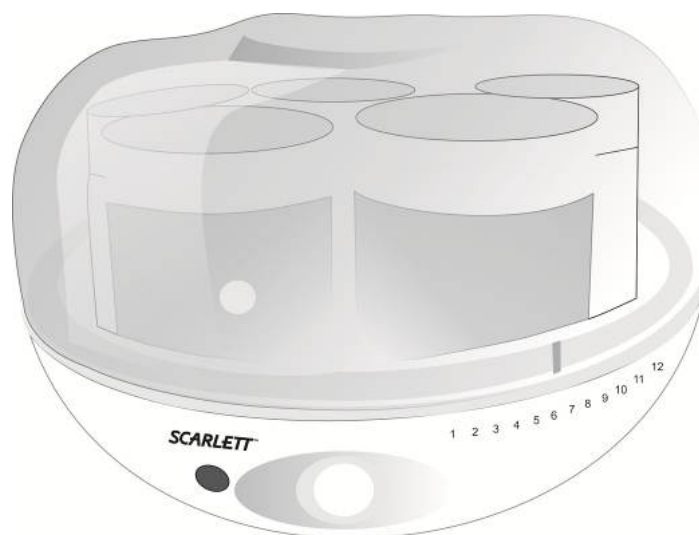


## INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	YOGHURT MAKER.....	4
RUS	ЙОГУРТНИЦА.....	5
CZ	JOGURTOVAČ.....	7
BG	УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО.....	9
UA	ЙОГУРТНИЦЯ.....	11
SCG	АПАРАТ ЗА ПРАВЉЕЊЕ ЈОГУРТА.....	13
EST	JOGURTIMASIN.....	14
LV	JOGURTA PAGATAVOŠANAS IERĪCE.....	16
LT	JOGURTINĖ.....	18
H	JOGHURTKÉSZÍTŐ GÉP.....	19
KZ	ЙОГУРТ ДАЙЫНДАЙТЫН АСПАП.....	21
SL	JOGURTOVAČ.....	23



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)



АЯ46



002



010

**GB DESCRIPTION**

1. Lid
2. Jars (x7)
3. Reminder scale
4. Light indicator
5. Switch
6. Case
7. Indicator

**CZ POPIS**

1. Víko
2. Skleničky 7 ks.
3. Časovač
4. Světelná indikace
5. Vypínač
6. Těleso
7. Ukazatel

**UA опис**

1. Кришка
2. Баночки 7 шт.
3. Шкала для нагадування
4. Світловий індикатор
5. Вимикач
6. Корпус
7. Показчик

**EST KIRJELDUS**

1. Kaas
2. Purgid (x7)
3. Meeldetuletuskaala
4. Märgutuli
5. Lüliti
6. Korpus
7. Näidik

**LT APRAŠYMAS**

1. Dangtelis
2. Indeliai 7 vnt.
3. Priminimo skalė
4. Šviesos indikatorius
5. Jungiklis
6. Korpusas
7. Rodyklė

**KZ СИПАТТАМА**

1. Қақпақ
2. Құты, 7 дана
3. Еске салуға арналған шәкіл
4. Жарық индикаторы
5. Ажыратпа-қосқыш
6. Корпус
7. Сілтегіш

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Крышка
2. Баночки 7 шт
3. Шкала для напоминания
4. Световой индикатор
5. Выключатель
6. Корпус
7. Указатель

**BG ОПИСАНИЕ**

1. Капак
2. Бурканчета 7 броя
3. Скала за напомняне
4. Светещ индикатор
5. Изключвател
6. Корпус
7. Указател

**SCG опис**

1. Поклопац
2. Теглице (7 ком.)
3. Временска скала
4. Светлосни индикатор
5. Прекидач
6. Кућиште
7. Индикатор

**LV APRAKSTS**

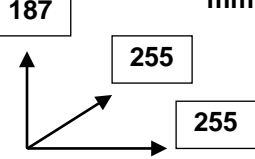
1. Vāks
2. Burciņas, 7 gab.
3. Atgādinājuma skala
4. Gaismas indikators
5. Slēdzis
6. Korpus
7. Rādītājs

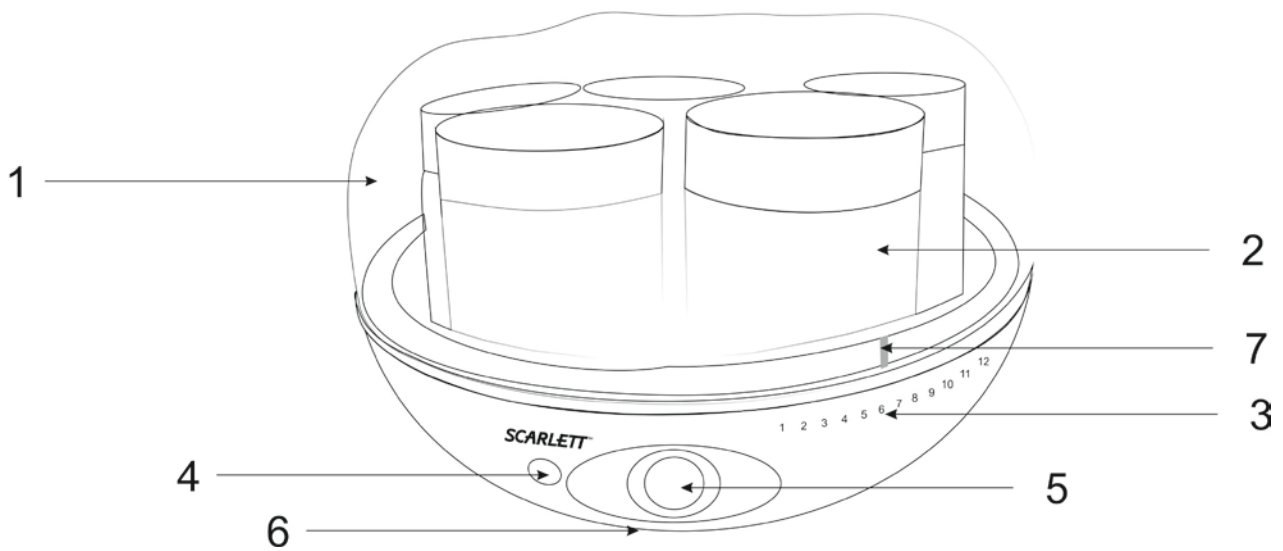
**H LEÍRÁS**

1. Fedél
2. 7 db üveg pohár
3. Emlékeztető skála
4. Égő
5. Főkapcsoló
6. Készüléktest
7. Mutató

**SL STAVBA VYROBKU**

1. Veko
2. Poháriky 7 ks
3. Stupnica pripomienok
4. Kontrolka
5. Vypínač
6. Korpus
7. Ukazovatel

<p>220-240 V ~50 Hz Класс защиты II</p>	<p>13 W</p>	<p>2 / 2.1 kg</p>	<p>187 mm 255 mm 255 mm</p> 
---	-------------	-------------------	---



## **GE INSTRUCTION MANUAL**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Please read these operating instructions carefully before connecting your kettle to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
- Before switching on the appliance for the first time please check if the technical specifications indicated on the unit correspond to the mains parameters.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Keep the base unit away from water and protect from splashes.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately and have the unit checked by an expert before using it again.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check and repair if necessary.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect the appliance from the power supply pull it out by the plug only, not by the cord.
- Place the appliance on a dry stable surface, away from sources of heat (e.g. hotplates); do not place it under curtains and shelves.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place the appliance in the refrigerator.
- Never place the appliance and jars into the microwave oven.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

### **HOW TO PREPARE JOGHURT**

- Before initial use, wash jars and removable parts with warm soapy water, and wipe dry.
- Wipe the inner body surface with wet cloth.
- Place the yoghurt maker on a firm, level surface. The appliance is ready for operation.
- To prepare seven jars of yoghurt you will need milk (1 l) and yeast (1 g).
- Add yeast into the container filled with milk and stir thoroughly.
- Pour the resulting mixture in jars.
- Place jars without lids into the yoghurt maker.
- Close the yoghurt maker lid and connect it to the mains.
- The reminder scale (1 to 12) is used to set the estimated time of readiness (in hours). Align the lid indicator with the proper scale digit.
- To start cooking process, press the switch. The indicator lamp lights.
- The cooking time depends on the desirable thickness of yoghurt (5 to 8 hours).
- During cooking, the temperature is maintained within the range of 38 to 40 °C.
- At the end of the cooking process, press the switch again to turn off the appliance.

### **COOLING THE JOGHURT**

- Remove the lid carefully to prevent condensate from getting into the jars.
- Close the jars with lids. Using the stickers supplied, write down the product expiry date on each lid. The storage period of yoghurt stored in the refrigerator is generally 8 to 10 days.
- Before serving the yoghurt, place it into the refrigerator and keep it cooled for at least one hour.

### **USEFUL HINTS**

#### **MILK**

- Use milk with rich or semi-rich fat content, which does not require boiling (e.g., heat-treated or dry milk).
- Before use, boil and chill the raw or pasteurized milk, and sift it to remove foam.
- The most tasty and flavourous yoghurt can be obtained from whole and fatty milk.
- Add two or three table spoons of dry powdered milk per liter of milk to obtain thicker yoghurt.
- Add jam, chocolate or juice to obtain yoghurt with special taste.

#### **YEAST**

- You may use the following products as yeast:
  - Commercially supplied yoghurt (without flavour) with long shelf life.
  - Any dried dehydrated enzyme available in drug-stores or dietary stores. When using such enzyme for the first time, add two hours to the cooking time.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Disconnect the yoghurt maker from the mains and let the appliance cool down completely.

- Take out the jars. Wipe the appliance with wet cloth.
- Wash and dry the jars thoroughly.

#### **STORAGE**

- Before storage, make sure the appliance is disconnected from power source, and has cooled down.
- Perform all actions described in "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- Store the appliance in a cool and dry place.

#### **RECIPES**

##### **ORANGE YOGHURT**

- Orange - x1
- Sugar - 5 table spoons
- Water - 3 table spoons
- Milk
- Yeast
- Wash and peel the orange, remove seeds and non-edible parts, if any. Caramelize orange segments with five spoons of sugar and three spoons of water, chill and place into jars (one segment per each jar). Pour milk mixed with yeast into the jars. Place the jars into the yoghurt maker for 5 to 8 hours.

##### **YOGHURT WITH DRIED PLUMS**

- Dried plums – 1 pc. per jar
- Sugar - 3 table spoons
- Water - 2 table spoons
- Yeast
- Milk
- Wash and dry dried plums, cut into small pieces, add sugar and water. Boil for 1 to 2 minutes. Place plums into the jars. Add milk and yeast. Place the jars into the yoghurt maker for 5 to 8 hours.

##### **YOGHURT WITH COCOA AND CINNAMON**

- Cacao powder - 4 table spoons
- Sugar - 3 table spoons
- Cinnamon - 1 tea spoon
- Yeast
- Milk
- Mix yeast with cocoa, sugar and cinnamon (to taste, as desired). Pour the mixture into the jars and place them into the yoghurt maker for 5 to 8 hours.

##### **VANILLA YOGHURT**

- Vanilla sugar - 3 table spoons
- Water - 2 table spoons
- Yeast
- Milk
- Mix vanilla sugar and water. Add milk and yeast. Put the mixture into the jars. Place the jars into the yoghurt maker for 5 to 8 hours.

##### **KEFIR**

- Kefir
- Milk
- To prepare kefir, heat milk (preferably rich milk) to temperature of 37-38 °C. Add commercially supplied kefir. Do not use BIO-kefir. Use kefir with short shelf life, not too thin, with flakes. Put the mixture into the jars. Place the jars into the yoghurt maker for 7 to 8 hours.

#### **RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.

- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не ставьте прибор в холодильник.
- Не используйте прибор и баночки в микроволновой печи.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА**

- Перед первоначальным включением тщательно вымойте баночки и съёмные части теплой водой с мылом, вытрите насухо.
- Протрите корпус изнутри влажной тканью.
- Установите йогуртницу на устойчивую, горизонтальную поверхность. Прибор готов к работе.
- Для приготовления йогурта во всех семи баночках вам понадобится 1 литр молока и 1 грамм закваски.
- Добавьте в емкость с молоком закваску и тщательно перемешайте.
- Разлейте получившуюся заготовку в баночки.
- Баночки без крышек поместите в йогуртницу.
- Закройте йогуртницу крышкой и подключите прибор к сети.
- Нанесенная на корпус шкала напоминания (от 1 до 12) позволяет отметить час готовности йогурта. Совместите указатель на крышке с нужной цифрой на шкале.
- Нажмите на выключатель, чтобы начать процесс приготовления. При этом загорится световой индикатор.
- Время приготовления зависит от того, какой густоты йогурт вы хотите получить (5-8 часов).
- Во время приготовления держится температура 38-40 °C.
- По окончании процесса приготовления вновь нажмите на выключатель, чтобы выключить прибор.

### **ОХЛАЖДЕНИЕ ЙОГУРТА**

- Осторожно снимите крышку, чтобы сконденсировавшаяся влага не попала в баночки.
- Закройте баночки крышками. С помощью стикеров ( в комплекте) на каждой крышке вручную установите срок годности продукта. Срок хранения йогурта в холодильнике составляет 8-10 дней.
- Перед тем, как подавать йогурт на стол, поместите его не менее чем на час в холодильник.

### **РЕКОМЕНДАЦИИ**

#### **МОЛОКО.**

- Лучше использовать жирное или полужирное молоко не требующее кипячения ( молоко прошедшее тепловую обработку или сухое молоко).
- Сырое или пастеризованное молоко следует сначала вскипятить, затем охладить и процедить для удаления пены.
- Из цельного жирного молока получается самый вкусный и ароматный йогурт
- Для получения более густого йогурта добавьте на литр молока 2-3 ст ложки сухого порошкового молока.
- Для придания продукту вкуса вы можете добавить джем, шоколад, или сок.

#### **ЗАКВАСКА.**

- Для ферментирования можно использовать:  
-покупной йогурт (без ароматических добавок) с большим сроком годности.  
-сухой обезжиренный фермент, который можно приобрести в аптеке или магазине диетических продуктов. При использовании такого фермента первый раз время приготовления следует увеличить на 2 часа.

### **ОЧИСТКА И УХОД**

- Отключите йогуртницу от электросети и дайте ей полностью остыть.
- Извлеките баночки. Прибор протрите влажной тканью.
- Баночки тщательно вымойте и протрите насухо.

### **ХРАНЕНИЕ**

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

### **РЕЦЕПТЫ**

#### **ЙОГУРТ С АПЕЛЬСИНОМ**

- Апельсин – 1 шт.
- Сахар – 5 ст. л.
- Вода – 3 ст. л.

- Молоко
- Закваска
- Апельсин помыть, очистить от кожуры, перегородок и семечек, если таковые имеются. Карамелизовать с 5 ст. л. сахара и 3 ст. л. воды. Остудить. Уложить на дно баночек из расчета 1 долька на 1 баночку. Залить все это молоком, смешанным с закваской. Поместить баночки в йогуртницу на 5-8 часов.

#### **ЙОГУРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ**

- Чернослив – 1 шт. на 1 баночку
- Сахар – 3 ст. л.
- Вода – 2 ст.л.
- Закваска
- Молоко
- Чернослив промыть, обсушить, мелко нарезать. Добавить сахар и воду. Поварить 1-2 минуты. Разложить по баночкам. Залить молоком с закваской. Поставить готовится в йогуртницу на 5-6 часов.

#### **ЙОГУРТ С КАКАО И КОРИЦЕЙ**

- Какао порошок – 4 ст. л.
- Сахар – 3 ст. л.
- Корица - 1 ч. л.
- Закваска
- Молоко
- Закваску смешать с какао, сахаром, корицей (по вкусу и желанию). Разлить по баночкам и поставить в йогуртницу на 5-8 часов.

#### **ЙОГУРТ ВАНИЛЬНЫЙ**

- Сахар ванильный – 3 ст. л.
- Вода - 2 ст. л.
- Закваска
- Молоко
- Смешать ванильный сахар и воду. Залить молоком с закваской. Разложить всё по баночкам. Поставить готовится в йогуртницу на 5-8 часов.

#### **КЕФИР**

- Кефир
- Молоко
- Для приготовления кефира нужно подогреть молоко (желательно домашнее) до 37-38 °C. Добавить кефир. Он должен быть не БИО, желательно с минимальным сроком годности и не очень жидкий, а сгустками. Разлить всё по баночкам. Поставить готовить в йогуртницу на 7-9 часов.

### **NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Pečlivě si přečtete tento návod k použití pro zamezení poškození spotřebiče.
- Před prvním připojením zkontrolujte, zda technické charakteristiky uvedené na výrobku odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné používání může vést k poškození spotřebiče, způsobit škodu majetku nebo zdraví uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Nepoužíváte-li spotřebiče, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Dbejte na to, aby se do napájecího podstavce nedostala voda.
- Neponořujte spotřebič a napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny. Stalo-li se tak, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, a než ho budete používat, překontrolujte jeho provozuschopnost a bezpečnost u odborníků.
- Při poškození přírodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Dávejte pozor a chraňte napájecí kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netáhejte za kabel.
- Postavte spotřebič na suchý rovný povrch. Nestavte přístroj na horký povrch, a také blízko zdrojů tepla (například, elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými skříněmi.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo nejsou instruováni o použití spotřebiče osobou, zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem pro zabránění her se spotřebičem.
- Při poškození přírodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Nedávejte elektrospotřebič do ledničky.
- Nepoužívejte elektrospotřebič a skleničky v mikrovlnné troubě.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.

- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

### **PŘÍPRAVA JOGURTU**

- Před prvním použitím důkladně vymyjte teplou vodou s mýdlem skleničky a odnímatelné díly, vytřete je do sucha.
- Uvnitř otřete těleso vlhkým hadříkem.
- Umístěte jogurtovač na pevný a rovný povrch. Elektrospotřebič je připraven k použití.
- Pro přípravu jogurtu ve všech sedmi skleničkách potřebujete 1 litr mléka a 1 g startéru.
- Do mísy s mlékem přidejte startér a dobře zamíchejte.
- Nalijte získanou směs do skleniček.
- Skleničky umístěte do jogurtovače, nezakrývejte je víčky.
- Přiklopte jogurtovač víkem a připojte elektrospotřebič k elektrické síti.
- Časovač (od 1 do 12) umožňuje nastavit čas, po jehož uplynutí bude jogurt hotový. Například, pokud má být jogurt hotový za 5 hodin, nastavte naproti ukazateli číslo 5.
- Stiskněte vypínač, tím spustíte proces přípravy. Světelná indikace se rozsvítí.
- Doba přípravy závisí na tom, nakolik hustý jogurt chcete získat (5-8 hodin).
- Během přípravy teplota činí 38-40 °C.
- Po ukončení přípravy znovu stiskněte vypínač, abyste vypnuli elektrospotřebič.

### **CHLAZENÍ JOGURTU**

- Opatrně odstraňte víko, aby se zkondenzovaná vlhkost nedostala do skleniček.
- Zavřete skleničky víčky. Označte na nálepkách (jsou součástí balení) datum spotřeby jogurtu a nalepte je na víčka. Takový jogurt vydrží v lednici 8-10 dní.
- Před konzumací dejte jogurt minimálně na jednu hodinu do lednice.

### **DOPORUČENÍ**

#### **MLÉKO.**

- Používejte tučné nebo polotučné mléko, které nevyžaduje tepelné zpracování (tzn. mléko, které již bylo tepelně zpracované, nebo sušené mléko).
- Syrové nebo pasterizované mléko nejprve přiveďte do varu, pak ochlaďte a procedte pro odstranění pěny.
- Nejchutnější a nejaromatictější jogurt získáte z plnotučného neředěného mléka.
- Pro získání hustšího jogurtu přidejte na každý jeden litr mléka 2-3 lžičky suchého mléka.
- Na ochucení jogurtu používejte marmeládu, čokoládu nebo džus.

#### **STARTÉR.**

- Pro fermentaci můžete používat:
  - hotový jogurt z obchodu (bez aromatických přísad) s větší dobou trvanlivosti.
  - suchý ferment, který si můžete koupit v lékárně nebo obchodech se zdravou výživou. Při použití tohoto fermentu poprvé dobu přípravy musíte prodloužit o 2 hodiny.

#### **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

- Odpojte jogurtovač od elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout.
- Vyjměte skleničky. Elektrospotřebič vytřete vlhkým hadříkem.
- Skleničky důkladně vymyjte a vytřete do sucha.

#### **SKLADOVÁNÍ**

- Před skladováním se ujistěte, že elektrospotřebič je odpojen od elektrické sítě a že je úplně vychladlý.
- Postupujte podle pokynů části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte elektrospotřebič v suchém a studeném místě.

#### **RECEPTY**

##### **JOGURT S POMERANČEM**

- Pomeranč – 1 ks
- Cukr – 5 lžic
- Voda – 3 lžičky
- Mléko
- Startér
- Pomeranč omyjeme, oloupeme a odstraníme blanky a semínka. Zkaramelizujeme ho s cukrem a vodou, ochladíme. Položíme pomeranč na dno skleniček, vždy jeden dílek do jedné skleničky. Zalijeme ho mlékem, které jsme předem smíchali se startérem. Umístíme skleničky do jogurtovače na 5-8 hodin.

##### **JOGURT SE SUŠENÝMI ŠVESTKAMI**

- Sušené švestky – 1 ks na 1 skleničku
- Cukr – 3 lžičky
- Voda – 2 lžičky
- Startér
- Mléko
- Sušené švestky důkladně omyjeme, osušíme a nakrájíme nadrobno. Přidáme cukr a vodu. Povaříme 1-2 minuty. Rozdělíme švestky do skleniček. Zalijeme mlékem se startérem. Umístíme do jogurtovače na 5-6 hodin.

##### **JOGURT S KAKAEM A SE SKOŘICÍ**

- Kakao v prášku – 4 lžičky
- Cukr – 3 lžičky



- Skořice - 1 lžička
- Startér
- Mléko
- Startér smícháme s mlékem, kakaem, cukrem a skořicí. Rozlijeme do skleniček a umístíme do jogurtovače na 5-8 hodin.

#### **JOGURT VANILKOVÝ**

- Vanilkový cukr – 3 lžičce
- Voda - 2 lžičce
- Startér
- Mléko
- Smícháme vanilkový cukr a vodu. Zalijeme to mlékem se startérem. Rozdělíme směs do skleniček. Umístíme do jogurtovače na 5-8 hodin.

#### **KEFÍR**

- Kefír
- Mléko
- Ohřejeme mléko (nejlépe domácí) do 37-38 °C. Přidáme kefír. Kefír nesmí být BIO, musí být s minimální dobou trvanlivostí a ne moc řídký, nejlépe s hrudkami. Nalijeme směs do skleniček. Umístíme je do jogurtovače na 7-9 hodin.

### **BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- Прочетете внимателно ръководството за експлоатация за да избегнете повреди при ползване.
- Преди първоначално включване проверете, дали техническите характеристики, посочени върху изделието, отговарят на параметрите на електрическата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до материални и здравословни щети.
- Каната е предназначена само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, ако не го ползвате.
- Не допускайте вода да попадне върху блока за захранване.
- Не потапяйте уреда, кабела или щепсела му във вода или други течности. Ако това се е случило веднага изключете каната от контакта. Преди да я използвате отново, проверете работата на уреда в квалифициран сервизен център.
- В тези случаи, когато захранващият кабел е повреден, с цел избягване на рискови ситуации, захранващият кабел трябва да бъде заменен от производителя или оторизиран център за обслужване, или от квалифициран специалист.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Фурната не трябва да се управлява от хора (включително деца) с понижени физически, сетивни или умствени способности, или от лица, които не притежават съответните знания и опит, ако тези лица не са под надзор или не са инструктирани относно използването на фурната от друго лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата не трябва да се оставят сами до фурната и не трябва да им се разрешава да играят с нея.
- При изключване на уреда извадете щепсела от контакта, а не дърпайте кабела.
- Уредът трябва да стои върху суха равна повърхност. Не слагайте уреда на горещи повърхности, а също близо източници на топлина (например, електрически печки), пердета и под рафтове.
- Никога не оставяйте работеща кана без надзор.
- Не позволявайте децата да ползват уреда без да има някой възрастен до тях.
- Не слагайте уреда в хладилник.
- Не ползвайте уреда и бурканчетата в микровълнова печка.
- Ако изделието известно време се е намирало при температура под 0°C, тогава преди да го включите, то трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
- Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделието, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност и функционалност.

#### **ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО**

- Преди първо включване хубаво измийте бурканчетата и свалящите се части на уреда с топла вода и сапун, добре избършете.
- С влажно парцалче забършете вътре корпуса.
- Сложете уреда за приготвяне на кисело мляко върху устойчива, хоризонтална повърхност. Уредът е готов за ползване.
- За приготвяне на кисело мляко с използване на всички седемте бурканчета ще ви потрябва 1 литър мляко и 1 грам подкваса.
- В съд с млякото сложете подквасата и разбъркайте добре.
- Сипете получената се течност в бурканчетата.
- Бурканчетата без капачки поставете в уреда.
- Затворете уреда с капачката и го включете към мрежата.

- Нанесената върху корпуса скала за напомняне (от 1 до 12) позволява да отбележите часа за готовността на киселото мляко. Съвместете указателя на капака с нужната цифра от скалата.
- Натиснете изключвателя, за започване на приготвянето. При това ще светне светещият индикатор.
- Времето за приготвяне ще зависи от това, колко гъсто кисело мляко ще искате (5-8 часа).
- По време на приготвяне температурата ще бъде 38-40 °С.
- След приключване на процеса натиснете изключвателя пак, за да изключите уреда.

### **ОХЛАЖДАНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО**

- Внимателно свалете капака, че кондензираната влага да не попадне в бурканчетата.
- Затегнете бурканчетата с капачки. С помощта на стикерите (влизат в комплекта) на дъното на всяко бурканче ръчно отбележете срока на годност на продукта. Срокът на годност на киселото мляко при съхраняване в хладилник е 8-10 дни.
- Преди да слагате киселото мляко на масата, поместете го в хладилник на не по-малко от един час.

### **ПРЕПОРЪКИ**

#### **МЛЯКО**

- По-добре използвайте млякото с висока или средна масленост, което не трябва да се вари (млякото, минало термично обработване или сухото мляко).
- Суровото или пастьоризираното мляко първо трябва да се вари, после да се охлади и да се изцеди с отстраняване на пяната.
- От пълномасленото мляко се получава най-вкусно и ароматно кисело мляко.
- За получаване на по-гъсто кисело мляко в един литър обикновено мляко сипете 2-3 супени лъжици сухо мляко.
- За придаване на допълнителен вкус на продукта добавете конфитюр, шоколад или сок.

#### **ПОДКВАСА**

- За ферментиране можете да използвате:  
-купено кисело мляко (без ароматични добавки) с голям срок на годност.  
-сух обезводнен фермент, който се подава по аптеки или магазини за диетични храни. При използване на такъв фермент за първи път, трябва да удължите времето за готвене с 2 часа.

#### **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

- Изключете уреда за приготвяне на кисело мляко от електрическата мрежа и изчакайте той да изстине напълно.
- Извадете бурканчетата. Забършете уреда с влажно парцалче.
- Измийте бурканчетата и ги избършете добре.

#### **СЪХРАНЯВАНЕ**

- Преди прибиране на уреда проверете дали той е изключен от електрическата мрежа и е изстинал напълно.
- Спазвайте изискванията от раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.
- Съхранявайте уреда на сухо и прохладно място.

### **РЕЦЕПТИ**

#### **КИСЕЛО МЛЯКО С ПОРТОКАЛ**

- Портокал – 1 брой
- Захар – 5 с. л.
- Вода – 3 с. л.
- Мляко
- Подкваса
- Портокала измийте и обелете, отстранете кожички и семена, ако има такива. Карамелизирайте с 5 с. л. захар и 3 с. л. вода. Охладете. Сложете на дъното в бурканчетата – по 1 резанче за 1 бурканче. Върху сипете смесеното с подкваса мляко. Поместете бурканчетата в уреда за 5-8 часа.

#### **КИСЕЛО МЛЯКО СЪС СИНЯ СЛИВА**

- Синя слива – 1 брой за 1 бурканче
- Захар – 3 с. л.
- Вода – 2 с.л.
- Подкваса
- Мляко
- Сините сливи измийте, изсушете, нарежете на дребни парчета. Добавете захар и вода. Варете 1-2 минути. Сложете в бурканчетата. Отгоре сипете млякото с подкваса. Поместете да се готви в уреда за 5-6 часа.

#### **КИСЕЛО МЛЯКО С КАКАО И КАНЕЛА**

- Какао на прах – 4 с. л.
- Захар – 3 с. л.
- Канела - 1 ч. л.
- Подкваса
- Мляко
- Разбъркайте подквасата с какао, захар и канела (според вкуса и желанието ви). Сипете в бурканчетата и поместете в уреда за 5-8 часа.

#### **ВАНИЛНО КИСЕЛО МЛЯКО**

- Ванилова захар – 3 ст. л.

- Вода - 2 ст. л.
- Подкваса
- Мляко
- Разбъркайте ваниловата захар с вода. Добавете млякото с подкваса. Сипете в бурканчетата. Поместете в уреда за 5-8 часа.

#### **КЕФИР**

- Кефир
- Мляко
- За приготвяне на кефир трябва да затоплите млякото (препоръчва се домашно) до 37-38 °С. Добавете кефир. Той не трябва да бъде БИО, по-добре с минимален срок на годност и да не е много течен, а със сгъстъци. Сипете в бурканчетата. Поместете в уреда за 7-9 часа.

#### **UA** ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

#### **МІРИ БЕЗПЕКИ**

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам при використанні.
- Перш ніж увімкнути прилад, перевірте, чи відповідають технічні характеристики, вказані на виробі, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального урону та шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Якщо прилад не використовується, завжди відключайте його з мережі.
- Не дозволяйте, щоб вода попадала на базу живлення.
- Не занурюйте прилад та шнур живлення у воду чи інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключите прилад з мережі та, перед тим, як користуватися їм далі, перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок чи гарячих поверхонь.
- Під час відключення приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних плит), занавісок й під навісними полками.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- Діти повинні знаходитись під контролем, задля недопущення ігор з приладом.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.
- Не кладіть прилад у холодильник.
- Не використовуйте прилад і баночки в мікрохвильовій печі.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

#### **ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ**

- Перед першим вмиканням ретельно вимийте баночки і знімні частини теплою водою з милом, витріть досуха.
- Протріть корпус зсередини вологою тканиною.
- Встановіть йогуртницю на стійку, горизонтальну поверхню. Прилад готовий до роботи.
- Для приготування йогурту в семи баночках вам знадобиться 1 літр молока та 1 грам закваски.
- Додайте в ємність з молоком закваску і ретельно перемішайте.
- Розлийте отриману заготовку в баночки.
- Баночки без кришок покладіть в йогуртницю.
- Закрийте йогуртницю кришкою та увімкніть прилад у мережу.
- Нанесена на корпус шкала нагадування (від 1 до 12) дозволяє позначити годину готовності йогурту. З'єднайте покажчик на кришці з потрібною цифрою на шкалі.
- Натисніть на вимикач, щоб почати процес приготування. При цьому засвітиться світловий індикатор.

- Час приготування залежить від того, якої густоти йогурт ви бажаєте отримати (5-8 годин).
- Під час приготування тримається температура 38-40°C.
- Після закінчення процесу приготування знов натисніть на вимикач, щоб вимкнути прилад.

### **ОХОЛОДЖЕННЯ ЙОГУРТУ**

- Обережно зніміть кришку, щоб конденсат не потрапив у баночки.
- Закрийте баночки кришками. За допомогою стікерів (в комплекті) на кожній кришці вручну встановіть термін придатності продукту. Термін зберігання йогурту в холодильнику становить 8-10 днів.
- Перед тим, як подавати йогурт, покладіть його хоча б на годину в холодильник.

### **РЕКОМЕНДАЦІЇ**

#### **МОЛОКО**

- Краще використовувати жирне або напівжирне молоко, що не потребує кип'ятіння (молоко, що пройшло теплову обробку або сухе молоко).
- Сире або пастеризоване молоко слід спочатку закип'ятити, потім охолодити й процідити, щоб видалити піну.
- Із цільного жирного молока виходить найсмачніший та ароматний йогурт.
- Для отримання більш густого йогурту додайте на літр молока 2-3 ст. ложки сухого порошкового молока.
- Задля смаку можна додати джем, шоколад, або сік.

#### **ЗАКВАСКА**

- Для ферментування можна використовувати:
  - покупний йогурт (без ароматичних домішок) з великим терміном придатності.
  - сухий зневоднений фермент, який можна придбати в аптеці або магазині дієтичних продуктів. У разі використання такого ферменту вперше, час приготування слід збільшити на 2 години.

#### **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Вимкніть йогуртницю з електромережі та дайте їй повністю охолонути.
- Вийміть баночки. Прилад протріть вологою тканиною.
- Баночки ретельно вимийте та протріть досуха.

#### **ЗБЕРІГАННЯ**

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад вимкнений з електромережі та повністю охолонув.
- Виконайте вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці.

#### **РЕЦЕПТИ**

##### **ЙОГУРТ З АПЕЛЬСИНОМ**

- Апельсин – 1 шт.
- Цукор – 5 ст. л.
- Вода – 3 ст. л.
- Молоко
- Закваска
- Апельсин помити, очистити від шкірки, перетинок та насіння, якщо такі є. Карамелізувати з 5 ст. л. цукру та 3 ст. л. води. Охолодити. Покласти на дно баночок з розрахунку 1 долька на 1 баночку. Залити все це молоком, змішаним із закваскою. Помістити баночки в йогуртницю на 5-8 годин.

##### **ЙОГУРТ З ЧОРНОСЛИВОМ**

- Чорнослив – 1 шт. на 1 баночку
- Цукор – 3 ст. л.
- Вода – 2 ст.л.
- Закваска
- Молоко
- Чорнослив промити, висушити, дрібно порізати. Додати цукор і воду. Варити 1-2 хвилини. Розкласти у банки. Залити молоком з закваскою. Поставити готуватися в йогуртницю на 5-6 годин.

##### **ЙОГУРТ З КАКАО ТА КОРИЦЕЮ**

- Какао порошок – 4 ст. л.
- Цукор – 3 ст. л.
- Кориця - 1 ч. л.
- Закваска
- Молоко
- Закваску змішати з какао, цукром, корицею (за смаком та бажанням). Розлити у баночки та покласти в йогуртницю на 5-8 годин.

##### **ЙОГУРТ ВАНІЛЬНИЙ**

- Цукор ванільний – 3 ст. л.
- Вода - 2 ст. л.
- Закваска
- Молоко
- Змішати ванільний цукор та воду. Залити молоком із закваскою. Розкласти все у баночки. Покласти готуватися в йогуртницю на 5-8 годин.

#### **КЕФІР**

- Кефір

- Молоко
- Для приготування кефіру потрібно підігріти молоко (бажано домашнє) до 37-38°C. Додати кефір. Він повинен бути не БІО, бажано з мінімальним терміном придатності та не надто рідким, а згустками. Розлити все у баночки. Покласти готуватися в йогуртницю на 7-9 годин.

## **SCG** УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ СИГУРНОСНЕ МЕРЕ

- Пажљиво прочитајте ово упутство пре употребе уређаја да избегнете оштећења уређаја у процесу његовог искориштавања.
- Пре него што апарат укључите први пут, проверите да ли техничке карактеристике назначене на апарату одговарају параметрима мреже.
- Неправилна употреба може довести до оштећења уређаја, нанети материјалну штету и оштетити здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Увек искључујте уређај из напајања када се не користи.
- Пазите да се на бази напајања не нађе вода.
- Не стављајте уређај и гајтан у воду или у друге течности. Ако се то деси, одмах искључите уређај и поново укључите само онда када добијете стручни савет око безбедности и радне способности уређаја.
- Да би се избегле опасности у случају оштећења кабла, оштећени кабл треба да замени произвођач, овлашћени сервис или стручно лице.
- Пазите да гајтан не прође кроз оштре углове и да не дотакне вруће површине.
- Приликом откључавања уређаја од мреже напајања не вуците за гајтан него за утикач.
- Уређај мора чврсто стајати на сувој равnoj површини. Не ставите уређај на вруће површине, а такође близу извора топлоте (наприклад, електричног шпорета), завеса и испод обешених полица.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Пећницу не треба да користе особе (укључујући и децу) са умањеним физичким, чулним или менталним способностима или особе које немају одговарајуће знање и искуство ако нису под надзором лица задужених за њихову безбедност или ако им та лица нису дала упутства о употреби пећнице.
- Децу треба надзирати и не треба им дозволити да се играју с пећницом.
- Не стављајте апарат у фрижидер.
- Никада немојте стављати апарат нити посуде у микроталасну пећницу.
- Ако је производ неко време био изложен температурама нижим од 0°C, треба га ставити да стоји на собној температури најмање 2 сата пре укључивања.
- Произвођач задржава право, без претходног обавештења да изврше мање измене у дизајн производа, које битно не утиче на његову безбедност, производност и функционалност.

## **КАКО ДА ПРИПРЕМИТЕ ЈОГУРТ**

- Пре прве употребе, оперите теглице и растављиве делове са топлом сапуницом и обришите сувом крпом.
- Обришите унутрашњу површину са влажном крпом.
- Поставите апарат за јогурт на чврсту, равну подлогу. Апарат је спреман за рад.
- Да бисте направили седам теглица јогурта потребно вам је млеко (1 л) и средство за кисељење (1 г).
- Ставите средство у велику посуду са млеком и добро промешајте.
- Наспите ту смесу у теглице.
- Ставите теглице без поклопаца у апарат за прављење јогурта.
- Затворите поклопац од апарата и прикључите га у струју.
- Временска скала (од 1 до 12) користи се да би се подесило одређено време за припрему (у сатима). Подесите одговарајући број на скали на индикатору од поклопаца.
- Да бисте почели са припремом, притисните прекидач. Лампица индикатора светли.
- Време припреме зависи од жељене густине јогурта (од 5 до 8 сати).
- Током припреме, температура се одржава у просеку на 38 до 40 °C.
- Када је процес припреме завршен, поново притисните прекидач да бисте угасили апарат.

## **ХЛАЂЕЊЕ ЈОГУРТА**

- Пажљиво скините поклопац да бисте спречили да кондензована влага уђе у теглице.
- Затворите тегле са поклопцима. Користите приложене налепнице да бисте на сваком поклопцу написали када истиче рок. Ако се јогурт чува у фрижидеру може трајати углавном 8 до 10 дана.
- Пре сервирања, јогурт ставити у фрижидер и оставити да се охлади најмање један сат.

## **КОРИСНЕ СУГЕСТИЈЕ**

### **МЛЕКО**

- Користите масно или полумасно млеко које на захтева претходно кување (нпр. већ прокувано или млеко у праху).
- Пре употребе, непрерађено или пастеризовано млеко прокувајте и прохладите, а затим процедите да бисте скинули пену.
- Најукуснији јогурт добија се од необраног и пуномасног млека.
- Додајте две-три супене кашике млека у праху на литар млека да бисте добили гушћи јогурт.
- Додајте џем, чоколаду или ђус како бисте добили јогурт са посебним укусом.

## СРЕДСТВО ЗА КИСЕЉЕЊЕ

- Као средство за кисељење можете користити следеће производе:
- Купљени јогурт (без арома) са джим роком трајања.
- Било који дехидрирани ензим доступан у апотекама или продавницама здраве хране. Када први пут користите такав ензим, продужите време припреме за још два сата.

## ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Искључите апарат за јогурт из струје и пустите да се сасвим охлади.
- Склоните тегле. Обришите апарат са влажном крпом.
- Оперите и у потпуности осушите тегле.

## СКЛАДИШТЕЊЕ

- Пре него што почнете да складиштите апарат, засигурајте да је искључен из струје и да се потпуно охладио.
- Учините све оно што је описано у делу „ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ“.
- Држите апарат на хладном и сувом месту.

## РЕЦЕПТИ

### ЈОГУРТ С НАРАНЦОМ

- Наранџа - 1 ком.
- Шећер - 5 супених кашика
- Вода - 3 супене кашике
- Млеко
- Средство за кисељење
- Оперите и очистите наранџу, уклоните семенке и нејестиве делове ако их има. Карамелизујте делове наранџе са пет кашика шећера и три кашике воде, охладите и ставите у теглице (по један део у сваку теглицу). Излијте млеко помешано са средством за кисељење у тегле. Оставите теглице у апарату за прављење јогурта да стоје 5 до 8 сати.

### ЈОГУРТ СА СУВИМ ШЉИВАМА

- Суве шљиве - 1 ком. на једну теглицу
- Шећер - 3 супене кашике
- Вода - 2 супене кашике
- Средство за кисељење
- Млеко
- Оперите и осушите суве шљиве, исецајте их на мање делове, додајте шећер и воду. Кувајте их минут-два. Ставите шљиве у теглице. Додајте млеко са средством за кисељење. Оставите теглице у апарату за прављење јогурта да стоје 5 до 8 сати.

### ЈОГУРТ СА КАКАОМ И ЦИМЕТОМ

- Какао прах - 4 супене кашике
- Шећер - 3 супене кашике
- Цимет - 1 кафена кашичица
- Средство за кисељење
- Млеко
- Помешајте средство за кисељење са какаом, шећером и циметом (по жељеном укусу). Сипајте мешавину у теглице и оставите у апарату за јогурт 5 до 8 сати.

### ЈОГУРТ СА УКУСОМ ВАНИЛЕ

- Ванилин шећер - 3 супене кашике
- Вода - 2 супене кашике
- Средство за кисељење
- Млеко
- Помешајте ванилин шећер и воду. Додајте млеко са средством за кисељење. Сипајте мешавину у теглице. Оставите теглице у апарату за прављење јогурта да стоје 5 до 8 сати.

## КЕФИР

- Кефир
- Млеко
- Да бисте припремили кефир, загрејте млеко (пожељно је да буде пуномасно) до температуре од 37-38 °С. Додајте купљени готов кефир. Немојте користити БИО-кефир. Користите кефир са краћим роком трајања, не превише редак, са грудвицама. Сипајте мешавину у теглице. Оставите теглице у апарату за прављење јогурта да стоје 7 до 8 сати.

## **EST** KASUTAMISJUHEND OHUTUSNÕUANDED

- Enne teekannu kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel.
- Enne esimest sisselülitamist kontrollige, kas tootele märgitud tehnilised karakteristikud vastavad soovitud parameetritele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka teekannu kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.

- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Teekannu alus ei tohi märjaks saada.
- Ärge pange seadet ja juhet vette või teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage ta kohe vooluvõrgust ja pöörake Teeninduskeskusesse seadme töökorra ja ohutuse kontrollimiseks.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtimest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadist kuumadele pindadele, soojusallikate (näiteks elektripliitide) ja kardinale lähedale ning rippriiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge asetage seadet külmkappi.
- Seadet ja purke ei tohi mitte mingil juhul mikrolaineahju panna.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.

### **JOGURTI VALMISTAMINE**

- Enne esimest kasutuskorda peske purke ja eemaldatavaid osi sooja seebiveega ning kuivatage.
- Pühkige sisepinda märja lapiga.
- Asetage jogurtimasin tasasele ja kindlale pinnale. Seade on tööks valmis.
- Seitsme purgi jogurti valmistamiseks vajate piima (1 l) ja pärm (1 g).
- Lisage pärm piimaga täidetud konteinerisse ja segage korralikult.
- Kallake saadud segu purkidesse.
- Asetage ilma kaaneta purgid jogurtimasinasse.
- Sulgege jogurtimasina kaas ja ühendage masin vooluvõrku.
- Meeldetuletuskaala (1-12 on mõeldud eeldatava valmimisaja määramiseks (tundides). Joondage kaane näidik vastava skaala numbriga.
- Töö alustamiseks vajutage lülitit. Sütib märgutuli.
- Valmimisaeg sõltub jogurti soovitud paksusastmest (5 kuni 8 tundi).
- Valmistamise ajal töötab masin temperatuuril 38 kuni 40°C.
- Pärast valmistusprotsessi lõppu lülitage seade taas välja.

### **JOGURTI JAHUTAMINE**

- Eemaldage kaas ettevaatlikult, et vältida kondensaadi sattumist purkidesse.
- Pange purkidele kaaned peale. Märkige seadmega kaasasolevate kleebiste abil iga kaane peale toote aegumistähtaeg. Külmikus säilitatava jogurti säilitusaeg on tavaliselt 8-10 päeva.
- Enne jogurti serveerimist asetage see külmikusse ja jahutage seda vähemalt ühe tunni jooksul.

### **KASULIKUD NIPID**

- **PIIM**
- Kasutage täisrasvast või poolrasvast piima, mis ei vaja keetmist (nt kuumtöödeldud või piimapulbrist valmistatud).
- Kui kasutate toorest või pastöriseeritud piima, tuleb seda enne kasutamist keeta, jahutada ja seejärel vaht eemaldada.
- Paksema jogurti saamiseks lisage kaks või kolm lusikatäit kuiva piimapulbrit piimaliitri kohta.
- Kõige maitsevama ja maitserikkama jogurti saab täisrasvasest piimast.
- Eri maitsete jaoks lisage jogurtile moosi, šokolaadi või mahla.

### **PÄRM**

- Pärmina võite kasutada järgnevaid kaubandustooteid:
- Pika säilitusajaga maitsestatamata poejogurt.
- Ükskõik millised kuivatatud dehüdreeritud ensüümid, mis on müügil apteekides või toidupoodides. Sellise ensüümi esmakordsel kasutamisel lisage valmistusajale kaks tundi.

### **PUHASTAMINE JA HOOLDUS**

- Eemaldage jogurtimasin vooluvõrgust ja laske seadmel täielikult maha jahtuda.
- Võtke purgid välja. Pühkige masinat niiske lapiga.
- Peske ja kuivatage purke põhjalikult.

### **HOIULEPANEK**

- Enne hoiulepanekut kontrollige, et seade oleks toiteallikast lahti ühendatud ja maha jahtunud.
- Viige läbi kõik "PUHASTAMISE JA HOOLDUSE" seksioonis kirjeldatud toimingud.
- Hoidke seadet jahedas ja kuivas kohas.

### **RETSEPTID**

#### **APELSINIJOGURT**

- Apelsin - x1
- Suhkur - 5 supilusikatäit
- Vesi - 3 supilusikatäit
- Piim

- Pärm
- Peske ja koorige apelsin, eemaldage seemned ja söögikõlbmatud osad, kui neid on. Pruunistage apelsinitükid viie lusikatäie suhkruga ja viie lusikatäie vee segus, jahutage ja asetage purkidesse (üks tükk iga purgi kohta). Kallake pärmiga segatud piim purkidesse. Pange purgid jogurtimasinasse 5 kuni 8ks tunniks.

#### **KUIVATUD PLOOMIDEGA JOGURT**

- Kuivatatud ploomid – 1 tk purgi kohta
- Suhkur - 3 supilusikatäit
- Vesi 2 supilusikat
- Pärm
- Piim
- Peske ja kuivatage kuivatatud ploomid, hakkige need väikesteks tükkideks, lisage suhkur ja vesi. Keetke 1 kuni 2 minutit. Asetage ploomid purkidesse. Lisage piim ja pärmiseen. Pange purgid jogurtimasinasse 5 kuni 8ks tunniks.

#### **KAKAO JA KANEELI JOGURT**

- Kakaopulber - 4 supilusikatäit
- Suhkur - 3 supilusikatäit
- Kaneel - 1 teelusikatäis
- Pärm
- Piim
- Segage pärmiseen kakao, suhkruga ja kaneeliga (lisage maitse järgi). Kallake segu purkidesse ja asetage need jogurtimasinasse 5 kuni 8ks tunniks.

#### **VANILJEJOGURT**

- Vaniljesuhkur - 3 supilusikatäit
- Vesi - 2 supilusikatäit
- Pärm
- Piim
- Segage vaniljesuhkur ja vesi. Lisage piim ja pärm. Asetage segu purkidesse. Pange purgid jogurtimasinasse 5 kuni 8ks tunniks.

#### **KEEFIR**

- Keefir
- Piim
- Keefiri valmistamiseks kuumutage piim (soovitavalt täisrasvane piim) temperatuurini 37-38°C. Lisage poekeefir. Ärge kasutage BIO-keefiri. Kasutage lühikeses säilivusajaga keefiri – mitte liiga vedelat, tükkidega. Asetage segu purkidesse. Pange purgid jogurtimasinasse 7 kuni 8ks tunniks.

### **LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet doto lietošanas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai tehniskie parametri, kas norādīti uz izstrādājuma, atbilst elektrotīkla parametriem
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantojiet tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu uz barošanas pamatnes.
- Neizvietojiet ierīci vai elektrovadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un pirms turpināt ierīces lietošanu, pārbaudiet tās darba spējas un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Sekojiet līdzi, lai elektrovads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Lai atslēgtu ierīci no elektrotīkla, velciet aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada aiz vada.
- Ierīcei stabili jāatrodas uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, kā arī siltuma avotu (piem. elektrisko plītiņu), aizkaru tuvumā un zem piekaramiem plauktiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nelieciet ierīci ledusskapī.
- Neizmantojiet ierīci un burciņas mikroviļņu krāsnī.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbības un funkcionalitāti.

#### **JOGURTA PAGATAVOŠANA**

- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas rūpīgi izmazgājiet burciņas un noņemamās daļas ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, noslaukiet sausas.



- Izslaukiet korpusa iekšpusi ar mitru lupatiņu.
- Novietojiet jogurta pagatavošanas ierīci uz stabilas horizontālas virsmas. Ierīce ir gatava darbam.
- Lai pagatavotu jogurtu visās septiņās burciņās, ir nepieciešams 1 litrs piena un 1 g ierauga.
- Ielieciet traukā ar pienu ieraugu un rūpīgi samaisiet.
- Salejiet sagatavoto šķidrumu burciņās.
- Burciņas bez vāciņiem ievietojiet jogurta pagatavošanas ierīcē.
- Aizveriet ierīces vāku un pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Uz korpusa iezīmētā atgādinājuma skala (no 1 līdz 12) ļauj atzīmēt jogurta gatavības laiku. Savietojiet rādītāju uz vāka ar vajadzīgo skalas ciparu.
- Piespiediet slēdzi, lai sāktu pagatavošanas procesu. Iedegsies gaismas indikators.
- Pagatavošanas laiks ir atkarīgs no tā, cik biezu jogurtu jūs vēlaties iegūt (5-8 stundas).
- Pagatavošanas laikā tiek uzturēta temperatūra 38-40 °C.
- Beidzoties pagatavošanas procesam, vēlreiz piespiediet slēdzi, lai izslēgtu ierīci.

### **JOGURTA ATDZESĒŠANA**

- Piesardzīgi noņemiet vāku, lai izveidojies kondensāts neiekļūtu burciņās.
- Aizveriet burciņas ar vāciņiem. Ar stikeriem (ietilpst komplektā) uz katra vāka paši atzīmējiet produkta derīguma termiņu. Jogurta uzglabāšanas laiks ledusskapī ir 8-10 dienas.
- Pirms jogurta pasniegšanas paturiet to vismaz stundu ledusskapī.

### **IETEIKUMI**

#### **PIENS**

- Labāk izmantot treknu vai vidēja treknuma pienu, kas neprasa uzvārīšanu (pienu, kas iz izgājis termisko apstrādi, vai sauso pienu).
- Svaigs vai pasterizēts piens vispirms ir jāuzvāra, tad jāatdzesē un jāizkāš, lai atbrīvotu no putām.
- No trekna pilnpiena iznāk visgaršīgākais un smaržīgākais jogurts
- Lai iegūtu biezāku jogurtu, pievienojiet uz litru piena 2-3 ēdamkarotes sausā piena pulvera.
- Lai piešķirtu produktam garšu, var pievienot džemu, šokolādi vai sulu.

#### **IERAUGS**

- Fermentēšanai var izmantot:
  - pirkto jogurtu (bez aromātiskajām piedevām) ar lielu glabāšanas termiņu.
  - sausu atūdeņotu fermentu, kurš nopērkams aptiekā vai diētisko produktu veikalā. Izmantojot šādu fermentu pirmo reizi, pagatavošanas laiks ir jāpalielina par 2 stundām.

#### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

- Atvienojiet jogurta pagatavošanas ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Izņemiet burciņas. Noslaukiet ierīci ar mitru lupatiņu.
- Burciņas rūpīgi izmazgājiet un noslaukiet sausas.

#### **GLABĀŠANA**

- Pirms glabāšanas pārliedziet, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet sadaļas TĪRĪŠANA UN APKOPE prasības.
- Glabājiet ierīci sausā vēsā vietā.

### **RECEPTES**

#### **JOGURTS AR APELSĪNIEM**

- Apelsīns – 1 gab.
- Cukurs – 5 ēd. k.
- Ūdens – 3 ēd. k.
- Piens
- Ieraugs
- Apelsīnu nomazgāt, nomizot, atbrīvojot no plēvē un sēklām, ja tās ir. Karamelizēt ar 5 ēd. k. cukura un 3 ēd. k. ūdens. Atdzesēt. Ielikt burciņu dibenā pa 1 daiviņai katrā burciņā. Apliet ar pienu, kuram pievienots ieraugs. Ievietot burciņas jogurta pagatavošanas ierīcē uz 5-8 stundām.

#### **JOGURTS AR ŽĀVĒTĀM PLŪMĒM**

- Žāvētās melnās plūmes – 1 gab. uz 1 burciņu
- Cukurs – 3 ēd. k.
- Ūdens – 2 ēd. k.
- Ieraugs
- Piens
- Plūmes nomazgāt, nosusināt, sagriezt mazos gabaliņos. Pievienot cukuru un ūdeni. Vārīt 1-2 minūtes. Salikt burciņās. Apliet ar pienu, kuram pievienots ieraugs. Ievietot jogurta pagatavošanas ierīcē uz 5-6 stundām.

#### **JOGURTS AR KAKAO UN KANĒLI**

- Kakao pulveris – 4 ēd. k.
- Cukurs – 3 ēd. k.
- Kanēlis - 1 tējķ.
- Ieraugs
- Piens
- Ieraugu sajaukt ar kakao, cukuru, kanēli (pēc garšas un vēlēšanās). Saliet burciņās un ievietot jogurta pagatavošanas ierīcē uz 5-8 stundām.

## VANIĻAS JOGURTS

- Vanīļas cukurs – 3 ēd.k.
- Ūdens - 2 ēd.k.
- Ieraugs
- Piens
- Samaisīt vanīļas cukuru ar ūdeni. Apliet ar pienu, kuram pievienots ieraugs. Saliet burciņās. Ievietot jogurta pagatavošanas ierīcē uz 5-8 stundām.

## KEFĪRS

- Kefīrs
- Piens
- Kefīra pagatavošanai piens (vēlams, lauku) jāuzsilda līdz 37-38 °C. Pievienot kefīru. Tas nedrīkst būt BIO kefīrs, vēlams ar minimālu derīguma termiņu un ne pārāk šķidr, bet ar sabiezējumiem. Saliet burciņās. Ievietot jogurta pagatavošanas ierīcē uz 7-9 stundām.

## VARTOTOJO INSTRUKCIJA SAUGUMO PRIEMONĒS

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą įsitinkinkite, ar prietaiso etiketėje nurodytos techninės charakteristikos atitinka tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Neleiskite vandeniui patekti ant šildymo pagrindo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į kvalifikuotus specialistus prietaiso veikimui bei saugumui patikrinti.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite virdulio ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nedėkite prietaiso į šaldytuvą.
- Nenaudokite prietaiso ir indelių mikrobangų krosnelėje.
- Jeigu gaminyje kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

## JOGURTO PARUOŠIMAS

- Pirmąjį kartą įjungiant prietaisą, šiltu vandeniu su muilu rūpestingai išplaukite indelius ir nuimamas detales, sausai nuvalykite.
- Drėgnu skudurėliu iš vidaus prašluostykite korpusą.
- Jogurtinę padėkite ant tvirto, horizontalaus paviršiaus. Prietaisas paruoštas darbui.
- Norint paruošti jogurto visuose septyneriuose indeliuose, Jums prireiks 1 litro pieno ir 1 gramo raugo.
- Raugą įdėkite į indą su pienu ir rūpestingai išmaišykite.
- Ruošinį išpilstykite į indelius.
- Indelius be dangtelių įdėkite į jogurtinę.
- Uždarykite jogurtinę dangteliu ir į maitinimo tinklą įjunkite prietaisą.
- Ant korpuso esanti priminimo skalę (nuo 1 iki 12) leidžia pažymėti jogurto paruošimo laiką. Dangtelio rodyklę nustatykite ties reikiamu skalės skaičiumi.
- Paspauskite jungiklį, kad pradėtumėte ruošimo procesą. Įsižiebs šviesos indikatorius.
- Paruošimo trukmę lemia jogurto tirštumas, kurio siekiate (5-8 val.).
- Ruošiant jogurtą, palaikoma 38-40°C temperatūra.
- Baigus ruošti jogurtą, dar kartą paspauskite jungiklį, kad išjungtumėte prietaisą.

## JOGURTO ŠALDYMAS

- Atsargiai nuimkite dangtelį, kad į indelius nepatektų susikaupusi drėgmė.
- Uždarykite indelius dangteliais. Komplekte pridėtus lipdukus rankiniu būdu uždėkite ant kiekvieno dangtelio, kuriuose būtų nurodytas produkto vartojimo terminas. Jogurto šaldytuve saugojimo terminas - 8-10 dienų.
- Prieš pateikiant jogurtą, įdėkite jį į šaldytuvą ne trumpiau kaip 1 val.

## REKOMENDACIJOS

### PIENAS

- Geriau naudokite riebę ar pusiau riebę pieną, kurio nereikia virinti (termiškai apdorotą ar sausą pieną).
- Šviežią ar pasteurizuotą pieną iš pradžių reikėtų užvirinti, vėliau atšaldyti ir nukošti, kad būtų pašalinta pūta.
- Iš nenugriebto riebaus pieno gauname patį skaniausią ir aromatingiausią jogurtą

- Norėdami gauti tirštesnį jogurtą, į vieną litrą pieno įdėkite 2-3 šaukštelių sausų pieno miltelių.
- Norėdami suteikti produktui reikiamą skonį, galite įdėti džemo, šokolado arba sulčių.

### **RAUGAS**

- Fermentacijai galima naudoti:
  - pirktinį jogurtą (be aromatinių priedų), kuriam nustatytas ilgas galiojimo terminas.
  - sausą dehidruotą fermentą, kurį galima įsigyti vaistinėje arba dietinių produktų parduotuvėje. Naudojant šį fermentą pirmąjį kartą, gamybos laiką padidinkite 2 valandomis.

### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Išjunkite jogurtinę iš maitinimo tinklo ir leiskite jai visiškai atvėso.
- Išimkite indelius. Prietaisą nušluostykite drėgnu audiniu.
- Rūpestingai išplaukite indelius ir sausai nušluostykite.

### **SAUGOJIMAS**

- Prieš saugant, įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas iš maitinimo tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ skyriaus reikalavimus.
- Prietaisą saugokite vėsioje vietoje.

### **RECEPTAI**

#### **JOGURTAS SU APELSINU**

- Apelsinas - 1 vnt.
- Cukrus - 5 valg. š.
- vanduo - 3 valg. š.
- Pienas
- Raugas
- Nuplaukite apelsiną, nulupkite, pašalinkite minkštąjį sluoksnį ir sėklas, jei yra. Pasaldinti 5 valg. š. cukraus ir 3 valg. š. vandens. Atvėsinti. Įdėkite į indelių dugną: po 1 skiltelę 1 indeliui. Visą turinį užliekite pienu, sumaišytą su raugu. Įdėkite indelį 5-8 val. į jogurtinę.

#### **JOGURTAS SU DŽIOVINTOMIS SLYVOMIS**

- Džiovinta slyva - 1 vnt. 1 indeliui
- Cukrus - 3 valg. š.
- Vanduo - 2 valg. š.
- Raugas
- Pienas
- Džiovintą slyvą nuplaukite, nusauskite ir smulkiai supjaustykite. Įdėkite cukraus ir vandens. 1-2 min. pavirkite. Įdėkite į indelius. Užpilkite pienu su raugu. Įdėkite 5-6 val. į jogurtinę.

#### **JOGURTAS SU KAKAVA IR CINAMONU**

- Kakavos milteliai - 4 valg. š.
- Cukrus - 3 valg. š.
- Cinamomas - 1 arbatinis š.
- Raugas
- Pienas
- Raugą sumaišykite su kakava, cukrumi, cinamonu (pagal skonį ir norą). Išpilstykite į indelius ir įdėkite 5-8 val. į jogurtinę.

#### **VANILINIS JOGURTAS**

- Vanilinis cukrus - 3 valg. š.
- Vanduo - 2 valg. š.
- Raugas
- Pienas
- Vanilinį cukrų sumaišyti su vandeniu. Užpilkite pienu su raugu. Išpilstykite į indelius. Įdėkite 5-8 val. į jogurtinę.

#### **KEFYRAS**

- Kefyras
- Pienas
- Norint paruošti kefyra, reikia pašildyti pieną (pageidautina namini) iki 37-38 °C. Įpilkite kefyro. Jis neturi būti BIO, pageidautina su minimaliu vartojimo terminu ir nelabai skystas, sutrauktas. Išpilstykite į indelius. Įdėkite 7-9 val. į jogurtinę.

### **☒ HASZNALATI UTASÍTÁS**

#### **FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK**

- A készülék használatá elött, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- Első használat elött ellenőrizze, megfelelnek-e a terméken feltüntetett műszaki adatok a villamos hálózat adatainak.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, ne használja nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Víz ne kerüljön az áramforrást biztosító elemre!

- Ne merítse a készüléket és a vezetéket vízbe vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, vagy forró felülettel.
- A készülék áramtalanítása közben fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne alítsa fel a készüléket forró felületre, valamint hőforrás (villamos tűzhely) függöny közelében és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt teafőzőt.
- Ne helyezze a készüléket hűtőszekrénybe.
- Ne használja a készüléket és az üvegpoharakat mikrohullámú sütőben.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C–nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

### **JOGHURT ELKÉSZÍTÉSE**

- Első használat előtt gondosan tisztítsa meg az üvegpoharakat és a leszerelhető részeket langyos szappanos vízzel, törölje őket szárazra.
- Törölje meg a készüléktestet belülről nedves törlőkendővel.
- Állítsa a joghurtkészítő gépet szilárd, vízszintes felületre. A készülék üzemkész.
- 7 üvegpohár joghurt elkészítésére 1 liter tejre és 1 gramm joghurtporra lesz szükség.
- Egy tálba gondosan keverje el a tejet a joghurtporral.
- A kapott masszát öntse az üvegpoharakba.
- Az üvegpoharakat fedél nélkül helyezze a joghurtkészítő gépbe.
- A joghurtkészítő gépet fedje le és csatlakoztassa a hálózathoz a készüléket.
- A készüléktesten feltüntetett emlékeztető skála (1-től 12-ig) lehetőséget nyújt megjelölni az időt, amikor a joghurt elkészül. Igazítsa a fedélen lévő mutatót a megfelelő skálaszámhoz.
- Nyomja meg a kapcsolót, és indítsa el az elkészítési folyamatot. Ebben az esetben kigyúl az égő.
- Az elkészítési idő attól függ, hogy milyen sűrűségű joghurtot kíván kapni (5-8 óra).
- Az elkészítés folyamán a hőmérséklet tartja magát 38-40°C.
- Az elkészítés végén ismét nyomja meg a kapcsolót, hogy kikapcsolja a készüléket.

### **A JOGHURT HÚTÉSE**

- Óvatosan távolítsa el a fedőt, hogy a lecsapódó nedvesség ne jusson az üvegpoharakba.
- Zárja le az üvegpoharakat fedelekkel. Matricák segítségével (a készlet tartalmazza) minden fedélen kézzel állítsa be a termék szavatossági idejét. A joghurt szavatossági ideje hűtőszekrényben: 8-10 nap.
- Tálalás előtt tegyük a joghurtot legalább egy órára a hűtőszekrénybe.

### **HASZNOS TANÁCSOK**

#### **TEJ**

- A joghurt elkészítésére használjon magas, vagy közepes zsírtartalmú tejet, amely nem igényel forralást (hőkezelt vagy száraz tejet).
- A nyers- vagy pasztörözött tejet először forraljuk fel, majd hűtsük le, és szűrjük le a hab eltávolítása érdekében.
- Magas zsírtartalmú teljes tejből sikerül a legízletesebb és zamatos joghurt.
- Ahhoz, hogy minél sűrűbb joghurtot kapjunk, adjunk egy liter tejhez 2-3 evőkanál száraz tejpórt.
- Ahhoz, hogy a termék ízletesebb legyen, adhatunk hozzá lekvárt, csokoládét, vagy gyümölcslevet.

#### **JOGHURTPOR**

- Fermentáció érdekében használhatunk:
  - vásárolt (aromamentes) készjoghurtot hosszú szavatossági idővel,
  - száraz dehidratált enzimet, amely gyógyszerárban vagy egészségügyi élelmiszerboltban kapható. Ilyen enzim első használatakor az elkészítési időt növelje meg 2 órával.

#### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- Áramtalanítsa a joghurtkészítő gépet, és hagyja teljesen kihűlni.
- Vegye ki az üvegpoharakat. A készüléket törölje meg nedves törlőkendővel.
- Az üvegpoharakat gondosan mossa át és törölje szárazra.

#### **TÁROLÁS**

- Tárolás előtt ellenőrizze, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen lehűlt.
- Kövesse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész lépéseit.
- Tárolja hűvös, száraz helyen.

#### **RECEPTEK**

##### **NARANCSOS JOGHURT**

- Narancs – 1 db.
- Cukor – 5 evőkanál
- Víz – 3 evőkanál

- Tej
- Joghurtpor
- A narancsot mossuk meg, tisztítsuk meg a héjától és magvaitól, ha van ilyen. Karamellizáljunk 5 evőkanál cukrot 3 evőkanál vízzel. Hűtsük le a masszát. Helyezzünk minden üveg pohár aljára 1 cikk narancsot. Továbbá, öntsünk a pohárba joghurtporral elkevert tejet. Helyezzük az üveg poharakat a joghurtkészítő gépbe 5-8 órára.

#### **JOGHURT ASZALT SZILVÁVAL**

- Aszalt szilva – 1 db/üveg pohár
- Cukor – 3 evőkanál
- Víz – 2 evőkanál
- Joghurtpor
- Tej
- Az aszalt szilvát öblítsük le, szárítsuk meg, vágjuk apróra. Adjunk hozzá cukrot és a vizet. Főzzük 1-2 percig. Rakjuk ki az üveg poharakba. Öntsük fel a joghurtporral elkevert tejjel. Tegyük a joghurtkészítő gépbe 5-6 órára.

#### **KAKAÓS ÉS FAHÉJAS JOGHURT**

- Kakaópor – 4 evőkanál
- Cukor – 3 evőkanál
- Fahéj – 1 teáskanál
- Joghurtpor
- Tej
- Keverjük össze a joghurtporral elkevert tejet a kakaóval, cukorral, fahéjjal (ízlés szerint). Öntsük a masszát üveg poharakba és tegyük a joghurtkészítő gépbe 5-8 órára.

#### **VANÍLIÁS JOGHURT**

- Vaníliacukor - 3 evőkanál
- Víz - 2 evőkanál
- Joghurtpor
- Tej
- Keverjük össze a vaníliacukrot és a vizet. Öntsük fel tejjel és joghurtporral. Osszuk szét a masszát az üveg poharakba. Helyezzük a poharakat a joghurtkészítő gépbe 5-8 órára.

#### **KEFIR**

- Kefir
- Tej
- A kefir elkészítéséhez melegítsük meg a tejet (lehetőleg házi tejet) 37-38°C-ig. Adjuk hozzá a kefirt, de ne használjunk BIO-kefirt. Használjuk inkább minimális szavatossági idővel rendelkező kefirt, ne legyen híg, inkább alvadt állagú. Öntsük a masszát az üveg poharakba. Tegyük a poharakat a joghurtkészítő gépbe 7-9 órára.

#### **KZ ЖАБДЫҚ НҰҚСАУЫ**

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

#### **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

- Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықпалмен оқып шығыңыз.
- Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдау бұйымның бұзылуына әкеліп соғуы, заттай зиян іп келтіріп және пайдаланушының денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Тек қана тұрмыстарды мақсаттарда қолданылсады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, оны электр жүйесінен әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Қоректену негізіне су тигіздірмеңіз.
- Құралды не бауды суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер бұл жағдай болса, құрылғыны электр жүйесінен дереу сөндіріп тастаңыз және оны әрі қарай пайдаланбастан бұрын, жұмысқа қабілеттілігі мен құралдың қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Қоректену бауының өткір жиектер және ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды қоректену жүйесінен сөндіргенде шаңышқыны ұстаңыз, ал қоректену бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс бетте тұрақты тұруы тиіс. Құралды ыстығы бар бетке, сондай-ақ, ыстық шығару көздеріне (мысалға электрлі плиталар), перделерге жақын және ілінбелі сөрелердің астына қоймаңыз.



- Қосылған құралды ешуақытта қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты тоңазытқыштың ішіне қоймаңыз.
- Аспап пен құтыларды микротолқынды пештің ішінде пайдалануға болмайды.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

#### **ЙОГУРТ ДАЙЫНДАУ**

- Бірінші рет іске қосардан бұрын барлық құтылар мен алмалы бөліктерді жылы суға сабындап жуыңыз да, құрғатып сүртіңіз.
- Корпустың ішін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Йогурт дайындайтын аспапты орнықты көлбеу беткі қабатқа орнатыңыз. Аспап жұмысқа дайын.
- Йогуртты барлық жеті құтыда дайындау үшін сізге 1 литр сүт пен 1 грамм ұйытқы керек болады.
- Сүт құйылған ыдысқа ұйытқыны қосыңыз да, жақсылап араластырыңыз.
- Дайын болған қоспаны құтыларға бөліп құйыңыз.
- Құтылардың қақпағын жаппастан йогурт дайындайтын аспаптың ішіне қойыңыз.
- Йогурт дайындайтын аспаптың қақпағын жабыңыз да, аспапты электр желісіне жалғаңыз.
- Корпусқа жапсырылған еске салу шәкілі (1-ден 12-ге дейін) йогурт дайын болатын сағатты белгілеуге мүмкіндік береді. Қақпақтағы көрсеткішті шәкілдегі керекті санға дәлдеп келтіріңіз.
- Йогурт дайындауды бастау үшін ажыратпа-қосқышты басыңыз. Сол кезде жарық индикаторы жанады.
- Дайындау уақыты йогурттың қоюлығының қандай болғанын қалайтыныңызға байланысты болады (5-8 сағат).
- Дайындау кезінде температура 38-40 °C болып тұрады.
- Дайындау аяқталғаннан кейін аспапты өшіру үшін ажыратпа-қосқышты қайтадан басыңыз.

#### **ЙОГУРТТЫ СУЫТУ**

- Жиналған ылғал құтылардың ішіне түспес үшін қақпақты еппен алыңыз.
- Құтылардың қақпағын жабыңыз. Жапсырмалардың (жинаққа кіреді) көмегімен әр қақпақта дайын өнімнің жарамдылық мерзімін белгілеңіз. Йогуртты тоңазытқышта сақтау мерзімі 8-10 күнді құрайды.
- Йогуртты дастарқанға қоймас бұрын оны кем дегенде бір сағат тоңазытқышқа қойыңыз.

#### **ҰСЫНЫСТАМАЛАР**

##### **СҮТ.**

- Ең дұрысы – қайнатуды қажет етпейтін майлы немесе жартылай майлы сүтті (жылумен өңделген сүт немесе құрғақ сүт) пайдалану.
- Шикі немесе пастерленген сүтті әуелі пісіріп алу керек, содан кейін суытып, көбігін алу үшін сүзу керек.
- Қаймағы алынбаған майлы сүттен ең дәмді әрі хош иісті йогурт шығады
- Қоюырақ йогурт шығуы үшін бір литр сүтке 2-3 ас қасық құрғақ ұнтақ сүттен қосыңыз.
- Йогурттың дәмін күшейту үшін оған қайнатпа, шоколад немесе шырын қосуға болады.

##### **ҰЙЫТҚЫ.**

- Ферменттеу үшін төмендегілерді пайдалануға болады:
  - сатып алынған, жарамдылық мерзімі үлкен йогурт (хош иістендіргіш қоспалары жоқ).
  - құрғақ сусыздандырылған фермент, оны дәріханадан немесе диетаға арналған азық-түлік дүкенінен сатып алуға болады. Осындай ферментті бірінші рет пайдаланған кезде, дайындау уақытын 2 сағатқа ұлғайту керек.

#### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ**

- Йогурт дайындайтын аспапты электр желісінен ажыратыңыз да, әбден суығанша қоя тұрыңыз.
- Құтыларды алып шығыңыз. Аспапты дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Құтыларды жақсылап жуыңыз да, құрғатып сүртіңіз.

#### **САҚТАЛУЫ**

- Сақтауға қояр алдында аспаптың электр желісінен ажыратылып, әбден суығанына көз жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ тарауындағы талаптарды орындаңыз.
- Аспапты құрғақ әрі салқын жерде сақтаңыз.

#### **РЕЦЕПТЕР**

##### **АПЕЛЬСИН ҚОСЫЛҒАН ЙОГУРТ**

- Апельсин – 1 дана
- Қант – 5 ас қасық
- Су – 3 ас қасық
- Сүт
- Ұйытқы
- Апельсинді жуыңыз, қабығын аршыңыз да, жарғақтары мен дәні болса, алып тастаңыз. 5 ас қасық қант пен 3 ас қасық су қосып, карамелденің. Суытыңыз. Құтылардың түбіне салыңыз: 1 құтыға 1 апельсин бөлігі келеді. Осының бәрінің үстінен ұйытқы араластырылған сүттен құйыңыз. Құтыларды йогурт дайындайтын аспапқа 5-8 сағатқа қойыңыз.

##### **КЕПКЕН ҚАРА ӨРІК ҚОСЫЛҒАН ЙОГУРТ**

- Кепкен қара өрік – 1 құтыға 1 дана
- Қант – 3 ас қасық
- Су – 2 ас қасық

- Ұйытқы
- Сүт
- Қара өрікті жуыңыз да, құрғатып, ұсақтап тураңыз. Қант пен су қосыңыз. 1-2 минут қайнатыңыз. Құтыларға бөліп салыңыз. Үстінен ұйытқы араластырылған сүттен құйыңыз. Йогурт дайындайтын аспапқа 5-6 сағатқа қойып, дайындаңыз.

#### **КАКАО МЕН ДӘМҚАБЫҚ ҚОСЫЛҒАН ЙОГУРТ**

- Какао ұнтағы – 4 ас қасық
- Қант – 3 ас қасық
- Дәмқабық - 1 шай қасық
- Ұйытқы
- Сүт
- Ұйытқыны какаомен, қантпен, дәмқабықпен (талғамыңыз бен қалауыңыз бойынша) араластырыңыз. Құтыларға құйып, йогурт дайындайтын құрылғыға 5-8 сағатқа қойыңыз.

#### **ВАНИЛЬДІ ЙОГУРТ**

- Ванильді қант – 3 ас қасық
- Су – 2 ас қасық
- Ұйытқы
- Сүт
- Ванильді қант пен суды араластырыңыз. Үстінен ұйытқы араластырылған сүттен құйыңыз. Барлығын құтыларға бөліп салыңыз. Йогурт дайындайтын аспапқа 5-8 сағатқа қойып, дайындаңыз.

#### **АЙРАН**

- Айран
- Сүт
- Айран ұйыту үшін сүтті (қолдың сүті болғаны жақсы) 37-38 °C градусқа дейін ысыту керек. Айран қосыңыз. Ол БИО болмауға тиіс, жарамдылық мерзімі барынша аз болғаны және аса сұйық болмағаны, қоюлап ұйығаны жақсы. Барлығын құтыларға бөліп құйыңыз. Йогурт дайындайтын құрылғыға 7-9 сағат қойып, дайындаңыз.

#### **SI NÁVOD NA POUŽÍVANIE BEZPEČNOSTNE OPATRENIA**

- Pozorne prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre informáciu.
- Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť pokazenie výrobku alebo škodu na zdraví užívateľa.
- Pred prvým zapnutím sa presvedčte, že technická charakteristika, uvedená na výrobku, zodpovedá prarparametrom elektrickej siete.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe alebo pre živnostenské účely.
- Nepoužívajte vonku.
- Vždy odpájajte spotrebič od elektrickej siete pred čistením alebo v prípade, že spotrebič nepoužívate.
- Pre zamedzenie úrazov elektrickým prúdom neponárajte spotrebič ani prívodný kábel do vody alebo iných tekutín. Ak sa to už stalo, NESIAHAJTE na výrobok, okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete a pred ďalším používaním nechajte ho skontrolovať autorizovaným servisom.
- Nepoužívajte spotrebič v kúpeľni alebo popri vode.
- Neumiestňujte spotrebič popri tepelných zdrojoch.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s fyzickým, psychickým alebo mentálnym handicapom, pokiaľ nemajú skúsenosti alebo vedomosti, ak nie sú kontrolované alebo neboli inštruované o používaní spotrebiča osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Dbajte na deti, aby sa nesmeli hrať so spotrebičom.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou dodávky.
- Zákaz používania spotrebiča s poškodeným prírodným káblom a/alebo zástrčkou. Pre zamedzenie nebezpečenstva musíte poškodený kábel vymeniť v autorizovanom servisnom centre.
- Spotrebič nedávajte do chladničky
- Spotrebič ani poháriky nie sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Ak výrobok určitú dobu bol pri teplotách pod 0 ° C, pred zapnutím je potrebné ho nechať pri izbovej teplote po dobu najmenej 2 hodiny.
- Výrobca si vyhradzuje právo bez dodatočného oznámenia vykonávať menšie zmeny na konštrukcii výrobku, ktoré značne neovplyvnia bezpečnosť jeho používania, prevádzkyschopnosť ani funkčnosť.

#### **PRÍPRAVA JOGURTU**

- Pred prvým použitím dôkladne umyte poháriky a vyberateľné časti jogurtovača teplou vodou s čistiacim prostriedkom a utrite dosucha.
- Korpus pretrite zvnútra vlhkou tkaninou.
- Jogurtovač umiestnite na rovný a pevný povrch. Spotrebič je pripravený k použitiu.
- Na prípravu jednej dávky jogurtu ( všetkých sedem pohárikov) budete potrebovať 1 liter mlieka a 1g jogurtovej kultúry
- Do nádoby s mliekom pridajte jogurtovú kultúru a dôkladne premiešajte.

- Zmes rozlejte do pohárikov.
- Nezakryté poháriky vložte do jogurtovača
- Jogurtovač prikryte vekom a pripojte k elektrickej sieti.
- Stupnica pripomienok, znázornená na korpuse (od 1 do 12) umožňuje zadať dĺžku doby prípravy jogurtu. Ukazovateľ nasmerujte na potrebné číslo stupnice.
- Stlačte vypínač, zasvieti kontrolka a proces prípravy sa začne.
- Dĺžka doby prípravy závisí od toho, akej hustoty jogurt chcete získať. (5 až 8 hodín).
- Teplota v jogurtovači počas prípravy sa pohybuje medzi 38-40°C.
- Po ukončení prípravy opäť stlačte vypínač, aby sa spotrebič vypol.

#### **CHLADENIE JOGURTU**

- Opatrne otvorte veko, aby kvapky zo spodnej časti nepopadali do jogurtu.
- Poháriky pozakrývajte vekami. Nálepky (sú súčasťou balenia) prilepte na poháriky a na každý napíšte dĺžku spotreby. V chladničke vydrží pripravený jogurt 8-10 dní.
- Pred podávaním nechajte jogurt hodinu postáť v chladničke.

#### **RADY**

##### **MLIEKO.**

- Najvhodnejšie na prípravu jogurtu je plno alebo polotučné mlieko, ktoré je už tepelne spracované a netreba ho prevárať, príp. Sušené mlieko.
- Surové či pasterizované mlieko treba najskôr prevariť, precediť vzniknutú penu a nechať vychladnúť.
- Najkvalitnejší a chuťovo najlepší jogurt je možné pripraviť len z kvalitného plnotučného mlieka.
- Ak chcete dosiahnuť hustý jogurt, pridajte 2 až 3 lyžičky sušeného mlieka.
- Na prípravu jogurtu s príchuťou, môžete pridať džem, čokoládu alebo ovocnú šťavu.

##### **JOGURTOVÁ KULTÚRA.**

- Na fermentáciu môžete použiť:
  - Kúpený trvanlivý jogurt (bez aromatických prísad)
- suchá jogurtová kultúra, ktorú môžete zohnať v lekární alebo v obchode s diétnymi potravinami. Pri použití takého prípravku prvýkrát, zvýšte dĺžku doby prípravy o 2 hodiny.

##### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

- Odpojte jogurtovač od elektriny a počkajte, kým vychladne.
- Vyberte poháriky. Spotrebič pretrite vlhkou tkaninou.
- Poháriky dôkladne umyte a utrite dosucha.

##### **SKLADOVANIE**

- Pred tým, ako spotrebič odložíte, presvedčte sa, že je odpojený od elektriny a úplne chladný.
- Vyplňte pokyny uvedené v bode ČISTENIE A ÚDRŽBA
- Spotrebič skladujte na suchom a chladnom mieste.

#### **RECEPTY**

##### **POMARANČOVÝ JOGURT**

- 1 pomaranč
- 5 lyžíc cukru
- 3 lyžice vody
- Mlieko
- Jogurtová kultúra
- Z umytého a očisteného pomaranča odstráňte jadierka a blany. Cukor skaramelizujte s vodou. Nechajte ochladiť. Skaramelizovaný cukor spravodlivo rozdeľte do pohárikov a zalejte mliekom s pridanou jogurtovou kultúrou. Poháriky vložte do jogurtovača na 5-8 hodín.

##### **JOGURT SO SUŠENÝMI SLIVKAMI**

- Sušené slivky (1kus na jeden pohárik)
- 3 lyžice cukru
- 2 lyžice vody
- Jogurtová kultúra
- mlieko
- slivky premyte vodou, osušte a nakrájajte na drobné kúsky. Pridajte cukor a vodu. Povarte 1-2 minúty a rozdeľte do pohárikov. Slivky zalejte mliekom s pridanou jogurtovou kultúrou a vložte do jogurtovača na 5-6 hodín.

##### **JOGURT S KAKAOM A ŠKORICOU**

- 4 lyžice kakaa
- 3 lyžice cukru
- 1 lyžička škorice
- Jogurtová kultúra
- Mlieko
- Jogurtovú kultúru zmiešajte s mliekom, kakaom, cukrom a škoricou (podľa chuti). Rozdeľte do pohárikov a vložte do jogurtovača na 5 až 8 hodín.

##### **VANILKOVÝ JOGURT**

- 3 lyžičky vanilínového cukru
- 2 lyžice vody
- Jogurtová kultúra



- Mlieko
- Vanilínový cukor zmiešajte s vodou a zalejte mliekom s jogurtovou kultúrou. Rozdeľte do pohárikov a vložte do jogurtovača na 5-8 hodín.

**KEFÍR**

- Hustý kefír
- Mlieko
- Zohrejte mlieko (ak je možné domáce) do 37-38°C, pridajte kefír, netrvanlivý a čo najhustejší, nemal by byť BIO. Rozdeľte masu do pohárikov a vložte do jogurtovača na 7-9 hodín.