

РУССКИЙ

ЙОГУРТНИЦА

Описание

- Крышка
- Крышка баночки для йогурта
- Стеклоянная баночка
- Мотор и датчик температуры
- Защелка гитания «0/1»

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием устройства внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как описано в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинить вред здоровью человека или его имуществу.
- Перед включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с острыми предметами,
 - погружаться в воду,
 - протыкаться через отверстия кромки мебели,
 - использоваться в качестве шнура для переноски устройства.

- Не беритесь за устройство, сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Периодически проверяйте целостность изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевого вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Размещайте прибор на теплоустойчивой ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла и прямого солнечного света, в местах, не подверженных вибрации.
- Не открывайте крышку устройства в процессе работы.

- Баночки для йогурта сделаны из стекла, соблюдайте осторожность при работе с ними! Не оставляйте включенный в сеть прибор без присмотра.
- Не оставляйте крышки и не храните устройства в местах, где оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой; не погружайте корпус устройства, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из розетки, и только после этого можно достать устройство из воды.

- Всякий раз после использования, а также перед использованием устройства от сети, вынимайте вилку сетевого шнура из розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку.
- Из соображений безопасности детей не позволяйте им пользоваться устройством и тем, изготовленным в качестве упаковки, без присмотра.
- Внимание!** Не разрешайте детям играть с пластиковыми пакетками или упаковочной пленкой. **Опасность удара!** Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только они отвечают за их безопасность, но не даны соответствующие и понятные инструкции о безопасности, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Примечание:** После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов перед началом работы.
- Извлеките устройство из упаковки и удалите упаковочные материалы.
- Прежде чем подключить устройство к электрической розетке, убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует в домашней электросети.
- Установите устройство на ровной устойчивой теплоустойчивой поверхности, вдали от емкости с водой, источников тепла, прямого солнечного света, в защищенном от толчков и вибрации месте.

- Вымойте крышки (1, 2) и баночки (3) в нейтральным моющим средством.
- Запрещается использовать для чистки устройства моющие и абразивные средства, а также каике-либо растворители.
- Протрите корпус слегка влажной тряпкой, затем вытрите насухо.
- Крышки (1, 2) и баночки (3) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите.

Внимание: Соблюдайте осторожность при работе со стеклянными баночками (3)! Не подвигайте их до тех пор, пока не сможете привести к повреждению их поверхности.

ПОДГОТОВКА

- Для приготовления йогурта можно использовать «сырое» (свежее) молоко, пастеризованное или стерилизованное молоко.
- Йогурт, приготовленный из «сырого» (свежего) или стерилизованного молока с добавлением сухого молока, получается более густой и жирный. Для получения густого йогурта меньшей жирности используйте стерилизованное молоко длительного хранения.
- Использование молока от разных производителей дает разный результат. Пробуйте разные, различные марки и сорта молока, чтобы получить продукт, который соответствует вашим требованиям.

- Подготовка молока**
- Температура молока влияет на продолжительность приготовления йогурта, оптимальная температура молока составляет 40-43° С (молоко горькое, но не обжигает).
- Температура молока не должна быть выше 40-43° С, иначе лактобактерии, используемые для приготовления йогурта, погибнут.
- Для уменьшения времени приготовления и улучшения качества готового продукта подогрейте стерилизованное молоко до 40-43° С.
- Температу молока можно заморить специальным кухонным термометром.

- Использование молока от разных производителей дает разный результат. Пробуйте разные, различные марки и сорта молока, чтобы получить продукт, который соответствует вашим требованиям.
- Подготовка молока**
- Температура молока влияет на продолжительность приготовления йогурта, оптимальная температура молока составляет 40-43° С (молоко горькое, но не обжигает).
- Температура молока не должна быть выше 40-43° С, иначе лактобактерии, используемые для приготовления йогурта, погибнут.
- Для уменьшения времени приготовления и улучшения качества готового продукта подогрейте стерилизованное молоко до 40-43° С.
- Температу молока можно заморить специальным кухонным термометром.

Внимание! Запрещено использовать ртутные термометры.

- «Сырое» (свежее) и пастеризованное молоко обязательно доведите до кипения, прокипятите в течение нескольких минут, затем остудите до 40-43° С.

- Пенку, образовавшуюся после кипячения, необходимо удалить.

Завеска

- В качестве завески можно использовать готовый натуральный йогурт с содержанием жирности не менее 100 млн. на 100 г.
- Йогурт (100 г на 1 литр молока) тщательно смешайте с подготовленным молоком и разлейте по баночкам (3).
- Можно использовать специальную завеску, которая продается в аптеках и магазинах диетического питания. Завеска обычно имеет вид раствора. Растворите сухую завеску в небольшом количестве молока, затем смешайте с оставшимся молоком.
- Приготовленную завеску можно использовать в качестве завески для следующей порции. Таковую завеску можно хранить в холодильнике не дольше 7 дней.

Посуда

Вся посуда, которую вы используете в процессе приготовления, должна быть стерильной. Крышки (2), баночки (3), кастрюли для кипячения молока, ложки и кухонный термометр необходимо обдать кипятком.

Продолжительность приготовления

- Если вы используете подогретое молоко с необходимым количеством закваски, среднее время приготовления йогурта составляет 6 часов.
- Если вы используете более холодное молоко, время приготовления увеличивается до 8 часов.
- Если вы использовали недостаточное количество закваски, время приготовления увеличивается до 10-12 часов.
- Приготовленные в йогуртнице продукты необходимо выдержать в йогуртнице около 2 часов. После этого прибор остановится, а йогурт станет гуще увар.

- Йогурт cups are made of glass, handle them carefully!
- Never leave the operating unit unattended.
- Do not place or keep the unit in places where it can fall into a bath or a sink filled with water; do not immerse the unit body, cord or plug into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out of water.

- Always unplug the unit immediately after usage and before cleaning.
- When unplugging the unit, pull the plug but do not touch the unit.

- For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**

- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME

- Note:** After unit transportation or storage at low temperatures, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

- Take the unit out of the package and remove the packaging materials.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that your home mains voltage corresponds to the voltage specified on unit body.
- Place the unit on a flat stable heat-resistant surface away from containers filled with water, heat sources, direct sunlight and in places protected from vibrations and bumps.

- Wash the lids (1, 2) and cups (3) with neutral detergent.
- Wash the lids (2) and cups (3); to do this, rinse the lids (2) with boiling water, fill the cups (3) with boiling water and leave for 5-10 minutes.
- Dry the lids (2) and cups (3) thoroughly.
- Clean the unit body and the process chamber with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.

PREPARATION Milk

- You can use «raw» (fresh) milk, pasteurized or sterilized milk for making yogurt.
- Yogurt made of «raw» (fresh) or sterilized milk with adding dry milk is thicker and heavier.
- Use sterilized or non-sterilized milk to make thick yogurt with less fat content.
- Using milk from different manufacturers gives different results. Try different brands and sorts of milk to get the product, which meets your requirements.

Milk preparation

- The temperature of milk effects the yogurt making duration, the optimal milk temperature is 40-43°C (milk is hot, but doesn't scorch).
- The temperature of milk must not exceed 40-43°C, otherwise lactobacillus, that are used for making yogurt, will die.
- Heat the sterilized milk to 40-43°C to reduce yogurt making time and improve the quality of the finished product.
- You can measure the temperature of milk with kitchen thermometer.
- Bring «raw» (fresh) and pasteurized milk to boil and keep boiling for several minutes, then let it cool down to 40-43°C.
- Skim off the milk foam after boiling.

Attention! Do not use mercury thermometer.

Срок службы прибора – 3 года

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

Изготовитель: ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД (ООО) «ТУШКОМ» КИПР.
Адрес: Кипр, Тисос, 4, Эптомос, а/я 2413, Никосия.
 Сделано в Китае

ENGLISH

YOGURT MAKER

Description

- Lid
- Yogurt cup lid
- Glass cup
- Operation indicator
- Power switch «0/1»

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the unit for its intended purposes only, as it is stated in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching on make sure that your home mains voltage corresponds to the voltage specified on unit body.
- The power cord should not:
 - touch hot objects,
 - be immersed into water,
 - be inserted into sockets of furniture,
 - be used for carrying the unit,
 - Do not touch the unit, the power cord or power plug with wet hands.

- Check the cord insulation integrity periodically.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Contact the authorized service center for all repair issues.

- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from heat sources, direct sunlight and in places protected from vibration.
- Do not open the lid of the unit during unit operation.

- Yogurt cups are made of glass, handle them carefully!
- Never leave the operating unit unattended.
- Do not place or keep the unit in places where it can fall into a bath or a sink filled with water; do not immerse the unit body, cord or plug into water or other liquids.

- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out of water.

- Always unplug the unit immediately after usage and before cleaning.
- When unplugging the unit, pull the plug but do not touch the unit.

- For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**

- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME

- Note:** After unit transportation or storage at low temperatures, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

- Take the unit out of the package and remove the packaging materials.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that your home mains voltage corresponds to the voltage specified on unit body.
- Place the unit on a flat stable heat-resistant surface away from containers filled with water, heat sources, direct sunlight and in places protected from vibrations and bumps.
- Wash the lids (1, 2) and cups (3) with neutral detergent.
- Wash the lids (2) and cups (3); to do this, rinse the lids (2) with boiling water, fill the cups (3) with boiling water and leave for 5-10 minutes.
- Dry the lids (2) and cups (3) thoroughly.
- Clean the unit body and the process chamber with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.

PREPARATION Milk

- You can use «raw» (fresh) milk, pasteurized or sterilized milk for making yogurt.
- Yogurt made of «raw» (fresh) or sterilized milk with adding dry milk is thicker and heavier.
- Use sterilized or non-sterilized milk to make thick yogurt with less fat content.
- Using milk from different manufacturers gives different results. Try different brands and sorts of milk to get the product, which meets your requirements.

Milk preparation

- The temperature of milk effects the yogurt making duration, the optimal milk temperature is 40-43°C (milk is hot, but doesn't scorch).
- The temperature of milk must not exceed 40-43°C, otherwise lactobacillus, that are used for making yogurt, will die.
- Heat the sterilized milk to 40-43°C to reduce yogurt making time and improve the quality of the finished product.
- You can measure the temperature of milk with kitchen thermometer.
- Bring «raw» (fresh) and pasteurized milk to boil and keep boiling for several minutes, then let it cool down to 40-43°C.
- Skim off the milk foam after boiling.

Attention! Do not use mercury thermometer.

Срок службы прибора – 3 года

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

Изготовитель: ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД (ООО) «ТУШКОМ» КИПР.
Адрес: Кипр, Тисос, 4, Эптомос, а/я 2413, Никосия.
 Сделано в Китае

- Mix the yogurt (100 g per 1 l milk) with prepared milk carefully and pour into the cups (3).
- You can use special ferment, that you can buy at the pharmacy and healthy food shops. Ferment usually looks like dry mix. Dissolve the dry ferment in a small amount of milk, then mix with the rest of milk.
- You can use the yogurt maker by yourself as a ferment for the next portion. You can store this ferment in the fridge for no longer than 7 days.

Сроки хранения

- All the cookware used for yogurt making should be sterile. Scald the lids (2), cups (3), casserole for boiling milk, spoon and kitchen thermometer.

- Yogurt making duration**
- If you use warm milk with necessary amount of ferment, average yogurt making time is 6 hours.
- If you use colder milk, the yogurt making time increases up to 8 hours.
- If you don't use enough ferment, the yogurt making time can reach 10-12 hours.
- Keep the prepared yogurt in the fridge for 2 hours. Lactobacillus will stop growing, and the yogurt will become thicker.

- Storage life**
- Storage life of ready cultured milk foods depends on conditions of fermentation (quantity of milk, cleanness of the cookware used etc.), storage conditions and used milk.
- Average storage life of manufactured yogurt - no longer than 7 days.

MAKING YOGURT

- Prepare 1 milk.
- Add ferment and mix thoroughly.
- If it is not started, das Gerät in den Stellen zu stellen und aufzubewahren, wo es in die mit Wasser gefüllte Wärme oder ins Waschbecken stützen können (1) zurück zu its place.
- Insert the power plug into the socket.
- Switch on by pressing the button (5) to the position «+», the operation indicator (4) will light up.

- When the yogurt is ready (see «Yogurt making duration»), switch the unit off setting the switch (5) to the «0» position, the indicator will go out.

- Do not plug the unit of the socket.

Do not move the unit during operation. Do not open the lid (1) and don't take out the cups (3). This can spoil the consistency of the product.

- Warning:** The fermentation process can not pass completely, and the yogurt will be watery. In this case you should repeat the process of making yogurt.
- After finishing making yogurt remove the cups (3), cover them with lids (2) and put to the fridge for 2-4 hours to stop the lactobacillus growth.

- Note:** Do not put the cups (3) into the freezer.
- You can add small pieces of fruit, honey, jam, etc. to the prepared yogurt.
- Keep the prepared yogurt in the fridge for no longer than 7 days.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning unplug the unit and let it cool down completely.
- Do not immerse the unit, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids.
- Do not use detergents, abrasives and any solvents to clean the unit.
- Wipe the unit body with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Wash the lids (1, 2) and cups (3) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly.
- Attention:** Be careful when handling the glass cups (3)! Do not expose them to extreme temperatures difference, this can damage the glass!

STORAGE

- Before storage make sure that the unit body and yogurt cups are clean and dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET

- Yogurt maker with a lid – 1 pc.
- Glass cups – 7 pc.
- Cup lids – 7 pc.
- Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V, ~50 Hz
 Power: 20 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be submitted when making any claim under the terms of this guarantee.

CE

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

DEUTSCH

JOGHURTMASCHINE

Beschreibung

- Deckel
- Deckel des Portionsglases
- Portionsglas
- Yogurt schalter
- Netzschalter «0/1»

SICHERHEITSAHMAßNAMEN

Vor der Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese bei weiterer Benutzung. Beachten Sie dieses Gerät bestimmungsgemäß und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netztafel soll nicht:
 - mit heißen Gegenständen in Berührung kommen, – ins Wasser getaucht werden,
 - über scharfe Kanten gezogen werden,
 - als Griff zum Tragen des Geräts benutzt werden.
- Greifen Sie das Gerät, das Netztafel und den Stecker des Netztafels mit nassen Händen nicht.
- Prüfen Sie periodisch die Ganzheit des Netztafels.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netztafel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen am Gerät auftreten und es sich heruntergefallen ist. Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstszentrum, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.

- Benutzen Sie nur Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige gerade stabile Oberfläche auf, in Entfernung von Wärmequellen und direkter Sonnenbestrahlung und an den Orten, die nicht der Vibration ausgesetzt sind.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel des Geräts während des Betriebs aufzumachen.
- Die Joghurt-Portionsgläser sind aus Glas hergestellt, gehen Sie damit besonders vorsichtig um!
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Geben Sie das Sauer in den Stellen zu stellen und aufzubewahren, wo es in die mit Wasser gefüllte Wärme oder ins Waschbecken stützen können (1) zurück auf die Stellen zu stellen und aufzubewahren, wo es in die mit Wasser gefüllte Wärme oder ins Waschbecken stützen können (1) zurück zu its place.
- Insert the power plug into the socket.
- Switch on by pressing the button (5) to the position «+», the operation indicator (4) will light up.
- When the yogurt is ready (see «Yogurt making duration»), switch the unit off setting the switch (5) to the «0» position, the indicator will go out.

- Do not plug the unit of the socket.

Do not move the unit during operation. Do not open the lid (1) and don't take out the cups (3). This can spoil the consistency of the product.

- Warning:** The fermentation process can not pass completely, and the yogurt will be watery. In this case you should repeat the process of making yogurt.
- After finishing making yogurt remove the cups (3), cover them with lids (2) and put to the fridge for 2-4 hours to stop the lactobacillus growth.

- Note:** Do not put the cups (3) into the freezer.
- You can add small pieces of fruit, honey, jam, etc. to the prepared yogurt.
- Keep the prepared yogurt in the fridge for no longer than 7 days.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning unplug the unit and let it cool down completely.
- Do not immerse the unit, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids.
- Do not use detergents, abrasives and any solvents to clean the unit.
- Wipe the unit body with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Wash the lids (1, 2) and cups (3) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly.
- Attention:** Be careful when handling the glass cups (3)! Do not expose them to extreme temperatures difference, this can damage the glass!

STORAGE

- Before storage make sure that the unit body and yogurt cups are clean and dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET

- Yogurt maker with a lid – 1 pc.
- Glass cups – 7 pc.
- Cup lids – 7 pc.
- Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V, ~50 Hz
 Leistung: 20 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be submitted when making any claim under the terms of this guarantee.

CE

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

- Mischen Sie gründlich den Joghurt (100 g per 1 Liter Milch) mit der vorbereiteten Milch und verteilen Sie die Mischung portionsgläser (3).
- Man darf dafür spezielles Trockensauerverwenden, das in Apotheken und Naturahrungsmittelgeschäften erhältlich ist. Dieses sollte gewöhnlich als eine Trockensauermischung aus Lösen Sie das Trockensauer in einer kleinen Menge Milch, dann mischen Sie es mit der Restmilch.
- Der zubereitete Joghurt kann als Sauer für die nächste Portion verwendet werden. Dieses Sauer darf man im Kühlschrank nicht mehr als 7 Tage lagern.

- Geschir**
- Das ganze Geschir, das Sie während der Zubereitung benutzen, soll steril sein. Die Deckel (2), Portionsgläser (3), der Milchschotter, sowie Löffel und das Küchenthermometer sollen mit kochendem Wasser abgedreht werden.

- Zubereitungsdauer**
- Wenn Sie aufgewärmte Milch mit der notwendigen Menge von Sauer verwenden, beträgt die durchschnittliche Zubereitungszeit von Joghurt 6 Stunden.
- Wenn Sie kältere Milch verwenden, steigt die Zubereitungszeit bis zu 8 Stunden.
- Wenn Sie eine unzureichende Menge von Sauer verwenden haben, steigt die Zubereitungszeit bis zu 10-12 Stunden steigen.
- Das in der Joghurtmaschine zubereitete Produkt soll ungefähr für 2 Stunden im Kühlschrank gehalten werden. Das Bakterienwachstum wird unterbrochen sein, und der Joghurt wird noch dicker.

- Aufbewahrungsrst**
- Die Aufbewahrungsrst der Sauermilchprodukte hängt von Säuerungsbedingungen (Milchqualität, Sauberkeit des benutzten Geschirrs usw.), Aufbewahrungsbedingungen und der benutzten Milch ab.
- Durchschnittliche Aufbewahrungsrst des Fertigjoghurts beträgt nicht mehr als 7 Tage.

Do not move the unit during operation. Do not open the lid (1) and don't take out the cups (3). This can spoil the consistency of the product.

- Warning:** The fermentation process can not pass completely, and the yogurt will be watery. In this case you should repeat the process of making yogurt.
- After finishing making yogurt remove the cups (3), cover them with lids (2) and put to the fridge for 2-4 hours to stop the lactobacillus growth.

- Note:** Do not put the cups (3) into the freezer.
- You can add small pieces of fruit, honey, jam, etc. to the prepared yogurt.
- Keep the prepared yogurt in the fridge for no longer than 7 days.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning unplug the unit and let it cool down completely.
- Do not immerse the unit, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids.
- Do not use detergents, abrasives and any solvents to clean the unit.
- Wipe the unit body with a slightly damp cloth and then wipe dry.
- Wash the lids (1, 2) and cups (3) with warm water and neutral detergent, rinse and dry them thoroughly.
- Attention:** Be careful when handling the glass cups (3)! Do not expose them to extreme temperatures difference, this can damage the glass!

STORAGE

