



## - INSTRUKCJA OBSŁUGI - SERO-JOGURTOWNICA Z TERMOSTATEM



No 801013

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL, 93-373 Łódź  
tel: +48 42 23 23 230  
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*

<b>JĘZYKI</b>	Instrukcja obsługi – SERO- JOGURTOWNICA Z TERMOSTATEM	User manual – YOGHURT/CHEESE MAKER WITH A THERMOSTAT
	<b>PL - 5</b>	<b>GB - 12</b>
	Bedienungsanleitung - QUARK- JOGHURTMASCHINE MIT THERMOSTAT	Руководство по ЙОГУРТНИЦА/СИРОДЕЛЬНИЦА С ТЕРМОСТАТОМ
	<b>DE - 20</b>	<b>RU - 28</b>

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie [www.browin.pl](http://www.browin.pl) w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@browin.pl](mailto:reklamacje@browin.pl).

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

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

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

## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru;
  - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji, zalania cieczą urządzenia oraz jeżeli posiadają akcesoria.
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
  - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
  - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.



## – INSTRUKCJA OBSŁUGI – SERO-JOGURTOWNICA Z TERMOSTATEM

- Urządzenie wielofunkcyjne, które sprosta oczekiwaniom wszystkich, którzy chcą swoje domowe menu wzbogacić przede wszystkim o pyszne i zdrowe jogurty, ale także o serki czy kefir.
- Idealnie nadaje się do robienia zarówno zwykłego jogurtu, jak i gęstego jogurtu typu greckiego.
- Zwolennikom kuchni vegetariańskiej pozwoli przygotować jogurt z mleka sojowego.
- Jogurtownica wyposażona została w timer pozwalający na zaprogramowanie czasu pracy oraz precyzyjne ustawienie temperatury dojrzewania jogurtu, dzięki czemu zapewnia świetną kontrolę procesu tworzenia ulubionych pyszności i może z łatwością sprostać indywidualnym preferencjom.
- Jest szybkie, niezawodne, a do tego pięknie zaprojektowane.

### Zestaw zawiera:

- urządzenie grzewcze z termostatem i minutnikiem
- 2 pojemniki z pokrywkami
- 1 sitko
- pokrywka do jogurtownicy
- przewód 85 cm



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

## SPOSÓB UŻYTKOWANIA

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

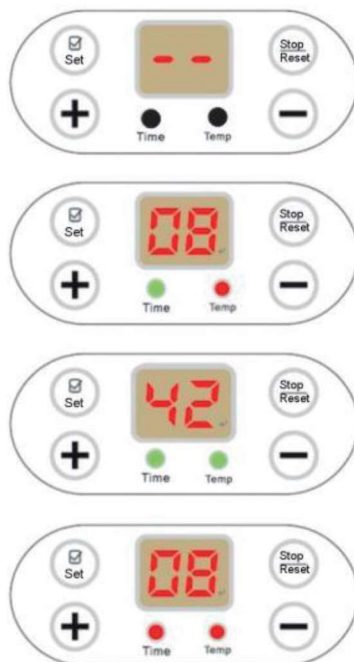
Przed pierwszym użyciem sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że są wszystkie części zestawu.

### Włączanie jogurtownicy

1. Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego.

Na ekranie pojawią się następujące odczyty:

- Naciśnij przycisk Set. Wyświetlony zostanie komunikat „08”, a zielona dioda Time zacznie migać przez około 5 sekund. Ustaw czas pracy potrzebny do otrzymania jogurtu (według zaleceń podanych w dalszej części instrukcji). Urządzenie pozwala na wybór czasu pracy w zakresie od 1 godziny do 48 godzin. Odczekaj około 5 sekund, aż na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury. Wyświetlony zostanie komunikat „42”. Zielona dioda Time zacznie świecić światłem stałym, a dioda Temp zacznie migać przez około 5 sekund. Ustaw potrzebną temperaturę. Urządzenie pozwala na wybór temperatury w granicach 20-55°C. Odczekaj około 5 sekund. Obie diody zaczną świecić na czerwono, a jogurtownica zasygnalizuje gotowość do



Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может быть опасно для здоровья, а также может нарушить работу устройства и привести к его поломке.

### Технические спецификации

Номинальное напряжение 230 В переменного тока, 50 Гц

Номинальная мощность 20 Вт

Потребляемая мощность в режиме ожидания 0,3 Вт

Емкость 1,5 л

Класс защиты II

### Размеры устройства

Диаметр 17 см

Высота 22 см



### УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Гарантия эффективной работы йогуртницы дается компанией BROWIN на 12 месяцев с даты покупки.
- В случае повреждения в результате ошибки производителя, обеспечивается бесплатный ремонт.
- Рассмотрение жалоб и возможный ремонт осуществляются в течение 14 дней после получения изделия.
- Гарантия аннулируется, если будет установлено, что дефекты обусловлены неправильным использованием, например:
  - использованием йогуртницы не по назначению;
  - использованием йогуртницы вопреки инструкциям в руководстве;
  - физическим повреждением йогуртницы.

Мы желаем вам удовлетворения от приобретенного изделия и предлагаем вам самостоятельно ознакомиться с широким спектром предложений нашей компании.

Важно выбрать правильную температуру для созревания: попробуйте настройку 37-43°C и отрегулируйте температуру, при необходимости, чтобы получить кефир вашей любимой текстуры.

Чем дольше ваше приготовленное в йогуртнице, покрытое и убранное молоко подвергается воздействию деятельности кефирных бактерий, тем легче будет получить более освежающий и слегка терпкий вкус вашего домашнего кефира.

### Очистка и хранение

Правильный и регулярный уход продлевает срок службы изделия. Убедитесь, что оно хранится в хороших условиях и используется надлежащим образом.

Рекомендуется использовать мягкие моющие средства и мягкие принадлежности для очистки, защищающие корпус и пластмассовые детали устройства от царапин.

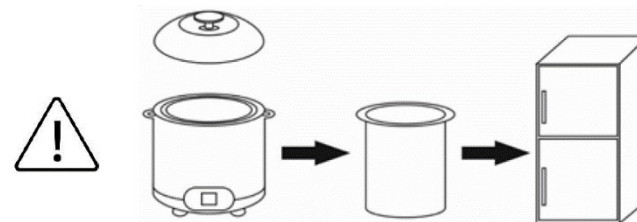
- Контейнеры, сито и крышку йогуртницы можно чистить в посудомоечной машине, но само устройство не следует погружать в жидкости.
- После каждого использования очистите устройство влажной тряпкой и оставьте сохнуть.
- Компоненты комплекта должны всегда быть чистыми, так как они предназначены для контакта с пищевыми продуктами.
- Йогуртницу следует хранить в сухом помещении, в недоступном для детей и защищенном от пыли и грязи месте.

### ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время работы йогуртницы необходимо соблюдать правила техники безопасности при пользовании электроприборами
- Рекомендуется ставить устройство на кухне, в месте, защищенном от чрезмерного солнечного света, обеспечивающем комфортное использование и безопасную работу.
- Дети должны иметь доступ к йогуртнице только под наблюдением взрослых.
- Прибор должен быть защищен от доступа домашних животных.
- Прибор не следует перемещать во время работы.
- Не ремонтируйте и не модифицируйте устройство самостоятельно.

pracy – rozlegnie się krótki dźwięk potwierdzenia.

3. Gdy upływie ustawiony czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Odłącz przewód urządzenia od gniazdka. Gotowy jogurt włóż do lodówki.



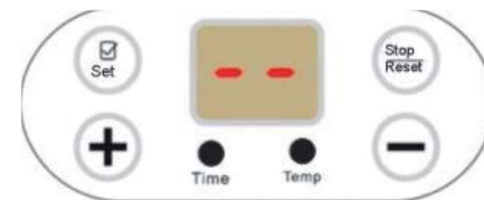
Odciekanie jogurtu (zwłaszcza kiedy chcemy otrzymać naprawdę gęsty jogurt albo serek) prowadź już w lodówce – dzięki temu jogurt/serek nie zrobi się zbyt kwaśny i będzie dłużej przydatny do spożycia.

### Przycisk Stop/Reset

Przycisk Stop/Reset umożliwia zresetowanie ustawień w celu określenia nowych ustawień.

1. W przypadku chęci zmiany ustawień jogurtownicy naciśnij i przytrzymaj przycisk Stop/Reset przez kilka sekund, aż pojawią się następujące odczyty:

2. Naciśnij przycisk Set. Gdy dioda Time zaświeci się na zielono, możesz zmienić ustawienia przyciskami + i -. Gdy diody zaczną świecić światłem stałym na czerwono, jogurtownica rozpocznie proces dojrzewania.

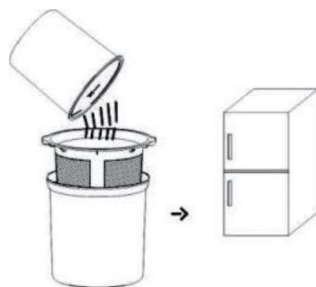


### Porady:

- **Po 8 godzinach uzyskasz łagodny jogurt, a po 10 godzinach jogurt naturalny.** Czas dojrzewania wpływa na konsystencję i smak jogurtu. Im dłuższy czas, tym wytrawniejszy jogurt i intensywniejszy smak.
- W celu przyśpieszenia procesu tworzenia jogurtu, do urządzenia grzewczego możesz wlać od 100 do 150 ml wody a następnie umieścić w nim pojemnik z mlekiem (poziom wody powinien być mniej więcej równy poziomowi mleka). Tworzenia jogurtu będzie wówczas odbywało się w płaszczu wodnym co zapewni stabilizację termiczną podczas całego

procesu oraz lepsze rozprowadzenie temperatury po całej powierzchni urządzenia.

- Gotowy jogurt należy spożyć w ciągu 3-4 dni.
- Aby wzbogacić smak jogurtu czy urozmaicić menu, można dodać sok, miód, owoce lub bakalie.
- Wytworzony jogurt można wykorzystać do ponownego zaszczepienia mleka kulturami jogurtowymi – nawet czterokrotnie. Za piątym razem należy już użyć nowych kultur.
- **Jogurt grecki** – jest znacznie gęstszy niż zwykły jogurt – dzięki odsączeniu nadmiaru płynu (serwatki). Serwatka zawiera dodatkowe białka i składniki odżywcze. Można jej użyć jako dodatku do zup czy deserów. Przygotowanie: Włóż sitko do pojemnika i wlej gotowy, możliwie gęsty jogurt. Nałóż pokrywkę na sitko, włóż sitko do pojemnika, a następnie umieść gotowy jogurt w lodówce. Odciek prowadź aż do uzyskania pożądanej konsystencji.



Dzięki temu, że zestaw zawiera dwa pojemniki, w czasie kiedy przygotowany jest jogurt naturalny, drugi pojemnik możesz wykorzystać do zrobienia np. jogurtu greckiego czy serka. Należy tylko zakryć także ten drugi pojemnik.

### Przygotowanie jogurtu

Jogurt to mleko przefermentowane przez bakterie jogurtowe. Bakterie te mnożą się błyskawicznie w ciepłym mleku, a w końcu zmieniają je w jogurt. To znacznie wzbogaca mleko w wysokiej jakości białka.

Można zakupić specjalne kultury jogurtowe albo jako ich źródła użyć gotowego jogurtu. Stosowanie kultur jogurtowych jest z reguły wydajniejsze, ponieważ bakterie w jogurcie kupionym w sklepie zazwyczaj zostają uszkodzone w procesie konserwacji.

- Jako produktu bazowego możesz użyć mleka pełnego, chudego lub odtłuszczonego.
- Mleka pasteryzowanego (UHT lub niskopasteryzowanego) użyj bezpośrednio. Jeśli używasz mleka świeżego niepasteryzowanego,

- Mogli nie być должным образом перемешаны йогуртовые культуры и молоко. Культуры всегда должны быть тщательно перемешаны с теплым молоком.

На поверхности йогурта есть красные точки.

- Это может быть признаком попадания в молоко спор плесени. Йогурт не пригоден для употребления, и его необходимо выбросить. Перед следующим использованием тщательно очистите контейнер и крышку кипящей водой. Споры могут долго держаться в воздухе, загрязнить молоко и сделать его непригодным для производства йогурта, поэтому тщательно следите за чистотой оборудования и не оставляйте молоко открытым перед добавлением культур.

### Приготовление творога

Если оставить йогурт в сите для слива, можно не только получить густой йогурт в греческом стиле, но и вкусный творог: просто оставьте йогурт на сите на длительное время или приблизительно на 24 часа. Такой домашний творог очень хорошо намазывать на хлеб и можно подавать с редисом или огурцом, но также и сладким — например, с домашним вареньем.



Емкость сита позволяет приготовить йогурт или сыра из 1 литра молока, но если вы хотите больше лакомства, то стоит немного подождать, потому что когда часть сыворотки стечет, вы сможете добавить еще поллитра йогурта.

### Приготовление кефира

Йогуртницу можно также использовать для приготовления кефира. Кефир можно получить из молока и нескольких ложек кефира или кефирных культур.

Как и в случае с йогуртом, самый простой способ сделать кефир — это использовать пастеризованное молоко (УВТ или слабопастеризованное). В свою очередь, если вы используете свежее непастеризованное молоко, нагрейте его до 72°C, чтобы перед началом производства уничтожить нежелательные бактерии. Затем остудите правильно молоко, чтобы при добавлении кефирных культур оно имело температуру 43-44°C.

- В качестве основы может использовать цельное молоко с низким содержанием жира или обезжиренное.
- Пастеризованное молоко (УВТ или слабопастеризованное) можно использовать сразу. Если вы используете свежее, не пастеризованное молоко, то перед приготовлением йогурта нагрейте его в отдельном сосуде до 72°C, чтобы убить нежелательные бактерии.
- Доведите молоко до температуры, соответствующем бактериям йогурта (независимо от вида молока) — 43-44°C.

1. Тщательно промойте контейнер для йогурта кипящей водой.
2. Влейте в контейнер 1 литр молока (нагретого до 43-44°C). Добавьте в рекомендованном производителем количестве йогуртовые культуры или две чайные ложки йогурта с живыми йогуртовыми культурами (лучше всего подойдет йогурт с таким же содержанием жира, как в молоке).
3. Тщательно перемешайте ингредиенты, чтобы исчезли комки. Закройте контейнер крышкой.
4. Поставьте контейнер для йогурта в йогуртницу, и закройте крышку устройства.
5. Задайте время работы и температуру устройства. Выберите температуру из рецепта или рекомендации на упаковке используемых йогуртовых культур.

### **Возможные проблемы и поиск неисправностей**

Спустя 8 часов йогурт все еще слишком жидкий.

- Могло быть слишком горячим молоко во время смешивания с йогуртовыми культурами. Добавляя культуры, убедитесь, что температура не превышает 44°C.
- Могли быть неактивными или неправильными используемые культуры. Убедитесь, что вы используете культуры надлежащего качества.
- Могло быть неправильным молоко: содержащиеся в нем консерванты или его недостаточная пастеризация могли остановить или предотвратить размножение йогуртовых бактерий.

В йогурте слишком много комков.

подогрейте его раньше в отдельном сосуде до 72°C – это имеет целью убить нежелательные бактерии.

- Молоко остудите до температуры добавления культур йогуртовых (независимо от его вида) – до 43-44°C.

1. Осторожно промойте емкость на йогурт вращением.
2. Влейте в емкость 1 литр молока (подогретого до 43-44°C). Добавьте культуры йогуртовые в количестве рекомендованном производителем или две чайные ложки йогурта с живыми культурами йогуртовыми (лучше всего подойдет йогурт с той же жирностью, какой молоко).
3. Тщательно перемешайте ингредиенты, чтобы исчезли комки. Закройте емкость крышкой.
4. Положите емкость на йогурт в йогуртницу и накройте крышкой.
5. Установите время и температуру работы устройства. Температуру выберите из рецепта или рекомендаций указанных на упаковке используемых культур йогуртовых.

### **Еventualne problemy i ich rozwiązywanie**

Po upływie 8 godzin jogurt jest nadal zbyt płynny.

- Молоко могло быть слишком горячим в момент смешивания с культурами йогуртовыми. Убедитесь, что во время добавления культур температура молока не превышает 44°C.
- Используемые культуры могли быть неактивными или неадекватными. Проверьте, используете ли вы культуры надлежащего качества.
- Молоко могло быть неадекватным – содержащиеся в нем консерванты или его недостаточная пастеризация могли остановить или предотвратить размножение культур йогуртовых.

Jogurt jest zbyt grudkowaty.

- Культуры йогуртовые и молоко не были должным образом перемешаны. Культуры должны всегда тщательно перемешивать с теплым молоком.

Na powierzchni jogurtu widać czerwone plamki.

- Это может быть признаком, что в молоко попали раньше споры плесени. Йогурт не пригоден для употребления и его следует выбросить. Перед следующим использованием тщательно промойте емкость на йогурт и крышку.

Zarodniki pleśni mogą przez długi czas unosić się w powietrzu, zanieczyszczać mleko i uczynić je niezdatnym do produkcji jogurtu, dlatego zadbaj o jak największą czystość sprzętu i nie zostawiaj otwartego mleka przed dodaniem kultur.

### Przygotowanie serka

Jeśli wytworzony jogurt pozostawisz w sitku do odcieku, możesz uzyskać nie tylko gęsty jogurt typu greckiego, ale także pyszny serek jogurtowy – wystarczy pozostawić jogurt do dłuższego odciekania, na czas mniej więcej 24 godzin. Taki domowy serek jogurtowy znakomicie nadaje się do smarowania pieczywa – możesz go podać z rzodkiewką czy ogórkiem, a także na słodko, np. z dżemem czy konfiturą własnego wyrobu.



Pojemność sitka pozwala przygotować jogurt/serek z 1 litra mleka, jednak jeśli chcesz mieć nieco więcej pyszności, to warto chwilę odczekać, bo kiedy część serwatki odcieknie, możesz dodać jeszcze pół litra jogurtu.

### Przygotowanie kefiru

Jogurtownica może również służyć do przygotowania kefiru. Możesz go wytworzyć na bazie mleka i kilku łyżek kefiru lub kultur kefirowych.

Podobnie jak w przypadku jogurtu, do zrobienia kefiru najprościej jest użyć mleka pasteryzowanego (UHT lub niskopasteryzowane). Jeśli zaś użyjesz mleka świeżego niepasteryzowanego, podgrzej je wcześniej do 72°C, by niekorzystne bakterie uległy zniszczeniu. Następnie mleko odpowiednio wystudź – by podczas dodawania kultur kefirowych miało temperaturę w granicach 43-44°C.

Istotne jest dobranie odpowiedniej temperatury dojrzewania – spróbuj przy ustawieniu 37-43°C i w razie potrzeby temperaturę nieco zmodyfikuj, by uzyskać kefir o ulubionej konsystencji.

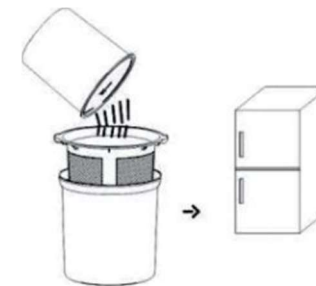
Im dłużej przygotowane w jogurtownicy, zakryte i odstawione mleko będzie poddane działaniu bakterii kefirowych, tym łatwiej uzyskasz bardziej orzeźwiający i kwaskowaty smak swojego domowego kefiru.

### Czyszczenie i przechowywanie

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

равен уровню молока). Затем приготовление йогурта будет происходить в водяной рубашке, которая обеспечит термостабилизацию на протяжении всего процесса и лучшее распределение температуры по всей поверхности устройства.

- Для того чтобы обогатить вкус йогурта или разнообразить меню, можно добавить сок, мед и свежие или сушеные фрукты.
- Йогурт можно использовать как закваску в новых партиях молока – до четырех раз. В пятый раз следует использовать свежие культуры.



- **Греческий йогурт:** намного гуще обычного благодаря удалению избытка жидкости (сыворотки). В сыворотке содержатся дополнительные белки и питательные вещества. Ее можно использовать как добавку для супов и десертов. Приготовление: положите фильтр в контейнере и влейте в уже сделанный йогурт, как можно гуще. Положите крышку на сито, сито в контейнер, а затем поставьте йогурт в холодильник. Продолжайте осушение до получения нужной текстуры.

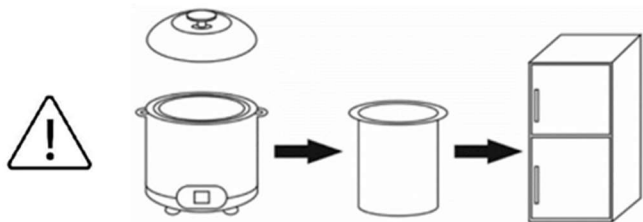
Поскольку в набор входят два контейнера, во время приготовления натурального йогурта можно использовать запасной контейнер для приготовления греческого йогурта или сливочного сыра. Просто не забудьте закрыть и другой контейнер.

### Приготовление йогурта

Йогурт — это молоко, сброженное йогуртовыми бактериями. Эти бактерии быстро размножаются в теплом молоке, и постепенно превращают его в йогурт. Это значительно обогащает молоко высококачественным белком.

Специальные йогуртовые культуры можно купить или получить из готового йогурта. Использовать йогуртовые культуры — обычно эффективнее, потому что бактерии в йогурте, купленном в магазине, обычно повреждены во время процесса консервирования.





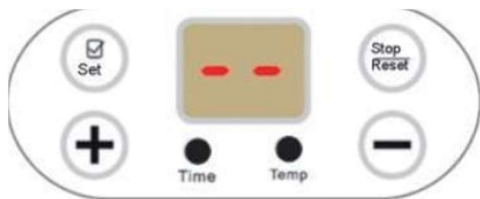
Выполните фильтрацию (особенно когда хотите получить очень густой йогурт или творог) в холодильнике – это предотвратит появление у йогурта или творога слишком кислого вкуса и увеличит срок его хранения.

### Кнопка Stop/Reset

Кнопка Stop/Reset позволяет перезапустить настройки, чтобы запрограммировать новые.

1. Для того чтобы изменить настройки йогуртницы, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку Stop/Reset, пока не появится следующее сообщение:

2. Нажмите кнопку Set. Когда светодиод Time загорится зеленым светом, можно будет изменить настройки с помощью кнопок + и -. Когда оба светодиода загорятся и будут непрерывно гореть красным светом, йогуртница начнет процесс созревания.



### Подсказки:

- **через 8 часов вы получите однородный, а через 10 — натуральный йогурт.** Время созревания влияет на текстуру и вкус йогурта. Чем больше время, тем сильнее приправлен йогурт и интенсивнее вкус.
- Йогурт следует употребить в течение 3-4 дней.
- Чтобы ускорить процесс приготовления йогурта, вы можете налить в нагреватель от 100 до 150 мл воды, а затем поставить в него емкость с молоком (уровень воды должен быть примерно

Всказане jest używanie łagodnych środków czyszczących oraz delikatnych akcesoriów, chroniących korpus urządzenia i elementy z tworzywa przed zarysowaniem.

- Pojemniki, sitko i pokrywkę jogurtownicy można myć w zmywarce, ale samego urządzenia nie wolno zanurzać w płynach.
- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić wilgotną ściereczką i pozostawić do wyschnięcia.
- Elementy zestawu muszą być cały czas czyste, ponieważ stykają się z żywnością.
- Jogurtownicę należy przechowywać w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci, a także chronić ją przed kurzem oraz brudem.

### ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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



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

### Dane techniczne

Napięcie znamionowe 230 V~ 50 Hz  
 Moc znamionowa 20 W  
 Pobór mocy w trybie Standby 0,3 W  
 Pojemność 1,5 L  
 Klasa ochrony II

## Wymiary urządzenia

Średnica 17 cm

Wysokość 22 cm



## WARUNKI GWARANCJI

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

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



## – USER MANUAL –

### YOGHURT/CHEESE MAKER WITH A THERMOSTAT

- **A multifunctional appliance that will live up to all expectations of everyone looking to enrich their home menu with delicious and healthy yoghurt first of all, but also yoghurt cheese or kefir.**
- Perfect for making **plain yoghurt** as well as **thick Greek style yoghurt**.
- For those preferring vegetarian cuisine, it can be used for making **soy milk yoghurt**.
- The yoghurt maker is fitted with a timer allowing you to **program the time of operation and precise adjustment of yoghurt maturation**

Перед использованием тщательно ознакомьтесь, пожалуйста, с этим руководством и сохранить его для справок в будущем.

## КАК ПРИМЕНЯТЬ

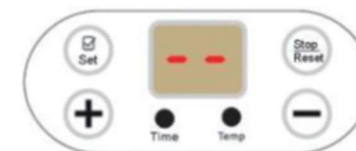
Доскональное знание этих рекомендаций позволит правильно пользоваться устройством и наслаждаться его работой без неисправностей в течение длительного времени.

Перед первым использованием проверьте содержимое пакета и убедитесь, что присутствуют все компоненты.

## Как включить йогуртницу

1. Подключите устройство к розетке. На экране появятся следующие сообщения:

2. Нажмите кнопку Set. Появится сообщение «08», и начнет мигать зеленый светодиод Time. Он будет мигать примерно 5 секунд. Задайте необходимое для получения йогурта время работы (согласно рекомендациям ниже в этом руководстве). Устройство позволяет регулировать время работы в диапазоне 1-48 часов. Подождите приблизительно 5 секунд, пока на экране не появятся настройки температуры. Появится сообщение «42». Зеленый светодиод Time будет гореть непрерывно, а светодиод Temp начнет мигать и будет мигать примерно 5 секунд. Задайте нужную температуру. Устройство позволяет регулировать температуру в диапазоне 20-55°C. Подождите примерно 5 секунд. Оба диода будут светиться красным светом, а йогуртница выдаст сигнал готовности к эксплуатации – издаст короткий звуковой сигнал подтверждения.



3. Когда заданное время пройдет, зазвучит звуковой сигнал. Выньте шнур устройства из сети. Поставьте йогуртницу в холодильник.

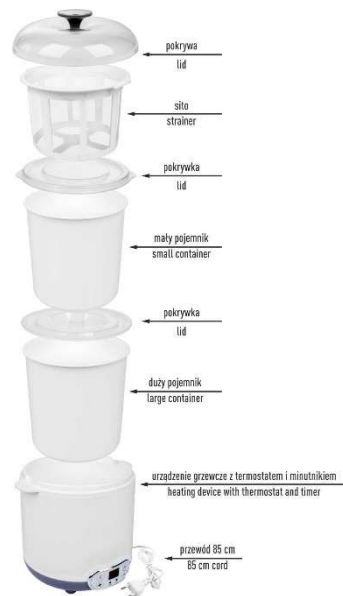


## – РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ – ЙОГУРТНИЦА/СЫРОДЕЛЬНИЦА С ТЕРМОСТАТОМ

- Многофункциональное бытовое устройство, которое оправдывает все ожидания всех желающих обогатить свое домашнее меню изысканным и здоровым йогуртом, прежде всего, но также творогом или кефиром.
- Идеально подходит для приготовления простого йогурта, а также густого йогурта в греческом стиле.
- Те, кто предпочитает вегетарианскую кухню, могут использовать ее для приготовления йогурта из соевого молока.
- Йогуртница снабжена таймером, позволяющим программировать время работы и точно регулировать температуру созревания йогурта, обеспечивая превосходный контроль над процессом приготовления ваших любимых лакомств, и может легко удовлетворить индивидуальные предпочтения.
- Она работает быстро, надежно, а также имеет красивый дизайн.

Состав комплекта:

- нагревательное устройство с термостатом и таймером
- 2 контейнера с крышками
- 1 ситечко
- крышка для йогуртницы
- шнур 85 см



**temperature**, ensuring excellent control over the process of making your favourite delicacies and can easily meet individual preferences.

- It's quick, it's reliable, and it's also beautifully designed.

The set includes:

- heating device with thermostat and timer
- 2 containers with lids
- 1 strainer
- lid for yoghurt maker
- cord 85 cm



**Please familiarise yourself with this manual thoroughly before use and keep it for future reference.**

### HOW TO USE

Thorough knowledge of these recommendations will enable proper use of the appliance and let you enjoy malfunction-free operation for an extended time.

Before first use, check the package contents and make sure all components are present.

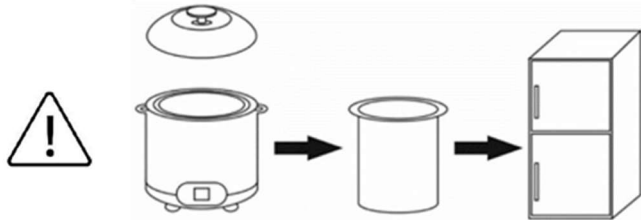
#### Powering up the yoghurt maker

1. Plug the device into a power outlet. The screen will display the following readings:

2. Press the Set button. A "08" message will be displayed, and the green Time LED will start blinking for about 5 seconds. Set the time of operation needed to produce yoghurt (according to the recommendations listed further in this manual). The device allows for the time of operation adjustment within 1 to 48 hours. Wait for approximately 5 seconds until the screen displays temperature settings. A "42" message will be displayed. The green Time LED will be lit continuously, and the Temp LED will start blinking for about 5 seconds. Set the temperature needed. The device allows for temperature adjustment within 20-55°C. Wait for approximately 5 seconds. Both diodes will shine red, and the yoghurt maker will signal readiness for operation – a short affirmative sound will be emitted.



3. When the adjusted time passes, a sound signal will be emitted. Unplug the device. Place the yoghurt in the fridge.



Perform the straining (especially when you aim for a really dense yoghurt or yoghurt cheese) in the fridge – that will prevent the yoghurt/yoghurt cheese from getting too sour and will prolong its shelf life.

- Die Einrichtung soll vor dem Zugang der Haustiere versichert sein.
- In der Zeit, wenn die Einrichtung arbeitet, darf man sie nicht übertragen.
- Man darf nicht die Einrichtung selbstständig reparieren oder modifizieren.



Keine Befolgung der obenerwähnten Empfehlungen kann für die Gesundheit gefährlich sein; sie kann auch die Arbeit der Einrichtung stören und zu ihrer Havarie führen.

### Technische Daten

Nennspannung 230 V~ 50 Hz  
 Nennleistung 20 W  
 Leistungsaufnahme im Modus Standby 0,3 W  
 Kapazität 1,5 L  
 Schutzklasse II

### Ausmaße der Einrichtung

Durchmesser 17 cm  
 Höhe 22 cm



### GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantie für störungsfreie Wirkung der Joghurtmaschine wird von der Firma BROWIN für 12 Monate vom Datum des Kaufs erteilt.
- Im Fall der Beschädigungen, die durch Fehler des Herstellers verursacht werden, versichert wird die kostenlose Reparatur.
- Termin der Prüfung der Reklamation und der eventuellen Ausführung der Reparatur beträgt 14 Tage vom Datum des Empfangs des Produkts.
- Die Garantie verliert ihre Gültigkeit im Fall der Feststellung der Beschädigungen, die infolge der nicht richtigen Nutzung entstanden sind, u.a. infolge:
  - der Nutzung der Joghurtmaschine nicht bestimmungsgemäß;
  - der Verwendung der Joghurtmaschine nicht gemäß den Empfehlungen, die in der Anweisung angegeben sind;
  - physischen Beschädigungen der Einrichtung.

Wir wünschen Zufriedenheit mit der Nutzung des gekauften Produkts und ermuntern zum Kennenlernen des reichen Sortiments, der im Angebot unserer Firma erhältlich ist.

Ähnlich wie im Fall des Joghurts zur Zubereitung des Kefirs ist es am einfachsten die pasteurisierte Milch (UHT oder niederpasteurisierte Milch) zu verwenden. Wenn Du aber die frische nicht pasteurisierte Milch verwendest, erwärme sie früher bis 72°C, um ungünstige Bakterien nicht zerstört werden. Dann kühle die Milch entsprechend – damit sie während der Zugabe der Kefirkulturen die Temperatur in den Grenzen 43- 44°C hat.

Wesentlich ist die Wahl der entsprechenden Temperatur der Reifung – versuche bei der Einstellung 37- 43°C und im Notfall modifiziere ein bisschen die Temperatur, um Kefir von der Lieblingskonsistenz zu gewinnen. Je länger die in der Joghurtmaschine zubereitete, gedeckte und abgestellte Milch der Wirkung der Kefirbakterien unterzogen wird, desto leichter gewinnst Du erfrischenden und säuerlichen Geschmack Deines hausgemachten Kefirs.

### Reinigung und Aufbewahrung

Richtige und reguläre Wartung verlängert die Nutzung des Produkts. Sorge dafür, damit es im guten Zustand aufbewahrt und richtig genutzt wird.

Angezeigt ist die Verwendung der milden Reinigungsmittel und des delikaten Zubehörs, der den Korps der Einrichtung und Elemente aus Kunststoff vor Rissen schützt.

- Die Behälter, Sieb und Deckel der Joghurtmaschine kann man in der Spülmaschine spülen, aber die Einrichtung selbst darf man nicht in Flüssigkeiten tauchen.
- Nach jedem Gebrauch der Einrichtung soll man sie mit feuchtem Tuch abwischen und zum Trocknen lassen.
- Elemente des Sets müssen die ganze Zeit rein sein, denn sie berühren sich mit Lebensmitteln.
- Man soll die Joghurtmaschine an trockenem Ort, außerhalb der Reichweite der Kinder aufbewahren und sie vor Staub und Schmutz schützen.

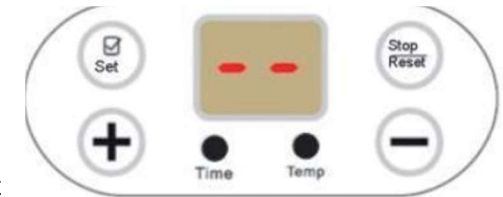
### SICHERHEITSPRINZIPIEN

- Während der Ausbeutung der Joghurtmaschine soll man Sicherheitsprinzipien befolgen, die mit der Sicherheit der Nutzung der elektrischen Einrichtungen verbunden sind.
- Empfohlen ist die Einstellung der Einrichtung in der Küche, am geschützten vor den Sonnenstrahlen Ort, der den Komfort der Nutzung und sichere Bedienung versichert.
- Die Kinder sollen den Zugang zu der Joghurtmaschine nur unter der Aufsicht der Erwachsenen haben.

### Stop/Reset button

The Stop/Reset button enables restarting settings in order to program new settings.

1. In order to change the yoghurt maker settings, press and hold the Stop/Reset button for several seconds until the following reading is displayed:

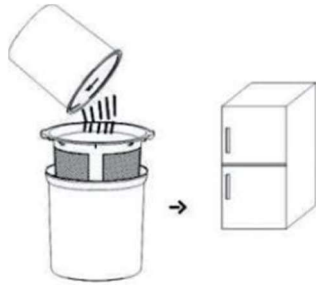


2. Press the Set button. When the Time LED lights up green, you can change the settings using the + and - buttons. When both LEDs light up with continuous red, the yoghurt maker will commence the maturing process.

### Tips:

- **After 8 hours you'll obtain smooth yoghurt, and after 10 hours natural yoghurt.** Maturation time influences the yoghurt's texture and taste.
- The longer the time, the more seasoned the yoghurt and the more intense the taste.
- The yoghurt should be consumed within 3-4 days.
- In order to speed up the yoghurt production process, you can pour 100-150 mL of water into the heating device and then place the milk container in it (the water level should correspond roughly to the milk level). In such circumstances, the yoghurt will be produced in a water jacket, ensuring thermal stability during the whole process and better distribution of temperature throughout the surface of the device.
- To enrich the yoghurt's flavour or diversify the menu, you can add juice, honey, fruit, or dried fruit.
- The yoghurt can be used as yoghurt culture starter in new batches of milk – up to four times. At the fifth time, fresh cultures should be used.

- **Greek yoghurt** – much thicker than plain yoghurt – due to draining the excess fluids (whey). Whey contains additional proteins and nutrients. It can be used as an additive for soups or desserts. Preparation: Place the strainer in the container and pour in the already made yoghurt, as thick as possible. Put the lid on the strainer, the strainer into the container, then place the yoghurt in a fridge. Maintain the draining until desired texture is met.



Because the set includes two containers, during the preparation of natural yoghurt, the spare container can be used to make Greek yoghurt, or cream cheese. Just remember to cover the other container as well.

### Preparation of yoghurt

Yoghurt is milk, fermented by yoghurt bacteria. These bacteria procreate rapidly in warm milk to eventually turn it into yoghurt. This significantly enriches the milk with high quality proteins.

Special yoghurt cultures can be purchased, or obtained from ready-made yoghurt. Using yoghurt cultures is usually more efficient, because the bacteria in the yoghurt bought in a store are usually damaged during the preservation process.

- Whole milk, low-fat, or skim milk can be used as a base.
  - Pasteurised milk (UHT or low pasteurised) can be used directly. If you're using fresh, non-pasteurised milk, heat it up to 72°C in a separate vessel prior to making yoghurt in order to kill off the adverse bacteria.
  - Bring the milk to the temperature fitting for yoghurt bacteria (irrespective of the milk variety) – 43-44°C.
1. Carefully rinse the yoghurt container with boiling hot water.
  2. Pour 1 litre of milk (heated to 43-44°C) into the container. Add yoghurt cultures in the amount recommended by the producer, or two teaspoons of yoghurt with live yoghurt cultures (yoghurt with fat content matching that of the milk will do best).

- Die Milch konnte nicht entsprechend sein – die in ihr enthaltenen Konservierungsmittel oder ihre nicht ausreichende Pasteurisation konnten die Entwicklung der Joghurtkulturen hemmen oder unmöglich machen.

### Joghurt hat zu viele Klümpchen.

- Joghurtbakterien und Milch wurden nicht richtig gemischt. Die Kulturen soll man immer genau mit der warmen Milch mischen.

### Auf der Oberfläche des Joghurts sieht man rote Flecken.

- Das kann ein Zeichen sein, dass zur Milch früher die Sporen des Schimmels gelangten. Der Joghurt eignet sich nicht zum Essen und man soll ihn wegwerfen. Vor dem nächsten Gebrauch wasche sehr genau den Behälter für den Joghurt und Deckel mit dem heißen Wasser. Die Schimmelsporen können lange Zeit in der Luft sein, Milch verunreinigen und sie ungeeignet für die Joghurtproduktion machen, darum Sorge für die größte Reinheit der Geräte und lass nicht die offene Milch vor der Zugabe der Kulturen.

### Zubereitung des Quarks

Wenn Du den erzeugten Joghurt im Sieb zum Abfließen lässt, kannst Du nicht nur den dichten Joghurt vom griechischen Typ, aber auch den leckeren Joghurtquark gewinnen – es reicht, den Joghurt zum längeren Abfließen zu lassen, für ungefähr 24 Stunden. Solcher hausgemachte Joghurtquark eignet sich ausgezeichnet zum Schmieren des Brotes – Du kannst ihn mit Radieschen oder Gurke und auch süß, z.B. mit Marmelade oder hausgemachte Konfitüre servieren.



Volumen des Siebs erlaubt, Joghurt/Quark aus 1 Liter Milch zuzubereiten, aber wenn Du möchtest mehr Leckereien haben, lohnt es sich abzuwarten, denn wenn ein Teil der Molke abfließt, kannst Du noch einen halben Liter Joghurt zugeben.

### Zubereitung des Kefirs

Die Joghurtmaschine kann auch zur Zubereitung des Kefirs dienen. Du kannst ihn auf der Basis der Milch und einiger Löffel von Kefir oder Kefirkulturen zubereiten.

sich in Joghurt. Das bereichert bedeutend die Milch an die Eiweiße von der hohen Qualität.

Man kann spezielle Joghurkulturen kaufen oder als ihre Quelle den fertigen Joghurt verwenden. Die Anwendung der Joghurkulturen ist in der Regel ergiebiger, denn die Bakterien im Joghurt, der im Laden gekauft wird, werden gewöhnlich im Prozess der Konservierung beschädigt.

- Als Basisprodukt kannst Du Vollmilch, magere oder entfettete Milch nutzen.
- Pasteurisierte Milch (UHT oder niedrigpasteurisierte Milch) verwende direkt. Wenn Du frische nicht pasteurisierte Milch nutzt, erwärme sie früher in dem getrennten Behälter bis 72°C – das Ziel dessen ist die Tötung der ungünstig wirkenden Bakterien.
- Kühle die Milch bis zur Temperatur der Zugabe der Joghurkulturen (unabhängig von ihrer Art) – bis 43-44°C.

1. Spüle sorgfältig den Joghurtbehälter mit dem heißen Wasser.
2. Gieße in den Behälter 1 Liter Milch (erwärmt bis 43-44°C). Gib Joghurkulturen in der vom Hersteller empfohlenen Menge oder zwei Teelöffel von Joghurt mit den lebendigen Joghurkulturen (am besten prüft sich Joghurt vom demselben Gehalt von Fett, welchen Milch hat) zu.
3. Mische genau Bestandteile, bis Klümpchen verschwinden. Schließe dicht den Behälter mit Hilfe des Deckels zu.
4. Lege den Behälter für Joghurt in die Innere der Joghurtmaschine und lege den Deckel der Einrichtung.
5. Stell die Zeit und Temperatur der Arbeit der Einrichtung ein. Wähl die Temperatur gemäß dem Rezept oder Empfehlungen, die auf der Verpackung der genutzten Joghurtbakterienkulturen angegeben sind.

### Eventuelle Probleme und ihre Lösung

Nach dem Ablauf von 8 Stunden ist der Joghurt ständig zu flüssig.

- Die Milch konnte während des Mischens mit den Joghurtkulturen zu heiß sein. Vergewissere dich, dass während der Zugabe dieser Kulturen die Temperatur der Milch 44°C nicht überschreitet.
- Die verwendeten Kulturen konnten nicht aktiv oder nicht geeignet sein. Prüfe, ob Du richtige Kulturen der entsprechenden Qualität verwendest.

3. Mix the ingredients thoroughly, for the lumps to disappear. Seal the container with the lid.
4. Place the yoghurt container inside the yoghurt maker and close the appliance's lid.
5. Set the device's operating time and temperature. Choose the temperature from the recipe or the recommendation listed on the packaging of yoghurt cultures being used.

### Possible problems and troubleshooting

After 8 hours the yoghurt is still too fluid.

- The milk might have been too hot while mixing with yoghurt cultures. Make sure the temperature does not exceed 44°C when adding the cultures.
- The cultures used could have been inactive or inappropriate. Make sure that you're using proper quality cultures.
- The milk could have been inappropriate – the preservatives it contained, or its insufficient pasteurisation might have halted or prevented the yoghurt bacteria from developing.

The yoghurt has too many lumps.

- Yoghurt cultures and milk were not mixed properly. The cultures must always be mixed thoroughly with warm milk.

There are red dots on the yoghurt's surface.

- This may be an indication of mold spores having infested the milk. The yoghurt is not suitable for consumption and needs to be disposed of. Before next use, clean the container and the lid thoroughly using boiling water. The spores can linger in the air for a long time, contaminate the milk and make it unfit for yoghurt production, so take utmost care for equipment cleanliness and do not leave the milk open before adding the cultures.

### Preparation of yoghurt cheese

If you leave the yoghurt in the strainer to drain, you may not only obtain the thick Greek style yoghurt, but also the delicious yoghurt cheese – simply leave the yoghurt to strain for an extended time, or approximately 24 hours.

Such homemade yoghurt cheese does excellently as bread spread – can be served with radish or cucumber, but also sweet, e.g. with homemade jam.



The strainer capacity allows for preparation of yoghurt/cheese out of 1 litre of milk, but if you want some more of the delicacy, it's worth it to wait a while, because when a portion of whey drains away, you can still add half a litre of yoghurt.

### Preparation of kefir

The yoghurt maker can also be used for making kefir. Kefir can be produced based on milk and a few spoonfuls of kefir or kefir cultures.

Similarly to the case with yoghurt, the most simple way to make kefir is to use pasteurised milk (UHT or low pasteurised). In turn, if you're using fresh non-pasteurised milk, heat it up to 72°C to destroy adverse bacteria prior to the production. Afterwards, cool down the milk properly – so it's at 43-44°C while adding kefir cultures.

It is important to choose the right temperature for maturation – try the setting of 37-43°C and adjust the temperature if needed, in order to obtain kefir of your favourite texture.

The longer the yoghurt-maker-prepared, covered and put away milk is subjected to kefir bacteria activity, the easier it will be to obtain the more refreshing and slightly tart taste of your homemade kefir.

### Cleaning and storage

Proper and regular conservation will prolong the product's utility. Make sure that it is stored in good condition, and used properly.

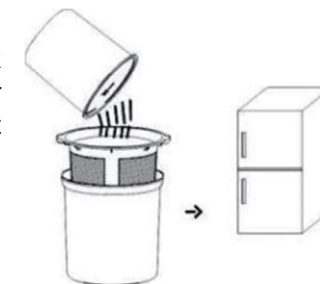
It is recommended to use mild detergents and gentle cleaning accessories, protecting the appliance's body and plastic components against scratching.

- The containers, strainer and lid of the yoghurt maker can be cleaned using a dishwasher, but the device itself must not be submerged in liquids.
- After each use, clean the device with a damp cloth and leave it to dry.
- The components of the set must be clean at all times, as they are intended for food contact.
- The yoghurt maker should be stored in a dry space, out of the reach of children, and protected against dust and dirt.

die Konsistenz und Geschmack des Joghurts. Je länger die Zeit ist, desto leckerer Joghurt und intensiver Geschmack.

- Der fertige Joghurt soll während 3-4 Tage gegessen werden.
- Um die Joghurtbildung zu beschleunigen, können Sie ins Heizgerät von 100 bis 150 ml Wasser hineingießen und in ihm den Behälter mit der Milch platzieren (der Wasserstand sollte so hoch wie der Stand der Milch sein). Die Joghurtbildung wird dann im Wassermantel stattfinden, was für eine Stabilisation der Wärme während des gesamten Prozesses und für eine bessere Verteilung der Temperatur auf der gesamten Oberfläche des Geräts sorgt.
- Um den Geschmack des Joghurts zu bereichern oder das Menu abzuwechseln, kann man Saft, Honig, Früchte oder Backobst mit Nüssen zugeben.
- Den erzeugten Joghurt kann man zur wiederholten Impfung der Milch mit Joghurtbakterienkulturen – sogar viermal nutzen. Zum fünften Mal soll man schon neue Bakterienkulturen nutzen.

- **Griechischer Joghurt** – ist bedeutend dichter als der einfache Joghurt – dank des Abfließens des Überflusses der Flüssigkeit (Molke). Die Molke enthält zusätzliche Eiweiße und Nährstoffe. Man kann sie als Zusatz zu Suppen oder Desserts nutzen. Zubereitung: Lege den Sieb in den Behälter und fließe den fertigen, möglich dichten Joghurt. Lege den Deckel auf den Sieb, lege den Sieb in den Behälter, und dann lege den fertigen Joghurt in den Kühlschrank. Führe das Abfließen bis zur Gewinnung der geforderten Konsistenz.



Dank dessen, dass der Set zwei Behälter enthält, während der Zeit, wenn der natürliche Joghurt zubereitet wird, kannst Du den zweiten Behälter zur Zubereitung z.B. des griechischen Joghurts oder Quarks nutzen. Man soll auch den zweiten Behälter decken.

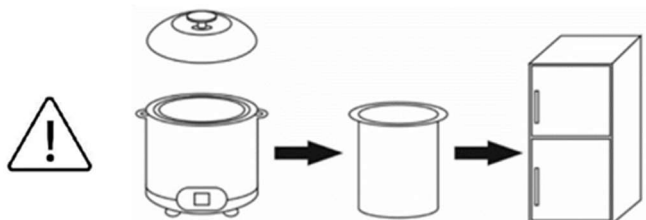
### Zubereitung des Joghurts

Der Joghurt ist eine durch die Joghurtbakterien fermentierte Milch. Diese Bakterien mehren sehr schnell in der warmen Milch, und am Ende verändern



Joghurtmaschine signalisiert die Arbeitsfertigkeit – es ertönt der Ton der Bestätigung.

3. Wenn die eingestellte Zeit verläuft, ertönt das Tonsignal. Schalte die Leitung der Einrichtung an die Steckdose an. Den fertigen Joghurt lege in den Kühlschrank.

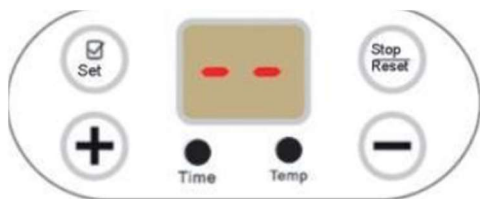


Abfließen des Joghurts (besonders wenn wir möchten, wirklich dichten Joghurt zu bekommen) mache schon im Kühlschrank – dank dessen macht sich der Joghurt /Quark nicht zu sauer und wird länger haltbar.

### Taste Stop/Reset

Taste Stop/Reset ermöglicht Neustarten der Einstellungen zum Zweck der Bestimmung der neuen Einstellungen.

1. Im Fall der Lust der Änderung der Einstellungen der Joghurtmaschine drücke und halte die Taste Stop/Reset während einiger Sekunden, bis folgende Ablesungen erscheinen:
2. Drücke die Taste Set. Wenn die Diode Time grün aufleuchtet, kannst Du die Einstellungen mit den Tasten + i - ändern. Wenn die Dioden beginnen mit dem ständigen Licht rot aufzuleuchten, beginnt die Joghurtmaschine den Prozess der Reifung.



### Ratschläge:

- Nach 8 Stunden gewinnst Du den milden Joghurt, und nach 10 Stunden den natürlichen Joghurt. Die Zeit der Reifung beeinflusst

## SAFETY GUIDELINES

- During the operation of the yoghurt maker, safety precautions for the use of electrical appliances must be observed
- It is recommended to place the appliance in the kitchen, in a place protected from excessive sunlight, ensuring comfortable use and safe operation.
- Children should only have access to the yoghurt maker under adult supervision.
- The appliance must be secured against access from pets.
- The appliance must not be moved around during its operation.
- Do not repair or modify the appliance by yourself.



Failure to comply with the above guidelines may be a health risk; it can also disturb the device operation and cause it to malfunction.

### Technical specifications

Nominal voltage 230 V~ 50 Hz

Nominal wattage 20 W

Power intake in Standby mode 0,3 W

Capacity 1,5 L

### Device measurements

Diameter 17 cm

Height 22 cm



## TERMS OF WARRANTY

- Warranty of yoghurt maker's efficient operation is provided by BROWIN for the period of 12 months after the date of purchase.
- In case of damage caused by the manufacturer's error, a free repair is provided.
- Date of complaint review and possible repair is 14 days from receiving the product.
- Warranty expires if defects are identified as a result of misuse, e.g.:
  - using the yoghurt maker for unintended purposes;
  - using the yoghurt maker contrary to the instructions given in the manual;
  - physical damage to the yoghurt maker.

We wish you satisfaction from the purchased product and encourage you to familiarise yourself with the wide range of our Company's offer.

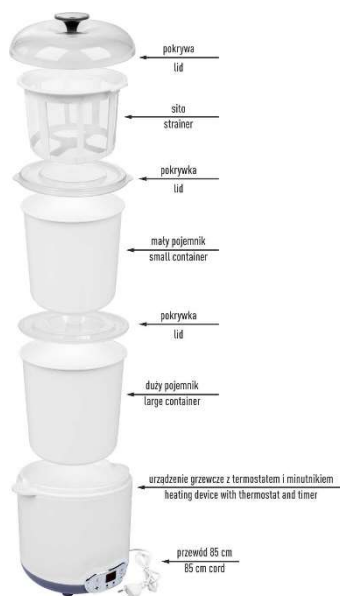
DE

## – BEDIENUNGSANLEITUNG – QUARK-JOGHURTMASCHINE MIT THERMOSTAT

- **Mehrfunktionseinrichtung, die den Erwartungen aller gewachsen ist, die ihre Hausmenu vor allem um leckere und gesunde Joghurts, aber auch um Quark oder Kefir bereichern möchten.**
- Ideal eignet sie sich zur Zubereitung sowohl des **einfachen Joghurts**, aber auch **des dichten Joghurts vom griechischen Typ**.
- Sie erlaubt den Liebhabern der vegetarischen Küche **Joghurt aus Sojamilch zuzubereiten**.
- Joghurtmaschine wurde mit Timer ausgestattet, der erlaubt das **Programmieren der Arbeitszeit** und **präzise Einstellung der Temperatur der Reifung des Joghurts**, dank dessen versichert sie die Kontrolle des Prozesses der Bildung der Lieblingsleckereien und kann mit Leichtigkeit den individuellen Vorzügen gewachsen sein.
- Sie ist schnell, zuverlässig und dazu schön projiziert.

### Set enthält:

- Heizgerät mit Thermostat und Zeitschaltuhr
- 2 Behälter mit Deckeln
- 1 Schmutzfänger
- Deckel für Joghurtbereiter
- Kordel 85 cm



Wir bitten um genaues Kennenlernen dieser Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch der Einrichtung und ihre Aufbewahrung zur Einsicht in der Zukunft.

### ANWENDUNGSWEISE

Genaueres Kennenlernen der untergenannten Empfehlungen ermöglicht die richtige Nutzung der Einrichtung und erlaubt, sich über ihre störungsfreie Wirkung für lange Zeit zu freuen.

Vor dem ersten Gebrauch prüfe den Inhalt der Verpackung und vergewissere dich, dass alle Setteile da sind.

### Einschalten der Joghurtmaschine

1. Schließ die Einrichtung an die Steckdose an. Auf dem Bildschirm erscheinen folgende Ablesungen:

2. Drücke die Taste Set. Es wird die Meldung „08“ aufgeleuchtet, und die grüne Diode Time beginnt während etwa 5 Sekunden zu flimmern. Stell die Arbeitszeit ein, die nötig für Erhalt des Joghurts ist (nach den Empfehlungen, die in dem weiteren Teil der Bedienungsanweisung angegeben sind). Die Einrichtung erlaubt die Wahl der Arbeitszeit im Bereich von 1 Stunde bis zu 48 Stunden. Warte etwa 5 Sekunden ab, bis auf der Anzeige die Einstellungen der Temperatur erscheinen. Es wird die Meldung „42“ aufgeleuchtet. Die grüne Diode Time beginnt mit dem ständigen Licht zu leuchten und die Diode Temp beginnt während etwa 5 Sekunden zu flimmern. Stell die nötige Temperatur ein. Die Einrichtung erlaubt die Wahl der Temperatur in den Grenzen 20-55°C. Warte etwa 5 Sekunden ab. Beide Dioden beginnen vor zu leuchten, und die

