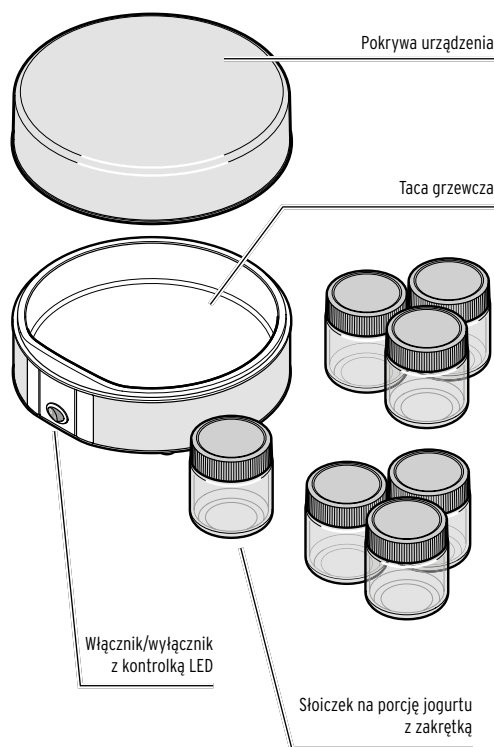


Jogurtownica elektryczna

pl Instrukcja obsługi



Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Numer artykułu: 719 221

Model: YM 101
Producent: Jaxmotech GmbH, Ostring 60,
66740 Saarlouis, Germany,
info@jaxmotech.de



Na temat niniejszej instrukcji

Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt zgodnie z niniejszą instrukcją, aby uniknąć przypadkowych urazów ciała lub szkód.
Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję.
Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia urazów ciała.



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

Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

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

UWAGA ostrzega przed możliwymi niewielkimi obrażeniami.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

Urządzenie jest przeznaczone do wyrobu jogurtu z mleka zwierzęcego lub roślinnego. Można za jego pomocą również przygotowywać jogurt typu greckiego.

Tacy grzewczej i słoiczek na porcję jogurtu należy używać wyłącznie do przygotowywania jogurtu w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nie używać tacy grzewczej jako płyty grzejnej itp.!

Urządzenie zaprojektowano do wytwarzania jogurtów w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się ono do zastosowań komercyjnych.

Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach pracowniczych w obszarach 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

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci.
Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Dzieci nie mogą 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 3. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały 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 konserwacji.
- Należy uważać, aby kabel zasilający nie zwisał z powierzchni roboczej - małe dzieci mogłyby za niego pociągnąć i rzucić urządzenie.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy przechowywać je poza zasięgiem dzieci.

Niebezpieczeństwo na skutek prądu elektrycznego

- Nie dopuszczać do kontaktu tacy grzewczej i kabla zasilającego z wodą lub innymi cieczami, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Tacy grzewczej i kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Tacę grzewczą należy stawiać zawsze na suchej powierzchni.
- Nie używać urządzenia w pobliżu zlewu, mokrymi rękami lub stojąc na wilgotnej podłodze. Jeśli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka przed dotknięciem urządzenia.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, którego parametry są zgodne z danymi technicznymi produktu.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Nie wolno używać urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń lub upadku urządzenia lub jego części.
- Nie wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Naprawę urządzeń elektrycznych należy zlecać wyłącznie specjalistom elektrykom, ponieważ nieprawidłowo wykonane naprawy mogą skutkować poważnymi szkodami następczymi. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie w specjalistycznym warsztacie.
- Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożeń musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... jeśli urządzenie nie jest używane,
 - ... przed wyjęciem słoiczek na porcję jogurtu,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... jeśli podczas pracy urządzenia wystąpią usterki lub
 - ... podczas burzy.Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

Niebezpieczeństwo pożaru / oparzeń

- Urządzenie należy zawsze ustawiać na płaskiej, stabilnej, suchej, czystej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej. Pod urządzeniem powietrze musi mieć możliwość swobodnej

- cyrkulacji. Dlatego nigdy nie należy umieszczać urządzenia na miękkich powierzchniach, takich jak obrusy, ściereczki, itp. Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio na krawędzi powierzchni roboczej. Zachować odpowiednią odległość od łatwopalnych materiałów, ścian, mebli itp. i źródeł ciepła, takich jak płyty kuchenne lub piekarniki.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Należy zwrócić uwagę, aby rozwinięty kabel nie miał styczności z urządzeniem.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania i staje się gorące także z zewnątrz. Należy dopilnować, aby nikt nie dotykał gorących powierzchni urządzenia. W razie potrzeby wyjmować gorące słoiczki na porcję jogurtu przy użyciu rękawic kuchennych itp.
- Przed czyszczeniem urządzenia zacząć, aż wystarczająco ostygnie.

Niebezpieczeństwo dla zdrowia

- Zwrócić uwagę na konieczną higienę! Słoiczki na porcję jogurtu przed użyciem muszą być absolutnie czyste, aby nie doszło do niepożądanego namnażania się bakterii.

Szkody materialne

- Nie włączać urządzenia bez włożonych i napełnionych słoiczek na porcję jogurtu.
- Kabel zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie doszło do przypadkowego zrzucenia urządzenia.
- Urządzenie należy chronić przed wstrząsami, upadkiem, kurzem/pyłem, wilgocią, bezpośrednim nasłonecznieniem oraz ekstremalnymi temperaturami.
- Nie wstawiać tacy grzewczej do lodówki.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Pokrywa urządzenia nie jest odporna na pęknięcia. Należy obchodzić się z nią ostrożnie i przed każdym użyciem sprawdzić, czy nie jest uszkodzona.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli wejdą w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nożek urządzenia i rozmiękczą go. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, w razie potrzeby można umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów, agresywnych lub ściernych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów lub gąbek do szorowania, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.

Ważne wskazówki dotyczące słoiczek na porcję jogurtu

- Chociaż słoiczki na porcję jogurtu są wysoce odporne na działanie wysokich temperatur, jednak nie izolują od gorąca i po wlaniu do nich ciepłego mleka stają się ciepłe. Po fermentacji słoiczki na porcję jogurtu mogą być dość gorące. Należy je dotykać wyłącznie w rękawicach kuchennych itp. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie napełniać słoiczek po brzegi, lecz maksymalnie poniżej krawędzi gwintu.
- Nie narażać słoiczek na silne wahania temperatur (temperatury szokowe). Istnieje ryzyko pęknięcia słoiczek i odniesienia obrażeń!

- Nie stawiać gorących słoiczek na zimnej lub mokrej powierzchni. Zawsze używać odpowiedniej, odpornej na wysokie temperatury podkładki.
- Słoiczki na porcję jogurtu nadają się do przechowywania w lodówce. Nie należy jednak wkładać ich do zamrażarki!
- Słoiczki na porcję jogurtu należy umieszczać wyłącznie na przeznaczoną do tego celu tacę grzewczej. Nie używać słoiczek na porcję jogurtu w piekarniku, kuchence mikrofalowej, na płycie kuchennej, nad otwartym ogniem ani nad innymi źródłami ciepła.
- Unikać mocnego uderzania słoiczek.
- Jeśli słoiczek na porcję jogurtu wykazuje pęknięcia lub podobne uszkodzenia, takie jak rysy lub wyszczerbienia, pod żadnym pozorem nie należy go dalej używać. Istnieje ryzyko pęknięcia słoiczek i odniesienia obrażeń!
- Słoiczki na porcję jogurtu nie zamykają się szczelnie. Zawsze trzymać słoiczki w pozycji pionowej, a gotowy jogurt przed transportem i dłuższym przechowywaniem przelać do innych, szczelnie zamykanych pojemników.

Dane techniczne

Model:	YM 101
Numer artykułu:	719 221
Taca grzewcza	
Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	15 W
Klasa ochronności:	II
Temperatura otoczenia:	od +10 do +40°C
Słoiczki na porcję jogurtu	
Maks. pojemność:	180 ml
Odporność na temperaturę:	od +3 do +60 °C

Usuwanie odpadów

Produkt 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 zutylizować zgodnie z zasadami segregacji. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być wyrzucane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania użytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają materiały niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udziela administracja samorządowa.

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE -

zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

• Urządzenie i kabel zasilający nie mogą mieć kontaktu z wilgocią. Ustawić urządzenie w suchym miejscu.



OSTRZEŻENIE -

niebezpieczeństwo pożaru

• Ustawić urządzenie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Zachować odpowiednią odległość od materiałów łatwopalnych i źródeł ciepła.



UWAGA -

niebezpieczeństwo poparzeń

• Urządzenie i słoiczki na porcje jogurtu nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykać gorących części urządzenia i w razie potrzeby wyjmować słoiczki na porcje jogurtu za pomocą rękawicy kuchennej itp.



UWAGA -

zagrożenie dla zdrowia

• Słoiczki na porcje jogurtu muszą być absolutnie czyste, aby nie doszło do niepożądanego namnażania się bakterii.

Przed pierwszym użyciem

▷ Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.

▷ Wyczyścić produkt, szczególnie słoiczki na porcje jogurtu, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

▷ Przed użyciem urządzenia wszystkie części muszą być całkowicie suche.

Wszystko o składnikach

• Do produkcji jogurtu potrzebna jest duża ilość mleka, na przykład krowiego, najlepiej o zawartości tłuszczu 1,5% lub 3,5%. Można używać zarówno mleka UHT, jak i mleka pasteryzowanego.

Mleko UHT ma tę zaletę, że nie wymaga wstępnej obróbki. Za to fermentacja w urządzeniu trwa nieco dłużej.

Mleko pasteryzowane zawiera resztki bakterii, dlatego przed użyciem go do produkcji jogurtu należy krótko podgrzać je do temperatury 90°C.

Po tym procesie bardzo dobrze nadaje się ono do produkcji jogurtu.

Mleko surowe **nie** nadaje się do produkcji jogurtu!

• Do przygotowania jogurtu można również użyć roślinnych zamienników mleka, takich jak mleko sojowe, mleko kokosowe, napój migdałowy lub napój owsiany. Ze względu na różną zawartość białka i tłuszczu może być jednak konieczne dodanie innych środków zagęszczających, takich jak skrobia roślinna.

• Mleko podczas przygotowywania nie może być zbyt gorące, w przeciwnym razie kultury jogurtowe zostaną zniszczone i w jogurcie powstaną grudki. Optymalna będzie temperatura około 42°C.

• Aby wywołać proces dojrzewania, potrzebny jest świeży jogurt naturalny bez dodatku owoców ani soku owocowego. **Jogurt musi zawierać żywe kultury bakterii jogurtowych** - należy zwrócić uwagę na listę składników.

Alternatywnie można również użyć kultur jogurtowych w proszku. Są one szczególnie przydatne, jeśli chcesz, aby Twój jogurt był wegański. Kultury jogurtowe w proszku można kupić na przykład w sklepach ze zdrową żywnością lub w Internecie.

• Należy zwrócić uwagę na zawartość tłuszczu w jogurcie i mleku. Musi być ona identyczna dla obu produktów, w przeciwnym razie jogurt będzie zbyt

płynny. Im większa zawartość tłuszczu, tym jogurt będzie gęstszy.

• Dodanie mleka w proszku (2 łyżki stołowe na 1 litr mleka) spowoduje, że jogurt stanie jeszcze bardziej zwarty i kremowy.

• Czas przygotowania wynosi od 10 do 15 godzin i zależy od użytego mleka, kultury jogurtowej i pożądanej konsystencji gotowego jogurtu. Generalnie obowiązuje zasada: im dłuższy czas przygotowania, tym bardziej zwarty jogurt. Mleko UHT wymaga więcej czasu niż mleko pasteryzowane, a mleko pełne wymaga więcej czasu niż mleko półtłuste.

Jeśli jogurt nie wydaje się wystarczająco zwarty, należy pozostawić go w urządzeniu na dłużej.

• Do późniejszego przygotowania kolejnych kultur jogurtowych można użyć także wyprodukowanego przez siebie jogurtu. Ważne jest, aby jogurt był zawsze świeży.

• Im dłużej ten sam jogurt jest używany jako kultura jogurtowa tym rzadszy staje się wyprodukowany przy jego użyciu jogurt. Najpóźniej po 10 użyciach lub jeśli jogurt jest zbyt rzadki, należy użyć nowego jogurtu.

• Okres przydatności do spożycia domowego jogurtu zależy od okresu przydatności do spożycia użytego mleka i kultury jogurtowej.

Ustawianie urządzenia

• Ustawić urządzenie w pomieszczeniu, w którym panuje temperatura pokojowa.

• Ustawić urządzenie z dala od przeciągów i nie narażać go na wstrząsy.

• Podłoże musi być równe, stabilne, suche, czyste i odporne na wysokie temperatury.

• Pod urządzeniem powietrze musi mieć możliwość swobodnej cyrkulacji. Dlatego nigdy nie należy umieszczać urządzenia na miękkich powierzchniach, takich jak obrusy, ściereczki, itp.

• Nie wolno przemieszczać urządzenia w trakcie jego pracy. Dlatego też należy wybrać miejsce, w którym urządzenie może pozostać przez cały czas przygotowania jogurtu.

Przygotowanie jogurtu

• Podczas pierwszego nagrzewania może pojawić się lekki zapach, ale jest on nieszkodliwy. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.

• Jeśli użyjesz jogurtu w proszku jogurtowego zamiast jogurtu naturalnego, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi ilości i zastosowania.

• Przestrzegaj również wszystkich instrukcji zawartych w rozdziale „Wszystko o składnikach”.

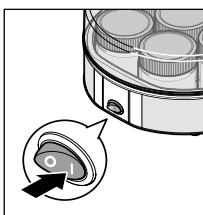
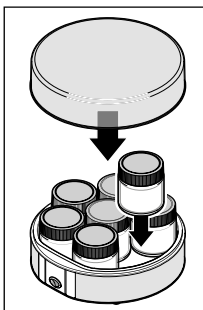
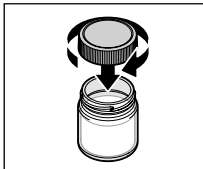
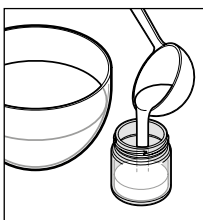
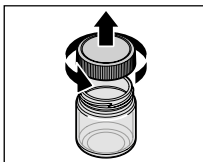
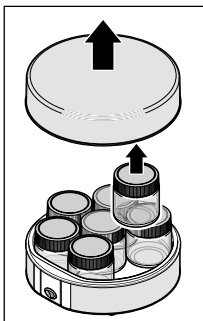
1. Przygotuj 150 g jogurtu naturalnego i pozwól mu osiągnąć temperaturę pokojową. Jogurtu nie należy mieszać z mlekiem prosto z lodówki!

2. **W przypadku użycia mleka pasteryzowanego:** Podgrzej 1 litr mleka w rondelku do temperatury ok. 90°C (nie dopuść do wrzenia!), a następnie pozwól mleku ostygnąć do temperatury ok. 42°C.

W przypadku użycia mleka UHT: Podgrzej 1 litr mleka w rondelku do temperatury ok. 42°C.

3. Umieść jogurt w misce i wlej najpierw tylko niewielką ilość ciepłego mleka. Dokładnie wymieszaj oba składniki trzepaczką, aż uzyskasz gładką masę. Następnie dodaj resztę mleka i kontynuuj mieszanie,

aż jogurt całkowicie rozpuści się w mleku. Proces ten nazywany jest również „zaszczepianiem” mleka.



4. Zdejmij pokrywę urządzenia i wyjmij słoiczki na porcje jogurtu.

5. Przekręć pokrywki słoiczków w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

6. Rozlej zaszczepione mleko do słoiczków na porcje jogurtu. Napelnij każdy słoiczek maksymalnie do poziomu poniżej krawędzi gwintu.

7. Zamknij słoiczki na porcje jogurtu, przekręcając pokrywki zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

8. Umieść napełnione i zamknięte słoiczki na tacy grzewczej i nałóż pokrywę urządzenia na urządzenie.

9. Włóż wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego i ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji I. Kontrolka LED w przełączniku zaświeci się.

Przygotowanie jogurtu rozpocznie się i trwa ok. 10 do 15 godzin, w zależności od użytego mleka i pożądanej konsystencji (patrz „Wszystko o składnikach”).

Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie jego pracy.

10. Po upływie czasu przygotowywania jogurtu wyłącz urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik w położeniu **0** i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

11. Zdejmij pokrywę urządzenia i ostrożnie wyjmij gorące słoiczki, używając w razie potrzeby rękawicy kuchennej.

12. Pozostaw słoiczki do ostygnięcia na podkładce odpornej na działanie wysokich temperatur.

13. Umieść słoiczki w lodówce na co najmniej 2 godziny przed spożyciem jogurtu.

Nigdy nie umieszczaj tacy grzewczej w lodówce!

Podczas fermentacji oddziela się niewielka ilość serwatki. Można ją odlać lub ponownie zmieszać z resztą jogurtu, aby był nieco rzadszy.

Domowy jogurt może być przechowywany w lodówce przez ok. 8 do 10 dni, w zależności od zawartości tłuszczu i daty przydatności do spożycia użytych składników.

• Pokrywki słoiczków na porcje jogurtu nie zamykają się szczelnie. Zawsze trzymaj słoiczki w pozycji pionowej, a gotowy jogurt przed transportem i dłuższym przechowywaniem przelać do innych, szczelnie zamykanych pojemników.

• Dodawaj owoce, dżem lub kompot do jogurtu dopiero krótko przed spożyciem.

Wariant: Jogurt typu greckiego

Aby przygotować jogurt typu greckiego, potrzebne są 1 litr pełnego mleka i 150-200 g jogurtu z pełnego mleka lub jogurtu greckiego (ok. 10% tłuszczu) lub odpowiednia kultura jogurtowa w proszku.

Aby przygotować jogurt, najpierw postępuj zgodnie z opisem w rozdziale „Przygotowanie jogurtu”, punkty 1-12. Pozostaw słoiczki na porcje jogurtu w urządzeniu na około 12 godzin.

Zamiast po ostygnięciu zamykać słoiczki i wkładać je do lodówki, umieść jogurt na sicie wyłożonym czystym, suchym bawełnianym ręcznikiem kuchennym. Umieść sito na odpowiednim naczyniu i wstaw je do lodówki na co najmniej 2 godziny.

W tym czasie serwatka spływa do naczynia pod spodem, a jogurt na sicie staje się gęsty i zwarty.

Gdy jogurt osiągnie pożądaną konsystencję, przelej go do szczelnie zamykanego pojemnika. Okres przydatności do spożycia tak przygotowanego jogurtu wynosi ok. 5 dni.

Porada: Odsączoną serwatkę można pić lub używać do pieczenia.

Czyszczenie i przechowywanie



OSTRZEŻENIE -

zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

• Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

• Nie zanurzać tacy grzewczej w wodzie.

WSKAZÓWKA - szkody materialne

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

▷ Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

▷ Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Czyszczenie tacy grzewczej

▷ Wytrzeć **wnętrze** tacy grzewczej ściereczką lekko zwilżoną wodą i ew. odrobiną płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzeć je suchą ściereczką.

▷ W razie potrzeby przetrzeć tacę grzewczą **z zewnątrz** ściereczką lekko zwilżoną wodą, a następnie przetrzeć ją suchą ściereczką. Uważać, aby do wnętrza urządzenia nie dostała się woda, np. przy włączniku/wyłączniku.

Czyszczenie słoiczków na porcje jogurtu, zakrętek i pokryw urządzenia

1. Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie wyczyścić słoiczki na porcje jogurtu, ich zakrętki i pokrywę urządzenia gorącą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń.

2. Opłukać części czystą wodą, a następnie dobrze je osuszyć.

3. Przed złożeniem urządzenia odczekać, aż wszystkie części dobrze wyschną. Z powodu wilgoci może tworzyć się na nich pleśń.

Słoiczki na porcje jogurtu, ich zakrętki i pokrywa urządzenia nadają się do mycia w zmywarce. Nie należy jednak kłaść plastikowych części bezpośrednio nad grzałką.

W przypadku zakrętek i pokryw urządzenia zalecamy delikatniejsze mycie ręczne.

Przechowywanie

▷ Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, w chłodnym i suchym miejscu, chronionym przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

▷ **Nie owijać wokół urządzenia kabla zasilającego.**

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Grudki w jogurcie

• Czy mleko było zbyt gorące?

• Czy mleko i jogurt nie zostały wystarczająco dokładnie wymieszane?

• Czy mleko nie zostało odpowiednio przygotowane (podgrzane/schłodzone)?

• Czy mleko było zepsute?

Gruba warstwa cieczy na powierzchni

• Czas przygotowania był za długi?

• Czy urządzenie było poruszane podczas przygotowywania jogurtu?

• Czy jogurt nie został wystarczająco schłodzony po przygotowaniu?

Jogurt jest za płynny

• Czy użyte mleko i kultura jogurtowa miały różną zawartość tłuszczu?

• Czas przygotowania był za krótki?

• Czy kultura jogurtowa nie była wystarczająco świeża?

• Czy urządzenie było poruszane podczas przygotowywania jogurtu?

Jogurt jest za kwaśny

• Czas przygotowania był za długi?