

YOGURT MAKER
INSTRUCTION MANUAL

YAOURTIÈRE
MODE D'EMPLOI

JOGHURTBEREITER
GEBRAUCHSANWEISUNG

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ
ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

JOGURTOVAČ
NÁVOD K OBSLUZE

ЙОГУРТНИЦА
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

JOGURTOWNICA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

APARAT ZA JOGURT
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ
НА ЙОГУРТ
УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА

ЙОГУРТНИЦЯ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ENGLISH	PAGE 2	SCG/CRO/B.i.H.....	STRANA 14	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 26
DEUTSCH	SEITE 5	БЪΛΓΑΡСКИ	STR. 17	РУССКИЙ	СТР. 29
ČESKY.....	STRANA 8	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 20		
POLSKI.....	STRONA 11	FRANÇAIS	PAGE 23		

INSTRUCTION MANUAL

PRODUCT DESCRIPTION see fig.A

1. Body
2. Operation panel
3. Base
4. Cover
5. Container lid
6. Container
7. Ferment jar
8. Cable

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following,

READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS

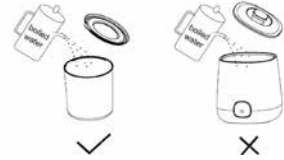
1. Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the appliance corresponds with the main voltage in your home.
2. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or work surface, or touch hot surfaces.
3. Do not use the appliance on or near hot surfaces, radiant rings or naked flames.
4. Unplug the appliance from the mains supply before cleaning never use abrasive cleaners on the outside of the appliance as this may result in scratching and or damage.
5. For safety reasons we do not recommend the appliance to be used by children.
6. Do not immerse the appliance in the water or other liquid.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the retail store from where you purchased it.
8. Do not use outdoors.
9. Do not use the appliance on or near hot surfaces, radiant rings or naked flames.
10. 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 appliance by a person responsible for their safety.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

HOW TO USE

YOGURT

1. Disinfect:

Wash the container and container lid with warm water – Do not boil more than 1 minute for disinfection. **Caution:** Do not wash the top cover and the product with boiled water.



2. Mix:

Put the material into the jar in the proportion of:
 Option 1: refrigerated fresh milk + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.
 Option 2: sterile sealed pure milk + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.
 Option 3: milk made by milk powder + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.
 Option 4: Boiled Soya-bean milk + fermented

Note: The amount of ferment or refrigerated pure yogurt will change with equal proportion, depending on the amount of milk.

CAUTIONS:

1. Please make sure the material is not expired or degenerated.
2. For the amount of the ferment, please refer to Instruction Manual.
3. When the milk is made of milk powder, please refer to the proportion as instructed: 250 ml of milk powder + 750 ml of water.
4. The boiled Soya-bean milk or milk made by powder milk shall not be added for fermentation before their temperature is lowered below 40°C

see fig. 1

- a. fresh milk, pure milk, milk power or Soya-bean milk
- b. ferment or 5 % refrigerate pure yogurt
- c. Dispense good ware

3. Ferment

Method: Cover the container with the container lid when the raw materials are mixed, and put it into the ferment jar, and cover with the top cap. Connect the plug and turn on the power switch to start fermentation. The ferment time has to be controlled manually. The ferment time is about 6 - 8 hours. The finished yogurt would coagulate and look like "bean curd". The longer the ferment time is, the bigger the acidity is.

Caution: The ferment time will be affected by the ambient temperature and the temperature of the raw materials. So it needs more time under low ambient temperature or when using refrigerated milk but shall not be more than 14 hours.

Handling when there is no warm water in the ferment pot see fig. 2

- a) Mixed raw materials
- b) Yogurt maker
- c) Cover with the top cover, and set the ferment time to 8-12 hours

Note: In order to shorten the ferment time and improve the equality of heat transmission, you can put some warm water into the ferment pot so that the yogurt would be more even and more smooth.

Handling when there is warm water in the ferment pot see fig. 3

- a. Mixed raw materials
- b. Yogurt maker
- c. Put the container into ferment jar and pour boiled water in
- d. Cover with the top cover and set the ferment time to 8 -12 hours

4. Keeping freshness

Method: Just fermented yogurt is edible but not very delicious. Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this time after flavouring. If you do not enjoy it at this time, you can put the container with fermented yogurt into a refrigerator directly. It is extremely good after being refrigerated.

Caution: The refrigeration time for the yogurt shall not be more than 7 days. It is recommended that you enjoy it within 3 days since the activation of lactobacillus in yogurt is the highest in this period of time.

see fig. 4

- a. After being fermented
- b. Take out the fermented yogurt
- c. Put into refrigerator

5. Flavor

Method: You can enjoy the yogurt after flavoring with fruit juice, fructose, honey, etc., as you like.

see fig. 5

- a. Refrigerate yogurt
- b. Fruit juice, honey, etc
- c. Flavored yogurt

NOTES:

1. If a large amount of gas and stench is produced after fermenting, it indicates the water or the milk power is polluted and the yogurt cannot be eaten. If it appears in the form of pudding with yellow gloss and tastes sour, it shows the fermenting is good.

2. Longer fermented time would produce a large amount of derived liquid (yellowish liquid) and make it quite sour which is normal and needs no worry. You can enjoy the derived liquid separately (since the derive liquid contains an abundance of nutriment, such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it with the yogurt to eat.
3. As for children, milk powder or fresh milk is recommended. But for fat person, low-grease or degreased milk power or fresh milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speed up the fermenting process, and the flavored milk is not recommended).
4. If diarrhea or stomach discomfort appears after eating the yogurt, you should lower the amount of yogurt to 100 ml each time and then gradually increase to 200-300 ml.

RICE WINE

1. Wash rice, dip meters

Put cleaned glutinous rice or rice or corn into clear water for soaking (5 - 7 hours in summer, 10 - 20 hours in winter) until it could be crushed by hands. The purpose is to allow meters to sufficiently absorb moisture in the steam and cook more thoroughly.

2. Steamed rice

Boil the soaked rice and cook until it can't be crushed by hands. Raw rice without cooking will result in failure to produce rice wine

3. Add wine yeast

1. Wash the container and container lips with boiled water more than 1 minute for disinfection.
2. Spread the steamed rice, mix the wine yeast and collect into the container (could be properly pressed)
3. Adding cold water after pressing the rice, dig a small hole in the middle of rice, and sprinkle wine yeast above the rice.

4. Ferment and set time

1. Put the mix box and add wine yeast into the fermentation tank, then and attach the top cover and power on
2. When the power-on indicator is lit up, according to the instructions indicated on the panel, set for 30 - 36 hours. After the work is done, the machine stops.

5. Check the rice wine

After the work is done, you can inspect the rice wine through the middle hole. The best effect is taste sweet and quality of alcohol is good.

6. Keep freshness

The rice wine that just made has a certain temperature. It could be immediately tasted, or tasting after refrigeration is better. The rice wine should not store for more than 13 days under cold

condition. The best taste time is 5 days. Then the lactic acid bacteria in rice wine will present higher activity and best nutrition.

HOW TO SET THE OPERATION PANEL OF MICROCOMPUTER CONTROLLED YOGURT MAKER see fig. B

1. Plug the cable into the wall socket, and the number "00" (not flicker) will appear as follows. The indicator is on, and the maker is ready
2. Press "Function" key to choose the function: yogurt or rice wine.
3. After choose the function, press "time" key to set the ferment time. 8 - 12 h is recommended for making yogurt. 36 - 42 hour is recommended for making rice wine.
4. Then press "start/cancel" key after the time is set. If you want to restart or quit, press "start/cancel" key.

HOW TO SET THE OPERATION PANEL

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V • 50/60 Hz • 20 W



Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

BEDIENUNGSANLEITUNG

PRODUKTBESCHREIBUNG (Abb. A)

1. Gerätegehäuse
2. Bedienfeld
3. Standfuß
4. Deckel
5. Behälterdeckel
6. Behälter
7. Fermentierungsgefäß
8. Kabel

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um das Brandrisiko, die Stromschlaggefahr und/oder Verletzungen an Personen bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu verringern, sollten immer grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich:

DIESE ANWEISUNGEN LESEN UND AUFBEWAHREN

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
2. Das Kabel nie über die Ecke eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen lassen und sicherstellen, dass es mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommt.
3. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen, Heizkörpern oder offenen Flammen betreiben.
4. Das Gerät vor der Reinigung ausstecken. Für die Reinigung des Gehäuses nie scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da dies zu Kratzern oder Schäden führen könnte.
5. Aus Sicherheitsgründen sollten Kinder dieses Gerät nicht betreiben.
6. Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
7. Das Gerät nicht verwenden wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig funktioniert, zu Boden gefallen oder sonst wie beschädigt ist. Das Gerät bei eventuell notwendigen Reparaturen zurück zum Händler bringen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen, Heizkörpern oder offenen Flammen betreiben.
10. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.

11. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

BEDIENUNGSHINWEISE

JOGHURT

1. Desinfizierung:

Reinigen Sie den Behälter und den Behälterdeckel mit warmem Wasser – kochen Sie sie für die Desinfektion nicht länger als 1 Minute.

Vorsicht: Reinigen Sie die obere Abdeckung und das Produkt nicht mit kochendem Wasser.



2. Mischen:

Geben Sie die Zutaten in nachstehend angegebenen Verhältnis in die Portionsgläser:
 Option 1: gekühlte Frischmilch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 2: keimfrei versiegelte Reinmilch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 3: aus Milchpulver hergestellte Milch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 4: Gekochte Sojamilch + fermentiert

Hinweis: Die Menge an Ferment oder gekühlten Naturjoghurt ändert sich proportional zur verwendeten Milchmenge

VORSICHTSHINWEISE:

1. Bitte vergewissern Sie sich, dass die Zutaten weder überlagert noch verdorben sind.
2. Bitte schlagen Sie bezüglich der Fermentpulvermenge in der dem Fermentpulver beiliegenden Anleitung nach.
3. Wenn Sie Milch aus Milchpulver herstellen, dann folgen Sie dem nachstehend genannten Verhältnis: 250 ml Milchpulver + 750 ml Wasser.
4. Die gekochte Sojamilch oder die aus Milchpulver hergestellte Milch darf solange nicht für die Fermentierung hinzugegeben werden, solange ihre Temperatur geringer als 40°C ist

(Abb. 1)

- a. Frischmilch, Reinmilch, Milchpulver oder Sojamilch
- b. Ferment oder 5 % gekühlter Naturjoghurt
- c. Gut vermischte Substanz

3. Fermentierung

Methode: Verschließen Sie den Behälter mit dem Behälterdeckel, wenn alle Zutaten gut verrührt sind und stellen Sie ihn anschließend in das Fermentierungsgefäß, das Sie abschließend mit dem Fermentierungsgefäßdeckel verschließen.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!