

**Jogurtovač PE-1784 Návod na použití: Dovoze: Ceramic Blade Co., Ltd, organizační složka, U Mlékárny 459/4, 460 01 Liberec XI, Czech Republic, [www.ceramicblade.cz](http://www.ceramicblade.cz) (CZ)** Jogurtovač důkladně vymyjte vodou. Dejte max 1l mléka a jeden přírodní jogurt (nebo jinou kulturu) do jogurtové vložky (střední část jogurtovače). Vše by mělo být pokojové teploty. Důkladně směs promíchejte lžící nebo vařečkou (nepoužívejte jiné elektrické komponenty – například šlehač nebo ponorný mixér uvnitř jogurtovače!). Zavřete nejprve malý kryt uvnitř a pak uzavřete úplně velkým horním krytem (kryty by měly do sebe zapadat). Zapojte jogurtovač do elektrické sítě a spusťte jej. Jogurtovač se během provozu může trochu pohybovat/ třást sebou (jako práčka při praní prádla). Během 6-10hodin je jogurt hotov (záleží na typu mléka, které použijete a dále na typu jogurtu. Můžete připravit vláčnější nebo tužší. Z plnotučného mléka trvá doba zrání jogurtu cca 6hodin. Z mléka polotučného to trvá cca 8-10hodin. Nezapomeňte si nařídít hodiny nebo budík na požadovaný čas. Můžete nechat i déle. Čerstvě připravený jogurt dejte minimálně na jednu hodinu do ledničky. Můžete také přidat ovoce, marmeládu nebo jiné. Nezapomeňte odpojit od el. sítě, pokud ho nepoužíváte! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky. Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti. Zabraňte v manipulaci dětem a nesvěprávným osobám bez dozoru! Výrobek nikdy neponořujte do vody! Po každém použití odpojte výrobek od el. sítě! Výrobek je určen pouze pro přípravu potravin ve smyslu návodu k obsluze. Zabraňte mechanickému poškození. Pokud je pracovní nádoba výrobku mechanicky poškozená, nesmí být výrobek používán. Výrobek nesmí pracovat v blízkosti tepelných zdrojů. Před prvním použitím omyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami. Výrobek používejte pouze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí. Výrobce ani prodejce neručí za škody způsobené nesprávným používáním. Výrobce ani prodejce nezodpovídá za škodu způsobenou špatnou instalací a manipulací s výrobkem. Záruka se nevztahuje na škody, které vyplývají z neodborného zacházení, nehody, opotřebení, nedodržení návodu k obsluze nebo změn na výrobku, provedených třetí osobou.

**(SK)** Jogurtovač dôkladne vymyte vodou. Dajte max 1l mlieka a jeden prírodný jogurt (alebo inú kultúru) do jogurtovej vložky (stredná časť jogurtovača). Všetko by malo byť izbovej teploty. Dôkladne zmes premiešajte lyžicou alebo vareškou (nepoužívajte iné elektrické komponenty - napríklad šľahač alebo ponorný mixér vnútri jogurtovača!). Zavrite najprv malý kryt vnútri a potom uzavrite úplne veľkým horným krytom (kryty by mali do seba zapadať). Zapojte jogurtovač do elektrickej siete a spusťte ho. Jogurtovač sa počas prevádzky môže trochu pohybovať / triasť sebou (ako práčka pri praní bielizne). Počas 6-10 hodín je jogurt hotový (záleží na type mlieka, ktoré použijete a ďalej na type jogurtu. Môžete pripraviť vláčnejšia alebo tužšie. Z plnotučného mlieka trvá doba zrenia jogurtu cca 6hodín. Z mlieka polotučného to trvá cca 8-10 hod. Nezapudnite si nariadiť hodiny alebo budík na požadovaný čas. Môžete nechať aj dlhšie. Čerstvo pripravený jogurt dajte minimálne na hodinu do chladničky. Môžete tiež pridať ovocie, marmeládu alebo iné. Nezapudnite odpojiť od el. siete, ak ho nepoužívate! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky. Výrobok je určený iba pre použitie v domácnosti. Zabráňte v manipulácii deťom a nesvojprávnym osobám bez dozoru! Výrobok nikdy neponárajte do vody! Po každom použití odpojte výrobok od el. siete! Výrobok je určený len na prípravu potravín v zmysle návodu na obsluhu. Zabráňte mechanickému poškodeniu. Ak je pracovná nádoba výrobku mechanicky poškodená, nesmie byť výrobok používaný. Výrobok nesmie pracovať v blízkosti tepelných zdrojov. Pred prvým použitím umyte všetky časti, ktoré prídu do styku s potravinami. Výrobok používajte iba na miestach, kde nehrozí jeho prevrnutie. Výrobca ani predajca neručí za škody spôsobené nesprávnym používaním. Výrobca ani predajca nezodpovedá za škodu spôsobenú zlou inštaláciou a manipuláciou s výrobkom. Záruka sa nevztahuje na škody, ktoré vyplývajú z neodborného zaobchádzania, nehody, opotrebenie, nedodržanie návodu na obsluhu alebo zmien na výrobku, vykonaných treťou osobou.

**(HU)** A joghurtkészítő gépet alaposan bő vízzel kimossuk. Adjon max 1 liter tejet és egy natúr joghurtot (vagy bármely más kultúra) a joghurt részbe (a joghurtkészítő gép középső részé). Mindezt tegye szobahőmérsékleten. Alaposan keverjük össze a keveréket egy kanállal vagy spatulával (ne használjon más elektromos eszközöket - például habverőt vagy kézi mixert a joghurtkészítőben!). Zárja le előbb a kis fedelet belül, majd zárja le a legfelső fedelet (a fedelek illeszkednek egymáshoz). A joghurtkészítő gépet csatlakoztassa a hálózathoz és indítsa el. A joghurtkészítő működésközben mozgathat egy kicsit / rázkódi (mint például a mosógép mosás közben). 6-10 órán belül kész a joghurt (attól függően, hogy milyen a felhasznált tej és joghurt típusa). Készülhet keményebb vagy lágyabb joghurt. Magas zsírtartalmú tejből készült joghurt érési időszaka kb. 6 óra. Félzsíros tejből, ez kb 8-10 óra. Ne felejtse el az idő beállítását, a kívánt eredmény érdekében. Tovább is hagyhatjuk. A frissen készített joghurtot legalább egy órát hagyja a hűtőben. Adhat hozzá gyümölcsöt, lekvárt vagy mást. A használatot követően húzza ki a hálózatból! Tisztításhoz ne használjon maró, durva súrolószert. A termék kizárólag otthoni használatra alkalmas. Tartsák azt távol gyermekektől és arra alkalmatlan személyektől! Soha ne merítse a terméket vízbe! Minden használat után húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból! A termék ételkészítésre szánt, a használati utasítás értelmében. Védje a mechanikai sérülésektől. Ha a termék munka tartálya mechanikailag sérült, a termék nem használható. A terméket nem használható hőforrás közelében. Az első használat előtt mossa meg a terméket minden részét, amely érintkezik az élelmiszerekkel. A terméket olyan helyen használja, ahol nem borul fel. Sem a gyártó, sem az eladó nem vállal felelősséget a helytelen használat által okozott károkért. Sem a gyártó, sem az eladó nem vállal felelősséget azon károkért, amelyek a termék helytelen összeszereléséből és kezeléséből adódnak. A garancia nem vonatkozik olyan eredetű károkra melyek a szakszerűtlen kezelés, baleset-, kopás, utasítások követésének elmulasztása vagy a termék, egy harmadik fél által végzett változtatásokból adódnak.

**(PL)** Urządzenie do robienia jogurtów dokładnie wypłucz wodą. Do wkładki jogurtowej (środkowa część urządzenia) wlej maks. 1 litr mleka i jogurt naturalny (lub inną kulturę). Wszystko powinno mieć temperaturę pokojową. Mieszanke wymieszaj dokładnie łyżką lub drewnianą łyżką (nie używaj metalowych akcesoriów – np. ubijacz lub mikser!). Najpierw zamknij małą pokrywę wewnątrz, a następnie zamknij pokrywę górną (osłony powinny do siebie pasować). Podłącz urządzenie do robienia jogurtów do sieci i włącz. Urządzenie podczas pracy może się trochę poruszać i trząść (jak pralka podczas prania). W ciągu 6-10 godzin jogurt jest gotowy (zależy jaki rodzaj mleka użyjesz i jaki rodzaj jogurtu wybierzesz). Możesz przygotować jogurt bardziej lub mniej ciekły. Używając mleka tłustego, czas dojrzewania jogurtu wynosi 6 godzin. Z mleka półtłustego 8-10 godzin. Nie zapomnij ustawić zegara! Możesz pozostawić nawet dłużej. Świeżo przygotowany jogurt włóż na godzinę do lodówki. Możesz do niego dodać owoce, dżem lub inne rzeczy. O ile nie używasz urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka! Nie używaj szorstkich i agresywnych środków czyszczących. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób niepełnosprawnych bez nadzoru osoby dorosłej! Urządzenia nigdy nie zanurzaj w wodzie! Po każdym użyciu urządzenia odłącz od sieci elektrycznej! Urządzenie przeznaczone jest tylko do przygotowania pokarmów zgodnie z informacjami zawartymi w instrukcji obsługi. Unikaj uszkodzeń mechanicznych. O ile dojdzie do uszkodzenia mechanicznego naczynia produktu, urządzenie nie może być używane. Urządzenie nie może pracować w pobliżu źródeł ciepła. Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części, które będą miały kontakt z jedzeniem. Z urządzenia korzystaj tylko w miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie. Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za nieprawidłową manipulację z urządzeniem. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, które powstały na skutek nieprawidłowej manipulacji z urządzeniem, awarii, stopnia zużycia, nieprzestrzegania instrukcji obsługi lub zmian stanu produktu, które powstały na skutek działania osoby trzeciej.

**(SLO)** Aparat za jogurt temeljito pomijte z vodo. V jogurtni vložke (sredinski del aparata za jogurt) vlijte maks 1 l mléka in en naraven jogurt (ali drugo kulturo). Vse naj bi bilo sobne temperature. Zmes temeljito premešajte z žlico ali kuhalnico (ne uporabljajte drugih električnih komponent – na primer stepalnik ali mešalnik znotraj aparata za jogurt!). Najprej zaprite majhen pokrov notri in potem zaprite popolnoma z velikim zgornjim pokrovom (pokrova bi mogla skupaj zaskočiti). Aparat za jogurte priključite na električno omrežje in vklopite ga. Aparat za jogurte se med delovanjem lahko rahlo premika/trese se (kot pralni stroj med pranjem perila). V 6 – 10-tih urah je jogurt pripravljen (odvisno do tipa mleka, ki ga boste uporabili in od tipa jogurta). Lahko ga pripravite mehkejši ali bolj tog. Iz polnomastnega mleka traja čas zorenja jogurta cca 6 ur. Iz polmastnega mleka pa traja cca 8-10 ur. Ne pozabite si nastaviti uro ali budilko na zeleni čas. Lahko pustite tudi dlje. Sveže pripravljen jogurt dajte najmanj za eno uro v hladilnik. Lahko dodate tudi sadje, marmelado ali drugo. Ne pozabite izključiti z el. omrežja, če ga ne uporabljate! Ne uporabljajte hrapavih in agresivnih čistilnih sredstev. Izdelek je predviden le za uporabo v gospodinjstvu. Otrokom in nesamostojnim osebam brez nadzora prepričite manipulacijo! Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo! Po vsaki uporabi izključite izdelek z el. omrežja! Izdelek je predviden le za pripravo hrane v smislu navodil za uporabo. Prepričite mehansko poškodovanje. Če je delovna posoda izdelka mehansko poškodovana, izdelka se ne sme uporabljati. Izdelek ne sme delati v bližini toplotnih virov. Pred prvo uporabo pomijte vse dele, ki pridejo v stik s hrano. Izdelek uporabljate le na mestih, kjer ne grozi prevrnitev le tega. Proizvajalec niti prodajalec ne jamčita za škodo, povzročeno z nepravilno uporabo. Proizvajalec niti prodajalec ne odgovarja za škodo, povzročeno z napačno namestitvijo in manipulacijo z izdelkom. Garancija se ne nanaša na škodo, ki izhajajo iz nestrokovne uporabe, nesreče, obrabe, neupoštevanja navodil za uporabo ali sprememb izdelka, opravljenih s strani tretje osebe.

**(UK)** Put up one liter of milk and a natural yogurt (or other culture) into yoghurt insert (middle part yoghurt). Everything should be at room temperature. Mix thoroughly with a spoon or spatula (do not use other electrical components - for example, whisk or hand blender inside the yoghurt!). Close the cover inside the first small and then completely close the big top cover (covers should fit together). Yoghurt plug into the mains and run it. Yoghurt during operation can move around a bit / shake them (like a washing machine in the laundry). During the yogurt finished 6-10 hours (depending on the type of milk you use and type of yogurt. You can prepare a smoother and firmer. From whole milk yogurt ripening period lasts about six hours. From milk to semi-skimmed takes about 8-10 hours. Do not forget to order or an alarm clock to the desired time. You get longer. Freshly prepared yogurt give at least one hour in the refrigerator. You can also add fruit, jam or other. Do not forget to disconnect from the el. network when not in use! Do not use abrasive and aggressive cleaning agents. The product is intended for household use. Keep out of reach of children and minors unattended Never immerse the product in water after each use, unplug the product from the el. network! The product is intended solely for preparation of food in terms of operating instructions. Avoid mechanical damage. If the working container of the product mechanically damaged, the product must not be used. The product may not work near heat sources. Before using, wash all the parts that come into contact with food. Only use this product in places where it can not fall over. The manufacturer and dealer is not liable for damages caused by improper use. The manufacturer and dealer is not liable for damage caused by incorrect installation and handling of the product. The warranty does not cover damages resulting from improper handling, accidents, wear and tear, failure to follow instructions or changes in the product made by a third party.