

Приготовление йогурта осуществляется при температуре около 42°C ± 3°C.

3. После установки температуры нажмите «Старт/отмена». Нажатием кнопок «+/-» можно задать время работы устройства. Время можно выбрать в диапазоне от 8 до 48 часов. После установки времени нажмите кнопку «Старт/отмена». Загорится индикатор времени и устройство начнет работу. Если вы хотите прервать работу устройства, удерживайте кнопку «Старт/отмена» более длительное время.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-240 В • 50/60 Гц • 30 Вт

Хранение.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия
(Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г. Балашиха,
Западная коммунальная зона, ул. Шоссе
Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.
За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

Экологическая утилизация:

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил. Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.



YOGURT MAKER
INSTRUCTION MANUAL

JOGHURTBEREITER
GEBRAUCHSANWEISUNG

JOGURTOVAČ
NÁVOD K OBSLUZE

JOGURTOWNICA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

APARAT ZA JOGURT
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ
НА ЙОГУРТ
УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА

ЙОГУРТНИЦА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

YAOURTIÈRE
MODE D'EMPLOI

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ
ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

IAURTIERĀ
MANUAL DE UTILIZARE

JOGURTOVAČ
NÁVOD NA POUŽÍVANIE

ЙОГУРТНИЦА
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



ENGLISH PAGE 2	SCG/CRO/B.I.H..... STRANA 11	ΕΛΛΗΝΙΚΑΣΕΛΙΔΑ 20
DEUTSCH SEITE 4	БЪЛГАРСКИ STR. 13	ROMANESTE PAGINA 22
ČESKY.....STRANA 7	УКРАЇНСЬКА СТОР. 15	SLOVENSKY STRANA 24
POLSKI..... STRONA 9	FRANÇAIS PAGE 18	РУССКИЙ СТР. 26

Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von
TZS FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem **TZS**

Thank you for buying an ORIGINAL Product of
TZS FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this **TZS**

Мы вам благодарны за покупку ОРИГИНАЛЬНОГО изделия компании
TZS FIRST AUSTRIA®
Только ПОДЛИННИКИ с этим **TZS**

INSTRUCTION MANUAL

PRODUCT DESCRIPTION see fig.A

1. Ferment pot
2. Body
3. Operation panel
4. Base
5. Cover
6. Jar cover
7. 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 jar and jar cover 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: 1 L refrigerated fresh milk + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.

Option 2: 1 L sterile sealed pure milk + 1 bagged ferment powder or 5 % refrigerated pure yogurt.

Option 3: 1 L 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: 400 ml of milk powder + 1100 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 jar with the jar cover when the raw materials are mixed, and put it into the ferment pot, and cover with the top cover. 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 jar into the ferment pot 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.

HOW TO SET THE OPERATION PANEL see fig. B

1. Temp indicator
2. Function button
3. +/- button
4. Time indicator
5. Display
6. Start/Cancel button

1. Plug the cable in the wall socket, the number "88" will appear as follows, with a "beep" sound. The power indicator is on, and the maker is ready.
2. Press the "Function" key to choose the function, the temperature indicator will light up. Pressing the "+/-" key could set the working temperature to make yogurt or rice wine (set range 20°C - 50°C). Yogurt maker temperature falls within 42°C ± 3°C
3. Then press the "start/cancel" button after the temperature is set. Pressing the "+/-" key could set the work time. (Set range 8h - 48h). After the time is set, press the "start/cancel" button. The "time" indicator lights up and the machine works. If you want to cancel the work, press the "start/cancel" button for a longer time.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V • 50/60 Hz • 30W



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. Fermentierungstopf
2. Gerätegehäuse
3. Bedienfeld
4. Standfuß
5. Deckel
6. Portionsbecherdeckel
7. Portionsbecher
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 die Portionsgläser und die Portionsglasdeckel 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 angegebenem Verhältnis in die Portionsgläser:
 Option 1: 1 l gekühlte Frischmilch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 2: 1 l keimfrei versiegelte Reinmilch + 1 Pck. Fermentpulver oder 5 % gekühlter Naturjoghurt.
 Option 3: 1 l 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: 400 ml Milchpulver + 1100 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 das Portionsglas mit dem Portionsglasdeckel, wenn alle Zutaten gut verrührt sind und stellen Sie es anschließend in den Fermentierungstopf, den Sie abschließend mit dem Deckel verschließen. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose und drehen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Ein-Stellung, um die Fermentierung zu starten. Die Fermentierungszeit wird manuell geregelt. Das Fermentieren dauert ca. 6-8 Stunden. Der fertige Joghurt gerinnt und sieht in etwa wie Tofu aus. Je länger die Fermentierung dauert, desto höher wird der Säuregehalt.

Vorsicht: Die Fermentierungszeit wird durch die Umgebungstemperatur sowie durch die Temperatur der Zutaten beeinflusst. Mit anderen Worten dauert die Fermentierung bei niedrigerer Umgebungstemperatur oder bei Verwendung gekühlter Milch länger, jedoch sollte sie 14 Stunden nicht überschreiten.

Handhabung, wenn sich im Fermentierungsbehälter kein warmes Wasser befindet (Abb. 2)

- a. Vermischte Zutaten
- b. Joghurtbereiter
- c. Verschließen Sie den Fermentierungstopf mit dem Deckel und stellen Sie dann eine Fermentierungszeit von 8-12 Stunden ein

Hinweis: Um die Fermentierungszeit zu verkürzen und die Gleichmäßigkeit der Wärmeübertragung zu verbessern, können Sie etwas warmes Wasser in den Fermentierungstopf geben, wodurch der Joghurt gleichmäßiger und geschmeidiger wird.

Handhabung, wenn sich im Fermentierungsbehälter warmes Wasser befindet (Abb. 3)

- a. Vermischte Zutaten
- b. Joghurtbereiter
- c. Stellen Sie die Portionsgläser in den Fermentierungstopf und gießen Sie kochendes Wasser hinein
- d. Verschließen Sie den Fermentierungstopf mit der Abdeckung und stellen Sie dann eine Fermentierungszeit von 8-12 Stunden ein

4. Frisch halten

Methode: Der frisch fertig fermentierte Joghurt ist essbar, aber noch nicht besonders schmackhaft. All jene, die gekühlte Nahrungsmittel nicht so mögen, können den Joghurt nach der Aromatisierung auch jetzt schon essen. Wenn Sie den Joghurt nicht sofort essen möchten, dann können Sie ihn in den Portionsgläsern in den Kühlschrank stellen. Der Joghurt schmeckt gekühlt sehr gut.

Vorsicht: Der Joghurt darf im Kühlschrank nicht länger als 7 Tage aufbewahrt werden. Empfehlenswert ist der Genuss innerhalb von 3 Tagen, weil in dieser Zeit die Aktivität des Lactobacillus am höchsten ist.

(Abb. 4)

- a. Nach Beendigung der Fermentierung
- b. Den fermentierten Joghurt herausnehmen
- c. In den Kühlschrank stellen

5. Aromatisierung

Methode: Sie können Joghurt genießen, nachdem Sie ihn ganz nach Belieben mit Fruchtsäften, Fruchtzucker, Honig usw. aromatisiert haben.

(Abb. 5)

- a. Gekühlter Joghurt
- b. Fruchtsaft, Honig usw.
- c. Aromatisierter Joghurt

HINWEIS:

1. Wenn nach der Fermentierung eine große Menge Gas und ein übler Geruch erzeugt werden, dann weist dies darauf hin, dass das Wasser bzw. das Milchpulver verschmutzt war und der Joghurt nicht essbar ist. Wenn er einen gelblichen Glanz ähnlich wie Pudding besitzt und säuerlich schmeckt, dann weist dies auf einen guten Fermentierungsvorgang hin.
2. Durch eine lange Fermentierungszeit wird eine große Menge Flüssigkeit (gelbliche Flüssigkeit) entstehen, die ziemlich sauer schmeckt. Das Entstehen dieser Flüssigkeit ist normal und braucht kein Grund zur Sorge zu sein. Sie können diese gewonnene Flüssigkeit separat genießen (denn sie enthält eine Fülle an Nährstoffen wie Milchsäure, Vitamin B usw.) oder aber auch mit dem Joghurt vermischen und zusammen essen.
3. Für Kinder ist die Verwendung von Milchpulver oder Frischmilch empfehlenswert. Für übergewichtige Personen jedoch ist fettarme oder teilentrahmte Milch empfehlenswert. (Das Hinzufügen von Fruchtzucker zur Milch kann den Fermentierungsvorgang beschleunigen und aromatisierte Milch ist nicht empfehlenswert).
4. Wenn Sie nach dem Verzehr des Joghurts Durchfall oder Magenschmerzen bekommen, dann sollten Sie die Joghurtmenge verringern, die Sie verzehren. Essen Sie anfangs jeweils ca. 100 ml und erhöhen Sie danach allmählich die Menge auf 200-300 ml.

EINSTELLUNGEN AM BEDIENFELD VORNEHMEN (Abb. B)

1. Temperaturanzeige
2. Funktionstaste
3. +/- -Taste
4. Zeitanzeige
5. Display
6. Start/Abbrechen-Taste

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Auf der Anzeige erscheint „88“ und der Klang „Di“ ertönt. Die Ein/Aus-LED leuchtet und das Produkt einsatzbereit.
2. Drücken Sie die Taste „Funktion“, um die Funktion auszuwählen. Die Temperaturanzeige leuchtet jetzt. Durch Drücken der Taste „+/-“ können Sie die Betriebstemperatur für die Joghurtherstellung oder die Reisweinbereitung (Einstellbereich: 20°-50°C) einstellen. Die Temperatur für die Joghurtbereitung liegt bei 42°C ± 3°C

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!