpojené napájanie a spotrebič musí byť skontrolovaný odborníkom.
- Pri ukladaní napájacieho kábla sa uistite, že sa oň nikto nemôže zamotať alebo oň zakopnúť, aby sa predišlo náhodnému stiahnutiu spotrebiča.
- Udržujte napájací kábel mimo horúcich povrchov, ostrých hrán a mechanických síl. Pravidelne kontrolujte napájací kábel, či nie je poškodený alebo opotrebovaný. Poškodené alebo zamotané káble zvyšujú riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte nesprávne napájací kábel na odpojenie spotrebiča! Ťahajte iba za zástrčku, nie za napájací kábel!
- Pri čistení nikdy neponárajte spotrebič, napájací kábel a jeho zástrčku do vody.
- Neskladujte ani nepoužívajte spotrebič vonku alebo vo vlhkých miestnostiach.

- Tento elektrický spotrebič spĺňa príslušné bezpečnostné normy. V prípade známok poškodenia spotrebiča alebo napájacieho kábla okamžite odpojte spotrebič. Opravy môžu vykonávať iba autorizované odborné predajne. Neodborné opravy môžu spôsobiť značné nebezpečenstvo pre používateľa.
- Nesprávne používanie a nerešpektovanie návodu na obsluhu ruší všetky nároky na záruku.

BEZPEČNOSTNÉ RADY PRI POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA

- Spotrebič neprepravujte, keď je horúci. Spotrebič a príslušenstvo musia pred čistením alebo premiestnením úplne vychladnúť!
- Pre bezpečné vypnutie po každom použití vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Pri nastavovaní spotrebiča dodržiavajte nasledujúce pokyny:
 - Spotrebič umiestnite na stabilný a rovný povrch odolný voči teplu (žiadne lakované povrchy, žiadne obrusy atď.).
 - Umiestnite ho mimo dosahu detí.
 - Priestor nad spotrebičom by mal byť voľný. Ponechajte na všetkých stranách vetráciu vzdialenosť aspoň 20 cm, aby ste predišli poškodeniu teplom alebo výparmi a zabezpečili voľný pracovný priestor. Musí byť zabezpečený neobmedzený prívod vzduchu.
 - Spotrebič nepoužívajte v blízkosti zdrojov tepla (rúra, plynový plameň atď.) alebo vo výbušnom prostredí, kde sa nachádzajú horľavé kvapaliny alebo plyny.

VOLITEĽNÉ PRÍSLUŠENSTVO



Na prípravu väčších množstiev si môžete od vášho špecializovaného predajcu, špecializovanej predajne, odosielateľa alebo e-shopu zakúpiť sadu 4 pohárov na jogurt s viečkom s popisom produktu „JB 4“ alebo sklenenú nádobu s viečkom s popisom tovaru „JG 1“.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Na začiatok vyčistite spotrebič, ako aj všetko príslušenstvo. Ďalšie informácie nájdete v časti „Čistenie a údržba“.

DOTYKOVÉ OVLÁDACIE TLAČIDLÁ



Spotrebič je vybavený dotykovými ovládacími tlačidlami, ktoré umožňujú jednoduchú a najpohodlnejšiu obsluhu. Dotykom príslušného tlačidla sa aktivuje príslušná funkcia.



Pri každom dotyku tlačidla zaznie zvukový signál.

PREHĽAD PROGRAMU – PODROBNOSTI O PROGRAME

Spotrebič má 4 prednastavené programy. Upozorňujeme, že v závislosti od prostredia a prísad sa teploty môžu o niekoľko stupňov líšiť. Celkovo je možné týmto spotrebičom spracovať zmes maximálne 1,2 l.

Prog. č.	Názov programu	Popis programu	Zobrazenie na displeji	Teplota	Čas zrenia
1	Grécky jogurt	Program na prípravu gréckeho jogurtu.		40 °C	10 hod. (*)
2	Jogurt	Program na prípravu čerstvého jogurtu.		40 °C	8 hod. (*)
3	Ovocné víno	Program na prípravu ovocného vína.		30 °C	36 hod.
4	Syr	Program na prípravu čerstvého syra.		60 °C	6 hod. (*)
(*) čas zrenia je možné nastaviť v hodinových krokoch od 1 hodiny do 10/14 hodín.					

PREVÁDZKA SPOTREBIČA

- **Dbajte na to, aby sa spotrebič počas procesu zrenia nepohyboval, aby nedošlo k prerušeniu procesu fermentácie.**
- **Pred použitím dôkladne vyčistite sklenenú nádobu a poháre na jogurt a opláchnite ich horúcou vodou.**



Veko sklenenej nádoby je vybavené odvzdušňovacím ventilom.

- Pred nasadením veka najskôr otvorte odvzdušňovací ventil stlačením odvzdušňovacieho tlačidla. Veko sa dá takto jednoducho pripevniť. Po nasadení zatvorte ventil.
- Ak chcete veko zložiť, najskôr otvorte odvzdušňovací ventil stlačením odvzdušňovacieho tlačidla. Veko sa dá takto jednoducho odobrať.

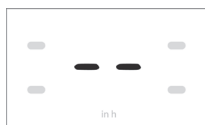
1.) Do spotrebiča vložte sklenenú nádobu/poháre na jogurt

- Naplnenú sklenenú nádobu (s vrchnákom) alebo naplnené poháre na jogurt (s vekom) vložte do vnútornej nádoby spotrebiča.
- Pripevnite kryt. Dbajte na správnu polohu krytu.

2.) Pripojte spotrebič k zdroju napájania



- Najskôr pripojte napájací kábel do zásuvky na zadnej strane spotrebiča. Skontrolujte pevné a správne uloženie napájacieho kábla. Ak je napájací kábel veľmi voľný, môže dôjsť k poškodeniu kábla a zástrčky!
- Teraz pripojte napájaciu zástrčku do elektrickej zásuvky.



- Všetky indikátory na displeji sa krátko rozsvietia. Potom sa na displeji zobrazia 2 pomlčky a navyše zaznie „pípnutie“. Spotrebič je pripravený na použitie.

POZNÁMKA: Ak počas nasledujúcich 30 sekúnd nedôjde k ďalšej aktivácii tlačidla, spotrebič sa prepne späť do pohotovostného režimu a platnosť oboch pomlčiek vyprší. Opätovným stlačením tlačidla pre výber programu sa spotrebič vráti do prevádzkového režimu.

3.) Zvoľte program



- Opakovane stláčajte tlačidlo na výber programu, kým sa nerozsvieti požadovaný program.



- Na displeji sa zobrazí návrh doby zrenia. Bliká nastavenie času, ako aj indikátor príslušného programu (napr.: program „Joghurt“).

POZNÁMKA: Ak počas nasledujúcich 10 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, spotrebič sa prepne späť do prevádzkového režimu (2 pomlčky na displeji).

4.) Zmeňte nastavenie času



- V prípade potreby je možné individuálne upraviť čas zrenia. Za týmto účelom sa niekoľkokrát dotknite tlačidla.

POZNÁMKA: Čas je možné nastaviť v hodinových krokoch.

5.) Spustite/zastavte spotrebič



- Po zvolení všetkých požadovaných nastavení je možné spotrebič spustiť pomocou tlačidla „Confirm/Cancel“.
- Časovač je navrhnutý ako „odpočítavací časovač“. Po nastavení časovača odpočítava čas do „0“. Po dosiahnutí nastaveného času zrenia sa ozve štvornásobné „pípnutie“. Spotrebič sa automaticky vypne.
- Proces zrenia je možné kedykoľvek prerušiť opätovným dotykom na tlačidlo „Confirm/Cancel“.

6.) Vyberte sklenenú nádobu/poháre na jogurt

- Zložte kryt. Upozorňujeme, že na vnútornom povrchu krytu môže byť kondenzovaná voda. Tvorba kondenzovanej vody je normálna a nie je dôvodom na reklamáciu.
- Vyberte sklenenú nádobu alebo poháre jogurtu.
- Hotový jogurt vložte do chladničky aspoň na 4 - 8 hodín, aby sa dokončil proces zrenia. Potom mohol byť jogurt dochutený prísadami, spracovaný alebo konzumovaný.

7.) Trvalé vypnutie napájania



- Po každom použití vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky pre trvalé a bezpečné vypnutie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ UPOZORNENIE:

Nebezpečenstvo poranenia, resp. popálenia!

Pred čistením vždy odpojte spotrebič a nechajte všetky časti vychladnúť!



Spotrebič a zástrčku nikdy neponárajte do vody ani ich nečistite pod tečúcou vodou!

- Vyčistite spotrebič zvnútra aj zvonka vlhkou utierkou a utrite dosucha.
- Umyte kryt, sklenenú nádobu, poháre na jogurt, viečko a sitko v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

POZNÁMKA: Sklenenú nádobu a poháre na jogurt je možné umývať aj v umývačke riadu.

- Pred ďalším použitím musia byť všetky diely úplne čisté a suché.
- Nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky ani rozpúšťadlá!
- Na čistenie nikdy nepoužívajte prístroj s prúdom pary!

CHYBOVÉ KÓDY

V prípade poruchy elektronika spotrebiča zobrazí na displeji príslušné chybové kódy:

E1/E2

Porucha elektronického ovládania. Elektronický systém je chybný.

Svojpomoc: Nie je možná – spotrebič treba zaslať do servisného strediska.

TIPY PRE ÚSPEŠNÚ PREVÁDZKU

- Jogurt je väčšinou vyrobený z pasterizovaného a homogenizovaného mlieka. Pridané baktérie mliečneho kvasenia spracujú mliečnu laktózu na kyselinu mliečnu. Mliečna bielkovina prostredníctvom výslednej kyseliny vytvára väzby, ktoré vedú k typickej štruktúre jogurtu.
- Optimálna teplota pre proces zrenia bežného jogurtu je cca. 42 - 44 °C, pre vegánsky alebo bezlaktózový jogurt odporúčame teplotu okolo 38 °C. Doba zrenia sa môže líšiť v závislosti od použitých ingrediencií a požadovanej konzistencie jogurtu.
- Hustota jogurtu taktiež závisí od obsahu tuku v použitom mlieku. Pomerne tuhý jogurt teda získate z mlieka s obsahom tuku 3,5 %, kým redší jogurt z mlieka s obsahom tuku 1,5 %.
- Pre dosiahnutie dobrých výsledkov pri výrobe jogurtov je nevyhnutné dbať na dokonalú hygienu všetkých nástrojov a prísad, pretože mliečne výrobky sú mimoriadne citlivé.
- Na výrobu používajte iba mlieko a štartovaciu kultúru! Prísady ako cukor, ovocie alebo príchuť by sa mali pridávať iba do hotového jogurtu.
- Dlhšia doba zrenia má za následok tuhšiu konzistenciu jogurtu a intenzívnejšiu jogurtovú chuť.
- Akékoľvek narušenie počas doby zrenia (napríklad vibrácie a otrasy) môže spôsobiť, že jogurt zostane tekutý a nezíska pevnú konzistenciu.

POZNÁMKA: Berte naše návrhy ako základ a experimentujte sami, kým nenájdete optimálne načasovanie a najlepšie ingrediencie pre „váš“ obľúbený jogurt.

PRÍPRAVA MLIEKA

1 x sklenená nádoba: Na úplné naplnenie je potrebný 1 liter mlieka.

4 x poháre na jogurt (každý 125 ml): Na úplné naplnenie je potrebné 0,4 l mlieka.

- **Čerstvé mlieko:**

Neupravené mlieko z priameho predaja na farme sa musí pred spotrebou alebo ďalším spracovaním zohriať na teplotu najmenej 70 °C, aby sa eliminovali prípadné škodlivé mikroorganizmy.

- **Čerstvé mlieko alebo pasterizované mlieko**

Mlieko z chladiaceho boxu už bolo zohriate na minimálne 72 - 75 °C, aby sa zničili existujúce mikroorganizmy. Predbežná úprava nie je potrebná.

- **UHT mlieko (H-mlieko):**

Predbežná úprava pre H-mlieko tiež nie je potrebná, pretože už bolo sterilizované vysokými teplotami minimálne 135 °C.

- **Vegánske/bezlaktózové alternatívy mlieka**

Pri použití alternatív mlieka, ako je napr. sójové alebo bezlaktózové mlieko, predbežná úprava je potrebná len v prípade, že nebolo zakúpené, ale vyrobili ste si ho sami. V tomto prípade zohrejte mlieko aspoň na 70 °C ako surové mlieko. Upozorňujeme, že nie každá alternatíva vegánskeho mlieka sa dá použiť na výrobu jogurtu bez zahusťovadiel.

PRIPRAVTE BAKTÉRIE MLIEČNEHO KVASENIA

1 x sklenená nádoba: Na úplné naplnenie je potrebných 150 ml prírodného jogurtu, resp. príslušné množstvo jogurtového kvasu alebo štartovacej kultúry podľa návodu výrobcu.

4 x poháre na jogurt (každý 125 ml): Na úplné naplnenie je potrebných 70 ml prírodného jogurtu, resp. príslušné množstvo jogurtového kvasu alebo štartovacej kultúry podľa pokynov výrobcu.

- **Prírodný jogurt:**

Pri použití komerčne dostupného čerstvého prírodného jogurtu (živočíšneho alebo rastlinného pôvodu) dbajte na to, aby ste si vzali jogurt bez akýchkoľvek konzervačných alebo aromatických prísad, ktorý nebol tepelne spracovaný.

- **Jogurtová fermentačná alebo štartovacia kultúra:**

Pri použití fermentačnej alebo štartovacej kultúry dbajte na správne skladovanie a trvanlivosť a používajte ju podľa návodu.

POZNÁMKA: Jogurt pripravený s použitím štartovacej kultúry možno opäť použiť na prípravu jogurtu. Stačí použiť zodpovedajúce množstvo z poslednej porcie šálky. Táto metóda by sa nemala opakovať viackrát, pretože zloženie kultúr baktérií mliečneho kvasenia sa môže časom meniť. Prečítajte si preto pokyny výrobcu k použitému produktu.

PRIPRAVTE MLIEČNU ZMES

- Naplňte mlieko (pozrite si časť „Príprava mlieka“ na strane 12) do dostatočne veľkej nádoby.
- Pridajte požadovanú štartovaciu kultúru (pozrite si časť „Príprava baktérií mliečneho kvasenia“ na strane 13) a dôkladne ju premiešajte, kým sa obe zmiešajú rovnomerne.

POZNÁMKA: Uistite sa, či je teplota štartovacej kultúry a mlieka podobná.

- Potom zmes opatrne nalejte do sklenenej nádoby alebo do pohárov na jogurt. Dávajte pozor, aby ste nádoby nepreplnili.
- Sklenenú nádobu, resp. poháre na porcie uzavrite príslušným viečkom.

TIP: „Osladíte“ si jogurt ovocím. Bez ohľadu na to, či ide o čerstvé ovocie, konzervované ovocie alebo mrazené potraviny – jogurt zmiešaný s ovocím, či už v kúskoch alebo v kaši, je lahodným a zdravým začiatkom dňa a ľahko stráviteľným ľahkým občerstvením medzitým!

PRÍRODNÝ JOGURT

Ingrediencie pre sklenenú nádobu:

1 l mlieka, 150 g prírodného jogurtu.

Ingrediencie pre 4 poháre na jogurt, každý 125 ml:

400 ml mlieka, 70 g prírodného jogurtu.

Mlieko a prírodný jogurt by mali mať rovnakú teplotu (odporúčame izbovú teplotu). Obe ingrediencie naplňte do nádoby a rovnomerne premiešajte. Teraz naplňte zmes do sklenenej nádoby, resp. do pohárov na jogurt a zatvorte ju/ich príslušným viečkom/viečkami.

Spustíte program „1 – Joghurt“ s prednastaveným časom 8 hodín.

Nastavenie času je možné podľa potreby zvýšiť alebo znížiť. Po dokončení vložte sklenenú nádobu, resp. poháre na jogurt na niekoľko hodín do chladničky na proces dozrievania, skôr než ich ďalej spracujete alebo skonzumujete.

ČERSTVÝ SMOTANOVÝ SYR

Ingrediencie pre sklenenú nádobu:

500 ml čerstvého mlieka 3,8 %, 150 g prírodného jogurtu 3,8 %, 200 ml smotany.

Mlieko, smotana a prírodný jogurt by mali mať rovnakú teplotu (odporúčame izbovú teplotu). Naplňte všetky ingrediencie do nádoby a rovnomerne ich premiešajte. Teraz naplňte zmes do sklenenej nádoby a zatvorte ju zodpovedajúcim vekom.

Spustíte program „1 – Joghurt“ s prednastaveným časom 8 hodín. Nastavenie času je možné podľa potreby zvýšiť alebo znížiť.

Po ukončení procesu zrenia sa musí čerstvý syr oddeliť od srvátky. Na tento účel nasadte sitko na druhú sklenenú nádobu. Teraz naplňte syr do sitka a nasadte veko. Syr necháme odtiecť v chladničke asi 24 hodín. Pred konzumáciou môžete syr dochutiť čerstvými bylinkami alebo korením.

POZNÁMKA: Doba odkvapkávania závisí od požadovanej konzistencie čerstvého syra.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

☐

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

☐

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

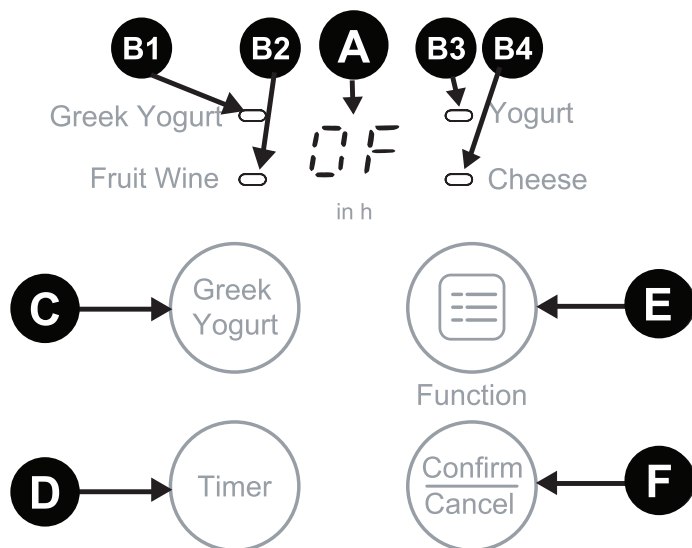
Telefón: (+420) 241 410 819

OPIS PRODUKTU



- 1 Jednostka podstawowa**
- 2 Panel sterowania/wyświetlacz**
- 3 Pojemnik wewnętrzny**
- 4 Gniazdko dla złącza wtykowego**
- 5 Obudowa**
- 6 Szklany pojemnik 1,2 l (zestaw 2 szt.)**
 - 6a** Pokrywka do szklanego pojemnika
 - 6b** Przycisk odpowietrzania
 - 6c** Uszczelka pokrywki do szklanego pojemnika
- 7 Sitko**
 - 7a** Pokrywka na sitko
 - 7b** Uszczelka pokrywki na sitko
- 8 Słoik do jogurtu 125 ml (zestaw 4 szt.)**
 - 8a** Pokrywka na słoik do jogurtu
 - 8b** Uszczelka pokrywki na słoik do jogurtu
- 9 Kabel zasilania**
 - 9a** Wtyczka
 - 9b** Wtyczka łącznika

PANEL STEROWANIA/WYŚWIETLACZ



- A** Wyświetlenie czasu działania
- B1** Wskaźnik programu 1 – Greek Yogurt (jogurt grecki)
- B2** Wskaźnik programu 2 – Fruit wine (wino owocowe)
- B3** Wskaźnik programu 3 – Yogurt (jogurt)
- B4** Wskaźnik programu 4 – Cheese (ser)
- C** Przycisk programu do przygotowania jogurtu greckiego
- D** Przycisk do ustawienia czasu programu
- E** Przycisk na wybór programu
- F** Przycisk na włączenie/zatrzymanie programu



Cieszymy się, że wybrałeś to najwyższej jakości urządzenie do jogurtu i śmietany i chcielibyśmy podziękować za zaufanie. Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania jogurtu i świeżej śmietany. Z pewnością będziesz pod wrażeniem jego łatwej obsługi, a także różnorodnych zastosowań. Aby zapewnić długotrwałe użytkowanie tego urządzenia, należy uważnie przeczytać poniższe uwagi i postępować zgodnie z nimi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przekazując urządzenie kolejnej osobie, należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi. Dziękujemy bardzo

CEL ZASTOSOWANIA

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w domu i podobnych miejscach, takich jak:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych małych obiektach biznesowych,
- gospodarstwa rolne,
- gości w hotelach, motelach i innych podobnych środowiskach mieszkalnych,
- pensjonaty.

Inne zastosowania lub modyfikacje urządzenia nie są zamierzone i mogą stwarzać poważne ryzyko wypadku. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do podgrzewania płynów (np. wody, mleka, zup itp.) i nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

PARAMETRY TECHNICZNE

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do izolowanego, uziemionego gniazda elektrycznego zainstalowanego zgodnie z obowiązującymi przepisami. Napięcie znamionowe musi odpowiadać parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Podłączać wyłącznie do zasilania prądem przemiennym!

Napięcie nominalne: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Moc nominalna: 20 W

Klasa ochrony: I

Zużycie energii w trybie gotowości: < 0.5 W

Ustawienie czasu: aż 24 godziny

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Natychmiast po rozpakowaniu należy sprawdzić opakowanie pod kątem kompletności oraz uszkodzeń produktu i wszystkich akcesoriów (patrz opis produktu na stronie 2).

MATERIAŁY OPAKOWANIA

Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych, poddaj je recyklingowi.

Papier, karton i tekturę falistą należy oddawać do punktów zbiórki papieru. Plastikowe materiały opakowaniowe i folię należy również umieszczać w specjalnych pojemnikach na odpady.



W przykładach oznaczania tworzyw sztucznych:

PE oznacza polietylen, kod 02 dla PE-HD, 04 dla PE-LD, PP dla polipropylenu, PS dla polistyrenu.

INFORMACJE O UTYLIZACJI



Zgodnie z dyrektywą w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (2012/19/UE), po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać tego produktu razem z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. W związku z tym należy oddać go do lokalnego punktu zbiórki (np. centrum recyklingu) zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju zamieszkania dotyczącymi recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Wszystkie opcje utylizacji są dostępne u lokalnych władz.

DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIE:

Należy przeczytać wszystkie instrukcje i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa. Niezastosowanie się do instrukcji bezpieczeństwa może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub poważne obrażenia ciała!

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 3 lat i starsze, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia, biorąc pod uwagę wszystkie związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci poniżej 3 roku życia należy zawsze trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe torby, powinny być przechowywane jak najdalej od dzieci.
- Nie używaj tego urządzenia z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić działanie urządzenia i akcesoriów, nie wolno go używać, jeśli spadło lub wykazuje widoczne uszkodzenia. W takich przypadkach należy odłączyć zasilanie, a urządzenie musi zostać sprawdzone przez profesjonalistę.
- Podczas przechowywania przewodu zasilającego należy upewnić się, że nikt nie może się w niego zaplątać ani o niego potknąć, aby zapobiec przypadkowemu odłączeniu urządzenia.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni, ostrych krawędzi i sił mechanicznych. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem uszkodzeń lub zużycia. Uszkodzone lub splątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie używaj przewodu zasilającego do odłączania urządzenia w niewłaściwy sposób! Należy ciągnąć tylko za wtyczkę, a nie za przewód zasilający!
- Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie.
- Nie przechowuj ani nie używaj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnych pomieszczeniach.

- To urządzenie elektryczne jest zgodne z odpowiednimi normami bezpieczeństwa. W przypadku oznak uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowane sklepy specjalistyczne. Nieprofesjonalne naprawy mogą spowodować znaczne zagrożenie dla użytkownika.
- Niewłaściwe użytkowanie i nieprzestrzeganie instrukcji obsługi unieważnia wszelkie roszczenia gwarancyjne.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Nie transportować gorącego urządzenia. Urządzenie i akcesoria muszą całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem lub przenoszeniem!
- Aby bezpiecznie wyłączyć urządzenie po każdym użyciu, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania.
- Podczas konfigurowania urządzenia należy przestrzegać następujących instrukcji:
 - Umieść urządzenie na stabilnej i równej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę (bez powierzchni malowanych, bez obrusów itp.).
 - Umieścić poza zasięgiem dzieci.
Przestrzeń nad urządzeniem powinna być wolna. Należy pozostawić odstęp wentylacyjny wynoszący co najmniej 20 cm ze wszystkich stron, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym ciepłem lub oparami i zapewnić wolną przestrzeń roboczą. Należy zapewnić swobodny dopływ powietrza.
 - Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (piekarnik, płomień gazowy itp.) lub w środowiskach zagrożonych wybuchem, w których występują łatwopalne ciecze lub gazy.

AKCESORIA OPCJONALNE



W przypadku większych ilości można zakupić zestaw 4 słoików na jogurt z pokrywkami z opisem produktu „JB 4” lub szklany słoik z pokrywką z opisem produktu „JG 1” od wyspecjalizowanego sprzedawcy, sklepu specjalistycznego, spedytora lub sklepu internetowego.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Na początek należy wyczyścić urządzenie i wszystkie akcesoria. Więcej informacji można znaleźć w części „Czyszczenie i konserwacja”.

DOTYKOWE PRZYCISKI STEROWANIA



Urządzenie jest wyposażone w dotykowe przyciski sterowania, które umożliwiają łatwą i najwygodniejszą obsługę. Dotknięcie odpowiedniego przycisku aktywuje odpowiednią funkcję.



Za każdym razem, gdy przycisk zostanie dotknięty, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

PRZEGLĄD PROGRAMU – SZCZEGÓŁY PROGRAMU

Urządzenie ma 4 wstępnie ustawione programy. Należy pamiętać, że w zależności od środowiska i składników temperatura może różnić się o kilka stopni. Łącznie urządzenie może przetworzyć maksymalnie 1,2 l mieszanki.

Prog. nr.	Nazwa programu	Opis programu	Wyświetlenie na wyświetlaczu	Temperatura	Czas dojrzewania
1	Jogurt grecki	Program do przygotowania jogurtu greckiego.		40 °C	10 godz. (*)
2	Jogurt	Program do przygotowania świeżego jogurtu.		40 °C	8 godz. (*)
3	Wino owocowe	Program do przygotowania wina owocowego.		30 °C	36 godz.
4	Ser	Program do przygotowania świeżego sera.		60 °C	6 godz. (*)

(*) czas dojrzewania można ustawić w krokach godzinowych od 1 godziny do 10/14 godzin.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Upewnij się, że urządzenie nie porusza się podczas procesu dojrzewania, aby uniknąć przerwania procesu fermentacji.
- Przed użyciem dokładnie wyczyść szklany pojemnik i kubeczki na jogurt, a następnie opłucz je gorącą wodą.



Pokrywa szklanego pojemnika jest wyposażona w zawór odpowietrzający.

- Przed założeniem pokrywy należy najpierw otworzyć zawór odpowietrzający, naciskając przycisk odpowietrzania. W ten sposób można łatwo zamocować pokrywę. Po zamontowaniu należy zamknąć zawór.
- Aby zdjąć pokrywę, należy najpierw otworzyć zawór odpowietrzający, naciskając przycisk odpowietrzania. W ten sposób można łatwo zdjąć pokrywę.

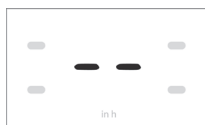
1.) Umieść szklany pojemnik/słoiki na jogurt w urządzeniu

- Umieść napełniony szklany słoik (z pokrywką) lub napełniony słoik po jogurcie (z pokrywką) w wewnętrznym pojemniku urządzenia.
- Załóż pokrywę. Upewnij się, że pokrywa znajduje się we właściwej pozycji.

2.) Podłącz urządzenie do źródła zasilania



- Najpierw podłącz przewód zasilający do gniazda z tyłu urządzenia. Sprawdź, czy przewód zasilający jest dobrze i prawidłowo podłączony. Jeśli przewód zasilający jest bardzo luźny, przewód i wtyczka mogą zostać uszkodzone!
- Teraz podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.



- Wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu zaświecą się na krótko. Następnie na wyświetlaczu pojawią się 2 kreski i dodatkowo rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest gotowe do użycia.

UWAGA: Jeśli w ciągu następnych 30 sekund przycisk nie zostanie aktywowany, urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości, a obie kreski wygasną. Ponowne naciśnięcie przycisku wyboru programu spowoduje powrót urządzenia do trybu pracy.

3.) Wybierz program



- Naciśnij kilkakrotnie przycisk wyboru programu, aż zaświeci się żądany program.



- Na wyświetlaczu pojawi się sugerowany czas dojrzewania. Ustawienie czasu miga, podobnie jak odpowiedni wskaźnik programu (np.: program „Joghurt”).
UWAGA: Jeśli przez kolejne 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie powróci do trybu pracy (2 kreski na wyświetlaczu).

4.) Zmień ustawienie czasu



- W razie potrzeby czas dojrzewania można regulować indywidualnie. W tym celu naciśnij kilkakrotnie przycisk.
UWAGA: Czas można ustawić w przedziałach godzinowych.

5.) Włącz/zatrzymaj urządzenie



- Po wybraniu wszystkich żądanych ustawień, urządzenie można uruchomić za pomocą przycisku „Confirm/Cancel”.
- Timer został zaprojektowany jako „timer odliczający”. Po ustawieniu timer odlicza czas do „0”. Po osiągnięciu ustawionego czasu dojrzewania rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Proces dojrzewania można przerwać w dowolnym momencie, ponownie dotykając przycisku „Confirm/Cancel”.

6.) Wyjmij szklany pojemnik/słoik do jogurtu

- Zdejmij pokrywę. Należy pamiętać, że na wewnętrznej powierzchni pokryw może znajdować się skroplona woda. Tworzenie się skroplonej wody jest zjawiskiem normalnym i nie stanowi powodu do reklamacji.
- Wyjąć szklany pojemnik lub słoik z jogurtem.
- Gotowy jogurt należy umieścić w lodówce na co najmniej 4-8 godzin, aby zakończyć proces dojrzewania. Jogurt można następnie doprawić dodatkami, przetworzyć lub zjeść.

7.) Stałe wyłączenie zasilania



- Po każdym użyciu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania w celu trwałego i bezpiecznego wyłączenia urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo obrażeń lub oparzeń!

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie i odczekać, aż wszystkie jego części ostygną!



Nigdy nie zanurzaj urządzenia i wtyczki w wodzie ani nie czyść ich pod bieżącą wodą!

- Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha.
- Umyj pokrywkę, szklany pojemnik, słoik po jogurcie, pokrywkę i sitko w gorącej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

UWAGA: Szklany pojemnik i słoiki na jogurt można myć w zmywarce.

- Wszystkie części muszą być całkowicie czyste i suche przed dalszym użyciem.
- Nie używaj żadnych materiałów ściernych ani rozpuszczalników!
- Nigdy nie używaj urządzenia ze strumieniem pary do czyszczenia!

KODY BŁĘDÓW

W przypadku wystąpienia usterki układ elektroniczny urządzenia wyświetli odpowiednie kody usterek na wyświetlaczu:

E1/E2 Awaria sterowania elektronicznego. System elektroniczny jest uszkodzony.
Samodzielna pomoc: Niemożliwe - urządzenie musi zostać wysłane do centrum serwisowego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE POMYŚLNEGO DZIAŁANIA

- Jogurt jest wytwarzany głównie z pasteryzowanego i homogenizowanego mleka. Dodane bakterie kwasu mlekowego przetwarzają laktozę w kwas mlekowy. Dzięki powstałemu kwasowi białko mleka tworzy wiązania, które prowadzą do typowej struktury jogurtu.
- Optymalna temperatura dla procesu dojrzewania normalnego jogurtu wynosi ok. 42-44°C, w przypadku jogurtu wegańskiego lub bez laktozowego zalecamy temperaturę około 38°C. Czas dojrzewania może się różnić w zależności od użytych składników i pożądanej konsystencji jogurtu.
- Gęstość jogurtu zależy również od zawartości tłuszczu w użytym mleku. Tak więc stosunkowo sżywny jogurt otrzymuje się z mleka o zawartości tłuszczu 3,5%, podczas gdy cieńszy jogurt otrzymuje się z mleka o zawartości tłuszczu 1,5%.
- Aby osiągnąć dobre wyniki w produkcji jogurtu, konieczne jest zapewnienie doskonałej higieny wszystkich narzędzi i składników, ponieważ produkty mleczne są niezwykle wrażliwe.
- Do produkcji należy używać wyłącznie mleka i kultury starterowej! Składniki takie jak cukier, owoce lub aromaty powinny być dodawane wyłącznie do gotowego jogurtu.
- Dłuższy czas dojrzewania skutkuje twardszą konsystencją jogurtu i bardziej intensywnym smakiem.
- Wszelkie zakłócenia w okresie dojrzewania (np. wibracje i wstrząsy) mogą spowodować, że jogurt pozostanie rzadki i nie uzyska zwartej konsystencji.

UWAGA: Skorzystaj z naszych sugestii jako podstawy i eksperymentuj samodzielnie, aż znajdziesz optymalny czas i najlepsze składniki dla „swojego” ulubionego jogurtu.

PRZYGOTOWANIE MLEKA

1 x szklany pojemnik: Do pełnego napełnienia potrzebny jest 1 litr mleka.

4 x słoiki do jogurtu (każdy 125 ml): Do pełnego napełnienia potrzeba 0,4 l mleka.

• Świeże mleko:

Nieprzetworzone mleko pochodzące ze sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwie musi zostać podgrzane do temperatury co najmniej 70 °C przed spożyciem lub dalszym przetworzeniem w celu wyeliminowania wszelkich szkodliwych mikroorganizmów.

• Świeże mleko lub mleko pasteryzowane

Mleko z komory chłodzącej zostało już podgrzane do temperatury co najmniej 72-75°C w celu zniszczenia istniejących mikroorganizmów. Obróbka wstępna nie jest konieczna.

• UHT mleko (H-mleko):

Wstępna obróbka mleka UHT również nie jest konieczna, ponieważ zostało ono już wysterylizowane w wysokiej temperaturze wynoszącej co najmniej 135 °C.

- **Wegańskie/bez laktozowe alternatywy mleka**

W przypadku stosowania zamienników mleka, takich jak mleko sojowe lub mleko bez laktozowe, obróbka wstępna jest konieczna tylko wtedy, gdy mleko nie zostało zakupione, ale zostało przygotowane samodzielnie. W takim przypadku należy podgrzać mleko do temperatury co najmniej 70°C, tak jak w przypadku mleka surowego.

Należy pamiętać, że nie każda wegańska alternatywa mleka może być używana do produkcji jogurtu bez zagęszczaczy.

PRZYGOTOWANIE BAKTERII KWASU MLEKOWEGO

1 x szklany pojemnik: Do całkowitego napełnienia wymagane jest 150 ml jogurtu naturalnego lub odpowiednia ilość startera jogurtowego lub kultury starterowej zgodnie z instrukcjami producenta.

4 x słoiki do jogurtu (każdy 125 ml): Do całkowitego napełnienia wymagane jest 70 ml jogurtu naturalnego lub odpowiednia ilość startera jogurtowego lub kultury starterowej zgodnie z instrukcjami producenta.

- **Jogurt naturalny:**

Używając dostępnego w sprzedaży świeżego jogurtu naturalnego (zwierzęcego lub roślinnego), upewnij się, że spożywasz jogurt bez konserwantów i aromatów, który nie był gotowany.

- **Fermentacja jogurtowa lub kultura bakteryjna:**

W przypadku korzystania z kultury fermentacyjnej lub starterowej należy zapewnić właściwe przechowywanie i okres przydatności do spożycia oraz stosować ją zgodnie z instrukcjami.

UWAGA: Jogurt przygotowany z użyciem kultury bakteryjnej może być ponownie użyty do przygotowania jogurtu. Wystarczy użyć odpowiedniej ilości z ostatniego kubeczka. Metoda ta nie powinna być powtarzana wielokrotnie, ponieważ skład kultur bakterii kwasu mlekowego może zmieniać się w czasie. Dlatego też należy zapoznać się z instrukcjami producenta stosowanego produktu.

PRZYGOTUJ MLECZNĄ MIESZANKĘ

- Wlać mleko (patrz „Przygotowanie mleka” na stronie 12) do wystarczająco dużego pojemnika.
- Dodaj pożądaną kulturę starterową (patrz „Przygotowanie bakterii kwasu mlekowego” na stronie 13) i dokładnie wymieszaj, aż oba składniki zostaną równomiernie wymieszane.

UWAGA: Upewnij się, że temperatura kultury starterowej i mleka jest podobna.

- Następnie ostrożnie przelej mieszaninę do szklanego słoika lub szklanek po jogurcie. Uważaj, aby nie przepełnić słoików.
- Zamknij szklany pojemnik lub słoiki z porcjami odpowiednią pokrywką.

PRZEPISY

WSKAZÓWKA: „Osłódź” swój jogurt owocami. Niezależnie od tego, czy są to świeże owoce, owoce z puszki czy mrożonki - jogurt zmieszany z owocami, czy to w kawałkach, czy w postaci owsianki, jest pysznym i zdrowym początkiem dnia i lekkostrawną przekąską w międzyczasie!

JOGURT NATURALNY

Składniki na szklany pojemnik:

1 l mleka, 150 g jogurtu naturalnego.

Składniki na 4 słoiki do jogurtu, każdy 125 ml:

400 ml mleka, 70 g jogurtu naturalnego.

Mleko i jogurt naturalny powinny mieć tę samą temperaturę (zalecana jest temperatura pokojowa). Wlej oba składniki do pojemnika i równomiernie wymieszaj. Następnie przelej mieszaninę do szklanego słoika (słoików) lub słoika (słoików) po jogurcie i zamknij słoik (słoiki) odpowiednią pokrywką (pokrywkami).

Uruchomić program „1 - Jogurt” z ustawionym czasem 8 godzin.

Ustawienie czasu można zwiększyć lub zmniejszyć w zależności od potrzeb. Po zakończeniu umieść szklany pojemnik lub słoiki z jogurtem w lodówce na kilka godzin, aby dojrzał przed dalszym przetwarzaniem lub spożyciem.

ŚWIEŻY SER ŚMIETANKOWY

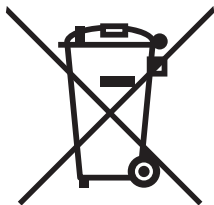
Składniki na szklany pojemnik:

500 ml świeżego mleka 3,8 %, 150 g jogurtu naturalnego 3,8 %, 200 ml śmietany.

Mleko, śmietana i jogurt naturalny powinny być w tej samej temperaturze (zalecana jest temperatura pokojowa). Wlej wszystkie składniki do pojemnika i wymieszaj je równomiernie. Następnie przelej mieszaninę do szklanego słoika i zamknij go dopasowaną pokrywką. Uruchom program „1 - Joghurt” z ustawionym czasem 8 godzin. Ustawienie czasu można zwiększyć lub zmniejszyć w zależności od potrzeb. Po zakończeniu procesu dojrzewania świeży ser należy oddzielić od serwatki. Aby to zrobić, umieść sitko na drugim szklanym pojemniku. Następnie wlej ser do sitka i załóż pokrywkę. Pozostaw ser do odsączenia w lodówce na około 24 godziny. Przed spożyciem można doprawić ser świeżymi ziołami lub przyprawami.

UWAGA: Czas ociekania zależy od pożądanej konsystencji świeżego sera.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

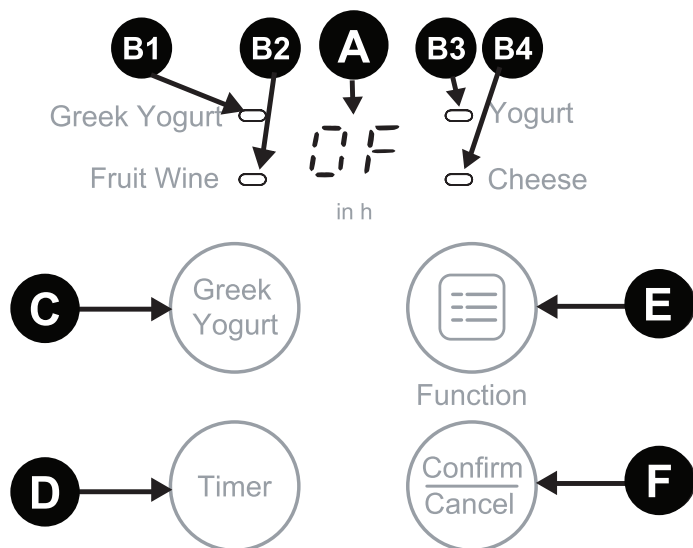
Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

A TERMÉK BEMUTATÁSA



- 1 Alapegység**
- 2 Vezérlőpanel/kijelző**
- 3 Belső tartály**
- 4 Csatlakozóaljzat a konnektordugóhoz**
- 5 Fedél**
- 6 Üvegtartály 1,2 l (2 db szett)**
 - 6a** Üvegtartály fedele
 - 6b** Szellőztető gomb
 - 6c** Az üvegtartály fedelének tömítése
- 7 Szűrő**
 - 7a** Szűrőfedél
 - 7b** A szűrőfedél tömítése
- 8 Joghurtos pohár 125 ml (4 db szett)**
 - 8a** Fedél a joghurtos üveghez
 - 8b** A joghurtos üveg fedelének tömítése
- 9 Tápkábel**
 - 9a** Csatlakozódugó
 - 9b** Konnektordugó

VEZÉRLŐPANEL/KIJELZŐ



- A** Működési idő kijelzője
- B1** 1. Program jelzője – Greek Yogurt (görög joghurt)
- B2** 2. Program jelzője – Fruit wine (gyümölcsbor)
- B3** 3. Program jelzője – Yogurt (joghurt)
- B4** 4. Program jelzője – Cheese (sajt)
- C** Görög joghurt program gomb
- D** Programidő beállítási gomb
- E** Programválasztó gomb
- F** Start/Stop gomb

BEVEZETÉS



Örülünk, hogy megvásárolta ezt a prémium joghurt- és krémsajtkészítő gépet, és ezúton is köszönjük a bizalmát. A készülék joghurt és friss tejszín készítésére szolgál. Könnyű kezelhetősége és változatos felhasználási lehetőségei miatt a készülék nagyon jó szolgáltatásokat nyújt. A hosszú távú használat biztosításához kérjük, figyelmesen olvassa el és tartsa be az alábbi megjegyzéseket. Tartsa ezt a használati útmutatót biztonságos helyen. Amikor átadja a terméket egy másik személynek, mellékelje hozzá ezt az útmutatót is. Köszönjük szépen.

FELHASZNÁLÁSI CÉL

A készüléket otthoni és hasonló helyiségekben való használatra tervezték, mint pl.:

- üzletek, irodák és egyéb kisvállalkozások személyzete számára kialakított konyhák,
- mezőgazdasági cégek,
- szállodák, motelek és más hasonló lakókörnyezetek vendégei által,
- panziókban és reggelizőhelyeken.

A készülék egyéb felhasználása vagy módosítása nem megengedett, és jelentős balesetveszélyt jelenthet. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért. A készülék nem folyadékok (pl. víz, tej, leves stb.) melegítésére szolgál, és nem kereskedelmi célú használatra készült.

MŰSZAKI ADATOK

A készüléket csak szigetelt, földelt, a hatályos előírásoknak megfelelően felszerelt elektromos aljzathoz csatlakoztassa. A névleges feszültségnek meg kell felelnie a névtáblán feltüntetett paramétereknek. Kizárólag váltakozó áramú hálózatra csatlakoztassa!

Nominális feszültség: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Nominális teljesítmény: 20 W

Védelmi osztály: I

Fogyasztás készenléti módban: < 0.5 W

időbeállítás: legfeljebb 24 óra

A CSOMAG TARTALMA

A kicsomagolás után azonnal ellenőrizze a csomag hiánytalanságát, valamint a termék és az összes tartozék sérülését (lásd a termékleírást a 2. oldalon).

CSOMAGOLÓANYAG

Ne dobja ki egyszerűen a csomagolóanyagot, hanem hasznosítja újra. Vigye a papírt, kartont és hullámkartont a papírgyűjtő pontokra. A műanyag csomagolóanyagokat és a fóliát tegye a speciális gyűjtőedényekbe.



A műanyagok jelölésére vonatkozó példák:

A PE a polietilént, a 02-es kódkép a PE-HD-t, a 04-es a PE-LD-t, a PP a polipropilént, a PS a polisztirolt jelöli.

TUDNIVALÓK AZ ÁRTALMATLANÍTÁSRÓL



Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelv (2012/19/EU) értelmében ezt a terméket hasznos élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ezért kérjük, hogy vigye pl. a helyi gyűjtőhelyre (például egy újrahasznosító központba) az Ön országában érvényes, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására vonatkozó törvények szerint.

Minden ártalmatlanítási lehetőséget a helyi hatóságok biztosítanak.

A SZEMÉLYES BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

FIGYELMEZTETÉS:

Olvassa el az összes biztonsági utasítást és ajánlást. A biztonsági utasítások be nem tartása áramütést, tüzet és/vagy súlyos sérülést okozhat!

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- A készüléket használhatják 3 évnél idősebb gyermekek is, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a készülék biztonságos használatára kioktatták őket, figyelembe véve az ebből eredő összes kockázatot.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül.
- A 3 éves kornál fiatalabb gyerekektől biztonságos távolságban kell tartani a készüléket és a tápkábelt.
- A készüléket használhatják gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.
- A készülékkel nem játszhatnak gyermekek.
- A csomagolóanyagokat, például a műanyag zacskókat, a lehető legtávolabb kell tartani a gyermekektől.
- Ne használja ezt a készüléket külső időzítővel vagy önálló távvezérlő rendszerrel.
- Minden használat előtt ellenőrizze a készülék és tartozékai működőképességét, ne használja, ha leesett vagy láthatóan sérült. Ezekben az esetekben a tápfeszültséget le kell választani, és a készüléket szakembernek meg kell vizsgálnia.
- A tápkábel elhelyezésekor győződjön meg arról, hogy senki nem tud beleakadni vagy belebotlani, hogy elkerülje a készülék véletlen kihúzását.
- A tápkábel legyen távol a forró felületektől, éles széléktől és mechanikai erőktől. A tápkábelt rendszeresen ellenőrizze sérülés vagy kopás szempontjából. A sérült vagy összegabalyodott kábelek növelik az áramütés kockázatát.
- Ne húzza a tápkábelt a készülék leválasztásához! Csak a csatlakozót húzza, ne a tápkábelt!
- Tisztítás közben soha ne merítse a készüléket, a tápkábelt és a csatlakozódugót vízbe.
- Ne tárolja és ne használja a készüléket szabadban vagy nedves helyiségekben.

- Ez az elektromos készülék megfelel a vonatkozó biztonsági előírásoknak. Ha a készülék vagy a tápkábel sérülésének jeleit észleli, azonnal húzza ki a készüléket. A javítást csak hivatalos szervizek végezhetik. A nem szakszerű javítások jelentős veszélyt jelenthetnek a felhasználó számára.
- A helytelen használat és a használati utasítás figyelmen kívül hagyása minden jótállási igényt érvénytelenít.

BIZTONSÁGI TANÁCSOK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- Ne helyezze át a készüléket, ha az forró. A készüléknek és a tartozékoknak teljesen ki kell hűlniük a tisztítás vagy áthelyezés előtt!
- A biztonságos kikapcsoláshoz minden használat után húzza ki a dugót a dugaljából.
- A készülék beállításánál tartsa be az alábbi utasításokat:
 - A készüléket helyezze stabil, egyenletes, hőálló felületre (nem lakkozott felületre, nem abroszra stb.).
 - Helyezze távol a gyermekektől.
 - A készülék feletti térnek szabadnak kell lennie. Hagyjon legalább 20 cm-es szellőzési távolságot minden oldalon, hogy elkerülje a hő- és gőz általi károsodást, és szabad munkateret biztosítson. Biztosítani kell a korlátlan légmozgást.
 - Ne használja a terméket hőforrás (sütő, gázlámpa stb.) közelében, vagy robbanásveszélyes közegben, ahol gyúlékony folyadékok vagy gázok vannak.

OPCIONÁLIS TARTOZÉKOK



Nagyobb mennyiség elkészítéséhez a szakkereskedőtől, a szaküzletben, a szállítótól vagy az e-shopban vásárolhat 4 darabból álló, fedeles joghurtos pohár készletet „JB 4” termékleírással, vagy „JG 1” termékleírással ellátott fedeles üvegedényt.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Először tisztítsa meg a készüléket és az összes tartozékot. További részletek a „Tisztítás és karbantartás” részben találhatók.

ÉRINTÉSVEZÉRLŐ GOMBOK



A készülék érintőgombokkal van ellátva, amelyek egyszerű és nagyon kényelmes kezelést tesznek lehetővé. Egy konkrét gomb megérintésével a konkrét funkció aktiválható.



A gomb minden megérintésekor hangjelzés hallható.

A PROGRAM ÁTTEKINTÉSE – RÉSZLETESEN A PROGRAMRÓL

A készülék 4 előre beállított programmal rendelkezik. Felhívjuk figyelmét, hogy a környezettől és az összetevőktől függően a hőmérséklet több fokkal eltérő lehet. Ez a készülék legfeljebb 1,2 l keveréket tud egyszerre feldolgozni.

Program sz.	Program neve	Program jellemzése	Kijelző ábrázolás	Hőmérséklet	Érés idő
1	Görög joghurt	Görög joghurt készítésére szolgáló program.		40 °C	10 óra (*)
2	Joghurt	Friss joghurt készítésére szolgáló program.		40 °C	8 óra (*)
3	Gyümölcsbor	Gyümölcsbor készítésére szolgáló program.		30 °C	36 óra
4	Sajt	Krémsajt készítésére szolgáló program.		60 °C	6 óra (*)
(*) az éresi idő egyórás lépésekben állítható be, 1 órától 10/14 óráig.					

A KÉSZÜLÉK ÜZEMELTETÉSE

- **Ügyeljen arra, hogy a készülék ne mozduljon el az érlelési folyamat során, hogy ne szakadjon meg az erjedési folyamat.**
- **Használat előtt alaposan tisztítsa meg az üvegedényt és a joghurtos poharakat, és öblítse le őket forró vízzel.**



Az üvegedény fedele légtelenítő szeleppel rendelkezik.

- A fedél felhelyezése előtt nyissa ki a légtelenítő szelepet a légtelenítő gomb megnyomásával. A fedél így könnyen rögzíthető. A ráhelyezés után zárja el a szelepet.
- A fedél eltávolításához először nyissa ki a légtelenítő szelepet a légtelenítő gomb megnyomásával. A fedél így könnyen eltávolítható.

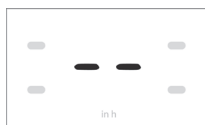
1.) Helyezze a készülékbe az üvegtartályt/joghurtos poharakat

- A feltöltött üvegtartályt (fedéllel) vagy a feltöltött joghurtos poharakat (fedéllel) helyezze a készülék belső tartályába.
- Rögzítse a fedelet. Ügyeljen a fedél jó pozíciójára.

2.) Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez



- Először csatlakoztassa a tápkábelt a készülék hátulján található aljzathoz. Ellenőrizze, hogy a tápkábel szilárdan és megfelelően van-e elhelyezve. Ha a tápkábel túl laza, a kábel és a csatlakozódugó megsérülhet!
- Most csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos aljzathoz.



- A kijelzőn az összes jelzőfény rövid időre felvillan. Ezután 2 kötőjel jelenik meg a kijelzőn, és ezen kívül egy "sípolás" is hallható. A készülék használatra készen áll.

MEGJEGYZÉS: Ha a következő 30 másodpercen belül nem aktivál egy gombot, a készülék visszavált készenléti üzemmódba, és mindkét kötőjel érvényessége lejár. A programválasztó gomb újbóli megnyomásával a készülék visszatér működési módba.

3.) Válasszon programot



- Nyomja meg többször a programválasztó gombot, amíg felvilágít a kívánt program.



- A kijelző megjeleníti a javasolt érlelési időt. Villog a beállítás idő, valamint a megfelelő programjelző (pl.: „Joghurt” program).
MEGJEGYZÉS: Ha a következő 10 másodpercen belül nem aktivál egy gombot, a készülék visszavált a működési módba (2 kötőjel a kijelzőn).

4.) Az időbeállítás módosítása



- Szükség esetén az érlelési idő egyénileg is beállítható. Ehhez érintse meg többször a gombot.
MEGJEGYZÉS: Az időt egyórás lépésekben lehet beállítani.

5.) A készülék elindítása/leállítása



- Az összes szükséges beállítás után indítsa el a készüléket a "Confirm/Cancel" gombbal.
- Az időzítő egy "visszaszámláló" időzítő. Az időzítő beállítása után „0”-ig számolja vissza az időt. A beállított érlelési idő elérésekor négy "sípolás" hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
- Az érlelési folyamat bármikor megszakítható a "Confirm/Cancel" gomb újabb megérintésével.

6.) Vegye ki az üvegtartályt/joghurtos poharakat

- Távolítsa el a fedelet. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a burkolat belső felületén kondenzvíz lehet. A kondenzvíz képződése normális és nem jogosít fel reklamációra.
- Vegye ki az üvegtartályt vagy a joghurtos poharakat.
- A kész joghurtot legalább 4-8 órára tegye hűtőbe az érlelés befejezéséhez. A joghurt ezután ízesítésre, feldolgozásra vagy fogyasztásra készen áll.

7.) A tápellátás tartós kikapcsolása



- Minden használat után húzza ki a dugót a hálózathoz tartozó és biztonságos kikapcsoláshoz

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Sérülés vagy égési sérülés veszélye!

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz, és hagyja kihűlni az összes alkatrészt!



Soha ne merítse vízbe a készüléket és a csatlakozódugót, és ne tisztítsa folyó víz alatt!

- Tisztítsa meg a készüléket kívül-belül nedves ruhával, majd törölje szárazra.
- Mossa el mosogatószeres forró vízben a fedelet, az üvegedényt, a joghurtos poharakat, a fedeleket és a szűrőt.

MEGJEGYZÉS: Az üvegedény és a joghurtos poharak mosogatógépben is moshatók.

- A további használat előtt minden alkatrésznek teljesen tisztának és száraznak kell lennie.
- Ne használjon súrolószert vagy oldószert!
- Soha ne használjon gőztisztítót a tisztításhoz!

HIBAKÓDOK

Meghibásodás esetén a készülék elektronikája megjeleníti a kijelzőn a megfelelő hibakódokat:

E1/E2 Elektronikus vezérlés hiba. Az elektronikus rendszer meghibásodása.
Személyes javítás: Nem lehetséges - a készüléket szervizközpontba kell küldeni.

TANÁCSOK A SIKERES MŰKÖDÉSHEZ

- A joghurt többnyire pasztörözött és homogenizált tejből készül. A hozzáadott tejsavbaktériumok a tejben lévő laktózt tejsavra alakítják át. A keletkező sav révén a tejfehérje kötéseket hoz létre, amelyek a joghurt jellegzetes szerkezetéhez vezetnek.
- A normál joghurt érlelési folyamatához az optimális hőmérséklet kb. 42 - 44 °C, vegán vagy laktózmentes joghurthoz 38 °C körüli hőmérséklet javasolt. Az érési idő a felhasznált összetevőktől és a joghurt kívánt állagától függően változhat.
- A joghurt sűrűsége a felhasznált tej zsírtartalmától is függ. Viszonylag sűrű joghurtot a 3,5%-os zsírtartalmú tejből kapunk, míg hígabb joghurtot az 1,5%-os zsírtartalmú tejből.
- Ahhoz, hogy a joghurt gyártása során jó eredményeket érjünk el, oda kell figyelni minden eszköz és alapanyag tökéletes tisztaságára, mert a tejtermékek rendkívül érzékenyek.
- Csak tejet és indító kultúrát használjon a készítéshez! Cukor, gyümölcs vagy ízesítőanyagok csak a kész joghurtba tehetők.
- A hosszabb érlelési idő keményebb állagot és intenzívebb joghurtos ízt eredményez.
- Bármilyen zavar az érlelési időszakban (például rezgések és ütések) ahhoz vezethet, hogy a joghurt folyékony marad és nem lesz szilárd állaga.

MEGJEGYZÉS: Javaslatainkat inspirációnak szánjuk, kísérletezzen, amíg meg nem találja az optimális időzítést és a legjobb összetevőket "kedvenc joghurtjához".

A TEJ ELŐKÉSZÍTÉSE

1 x üvegtartály: A teljes feltöltéshez 1 liter tej szükséges.

4 x joghurtos pohár (mindegyik 125 ml): A teljes feltöltéshez 0,4 liter tej szükséges.

- **Friss tej:**
A közvetlenül egy farmon beszerzett kezeletlen tejet fogyasztás vagy további feldolgozás előtt legalább 70°C-os hőmérsékletre kell melegíteni a káros mikroorganizmusok eltávolítása érdekében.
- **Tiszta vagy pasztörizált tej**
A hűtődobozból származó tejet már minimum 72-75°C-ra melegítették, hogy elpusztítsák a meglévő mikroorganizmusokat. Előkezelése nem szükséges.
- **UHT tej (H-tej):**
A H-tej előkezelése szintén nem szükséges, mivel azt már sterilizálták magas, legalább 135 °C-os hőmérsékleten.

- **Vegán/laktózmentes tejpótlékok**

Tejalternatívák, például szója- vagy laktózmentes tej használatakor csak akkor szükséges előzetes kezelés, ha nem vásárolta, hanem maga készítette a terméket. Ebben az esetben a tejet legalább 70°C-ra melegítse fel, mint a kezeletlen tejet. Kérjük, vegye figyelembe, hogy nem minden vegán tejalternatíva használható sűrítőanyag nélküli joghurt készítésére.

TEJSAVBAKTÉRIUMOK ELŐKÉSZÍTÉSE

1 x üvegtartály: A teljes feltöltéshez 150 ml natúr joghurtra, vagy a gyártó utasításának megfelelő mennyiségű joghurtkultúrára vagy indító kultúrára van szükség.

4 x joghurtos pohár (mindegyik 125 ml): A teljes feltöltéshez 70 ml natúr joghurtra, vagy a gyártó utasításának megfelelő mennyiségű joghurtkultúrára vagy indító kultúrára van szükség.

- **Natúr joghurt:**

A szabadon vásárolható kapható friss, természetes joghurt (állati vagy növényi eredetű) használata esetén ügyeljen arra, hogy olyan joghurtot vegyen, amely nem tartalmaz tartósító- vagy aromakivonatokat, és nem hőkezelt.

- **Joghurterjesztő vagy starter (indító) kultúra:**

Erjesztő vagy indítókultúra használatakor ügyeljen a megfelelő tárolásra és eltarthatóságra, és használja az utasításoknak megfelelően.

MEGJEGYZÉS: Az indító kultúrával elkészített joghurt ismét felhasználható joghurt készítéséhez. Csak használja a megfelelő mennyiséget az utolsó adag pohárból. Ezt a módszert nem szabad többször megismételni, mivel a tejsavbaktérium-tenyészetek összetétele idővel változhat. Ezért olvassa el a használt termékre vonatkozó gyártói utasításokat.

A TEJES KEVERÉK KÉSZÍTÉSE

- Töltsön tejet (lásd „A tej előkészítése” a 12. oldalon) egy megfelelő méretű edénybe.
- Adja hozzá a kívánt indító kultúrát (lásd "Tejsavbaktériumok előkészítése" a 13. oldalon), és alaposan keverje össze, amíg egyenletesen el nem keverednek.

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen arra, hogy az indító kultúra és a tej hőmérséklete hasonló legyen.

- Ezután óvatosan öntse a keveréket az üvegedénybe vagy a joghurtos poharakba. Ügyeljen, hogy ne töltse túl.
- Zárja le az üvegtartályt vagy a poharakat a megfelelő fedelelkel.

TIPP: „Édesítse” a joghurtját gyümölccsel. Legyen szó friss gyümölcsről, gyümölcskonzervről vagy fagyasztott ételről – a gyümölccsel kevert joghurt, akár darabokban, akár pürésítve, finom és egészséges napindító, és könnyen emészthető, könnyű fogás később!

TERMÉSZETES JOGHURT

Hozzávalók az üvegtartályhoz:

1 l tej, 150 g natúr joghurt.

Hozzávalók 4 joghurtos pohárhoz, mindegyik 125 ml:

400 ml tej, 70 g natúr joghurt.

A tejnek és a natúr joghurtnak azonos hőmérsékletűnek kell lennie (javasolt a szobahőmérséklet). Mindkét összetevőt töltsé egy edénybe, és egyenletesen keverje össze. Most töltsé a keveréket az üvegedénybe vagy a joghurtos poharakba, és zárja le a megfelelő fedelelkel.

Indítsa el az „1 – Joghurt” programot 8 óra alapértelmezett idővel.

Az időbeállítás szükség szerint növelhető vagy csökkenthető. A befejezés után helyezze be az üvegedényt vagy a joghurtos poharakat néhány órára a hűtőszekrénybe az érleléshez a további feldolgozás vagy fogyasztás előtt.

FRISS KRÉMSAJT

Hozzávalók az üvegtartályhoz:

500 ml friss tej 3,8 %, 150 g natúr joghurt 3,8 %, 200 ml tejszín.

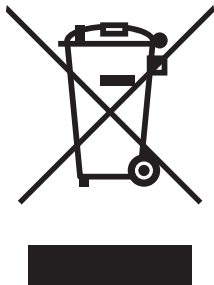
A tej, tejszín és a natúr joghurt azonos hőmérsékleten kell, hogy legyen (javasolt a szobahőmérséklet). Töltsé az összes hozzávalót egy edénybe és egyenletesen keverje össze. Most töltsé a keveréket az üvegedénybe, és zárja le a fedéllel.

Indítsa el az „1 – Joghurt” programot 8 óra alapértelmezett idővel. Az időbeállítás szükség szerint növelhető vagy csökkenthető.

Az érlelés befejezése után a friss sajtot el kell választani a savótól. Ehhez helyezze a szűrőt a második üvegedényre. Most töltsé a sajtot a szűrőbe, és tegye rá a fedőt. Hagyja lecsepegni a sajtot a hűtőben körülbelül 24 órán keresztül. Fogyasztás előtt a sajtot friss fűszernövényekkel vagy fűszerekkel lehet ízesíteni.

MEGJEGYZÉS: A csepegtetési idő a friss sajt kívánt állagától függ.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

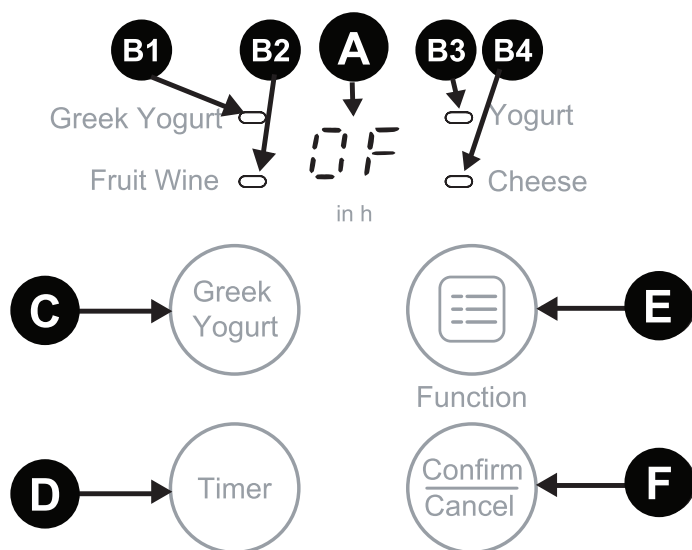
Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

OPIS IZDELKA



- 1 Osnovna enota**
- 2 Upravljalna plošča/zaslon**
- 3 Notranja posoda**
- 4 Vtičnica za vtič konektorja**
- 5 Pokrov**
- 6 Steklena posoda 1,2 l (komplet 2 kosa)**
 - 6a** Pokrovček steklene posode
 - 6b** Gumb za odzračevanje
 - 6c** Tesnilo pokrova steklene posode
- 7 Cedilo**
 - 7a** Pokrov za cedilo
 - 7b** Tesnilo pokrova za cedilo
- 8 Lonček za jogurt 125 ml (komplet 4 kosi)**
 - 8a** Pokrovček lončka za jogurt
 - 8b** Tesnilo pokrovčka lončka za jogurt
- 9 Napajalni kabel**
 - 9a** Omrežni vtič
 - 9b** Vtič konektorja

UPRAVLJALNA PLOŠČA/ZASLON



- A** Prikaz časa delovanja
- B1** Indikator programa 1 - Greek Yogurt (grški jogurt)
- B2** Indikator programa 2 - Fruit wine (sadno vino)
- B3** Indikator programa 3 - Yogurt (jogurt)
- B4** Indikator programa 4 - Cheese (sir)
- C** Tipka za program za pripravo grškega jogurta
- D** Tipka za nastavitev časa programa
- E** Tipka za izbiro programa
- F** Tipka za start/stop



Veseli nas, da ste se odločili za naš vrhunski aparat za pripravo jogurta in svežega sira. Najlepša hvala za zaupanje. Aparat je namenjen za pripravo jogurta in svežega sira. Zagotovo boste navdušeni nad njegovo preprosto in raznoliko uporabo. Za dolgotrajno uporabo aparata preberite in upoštevajte naslednje opombe. Navodila za uporabo shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Najlepša hvala.

NAMEN UPORABE

Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, na primer:

- čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
- turistične kmetije,
- za stanke hotelov, motelov in drugih namestitvenih objektov,
- v nastanitvenih objektih z zajtrkom.

Druge vrste uporabe ali spreminjanje naprave niso primerne in lahko predstavljajo veliko tveganje za nesreče. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki je posledica nepravilne uporabe. Naprava ni namenjena za segrevanje tekočin (kot so voda, mleko, juhe itd.). Prav tako ni namenjena za komercialno uporabo.

TEHNIČNI PODATKI

Napravo priključite na izolirano ozemljeno električno vtičnico, nameščeno v skladu z veljavnimi predpisi. Omrežna napetost mora ustrezati napetosti na napisni tablici aparata. Priključite samo na izmenični tok!

Nazivna napetost: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Nazivna moč: 20 W

Razred zaščite: I

Poraba v stanju pripravljenosti: < 0.5 W

Nastavitev ure: do 24 ur

VSEBINA PAKETA

Ko odstranite embalažo, preverite, če paket vsebuje vse dele in če se niso med transportom poškodovali (glejte opis izdelka na strani 2).

EMBALAŽNI MATERIAL

Embalažnega materiala ne mečite v koš, ampak reciklirajte.

Ves papir in karton odnesite v ustrezne zabojnike. V posebne zabojnike odnesite tudi plastični embalažni material in folijo.



Označevanje umetnih mas:

PE za polietilen, oznaka 02 za PE-HD, 04 za PE-LD, PP za polipropilen, PS za polistiren.

INFORMACIJE O ODSTRANJEVANJU



V skladu z Evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi tega izdelka ne smete odvreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je oddati v reciklažni center, ki je specializiran za odlaganje električnih in elektronskih izdelkov, v skladu z zakoni države vašega prebivališča, ki se tikajo recikliranja električnih in elektronskih naprav.

Po potrebi se obrnite na ustrezno lokalno službo.

OPOZORILO:

Preberite in upoštevajte vse varnostne napotke. Neupoštevanje teh navodil lahko privede do električnega udara, požara ali hude poškodbe!

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

- Napravo lahko uporabljajo otroci od 3 let, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, in razumejo tveganja.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso starejši od 8 let in če niso pod nadzorom.
- Otroci, mlajši od 3 let, ne smejo biti v bližini žara ali napajalnega kabla.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, in razumejo tveganja.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Hranite embalažni material, kot so na primer plastične vrečke, izven dosega otrok.
- Aparat ni namenjen za uporabo z zunanjim časovnikom ali samostojnim daljinskim upravljalnikom.
- Pred vsako uporabo preverite napravo in dodatno opremo. Ne uporabljajte naprave, če je padla, ali če je vidno poškodovana. V teh primerih je treba napravo odklopiti iz omrežja, napravo pa mora preveriti strokovnjak.
- Napajalni kabel naj bo speljan tako, da se nihče ne more zaplesti ali spotakniti na njem, ker bi to pomenilo, da lahko aparat pade na tla.
- Pazite, da se priključni kabel ne dotika vročih površin, ostrih robov in da nanj ne vplivajo mehanske sile. Redno preverjajte, ali je napajalni kabel poškodovan ali obrabljen. Poškodovani ali zapleteni kabli povečajo tveganje za električni udar.
- Napajalni kabel pravilno odklapljajte! Vlecite samo za vtič, ne za napajalni kabel!
- Pri čiščenju nikoli ne potapljajte naprave, napajalnega kabla oz. vtiča v vodo.
- Ne uporabljajte naprave na prostem ali v vlažnih prostorih.

- Ta električna naprava ustreza ustreznim varnostnim standardom. Če opazite znake poškodbe naprave ali napajalnega kabla, takoj odklopite napravo. Popravila lahko izvaja samo pooblaščen servisni center. Nestrokovna popravila lahko povzročijo resno nevarnost za uporabnika.
- Napačna uporaba in neupoštevanje navodil za uporabo povzročita neveljavnost garancije.

VARNOSTNI NASVETI PRI UPORABI APARATA

- Nikoli ne premeščajte vročega aparata. Pred čiščenjem ali premeščanjem pustite aparat in dodatno opremo, da se popolnoma ohladi!
- Za vašo varnost po vsaki uporabi izvlecite vtič iz električne vtičnice.
- Pri nameščanju aparata upoštevajte naslednja navodila:
 - Napravo postavite na stabilno in ravno površino, odporno na toploto (brez lakiranih površin, brez prtov itd.).
 - Hranite izven dosega otrok.
 - Nad napravo mora biti dovolj prostora. Pustite razdaljo za zračenje vsaj 20 cm na vseh straneh, da se izognete toplotnim poškodbam in zagotovite dovolj delovnega prostora. Zagotoviti je treba neomejen dovod zraka.
 - Ne uporabljajte aparata v bližini toplotnih virov (pečica, plinski štedilnik itd.) ali v eksplozivnem okolju, kjer se nahajajo vnetljive tekočine ali plini.

DODATNA OPREMA



Če želite pripraviti večje količine, lahko pri vašem specializiranem prodajalcu, trgovini, pošiljatelju ali e-trgovini kupite komplet 4 lončkov za jogurt s pokrovčkom z oznako izdelka "JB 4" ali stekleno posodo s pokrovom z oznako "JG 1".

PRED PRVO UPORABO

Najprej napravo in vso dodatno opremo očistite. Več informacij najdete v razdelku "Čiščenje in vzdrževanje".

TIPKE ZA UPRAVLJANJE NA DOTIK



Aparat je opremljen s tipkami na dotik, ki omogočajo preprosto in najbolj udobno uporabo. Z dotikom določene tipke se aktivira ustrezna funkcija.



Pri vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal.

PREGLED PROGRAMOV - PODROBNOSTI O PROGRAMU

Aparat ima 4 prednastavljene programe. Temperature se lahko glede na okolje in dodatke razlikujejo za nekaj stopinj. Aparat ima največjo skupno kapaciteto 1,2 l.

Prog. št.	Ime programa	Popis programu	Prikaz na zaslonu	Temp.	Čas zorenja
1	Grški jogurt	Program za pripravo grškega jogurta		40 °C	10 ur (*)
2	Jogurt	Program za pripravo svežega jogurta		40 °C	8 ur (*)
3	Sadno vino	Program za pripravo sadnega vina		30 °C	36 ur
4	Sir	Program za pripravo svežega sira		60 °C	6 ure (*)
(*) čas zorenja je mogoče nastaviti v urah od 1 ure do 10/14 ur.					

DELOVANJE NAPRAVE

- **Pazite, da se naprava med postopkom zorenja ne premika, da ne pride do prekinitev postopka fermentacije.**
- **Pred uporabo temeljito očistite stekleno posodo in lončke za jogurt in sperite jih z vročo vodo.**



Pokrov steklene posode je opremljen z odzračevalnim ventilom.

- Preden namestite pokrov, odprite odzračevalni ventil, tako da pritisnete na gumb za odzračevanje. Pokrov enostavno namestite. Po namestitvi zaprite ventil.
- Če želite pokrov odstraniti, najprej odprite odzračevalni ventil s pritiskom na odzračevalni gumb. Pokrov enostavno odstranite.

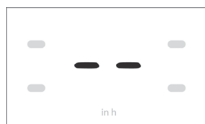
1.) V aparat vstavite stekleno posodo/lončke za jogurt.

- Napolnjeno stekleno posodo (s pokrovom) ali napolnjene lončke za jogurt (s pokrovčkom) vstavite v notranjo posodo aparata.
- Namestite pokrov. Pazite, da je pokrov pravilno nameščen.

2.) Priključite aparat na omrežje.



- Najprej priključite napajalni kabel v vtičnico na hrbtni strani naprave. Preverite, ali je napajalni kabel trdno in pravilno nameščen. Če je napajalni kabel zelo ohlapno nameščen, lahko pride do poškodbe kabla in vtiča!
- Sedaj priključite omrežni vtič napajalnega kabla v vtičnico.



- Vse indikatorji na zaslonu se na kratko prižgejo. Nato se na zaslonu prikažeta 2 pomišljaja in oglasi se zvočni signal. Aparat je zdaj pripravljen za uporabo.

OPOMBA: Če v naslednjih 30 sekundah ne izberete nobene možnosti, se aparat preklopi nazaj v stanje pripravljenosti in veljavnost obeh pomišljajev se izteče.

S ponovnim pritiskom na tipko za izbiro programa se aparat vrne v način delovanja.

3.) Izberite program



- Pritiskajte na tipko za izbiro programa, dokler se ne prižge zeleni program.



- Na zaslonu se prikaže čas zorenja. Utripa nastavitve časa in indikator ustreznega programa (npr.: program "Joghurt").
OPOMBA: Če v naslednjih 10 sekundah ne izberete nobene možnosti, se aparat preklopi nazaj v stanje delovanja (2 pomišljaja na zaslonu).

4.) Sprememba nastavitve časa



- Po potrebi lahko čas zorenja individualno prilagodite. V ta namen se večkrat dotaknite tipke.
OPOMBA: Čas je mogoče nastaviti v korakih po eno uro.

5.) Zaženite/ustavite delovanje



- Po izbiri vseh zelenih nastavitvev lahko napravo zaženete s pomočjo gumba "Confirm/Cancel".
- Časovnik je zasnovan kot odštevalnik. Po nastavitvi časovnika se čas odšteva do "0". Po dosegu nastavljenega časa zorenja se oglasijo štirje zvočni signali. Aparat se samodejno izklopi.
- Proces zorenja lahko kadar koli prekinete z dotikom gumba "Confirm/Cancel".

6.) Vzemite stekleno posodo/lončke za jogurt iz aparata.

- Odstranite pokrov. Opozarjamo, da se na notranji strani pokrova lahko nahaja kondenzat. Nastanek kondenzirane vode je normalen in ni razlog za reklamacijo.
- Vzemite stekleno posodo/lončke za jogurt iz aparata.
- Gotov jogurt postavite v hladilnik za vsaj 4-8 ur, da se dokonča postopek zorenja. Nato lahko jogurtu dodate dodatne sestavine, ga uporabite ali zaužijete.

7.) Popolni izklop napajanja



- Po vsaki uporabi izvlecite vtič iz električne vtičnice za trajen in varen izklop.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

⚠ OPOZORILO:

Nevarnost telesnih poškodb oz. opeklin!

Pred čiščenjem izključite aparat z omrežja in pustite ga, da se ohladi!



Nikoli ne potaplajte naprave in vtiča v vodo, niti ne pomivajte pod tekočo vodo!

- Napravo očistite od znotraj in zunaj z vlažno krpo in obrišite do suhega.
- Operite pokrov, stekleno posodo, lončke za jogurt, pokrovčke in cedilo v vroči vodi z majhno sredstva za pomivanje posode.

OPOMBA: Stekleno posodo in lončke za jogurt lahko pomivate v pomivalnem stroju.

- Pred naslednjo uporabo morajo biti vsi deli popolnoma čisti in suhi.
- Ne uporabljajte nobenih abrazivnih sredstev ali topil!
- Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parnih čistilcev!

KODE NAPAK

V primeru okvare elektronike naprave se na zaslonu prikažejo ustrezne kode napak:

E1/E2

Okvara elektronskega krmiljenja. Okvara elektronskega sistema.

Popravilo doma: Ni mogoče - aparat je treba poslati v servisni center.

NASVETI ZA USPEŠNO DELOVANJE

- Jogurt se večinoma pripravlja iz pasteriziranega in homogeniziranega mleka. Dodane mlečnokislinske bakterije predelajo laktozo v mlečno kislino. Mlečna beljakovina s pomočjo nastale kisline ustvarja vezi, ki vodijo do značilne strukture jogurta.
- Optimalna temperatura za postopek zorenja običajnega jogurta je približno 42 - 44 °C, za veganski ali brezlaktozni jogurt priporočamo temperaturo približno 38 °C. Čas zorenja se lahko razlikuje glede na uporabljene sestavine in želeno konsistenco jogurta.
- Gostota jogurta je odvisna tudi od vsebnosti maščobe v uporabljenem mleku. Relativno čvrst jogurt dobite iz mleka, ki vsebuje 3,5 % maščobe, medtem ko bolj redek jogurt iz mleka, ki vsebuje 1,5 % maščobe.
- Da bi dosegli dobre rezultate pri izdelavi jogurtov, je treba paziti na popolno higieno vseh pripomočkov in sestavin, saj so mlečni izdelki izjemno občutljivi.
- Za pripravo jogurta uporabite samo mleko in začetno kulturo! Sestavine, kot so sladkor, sadje ali okuse, je treba dodati samo v gotov jogurt.
- Daljši čas zorenja ima za posledico trdnejšo konsistenco jogurta in bolj intenziven okus jogurta.
- Vsaka motnja v obdobju zorenja (na primer tresljaji in udarci) lahko povzroči, da jogurt ostane tekoč in ni čvrst.

OPOMBA: Vzemite naše nasvete kot osnovo in eksperimentirajte, dokler ne najdete optimalnega časa in najboljših sestavin za svoj najljubši jogurt.

PRIPRAVA MLEKA

1 x steklena posoda: Za polno posodo potrebujete 1 liter mleka.

4 x lončki za jogurt (vsak 125 ml): Za polne lončke potrebujete 0,4 l mleka.

- **Surovo mleko:**
Neobdelano mleko iz neposredne prodaje na kmetiji je treba pred porabo ali nadaljnjo obdelavo segreti na temperaturo najmanj 70 °C, da se uničijo morebitni škodljivi mikroorganizmi.
- **Sveže mleko ali pasterizirano mleko**
Mleko iz hladilnika v trgovini je bilo že segreto na vsaj 72-75 °C, da se uničijo morebitni škodljivi mikroorganizmi. Predhodna predelava ni potrebna.
- **UHT mleko (H-mleko):**
Predhodna predelava H-mleka prav tako ni potrebna, ker je že bilo sterilizirano z visokimi temperaturami vsaj 135 °C.

- **Veganske/brezlaktodne mlečne alternative**

Pri uporabi alternativ za mleko, kot je npr. sojino ali brezlaktodno mleko, je predhodna predelava potrebna le, če ga niste kupili, ampak ste ga naredili sami. V tem primeru segrejte mleko na vsaj 70 °C kot surovo mleko.

Upoštevajte, da za proizvodnjo jogurta brez zgoščevanja ni mogoče uporabiti vsake vrste veganskega mleka.

PRIPRAVA MLEČNOKISLINSKIH BAKTERIJ

1 x steklena posoda: Za polno posodo potrebujete 150 ml naravnega jogurta oz. ustrezno količino jogurtove kulture ali začetne kulture v skladu z navodili proizvajalca.

4 x lončki za jogurt (vsak 125 ml): Za polne lončke potrebujete 70 ml naravnega jogurta oz. ustrezno količino jogurtove kulture ali začetne kulture v skladu z navodili proizvajalca.

- **Naravni jogurt:**

Ko uporabite svež naravni jogurt iz trgovine (živalskega ali rastlinskega izvora), se prepričajte, da je brez konzervansov ali aromatičnih sestavin in ni bil toplotno obdelan.

- **Jogurtova fermentacijska ali začetna kultura:**

Ko uporabite fermentacijsko ali začetno kulturo, pazite na pravilno shranjevanje in rok trajnosti ter jo uporabite v skladu z navodili.

OPOMBA: Jogurt, pripravljen z začetno kulturo, se lahko ponovno uporabi za pripravo jogurta. Uporabite ustrezno količino iz zadnjega lončka. Te metode ne smemo večkrat ponavljati, saj se sestava kultur mlečnokislinskih bakterij lahko sčasoma spreminja. Zato preberite navodila proizvajalca za uporabljeni izdelek.

PRIPRAVITE MLEČNO ZMES

- Nalijte mleko (glejte razdelek "Priprava mleka" na strani 12) v dovolj veliko posodo.
- Dodajte potrebno začetno kulturo (glejte razdelek "Priprava mlečnokislinskih bakterij" na strani 13) in temeljito enakomerno premešajte.

OPOMBA: Prepričajte se, da je temperatura začetne kulture in mleka podobna.

- Nato mešanico previdno vlijte v stekleno posodo ali lončke za jogurt. Pazite, da posode niso preveč polne.
- Stekleno posodo in lončke za jogurt zaprite z ustreznimi pokrovi.

RECEPTI

NASVET: "Osladite" jogurt s sadjem. Ne glede na to, ali gre za sveže sadje, konzervirano sadje ali zamrznjeno hrano - jogurt, pomešan s sadjem, bodisi v kosih ali kaši, je okusen in zdrav začetek dneva in lahko prebavljiv prigrizek!

NARAVNI JOGURT

Sestavine za stekleno posodo:

1 l mleka, 150 g naravnega jogurta

Sestavine za 4 lončke za jogurt, vsak 125 ml:

400 ml mleka, 70 g naravnega jogurta

Mleko in naravni jogurt morata imeti enako temperaturo (priporočamo sobno temperaturo). Obe sestavini dajte v posodo in enakomerno premešajte. Mešanico nalijte v stekleno posodo oz. lončke za jogurt in zaprite jih z ustreznimi pokrovi. Zaženite program "1 - Joghurt" s prednastavljenim časom 8 ur. Nastavitev časa lahko po potrebi povečate in zmanjšate. Na koncu dajte stekleno posodo oz. lončke za jogurt za nekaj ur v hladilnik za postopek zorenja, preden jih obdelate ali zaužijete.

SVEŽI SIR

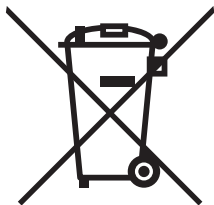
Sestavine za stekleno posodo:

500 ml svežega mleka 3,8 %, 150 g naravnega jogurta 3,8 %, 200 ml smetane

Mleko, smetana in naravni jogurt morajo imeti enako temperaturo (priporočamo sobno temperaturo). Vse sestavine dajte v posodo in enakomerno premešajte. Mešanico nalijte v stekleno posodo in zaprite jo s pokrovom. Zaženite program "2 - Frischkäse" s prednastavljenim časom 5 ur. Nastavitev časa lahko po potrebi povečate in zmanjšate. Po končanem postopku zorenja je treba svež sir ločiti od sirotke. V ta namen postavite cedilo na drugo stekleno posodo. Zdaj dajte sir v cedilo in namestite pokrov. Sir pustite v hladilniku 24 ur, da sirotka odteče. Sir lahko pred serviranjem začinite s svežimi zelišči ali začimbami.

OPOMBA: Čas odcejanja je odvisen od želene konsistence svežega sira.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagajte hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

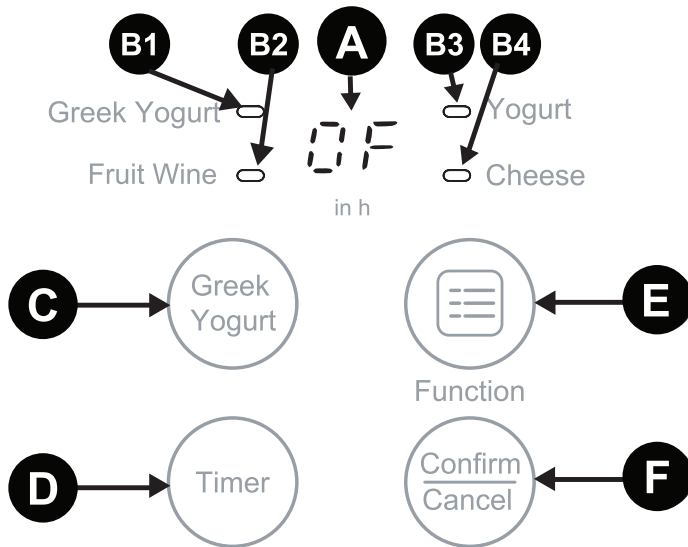
Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1 Basisgerät**
- 2 Bedienfeld/Display**
- 3 Innenbehälter**
- 4 Gerätestecker-Anschluss**
- 5 Abdeckhaube**
- 6 Glasbehälter 1,2 L (2er Set)**
 - 6a** Deckel für Glasbehälter
 - 6b** Entlüftungstaste
 - 6c** Dichtung für Glasbehälter-Deckel
- 7 Abtropfsieb**
 - 7a** Deckel für Abtropfsieb
 - 7b** Dichtung für Abtropfsieb-Deckel
- 8 Joghurtbecher 125 ml (4er Set)**
 - 8a** Deckel für Joghurtbecher
 - 8b** Dichtung für Joghurtbecher-Deckel
- 9 Netzkabel**
 - 9a** Netzstecker
 - 9b** Gerätestecker

BEDIENFELD/DISPLAY



- A** Anzeige der Laufzeit
- B1** Kontrolllampe für Programm 1 – Greek Yogurt (Griechischer Joghurt)
- B2** Kontrolllampe für Programm 2 – Fruit wine (Fruchtwein)
- B3** Kontrolllampe für Programm 3 – Yogurt (Joghurt)
- B4** Kontrolllampe für Programm 4 – Cheese (Käse)
- C** Programmtaste für die Zubereitung von Joghurt nach griechischer Art
- D** Taste für die Einstellung der Programmdauer
- E** Sensortaste für Programmwahl
- F** Sensortaste für Start/Stopp

EINLEITUNG



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Joghurt- & Frischkäsebereiter entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Das Gerät ist zum Zubereiten von Joghurt und Frischkäse bestimmt. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Das Gerät ist nicht zum Erwärmen von Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Milch, Suppe oder Ähnlichem) geeignet und ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

TECHNISCHE DATEN

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Nennaufnahme: 20 W

Schutzklasse: I

Standby-Verbrauch: < 0.5 W

Zeiteinstellung: bis 24 Stunden

LIEFERUMFANG

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

VERPACKUNGSMATERIAL

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,
PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

ENTSORGUNGSHINWEIS



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

⚠ ACHTUNG:

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen verursachen!

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und darüber hinaus benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel, Netzstecker und Gerätestecker zum Reinigen nie in Wasser.

- Lagern oder nutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTES

- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Zur Reinigung und zum Transport muss das Gerät erst vollständig abgekühlt sein!
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Der Raum über dem Gerät muss frei sein. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 20 cm, um Schäden durch Hitze bzw. Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.

SONDERZUBEHÖR



Für die Zubereitung von größeren Mengen können Sie weitere 4 Joghurtbecher mit Deckel im Set unter der Artikelbezeichnung „JB 4“ oder einen Glasbehälter mit Deckel unter der Artikelbezeichnung „JG 1“ erwerben. Fragen Sie Ihren Fachhändler, Fachmarkt, Versender, Online-Shop.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehöreile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

TOUCH CONTROL SENSOREN



Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Antippen der entsprechenden Taste wird die jeweilige Funktion aktiviert.



Jedes Bedienen einer Taste wird mit einem Signalton bestätigt.

PROGRAMMÜBERSICHT / PROGRAMMDETAILS

Das Gerät verfügt über 4 fest eingestellte Temperaturen. Bitte beachten Sie, dass je nach Umgebung die Temperaturen um einige Grade variieren können. Insgesamt kann mit diesem Gerät eine Mixtur von maximal 1,2 Liter verarbeitet werden.

Programm	Bezeichnung	Beschreibung	Display-Anzeige	Temperatur	Reifezeit
1	Joghurt nach griechischer Art	Programm für die Zubereitung von Joghurt nach griechischer Art		40 °C	10 Std. (*)
2	Joghurt	Programm für die Zubereitung von Frischjoghurt		40 °C	8 Std. (*)
3	Obstwein	Programm für die Zubereitung von Obstwein		30 °C	36 Std.
4	Käse	Programm für die Zubereitung von Frischkäse		60 °C	6 Std. (*)
(*) die Reifezeiteinstellung kann im Stunden-Takt von 1 Std. bis 10/14 Std. eingestellt werden.					

INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

- **Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Reifezeit nicht bewegt wird, um den Fermentierungsprozess nicht zu stören oder zu unterbrechen.**
- **Glasbehälter bzw. Joghurtbecher vor Benutzung gründlich auswaschen und heiß nachspülen.**



Der Deckel des Glasbehälters ist mit einem Entlüftungsventil ausgestattet.

- Vor dem Aufsetzen des Deckels öffnen Sie zuerst das Entlüftungsventil durch Drücken auf die Entlüftungstaste. Der Deckel lässt sich so ganz einfach aufsetzen. Nach dem Aufsetzen das Ventil schließen.
- Vor dem Abnehmen des Deckels öffnen Sie zuerst das Entlüftungsventil durch Drücken auf die Entlüftungstaste. Der Deckel lässt sich so ganz einfach abnehmen.

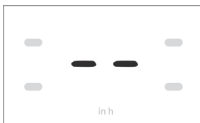
1.) Glasbehälter bzw. Joghurtbecher im Gerät platzieren

- Den befüllten Glasbehälter mit aufgesetztem Deckel bzw. die befüllten Joghurtbecher mit aufgesetzten Deckeln in den Innenbehälter des Gerätes stellen.
- Die Abdeckhaube aufsetzen. Achten Sie auf die richtige Position der Haube.

2.) Gerät an das Stromnetz anschließen



- Stecken Sie zuerst den Gerätestecker in den Gerätestecker-Anschluss auf der Rückseite des Gerätes. Achten Sie auf den festen und korrekten Sitz des Gerätesteckers. Ein zu locker sitzender Gerätestecker kann zu Schäden an Kabel und Stecker führen!
- Stecken Sie nun den Netzstecker in eine Steckdose.



- Alle Kontrolllampen und Anzeigen im Display leuchten kurz auf. Anschließend erscheinen im Display 2 Striche und es ertönt zusätzlich ein Signalton. Das Gerät ist betriebsbereit.
HINWEIS: Wird innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Taste bedient, wechselt das Gerät zurück in den Standby-Modus, die beiden Striche erlöschen. Durch erneutes Antippen der Sensortaste „Programmwahl“ wechselt das Gerät wieder zurück in den Betriebs-Modus.

3.) Programm wählen



- Tippen Sie so oft auf die Sensortaste für „Programmwahl“, bis das gewünschte Programm erscheint.



- Im Display erscheint ein Reifezeitvorschlag. Die Zeiteinstellung sowie die Kontrolllampe des jeweiligen Programms blinken. (Beispiel: Programm „Joghurt“).
HINWEIS: Wird innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Taste bedient, geht das Gerät zurück in den Betriebs-Modus (2 Striche im Display).

4.) Zeiteinstellung ändern



- Bei Bedarf können Sie die Reifzeit individuell anpassen, indem Sie die Taste mehrmals berühren.
HINWEIS: Die Zeit kann im Stunden-Takt verändert werden.

5.) Gerät starten/stoppen



- Sind alle gewünschten Einstellungen gewählt, kann das Gerät mit der Taste „Confirm/Cancel“ gestartet werden.
- Die Zeitschaltuhr ist als „Countdown-Timer“ ausgeführt. Nach erfolgter Einstellung zählt er die Zeit rückwärts bis auf „0“. Nach Erreichen der voreingestellten Reifezeit ertönt ein 4-maliger Signalton. Das Gerät schaltet automatisch aus.
- Der Reifeprozess kann jederzeit durch Drücken der Taste „Confirm/Cancel“ unterbrochen werden.

6.) Glasbehälter bzw. Joghurtbecher entnehmen

- Abdeckhaube abnehmen. Beachten Sie dabei, dass sich auf der Innenseite der Haube Kondenswasser bilden kann. Die Bildung von Kondenswasser ist normal und kein Reklamationsgrund.
- Glasbehälter bzw. Joghurtbecher entnehmen.
- Stellen Sie den fertigen Joghurt noch für mindestens 4-8 Stunden in den Kühlschrank, um den Reifeprozess endgültig abzuschließen. Erst danach sollte der Joghurt mit Zutaten verfeinert, weiterverarbeitet oder verzehrt werden.

7.) Dauerhaftes Ausschalten



- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ ACHTUNG:

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!



Gerät, Netzkabel, Netzstecker und Gerätestecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

- Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch säubern und nachtrocknen.
- Reinigen Sie Abdeckhaube, Glasbehälter, Joghurtbecher, Verschlussdeckel und das Abtropfsieb in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

HINWEIS: Die Glasbehälter und Joghurtbecher können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

- Vor erneuter Benutzung müssen alle Geräte- und Zubehörteile komplett sauber und trocken sein.
- Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!
- Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!

FEHLERCODES

Die Elektronik des Gerätes erkennt Fehlfunktionen und zeigt diese als Fehlercode im Display an:

E1/E2 Fehler in der elektronischen Steuerung. Elektronik defekt.
Selbsthilfe: Nicht möglich – kontaktieren Sie unseren Kunden-Service (weitere Infos siehe letzte Seite).

TIPPS FÜR EIN GUTES GELINGEN

- Joghurt wird aus pasteurisierter und homogenisierter Milch hergestellt. Zugeseetzte Milchsäurebakterien verarbeiten hierbei den in der Milch vorhandenen Milchzucker zu Milchsäure. Durch die entstehende Säure vernetzt sich das Milcheiweiß und bildet die für einen Joghurt typische Struktur.
- Die optimale Temperatur für den Reifeprozess beträgt bei normalem Joghurt ca. 42 – 44 °C, bei veganem bzw. laktosefreiem Joghurt empfehlen wir eine Temperatur von ca. 38 °C. Die Reifezeit kann variieren, je nach Verwendung der Zutaten und der gewünschten Konsistenz des Joghurts.
- Die Festigkeit des Joghurts ist auch abhängig vom Fettgehalt der verwendeten Milch. So wird aus Milch mit 3,5 % Fettgehalt ein eher fester Joghurt, während aus Milch mit 1,5 % Fettgehalt ein weicherer Joghurt entsteht.
- Wichtig für das Gelingen von Joghurt ist eine einwandfreie Hygiene aller Gerätschaften und Zutaten, da Milcherzeugnisse sehr empfindlich reagieren.
- Verwenden Sie bei der Herstellung nur Milch und die Startkultur! Zusätze wie Zucker, Früchte oder Aromen erst dem fertigen Joghurt zugeben.
- Eine längere Reifezeit bedeutet im Ergebnis einen festeren Joghurt und kräftigeren Joghurt Geschmack.
- Eine Störung während der Reifezeit (z. B. durch Erschütterungen) kann bewirken, dass der Joghurt nicht fest wird.

HINWEIS: Nehmen Sie unsere Empfehlungen als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie die optimale Zeiteinstellung und Zutatenauswahl für ‚Ihren‘ Joghurt gefunden haben.

MILCH VORBEREITEN

1x Glasbehälter: Für eine komplette Füllung benötigen Sie 1 Liter Milch.

4x Portionsbecher (à 125 ml): Für eine komplette Füllung benötigen Sie 0,4 Liter Milch.

- **Rohmilch:**

Unbehandelte Milch aus dem Direktverkauf am Hof muss vor dem Konsum bzw. der Weiterverarbeitung auf mind. 70 °C erhitzt werden, um potentiell gesundheitsgefährdende Mikroorganismen abzutöten.

- **Frischmilch oder pasteurisierte Milch:**

Die Milch aus dem Kühlregal wurde bereits auf mind. 72 – 75 °C erhitzt, um vorhandene Mikroorganismen abzutöten. Eine Vorbehandlung ist nicht notwendig.

- **Ultrahocherhitzte Milch (H-Milch):**

Bei der Verwendung von H-Milch ist ebenfalls keine Vorbehandlung erforderlich, da diese bereits durch hohe Temperaturen von mind. 135 °C sterilisiert ist.

- **Vegane/laktosefreie Milch-Alternativen:**

Bei der Verwendung von Milch-Alternativen wie z. B. Sojamilch oder laktosefreier Milch ist nur dann eine Vorbehandlung notwendig, wenn diese nicht fertig gekauft, sondern selbst hergestellt wurden. In diesem Fall erhitzen Sie die Milch, wie bei der Verwendung von Rohmilch, auf mind. 70 °C. Beachten Sie, dass nicht aus jeder pflanzlichen Milch-Alternative ein Joghurt ohne Verdickungsmittelzusatz hergestellt werden kann.

MILCHSÄUREBAKTERIEN VORBEREITEN

1 x Glasbehälter: Für eine komplette Füllung benötigen Sie 150 ml Naturjoghurt bzw. die lt. Herstelleranweisung notwendige Menge an Joghurtferment bzw. Starterkultur.

4x Joghurtbecher (à 125 ml): Für eine komplette Füllung benötigen Sie 70 ml Naturjoghurt bzw. die lt. Herstelleranweisung notwendige Menge an Joghurtferment bzw. Starterkultur.

- **Naturjoghurt:**

Bei der Verwendung von frischem Naturjoghurt (tierisch oder pflanzlich) aus dem Handel achten Sie darauf, dass Sie Joghurt ohne Konservierungs- und Aromastoffe und keinen wärmebehandelten Joghurt benutzen.

- **Yogurt ferment or starter culture:**

Bei der Benutzung von Ferment bzw. Starterkultur achten Sie bitte auf deren korrekte Aufbewahrung und Haltbarkeit sowie die Verwendung gemäß der Anleitung.

HINWEIS: Mit Hilfe einer Starterkultur hergestellten Joghurt können Sie erneut für die Joghurtzubereitung verwenden. Nutzen Sie hierzu die entsprechende Menge aus dem letzten Portionsbecher.

Diese Methode sollte nicht beliebig oft wiederholt werden, da sich die Zusammensetzung der Milchsäurebakterienkulturen mit der Zeit ändern kann. Lesen Sie hierzu bitte die Herstellerangaben auf dem verwendeten Produkt.

JOGHURTANSATZ VORBEREITEN

- Milch (siehe unter „Milch vorbereiten“ auf S. 12) in ein ausreichend großes Gefäß füllen.
- Gewünschte Startkultur (siehe unter „Milchsäurebakterien vorbereiten“ auf S. 13) hinzugeben und sorgfältig einrühren, bis sie sich gleichmäßig verteilt hat.

HINWEIS: Die Startkultur sollte etwa die gleiche Temperatur haben wie die verwendete Milch.

- Die Mischung dann vorsichtig in den Glasbehälter oder die Joghurtbecher einfüllen. Achten Sie darauf, die Behältnisse nicht zu überfüllen.
- Glasbehälter bzw. Joghurtbecher mit dem jeweiligen Deckel verschließen.

REZEPTE

TIPP: „Versüßen“ Sie Ihren Joghurt vor dem Verzehr mit Obst oder anderen Zutaten. Ganz egal ob frische Früchte, Obstkonserven oder aus der Tiefkühltruhe - Joghurt vermischt mit Fruchtstücken oder püriertem Fruchtfleisch ist ein leckerer und gesunder Start in den Tag und ein bekömmlich leichter Snack für zwischendurch!

NATURJOGHURT

Zutaten für den Glasbehälter:

1 Liter Milch, 150 g Naturjoghurt.

Zutaten für die 4 Joghurtbecher à 125 ml:

400 ml Milch, 70 g Naturjoghurt.

Milch und Naturjoghurt sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Beide Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in den Glasbehälter bzw. die Joghurtbecher und schließen Sie den Behälter bzw. die Becher jeweils mit den dazugehörigen Deckeln.

Starten Sie das Programm „1 - Joghurt“ mit der voreingestellten Zeit von 8 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nach Fertigstellung den Glasbehälter bzw. die Joghurtbecher für mehrere Stunden zum Nachreifen im Kühlschrank aufbewahren, bevor der Joghurt weiterverarbeitet oder verzehrt wird.

FRISCHKÄSE MIT SAHNE

Zutaten für den Glasbehälter:

500 ml Frischmilch 3,8 %, 150 g Naturjoghurt 3,8 %, 200 ml Sahne.

Milch, Sahne und Naturjoghurt sollten die gleiche Temperatur (wir empfehlen Zimmertemperatur) haben. Alle Zutaten in ein Gefäß geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Geben Sie nun die Mischung in den Glasbehälter und verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.

Starten Sie das Programm „1 - Joghurt“ mit der voreingestellten Zeit von 8 Stunden. Je nach Wunsch kann die Zeiteinstellung erhöht oder verringert werden.

Nachdem der Reifeprozess im Gerät abgeschlossen ist, muss der Frischkäse von der Molke getrennt werden. Setzen Sie hierzu das Abtropfsieb auf den zweiten Glasbehälter. Füllen Sie nun den Frischkäse in das Abtropfsieb und setzen Sie den Deckel auf. Lassen Sie den Frischkäse im Kühlschrank für ca. 24 Stunden gut abtropfen. Vor dem Verzehr kann der Frischkäse mit frischen Kräutern oder Gewürzen verfeinert werden.

HINWEIS: Die Abtropfzeit richtet sich nach der gewünschten Konsistenz des Frischkäses.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

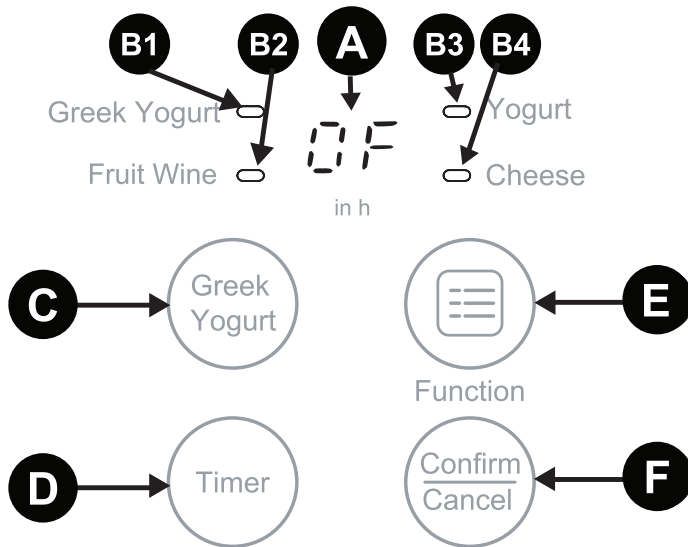
Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Basis unit**
- 2 Control panel/display**
- 3 Inner pot**
- 4 Connector socket for connector plug**
- 5 Cover**
- 6 Glass container 1.2 l (set of 2 pcs.)**
 - 6a** Lid for glass container
 - 6b** Venting button
 - 6c** Seal for glass container lid
- 7 Strainer**
 - 7a** Lid for strainer
 - 7b** Seal for strainer lid
- 8 Yogurt cup 125 ml (set of 4 pcs.)**
 - 8a** Lid for yogurt cup
 - 8b** Seal for yogurt cup lid
- 9 Power cord**
 - 9a** Power plug
 - 9b** Connector plug

CONTROL PANEL/DISPLAY



- A** Display of running time
- B1** Pilot lamp for programme 1 – Greek Yogurt
- B2** Pilot lamp for programme 2 – Fruit wine
- B3** Pilot lamp for programme 3 – Yogurt
- B4** Pilot lamp for programme 4 – Cheese
- C** Greek Yogurt Program button
- D** Timer button for program time adjustment
- E** Button for programme selection
- F** Button for start/stop

INTRODUCTION



We are pleased you decided in favour of this premium Yogurt and Cream Cheese Maker and would like to thank you for your confidence. The appliance is designed for preparing yogurt and fresh cream cheese. Its easy operation as well as the varied applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

INTENDED USE

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas,
- agricultural holdings,
- by guests in hotels, motels and further similar living environments,
- breakfast pensions.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability.

The appliance is not designed for heating up liquids (e. g. water, milk, soup or similar) and is not intended for commercial use.

TECHNICAL DATA

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Nominal power: 20 W

Protection class: I

Standby consumption: < 0.5 W

Time setting: up to 24 hours

SCOPE OF SUPPLY

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all accessory parts for damage (see product description page 2) immediately after unpacking.

PACKING MATERIAL

Do not simply throw the packing material away, but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
Also plastic packing material and foils should be disposed of in the intended collecting containers.



In the examples for the plastic marking:

PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD,
PP for polypropylene, PS for polystyrene.

DISPOSAL/RECYCLING INFORMATION



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its lifespan. Therefore, please deliver it at no charge to a municipal collection point (e. g. recycling centre) for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please approach your local authorities for all disposal options.

FOR YOUR SAFETY

CAUTION:

Read all safety advices and instructions! Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock or severe injuries!

GENERAL SAFETY ADVICES

- The appliance may be operated by children from the age of 3 and older, if they are supervised or if they have been instructed in the safe use of the appliance considering any risks resulting from it.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- Always keep children under the age of 3 away from the appliance and the power cord.
- This appliance may be used by persons with impaired physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and knowledge, if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- Children may not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this appliance with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped down or shows any visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by an expert electrician.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! Only pull on the power plug, not on the power cord!
- Never immerse the appliance, the power plug and the connection cord into water for cleaning.

- Do not store or use the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops or by the GZ-708 customer service only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

SAFETY ADVICES FOR USING THE APPLIANCE

- Do not transport the appliance when hot. For cleaning and transport the appliance has to be completely cooled down first!
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Observe the following when setting up the appliance:
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths, etc.).
 - Place the appliance beyond children's reach.
 - The area above the appliance must be clear. Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides of the appliance to avoid damage by heat or steam and to grant an unobstructed work area. Unhindered air circulation has to be ensured.
 - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.

OPTIONAL ACCESSORY



For preparing larger quantities, you can purchase a set of 4 yogurt cups with lid with the article description "JB 4" or a glass container with lid with the article description "JG 1" at your specialist retailer, specialist store, consignor or online shop.

PRIOR TO INITIAL USE

For a start, please clean the appliance as well as all accessory parts. For further information please refer to chapter "Cleaning and maintenance".

TOUCH CONTROL BUTTONS



The appliance is equipped with Touch Control buttons allowing an easy and most convenient operation. By touching the corresponding button, the respective function is activated.



Every time a button is touched, an acoustic signal is given.

PROGRAMME OVERVIEW - PROGRAMME DETAILS

The appliance has 4 pre-set programmes. Please note that depending on the environment and ingredients, the temperatures may vary for a few degrees. In total, a mixture of maximum 1.2 l can be processed with this appliance.

Programme no.	Programme name	Programme description	Display indication	Temp.	Maturing time
1	Greek Yogurt	for preparing fresh greek yogurt		40 °C	10 h (*)
2	Yogurt	for preparing fresh yogurt		40 °C	8 h (*)
3	Fruit Wine	for preparing delicious fruit wine		30 °C	36 h
4	Cheese	for preparing fresh cheese		60 °C	6 h (*)
(*) the maturing time can be set in hourly steps from 1 hour up to 10/14 hours.					

OPERATING THE APPLIANCE

- Please take care that the appliance is not moved during the maturing process to prevent interruption of the fermentation process.
- Before use, clean glass container and yogurt cups thoroughly and rinse them with hot water.



The lid of the glass container is equipped with a venting valve.

- Before attaching the lid, first open the venting valve by pressing the venting button. The lid can be easily attached like this. After attaching it, close the valve.
- To remove the lid, first open the venting valve by pressing the venting button. The lid can be easily removed like this.

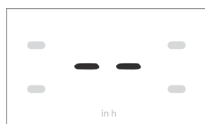
1.) Place glass container/yogurt cups in appliance

- Put the filled glass container (with lid) respectively the filled yoghurt cups (with lids) into the inner pot of the appliance.
- Attach the cover. Pay attention to the correct position of the cover.

2.) Connect appliance to the power supply



- First, plug in the power cord to the plug-in connection on the back side of the appliance. Check for a tight and correct fit of the power cord. When the power cord is too loose, this may result in damage at cord and plug!
- Now, connect the power plug to a socket.



- All pilot lamps in the display light up shortly. Afterwards the display shows 2 hyphens and additionally there is a 'beep'. The appliance is ready for use.

NOTE: If there is no further activation of a button within the next 30 seconds, the appliance will switch back to standby mode and both hyphens expire. By tapping the button for programme selection again, the appliance returns to operating mode.

3.) Select a programme



- Touch the button for programme selection repeatedly, until the desired programme is lit.



- A proposal for the maturing time is shown in the display. The time setting as well as the pilot lamp of the respective programme are blinking (e.g.: programme "Joghurt").
NOTE: If there is no further activation of a button within the next 10 seconds, the appliance will switch back to operating mode (2 hyphens in the display).

4.) Change time setting



- If necessary, the maturing time can be adjusted individually. For doing so, touch the button.
NOTE: The time can be adjusted in hourly steps.

5.) Start/stop the appliance



- When all desired settings are chosen, the appliance can be started with the "Confirm/Cancel" button.
- The timer is designed as a "countdown timer". Having set the timer, it counts down the time to "0". Having reached the set maturing time, there is a four-time 'beep'. The appliance switches OFF automatically.
- The maturing process can be interrupted at any time by touching the "Confirm/Cancel" button again.

6.) Remove glass container/yogurt cups

- Remove the cover. Please note that there might be some condensed water at the inner surface of the cover. The formation of condensed water is normal and no reason for complaint.
- Remove the glass container respectively the yogurt cups.
- Put the finished yogurt in the refrigerator for at least 4 - 8 hours in order to finalize the maturing process. Then the yoghurt could be refined with ingredients, processed or consumed.

7.) Permanent switch-off



- Pull the power plug after each use for a permanent and safe switch-off.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ CAUTION:

Hazard of injury resp. burns!

Before cleaning, always unplug the appliance and let all parts cool down!



Do not immerse appliance, power cord and plug in water nor clean it under running water!

- Clean the inside and outside of the appliance with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the cover, the glass container, yogurt cups, lid and the strainer in hot water with some detergent.

NOTE: The glass container and the yogurt cups can also be cleaned in the dishwasher.

- The appliance as well as all accessory parts must be completely clean and dry before next use.
- Do not use any abrasives or solvents!
- Never clean the appliance with a steam cleaner!

ERROR CODES

The electronic system of the appliance recognizes malfunctions and shows them as error code in the display:

E1/E2

Error in the electronic control. Electronic system defective.

Self-help: Not possible – Please contact your customer service.

TIPS FOR A SUCCESSFUL OPERATION

- Yogurt is produced from pasteurized and homogenised milk. Added lactic acid bacteria will process the milk lactose into lactic acid. By the resulting acid, the milk protein forms links resulting in the typical structure of yogurt.
- The optimum temperature for the maturing process for common yogurt is approx. 42 - 44 °C, for vegan or lactose-free yogurt we recommend a temperature of about 38 °C. The maturing time may vary depending on the ingredients used and the desired consistency of the yogurt.
- The density of the yogurt is also dependent on the fat content of the milk used. So you will get a rather firm yogurt from milk with a fat content of 3.5 %, whilst a softer yogurt results from milk with a fat content of 1.5 %.
- For achieving good results in yogurt making, it is imperative to see for a perfect hygiene of all tools and ingredients, as milk products are particularly sensitive.
- Only use milk and the starter culture for production! Additives like sugar, fruit or flavours should be added to the finished yogurt only.
- A longer maturing time results in a firmer consistency of the yogurt and a more intense yogurt taste.
- Any disturbance during the maturing time (e.g. by vibrations and shocks) might cause the yogurt to stay liquid and not getting a firm consistency.

NOTE: Take our recommendations as a basis and try out yourself until you have found the optimum time setting and selection of ingredients for “your” yogurt.

PREPARE MILK

1 x glass container: 1 l of milk is required for a complete filling.

4 x yogurt cups (each 125 ml): 0.4 l of milk is required for a complete filling.

- **Raw milk:**
Untreated milk from direct sales at the farm must be heated up to at least 70 °C prior to consumption or further processing in order to eliminate potentially harmful micro-organisms.
- **Fresh milk or pasteurized milk:**
Milk from the refrigerated section has already been heated up to at least 72 - 75 °C in order to destroy existing microorganisms. Pre-treatment is not necessary.
- **UHT milk (H-milk):**
A pre-treatment for H-milk is also not necessary as it has already been sterilized by high temperatures of at least 135 °C.

- **Vegan/lactose-free milk alternatives:**

When using milk alternatives such as e. g. soymilk or lactose-free milk, a pre-treatment is only necessary if it has not been purchased but was produced by yourself. In this case, heat up the milk to at least 70 °C like with raw milk. Please note that not every vegan milk alternative can be used to make yoghurt without thickening agents.

PREPARE LACTIC ACID BACTERIA

1 x glass container: 150 ml natural yogurt is needed for a complete filling respectively the relevant amount of yogurt ferment or starter culture according to manufacturer's instructions.

4 x yogurt cups (each 125 ml): 70 ml natural yogurt is needed for a complete filling respectively the relevant amount of yogurt ferment or starter culture according to manufacturer's instructions.

- **Natural yogurt:**

When using commercially obtainable, fresh natural yogurt (of animal or vegetable origin), mind to take a yogurt without any preserving or flavouring additives which was not heat treated.

- **Yogurt ferment or starter culture:**

When using ferment or starter culture, pay attention to the correct storage and shelf-life and use it according to instructions.

NOTE: Yogurt prepared by using a starter culture can be used again for yogurt preparation. Just use the corresponding quantity from the last portion cup. This method should not be repeated any number of times as the composition of lactic acid bacterial cultures may change over time. Therefore please read the manufacturer's instructions on the product used.

PREPARE MILK MIXTURE

- Fill milk (see under "Prepare milk" on page 12) in a sufficiently sized vessel.
- Add the desired starter culture (see under "Prepare lactic acid bacteria" on page 13) and stir it thoroughly until both have mixed evenly.

NOTE: Make sure the temperature of starter culture and of milk are similar.

- Then cautiously pour the mixture into the glass container or into the yogurt cups. Pay attention not to overfill the containers.
- Close the glass container respectively the portion cups with the corresponding lid/s.

RECIPES

TIP: Refine and sweeten your yogurt with fruits or other ingredients before consumption. Regardless of whether fresh or canned fruit or fruit from the freezer - yogurt mixed with pieces of fruit or pureed fruit pulp is a delicious and healthy start to the day and a salubrious snack in-between.

NATURAL YOGURT

Ingredients for the glass container:

1 l milk, 150 g natural yogurt.

Ingredients for the 4 yogurt cups, each 125 ml:

400 ml milk, 70 g natural yogurt.

Milk and natural yogurt should both have the same temperature (we recommend room temperature). Fill both ingredients in a vessel and stir them evenly. Now fill the mixture into the glass container respectively the yogurt cups and close it/them with the corresponding lid/s.

Start programme "1 – Joghurt" with the pre-set time of 8 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

Upon completion, put the glass container respectively the yogurt cups in the refrigerator for several hours for a post-maturing process, before you further process or consume it.

FRESH CHEESE WITH CREAM

Ingredients for the glass container:

500 ml fresh milk 3.8 %, 150 g natural yogurt 3.8 %, 200 ml cream.

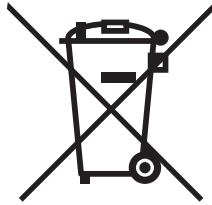
Milk, cream and natural yogurt should all have the same temperature (we recommend room temperature). Fill all ingredients in a vessel and stir them evenly. Now fill the mixture into the glass container and close it with the corresponding lid.

Start programme "1 – yogurt" with the pre-set time of 8 hours. The time setting can be increased or reduced as desired.

After the maturing process has been finished, the fresh cheese has to be separated from the whey. For this purpose put the strainer on the second glass container. Now fill the cheese into the strainer and put the lid on. Let the cheese drain in the refrigerator for about 24 hours. Before consumption, you can refine the cheese with fresh herbs or spices.

NOTE: The drip-off time depends on the desired consistency of the fresh cheese.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.