



Sero-jogurtownica



pl Instrukcja obsługi

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 147459CE44XXV · 2025-03

Spis treści

2	Na temat tej instrukcji	9	Przepisy na wyrób jogurtu/sera białego - programy
3	Wskazówki bezpieczeństwa	9	Jogurt naturalny (P-1)
5	Widok całego zestawu (zakres dostawy)	9	Ser biały śmietankowy (P-2)
6	Wszystko o składnikach	10	Jogurt wegański bez laktozy (np. z mleka sojowego) (P-3)
7	Przed pierwszym użyciem	10	Ekstrakt ziołowy (P-4)
7	Rozpakowanie i czyszczenie	11	Ręczne ustawianie czasu i temperatury (P-5)
7	Ustawianie urządzenia	11	Czyszczenie i przechowywanie
8	Obsługa	11	Czyszczenie
8	Przedwczesne przerywanie programu	11	Przechowywanie
8	Wyświetlanie ustawień programu	12	Dane techniczne
		12	Usuwanie odpadów



www.tchibo.pl/instrukcje

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed bezpośrednim ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

OSTRZEŻENIE ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

UWAGA ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Przeznaczenie

- Urządzenie jest przeznaczone do wyrobu jogurtu i sera białego z mleka zwierzęcego lub roślinnego zgodnie z opisem w tej instrukcji obsługi.
- Urządzenie zaprojektowano do wytwarzania jogurtów i serków w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach itp. ani w celach komercyjnych.

Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych.
Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci poniżej 3. roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia ani kabla zasilającego. Nie wolno pozostawiać dzieci samych z urządzeniem w czasie, gdy urządzenie pracuje.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 3, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
- Dzieci nie mogą czyścić urządzenia, chyba że mają powyżej 8 lat i podczas czyszczenia znajdują się pod nadzorem. Urządzenie nie wymaga prac konserwacyjnych.
- Kabel zasilający prowadzić tak, aby nie zwisał z powierzchni roboczej. Nie będzie wówczas niebezpieczeństwa, że małe dzieci zrzucą urządzenie, ciągnąc za kabel.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy przechowywać je poza zasięgiem dzieci.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, którego parametry są zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z danymi technicznymi urządzenia. Podczas zakupu przedłużacza należy skonsultować się ze sprzedawcą.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ... jeśli podczas pracy urządzenia wystąpią usterki,
... przed zdjęciem pokrywki i wyjęciem pojemnika wewnętrznego,
... po użyciu oraz
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Właznik/wyłącznik nie odłącza całkowicie urządzenia od napięcia sieciowego. Odłączenie od zasilania odbywa się tylko poprzez wyciągnięcie zasilacza sieciowego z gniazdka elektrycznego. Gniazdko elektryczne musi być zatem łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć zasilacz sieciowy.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przegniony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Urządzenie i kabel zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie wolno

używać urządzenia w przypadku, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub gdy urządzenie spadło na ziemię.

- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcji. Naprawę urządzeń elektrycznych należy zlecać wyłącznie specjalistom elektrykom, ponieważ nieprawidłowo wykonane naprawy mogą skutkować poważnymi szkodami następczymi. Wszelkie naprawy należy zlecać zakładowi specjalistycznemu.
- Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę.

Niebezpieczeństwo oparzeń ciała / pożaru

- Urządzenie nagrzewa się podczas użycia – w zależności od ustawionego programu może się nagrzać nawet do temperatury 65°C. Należy dopilnować, aby nikt nie dotykał gorących powierzchni urządzenia. W razie potrzeby należy wyjmować pojemnik wewnętrzny przy użyciu rękawic kuchennych itp.
- Przed czyszczeniem urządzenia poczekać, aż wystarczająco ostygnie.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Zwrócić uwagę, aby rozwinięty kabel nie miał styczności z urządzeniem.
- W żadnym wypadku nie wolno używać urządzenia na pusto, tzn. bez wypełnionego pojemnika wewnętrznego.

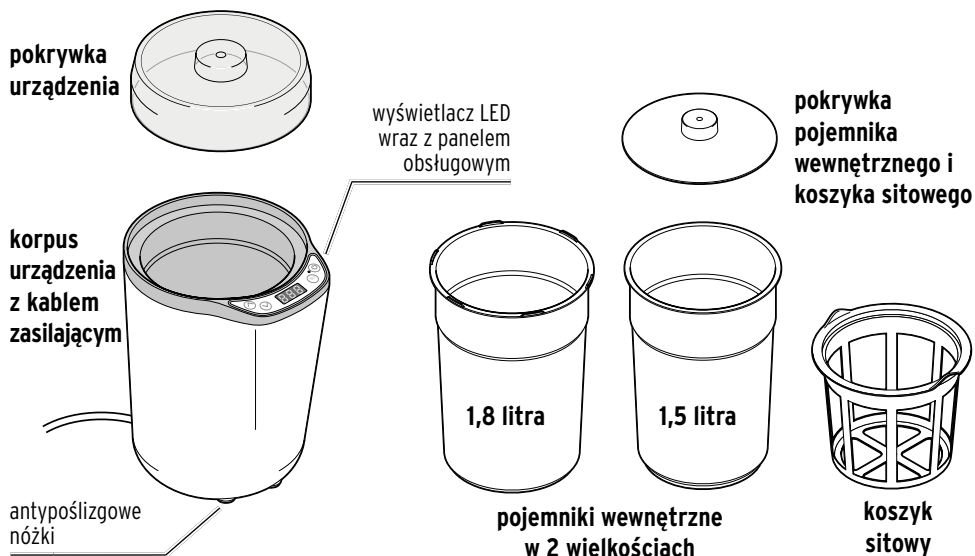
Ostrzeżenie przed szkodami zdrowotnymi

- Mleko szybko się psuje, stanowiąc dobrą pożywkę dla najróżniejszych drobnoustrojów. Dlatego podczas przetwarzania produktów mlecznych należy pamiętać o zachowaniu absolutnej czystości. Po każdym użyciu należy dokładnie umyć wszystkie części urządzenia.
- Gotowy jogurt/ser biały należy przechowywać w lodówce i spożyć go w przeciągu maksymalnie 10 dni. Zwrócić uwagę na to, aby data przydatności użytych składników do spożycia nie została przekroczona!

Szkody materialne

- Urządzenie należy chronić przed wstrząsami, upadkiem, kurzem/pyłem, wilgocią, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz skrajnymi temperaturami.
- W celu użycia urządzenie należy ustawić na twardej, równej powierzchni, która jest łatwo dostępna. Nie należy stawiać urządzenia na wibrujących powierzchniach (takich jak np. lodówka, pralka itp.) i należy unikać przeciągów.
- Należy zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła, takich jak np. włączona płyta kuchenna lub piekarnik/piec.
- Nie wolno poruszać ani przemieszczać urządzenia w czasie, gdy jest ono w użyciu.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Nie wolno używać pojemnika wewnętrznego, przynależnej pokrywki oraz koszyka sitowego w kuchence mikrofalowej.
- Pojemniki wewnętrzne wraz z przynależną pokrywką oraz koszyk sitowy nadają się do stosowania w lodówce. Nie wolno jednak wstawiać do lodówki całego urządzenia.
- Kabel zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć. Kabel ten nie może zwisać z krawędzi powierzchni roboczej, na której jest ustawione urządzenie, aby nieopatrnie nie doszło do zrzucenia urządzenia.
- Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki. Powierzchnie robocze są powlekane różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a także pielęgnowane różnymi środkami chemicznymi. W związku z tym nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych substancji zawierają agresywne składniki, które zmiękczą nóżki urządzenia.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, względnie twardych szczotek itp.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Przyciski funkcyjne



Wybór programu / w programie **P-5**:
zwiększanie czasu lub temperatury



Wybór programu / w programie **P-5**:
zmniejszanie czasu lub temperatury

SET

W trakcie wykonywanego programu:
Nacisnąć 1x: wyświetlenie ustawionego programu
Nacisnąć 2x: wyświetlenie temperatury

W programie **P-5**:

Nacisnąć 1x: wywołanie trybu ustawiania czasu
Nacisnąć 2x: wywołanie trybu ustawiania temperatury

Uruchamianie / przerywanie programu



Pro-gram	Tempe-ratura	Czas trwa-nia	
P-1	42°C	10 h	jogurt naturalny
P-2	30°C	8 h	ser biały śmietankowy
P-3	38°C	10 h	jogurt wegański/ bez laktozy (na mleku sojowym)
P-4	55°C	5 h	ekstrakt ziołowy
P-5	ręczne ustawianie czasu i temperatury		

Wszystko o składnikach

- W celu przygotowania jogurtu można wykorzystać mleko poddane działaniu bardzo wysokiej temperatury (UHT) lub mleko pasteryzowane (świeże). Najlepiej nadaje się mleko UHT.
 - Nie stosować mleka niepasteryzowanego! Mleko surowe musi zostać przed spożyciem lub przetworzeniem podgrzane do temperatury co najmniej 70°C, aby wyeliminować bakterie szkodliwe dla zdrowia.
 - Aby wywołać proces dojrzewania, potrzebny jest świeży jogurt naturalny bez dodatku owoców lub soku owocowego. Jogurt powinien zawierać **żywe kultury bakterii jogurtowych**. Im dłuższy jest termin przydatności używanego jogurtu do spożycia, tym więcej żywych kultur bakterii jest w nim zawartych. Alternatywnie do świeżego jogurtu można również użyć kultur bakterii jogurtowych w formie proszku (tzw. ferment). Należy przy tym przestrzegać wskazówek producenta.
 - Należy zwrócić uwagę na zawartość tłuszczu w jogurcie i mleku. Aby uzyskać optymalny rezultat, zawartość tłuszczu powinna być w obu przypadkach identyczna. Im większa zawartość tłuszczu, tym gęstszy będzie jogurt.
 - W przypadku stosowania mleka o niskiej zawartości tłuszczu (1,5%) można dodać inuliny lub mleka w proszku, aby uzyskać bardziej kremową konsystencję jogurtu.
Zalecane dozowanie: 1-2 łyżki inuliny/mleka w proszku na 1 litr mleka.
 - W przypadku stosowania roślinnych alternatyw dla mleka (takich jak np. mleko sojowe, migdałowe, kokosowe, łubinowe) konsystencja gotowego jogurtu pozostanie raczej rzadka. Poprzez dodanie skrobi roślinnej (np. z tapioki) można zagęścić masę jogurtową. Najlepiej samemu wypróbować, jaki dodatek takiej skrobi pozwoli osiągnąć żądany rezultat (konsystencję).
 - Używane mleko oraz jogurt naturalny powinny mieć najlepiej temperaturę pokojową.
- Składniki te należy wyjąć z lodówki odpowiednio wcześniej przed użyciem.
- Przed przystąpieniem do wyrobu jogurtu/sera białego należy upewnić się, że wszystkie akcesoria i przybory są absolutnie czyste, ponieważ produkty mleczne są bardzo podatne na rozwój drobnoustrojów niebezpiecznych dla zdrowia.
 - Dodatki takie jak środki słodzące lub aromaty należy dodawać do gotowego jogurtu w późniejszym czasie.
 - Czas dojrzewania ma wpływ na konsystencję oraz smak gotowego jogurtu. Im dłużej dojrzewa jogurt, tym gęstszy i „mocniejszy” w smaku będzie produkt końcowy.
 - Jeśli proces dojrzewania zostanie zakłócony (np. przez wstrząsy urządzenia), skutkiem może być niezestalenie się (niezagęszczenie) jogurtu.
 - Gdy jogurt zostanie wyjęty z urządzenia, nie należy go od razu mieszać. Najpierw powinien on zostać odstawiony do dojrzewania w lodówce, a dopiero potem może być mieszany i mogą być dodawane dalsze składniki.
 - Okres przydatności do spożycia samodzielnie wyprodukowanego jogurtu zależy generalnie od okresu przydatności do spożycia użytych do jego wyrobu składników. Dlatego przy wyborze składników należy zwrócić uwagę na ich jak najdłuższy okres przydatności do spożycia. Gotowy jogurt należy przechowywać w lodówce i spożyć go w przeciągu kilku dni.
 - Aby przystąpić do wyrobu kolejnego jogurtu za pomocą urządzenia, można użyć 150 ml wyprodukowanego wcześniej jogurtu. Powinien on jednak być jeszcze świeży - nie może być przechowywany w lodówce zbyt długo. Jeśli wyprodukowany przy jego użyciu jogurt nie osiągnie żądanej gęstości, należy następnym razem posłużyć się świeżym jogurtem naturalnym ze sklepu.

Przed pierwszym użyciem

Rozpakowanie i czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci -

zagrożenie życia wskutek uduszenia/
zakrzuszenia

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Najlepiej od razu je usunąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie
życia wskutek porażenia prądem
elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących.

Ustawianie urządzenia

- ▷ Ustawić urządzenie na równej, stabilnej i antypoślizgowej powierzchni roboczej, która jest odporna na wysokie temperatury. Miejsce ustawienia musi być spokojne i osłonięte, tak aby urządzenie nie musiało być przenoszone w trakcie użycia.

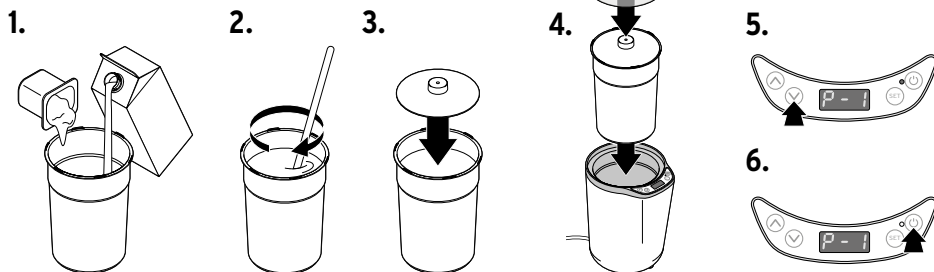


Należy pamiętać:

- Podczas użycia urządzenie nie może być narażone na działanie jakichkolwiek wstrząsów lub wibracji. Nie wolno przemieszczać urządzenia w trakcie jego pracy.
- Urządzenie należy ustawić w pomieszczeniu o normalnej temperaturze i unikać przeciągów.
- Kabel zasilający nie może zwisać z powierzchni roboczej, na której jest ustawione urządzenie, aby nieopatrzenie nie doszło do zrzucenia urządzenia.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria – patrz rozdział „Widok całego zestawu (zakres dostawy)” – i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzeć korpus urządzenia wewnątrz oraz na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć urządzenie.
3. Dokładnie umyć pojemniki wewnętrzne, przy należną pokrywkę oraz koszyk sitowy w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki. Elementy te można również myć w zmywarce do naczyń.
4. Przed użyciem urządzenia starannie wysuszyć wszystkie części.

Obsługa



1. Umieścić składniki zgodnie z przepisem w dużym lub małym pojemniku wewnętrznym.
2. Dokładnie przemieszać składniki za pomocą trzepaczki.
3. Zamknąć pojemnik wewnętrzny przynależną pokrywką.
4. Wstawić pojemnik wewnętrzny do urządzenia i nałożyć pokrywkę urządzenia. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.

Na wyświetlaczu na chwilę pojawiają się wszystkie wskazania, a następnie miga **P-1**. Urządzenie znajduje się w stanie gotowości.

5. Nacisnąć przycisk **▲** lub **▼** do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się numerżądanego programu.
6. Nacisnąć przycisk **⏻**, aby uruchomić wybrany program. Lampka kontrolna świeci na zielono.
Na wyświetlaczu widnieje czas pozostały do końca programu w godzinach (**h**).

Po upływie czasu programu następuje automatyczne wyłączenie urządzenia. Lampka kontrolna gaśnie. Na wyświetlaczu widnieje wówczas **00h**.

7. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
8. Wyjąć pojemnik wewnętrzny z gotowym jogurtem/serem białym z urządzenia i przed spożyciem poddać gotowy jogurt/ser biały dalszej obróbce zgodnie z przepisem (np. schłodzić, odcedzić itd.).

Przedwczesne przerywanie programu

Użytkownik może w każdej chwili przerwać wykonywanie programu przed upływem ustawionego w programie czasu (np. w celu ustawienia innego programu).

- ▷ Przytrzymać wciśnięty przycisk **⏻** przez 2 sekundy. Lampka kontrolna gaśnie, a program zaczyna migać na wyświetlaczu.

Teraz można wybrać inny program lub całkowicie wyłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Wyświetlanie ustawień programu

W trakcie wykonywania programu użytkownik może przyciskiem **SET** w każdej chwili wyświetlić numer włączonego programu oraz ustawioną temperaturę:

- ▷ Nacisnąć 1x przycisk **SET**: na wyświetlaczu przez ok. 2 sekundy pokazywany jest numer włączonego programu.
- ▷ Nacisnąć 2x przycisk **SET**: na wyświetlaczu przez ok. 2 sekundy pokazywana jest ustawiona temperatura.

Następnie wyświetlacz automatycznie powraca do wskazywania czasu pozostałego do końca programu.

Przepisy na wyrób jogurtu/sera białego – programy



Należy przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale „Wszystko o składnikach”!

Jogurt naturalny (P-1)

Składniki na mały pojemnik wewnętrzny (1,5 l)

1,35 l mleka UHT + 150 ml świeżego jogurtu naturalnego

Alternatywnie: 1,5 l mleka UHT + 2 g fermentu jogurtowego w proszku

Składniki na duży pojemnik wewnętrzny (1,8 l)

1,5 l mleka UHT + 150 ml świeżego jogurtu naturalnego

Alternatywnie: 1,6 l mleka UHT + 2 g fermentu jogurtowego w proszku

Sposób przyrządzania

1. Umieścić składniki w żądanym pojemniku wewnętrznym i dokładnie je przemieszać za pomocą trzepaczki.
2. Zamknąć pojemnik wewnętrzny przynależną pokrywką, włożyć pojemnik wewnętrzny do urządzenia, a następnie zamknąć urządzenie przynależną pokrywką.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, wybrać program **P-1** i uruchomić program za pomocą przycisku

Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania programu **10h**. Lampka kontrolna świeci na zielono.

Po upływie czasu programu następuje automatyczne wyłączenie urządzenia. Lampka kontrolna gaśnie, a na wyświetlaczu widnieje **00h**.

4. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby całkowicie wyłączyć urządzenie.
5. Przed spożyciem wstawić pojemnik wewnętrzny z gotowym jogurtem na około 3 godziny do lodówki w celu schłodzenia.

Rada

Do gotowego jogurtu naturalnego można bezpośrednio przed spożyciem dodać miodu, cukru, marmolady, świeżych owoców itd. – dokładnie według osobistych preferencji.

Ser biały śmietankowy (P-2)

Składniki

500 ml świeżego mleka 3,8% + 150 ml świeżego jogurtu naturalnego 3,8% + 200 ml śmietany

Sposób przyrządzania

1. Umieścić składniki w **małym** pojemniku wewnętrznym i dokładnie je przemieszać za pomocą trzepaczki.
2. Zamknąć pojemnik wewnętrzny przynależną pokrywką, włożyć pojemnik wewnętrzny do urządzenia, a następnie zamknąć urządzenie przynależną pokrywką.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, wybrać program **P-2** i uruchomić program za pomocą przycisku .

Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania programu **08h**. Lampka kontrolna świeci na zielono.

Po upływie czasu programu następuje automatyczne wyłączenie urządzenia. Lampka kontrolna gaśnie, a na wyświetlaczu widnieje **00h**.

4. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby całkowicie wyłączyć urządzenie.
5. Wyjąć z urządzenia pojemnik wewnętrzny z masą serową.
6. Umieścić koszyk sitowy w **dużym** pojemniku wewnętrznym i przelać masę serową do koszyka sitowego, tak aby umożliwić odpłynięcie serwatki.
7. Zamknąć koszyk sitowy oraz pojemnik wewnętrzny przynależną pokrywką, a następnie wstawić ser biały na ok. 24 godziny do lodówki w celu odcedzenia i schłodzenia.

Rada

Do gotowego śmietankowego sera białego można przed spożyciem dodać świeże zioła, przyprawy oraz inne składniki – dokładnie według osobistych preferencji.

Jogurt wegański bez laktozy (np. z mleka sojowego) (P-3)

Składniki

1 l mleka sojowego + 150 ml jogurtu sojowego

Sposób przyrządzania

1. Umieścić składniki w żądanym pojemniku wewnętrznym i dokładnie je przemieszać za pomocą trzepaczki.
2. Zamknąć pojemnik wewnętrzny przynależną pokrywką, włożyć pojemnik wewnętrzny do urządzenia, a następnie zamknąć urządzenie przynależną pokrywką.
3. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, wybrać program **P-3** i uruchomić program za pomocą przycisku .

Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas trwania programu **10h**. Lampka kontrolna świeci na zielono.

Po upływie czasu programu następuje automatyczne wyłączenie urządzenia. Lampka kontrolna gaśnie, a na wyświetlaczu widnieje **00h**.

4. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby całkowicie wyłączyć urządzenie.
5. Przed spożyciem wstawić pojemnik wewnętrzny z gotowym jogurtem na około 3 godziny do lodówki w celu schłodzenia.

Wskazówka

Do gotowego jogurtu naturalnego można bezpośrednio przed spożyciem dodać cukru, marmolady, świeżych owoców itd. - dokładnie według osobistych preferencji.

Ekstrakt ziołowy (P-4)

Składniki

300 ml neutralnego oleju spożywczego (np. oliwy z oliwek) + ok. 15-20 g świeżego tymianku

Sposób przyrządzania

1. Opłukać świeży tymianek, strząsnąć energicznie pozostałą wodę, a następnie drobno pokroić. Potem odłożyć tymianek na noc do wyschnięcia na ręczniku papierowym.
2. Wyszuszony tymianek przesypać do wybranego pojemnika wewnętrznego, a następnie zalać olejem/oliwą. Tymianek powinien być całkowicie przykryty olejem/oliwą.
3. Zamknąć pojemnik wewnętrzny przynależną pokrywką, włożyć pojemnik wewnętrzny do urządzenia, a następnie zamknąć urządzenie przynależną pokrywką.
4. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, wybrać program **P-4** i uruchomić program za pomocą przycisku .

Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas trwania programu **05h**. Lampka kontrolna świeci na zielono.

Po upływie czasu programu następuje automatyczne wyłączenie urządzenia. Lampka kontrolna gaśnie, a na wyświetlaczu widnieje **00h**.

5. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby całkowicie wyłączyć urządzenie.
6. Wyjąć pojemnik wewnętrzny z urządzenia i przełać przygotowaną oliwę ziołową do odpowiedniego szklanego naczynia (np. butelki) z zakrętką.
7. Pozostawić oliwę ziołową przez kolejne 3-4 dni w ciepłym miejscu.
8. Następnie przełać oliwę ziołową przez drobne sito, aby odfiltrować stałe pozostałości ziół. Gotowy ekstrakt ziołowy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

Ręczne ustawianie czasu i temperatury (P-5)

Ten program daje użytkownikowi możliwość indywidualnego ustawiania temperatury i czasu trwania programu według własnych wymagań i preferencji.

1. Umieścić żądane składniki w małym lub dużym pojemniku wewnętrznym i dokładnie je przemieszać za pomocą trzepaczki.
 2. Zamknąć pojemnik wewnętrzny przynależną pokrywką, włożyć pojemnik wewnętrzny do urządzenia, a następnie zamknąć urządzenie przynależną pokrywką.
 3. Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego. Na wyświetlaczu miga **P-1**.
 4. Naciskać przycisk **▲** lub **▼** do momentu, aż na wyświetlaczu będzie migać program **P-5**.
 5. Nacisnąć przycisk **SET**. Na wyświetlaczu miga teraz ostatnio ustawiona temperatura.
 6. Używając przycisków **▲** / **▼**, ustawić żądaną temperaturę (min. 25°C - maks. 65°C).
 7. Nacisnąć ponownie przycisk **SET**. Na wyświetlaczu miga teraz ostatnio ustawiony czas trwania programu.
 8. Używając przycisków **▲** / **▼**, ustawić żądany czas trwania programu (min. 1 h - maks. 99 h).
 9. Nacisnąć przycisk **⏻**, aby uruchomić program z indywidualnymi ustawieniami czasu i temperatury. Lampka kontrolna świeci na zielono.
- Po upływie czasu programu następuje automatyczne wyłączenie urządzenia. Lampka kontrolna gaśnie, a na wyświetlaczu widnieje **00h**.
10. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, aby całkowicie wyłączyć urządzenie.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

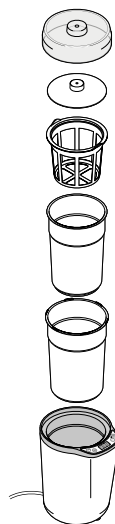
WSKAZÓWKA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.

1. W razie potrzeby odczekać, aż urządzenie w wystarczającym stopniu ostygnie.
2. Wytrzeć korpus urządzenia wewnątrz oraz na zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką. Następnie starannie osuszyć urządzenie.
3. Dokładnie umyć użyte akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń, używając miękkiej gąbki. Pojemniki wewnętrzne, przynależna pokrywka oraz koszyk sitowy nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.
4. Przed schowaniem urządzenia starannie wysuszyć wszystkie jego części/akcesoria.

Przechowywanie

- ▷ Akcesoria należy przechowywać w urządzeniu, oszczędzając miejsce – patrz rysunek obok.
- ▷ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



Dane techniczne

Model:	707 354	Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50 Hz		
Klasa ochronności:	II 	Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.pl
Moc:	25 W		
Moc pobierana w stanie wyłączonym:	0,33 W		
Zakres ustawianych temperatur:	25-65°C		
Zakres ustawianych czasów trwania programu:	1-99 godzin		
Pojemność:	mały pojemnik wewnętrzny 1,5 l duży pojemnik wewnętrzny 1,8 l		

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Urządzenie oraz jego opakowanie wyprodukowano z wartościowych materiałów, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tekstury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Numer artykułu: 707 354