

PROGRESS®

Est. 1931

**URZĄDZENIE DO
PRODUKCJI JOGURTU
I SERAŚMIETANKOWEGO**
Instrukcja obsługi

Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo, lub urządzenie zostało upuszczone bądź uszkodzone, naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie należy zbliżać rąk, palców, włosów ani luźnych ubrań do obracających się części urządzenia.

Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.

Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli zostało ono upuszczone, widoczne są oznaki uszkodzenia lub jeżeli przecieka.

Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.

Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.

Nie należy używać uszkodzonych akcesoriów.

Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.

Podczas pracy urządzenia nie należy dotykać żadnych ruchomych części, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji urządzenia należy zawsze upewnić się, że uległo całkowitemu schłodzeniu.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej

komfort użytkownika.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Ostrzeżenie: gorące płyny i para mogą spowodować poważne obrażenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie do produkcji jogurtu od źródła zasilania i upewnić się, że urządzenie ostygło.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż zbiorniki osiągną temperaturę pokojową.

KROK 1: wytrzyj podstawę urządzenia do produkcji jogurtu miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 2: umyj pojemniki i filtr siatkowy w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła, a następnie wypłucz i dokładnie osusz. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

Nie wolno zanurzać urządzenia do produkcji jogurtu w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia urządzenia do jogurtu i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Uwaga: urządzenie do produkcji jogurtu należy wyczyścić po każdym użyciu. Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

Opis części



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Moduł zasilający urządzenia do produkcji jogurtu i sera śmietankowego | 5. Przyciski strzałek |
| 2. Wyświetlacz LCD | 6. Mały pojemnik (1,6 l) |
| 3. Przycisk włączania/wyłączania | 7. Duży pojemnik (1,8 l) |
| 4. Przycisk Set (Ustawienia) | 8. Filtr siatkowy |
| | 9. Pokrywa pojemnika |
| | 10. Przezroczysta pokrywa |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: upewnij się, że urządzenie do produkcji jogurtu jest wyłączone i odłączone od źródła zasilania.

KROK 2: wytrzyj podstawę urządzenia do produkcji jogurtu miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

Nie wolno zanurzać modułu zasilającego urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Uwaga: przy pierwszym użyciu urządzenia do produkcji jogurtu może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół urządzenia.

Montaż urządzenia do produkcji jogurtu i sera śmietankowego

Urządzenie do produkcji jogurtu jest w pełni zmontowane. Przed wymianą części wyjmij wszystkie akcesoria z modułu zasilającego urządzenia do produkcji jogurtów, sprawdź, czy urządzenie jest suche, wyłączone i odłączone od zasilania.

Wstępnie zaprogramowane funkcje

Wstępnie zaprogramowane funkcje	Temperatura	Czas (g:m)
1. C-1 Do produkcji zwykłego jogurtu, sera śmietankowego lub odcedzania zwykłego jogurtu by przygotować jogurt grecki	42°C	08:00–12:00
1. C-2 Do eksperymentowania z różnymi składnikami, ustawieniami czasu i temperaturami	Od 25°C do 65°C	01:00–99:00

Ilość czasu, jaka jest potrzebna, aby mleko zamieniło się w jogurt, zależy od rodzaju użytego mleka. Za pomocą przycisków strzałek na urządzeniu do przygotowywania jogurtów zmień czas trwania programu. W przypadku mleka pełnego ustawić czas na 8 godzin; w przypadku mleka półtłustego ustawić czas na 10 godzin, a w przypadku mleka odtłuszczonego ustawić czas na 12 godzin.

Uwaga: substytuty mleka niezawierające nabiału mogą wymagać dodatkowego czasu, aby zmienić się w jogurt.

Ilości składników

Pojemność	Wymagany jogurt	Wymagane mleko
Duży pojemnik (1,8 l)	165 ml jogurtu naturalnego	1485 ml mleka
	2 g startera z kulturami bakterii jogurtowych	1600 ml mleka
Mały pojemnik (1,6 l)	150 ml jogurtu naturalnego	1350 ml mleka
	2 g startera z kulturami bakterii jogurtowych	1500 ml mleka

Filtr siatkowy do jogurtu greckiego (1 l)	1 000 ml jogurtu naturalnego	
---	------------------------------	--

Przygotowywanie jogurtu naturalnego

KROK 1: około 3 godziny przed przygotowaniem jogurtu wyjmij mleko z lodówki i poczekaj, aż uzyska temperaturę pokojową. Około 1 godzinę przed przygotowaniem jogurtu wyjmij z lodówki starter z bakteriami jogurtowymi lub kultury bakterii i poczekaj, aż się ociepli.

KROK 2: aby przygotować jogurt, wybierz pojemnik o odpowiedniej wielkości i umieść w nim wstępnie odmierzone ilości mleka i jogurtu. Dokładnie wymieszaj.

KROK 3: włóż pojemnik do modułu zasilającego urządzenia do produkcji jogurtów i umieść na nim pokrywę pojemnika, a następnie przezroczystą pokrywkę.

KROK 4: podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz je.

KROK 5: wybierz ustawienie jogurtu C-1 za pomocą przycisków strzałek z przodu urządzenia i ustaw czas na 8–12 godzin, w zależności od rodzaju użytego mleka.

Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania, aby rozpocząć cykl.

KROK 6: cykl można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając i przytrzymując przycisk włączania/wyłączania przez około 2 sekundy.

KROK 7: aby wyłączyć urządzenie do produkcji jogurtu, przytrzymaj przycisk zasilania przez około 2 sekundy. Wyświetlacz LCD zacznie migać, sygnalizując, że urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania sieciowego, a następnie ostrożnie wyjmij pojemnik z urządzenia.

KROK 8: zdejmij pokrywę pojemnika i dokładnie wymieszaj jogurt, zgarniając ewentualne pozostałości z góry pojemnika i dodając je do jogurtu. Załóż pokrywkę i umieść pojemnik w lodówce na co najmniej 3 godziny, aby go schłodzić.

Po zakończeniu chłodzenia dodaj do gotowego jogurtu ulubione owoce lub inne dodatki smakowe.

Uwaga: jogurtu nie należy przechowywać w lodówce dłużej niż cztery dni od momentu wyprodukowania. Nie używaj przeterminowanych składników do przygotowywania jogurtów. Jeśli do produkcji używany jest jogurt naturalny, mleko i jogurt powinny mieć taką samą zawartość tłuszczu.

Aby wyłączyć urządzenie do produkcji jogurtu, przytrzymaj przycisk zasilania przez około 2 sekundy. Wyświetlacz LCD zacznie migać, sygnalizując, że urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Wyłącz urządzenie do produkcji jogurtu i odłącz je od źródła zasilania.

Przygotowywanie jogurtu w stylu greckim

Jogurt w stylu greckim ma bardziej kremową, gęstszą konsystencję niż jogurt naturalny. Usunięcie serwatki zapewnia również powstanie zdrowszego jogurtu o mniejszej zawartości cukru i wyższej zawartości białka.

KROK 1: wyjmij maks. 1000 ml jogurtu naturalnego z lodówki i poczekaj, aż osiągnie temperaturę pokojową.

KROK 2: umieść filtr siatkowy w dużym pojemniku i wlej do niego jogurt. Umieść pokrywkę na górze pojemnika i włóż pojemnik do lodówki na około 6 godzin.

KROK 3: wyjmij duży pojemnik z lodówki, zdejmij pokrywkę i wyjmij filtr siatkowy. Serwatka w dużym pojemniku będzie oddzielona od jogurtu greckiego, który pozostał na sitku. Zeskrob jogurt w stylu greckim z filtra siatkowego do odpowiedniego naczynia i umieść w lodówce. Usuń serwatkę pozostałą w dużym pojemniku.

Przygotowywanie sera śmietankowego

KROK 1: aby przygotować ser śmietankowy, zmieszaj 1000 ml mleka pełnego i 50–60 ml soku cytrynowego w małym pojemniku. Dokładnie wymieszaj przed umieszczeniem pokrywki na wierzchu małego pojemnika.

KROK 3: umieść mały pojemnik w urządzeniu do przygotowywania jogurtu i nałóż na niego przezroczystą pokrywkę. Podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz je.

KROK 4: za pomocą przycisków strzałek wybierz program C-1 i ustaw czas programu na 10 godzin.

Aby rozpocząć cykl, naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez około 2 sekundy

KROK 5: po zakończeniu programu zdejmij przezroczystą pokrywkę i wyjmij mały pojemnik. Umieść mały pojemnik w lodówce i pozostaw go tam przez około 3 godziny.

KROK 6: po zakończeniu chłodzenia umieść sitko w dużym pojemniku na jogurt. Wyjmij mały pojemnik z lodówki i zdejmij pokrywkę pojemnika. Wlej zawartość małego pojemnika do filtra siatkowego, a potem załóż pokrywkę pojemnika.

KROK 7: umieść duży pojemnik (z filtrem siatkowym) w lodówce na około 6 godzin, aby schłodzić zawartość. Po zakończeniu chłodzenia wyjąć duży pojemnik z lodówki.

KROK 8: zdejmij pokrywkę pojemnika i wyjmij filtr siatkowy. Płyn w dużym pojemniku zostanie oddzielony od sera powstałego w filtrze siatkowym. Zeskrob ser z filtra siatkowego do odpowiedniego naczynia i umieść w lodówce. Usuń płyn pozostały w dużym pojemniku.

Wskazówki i porady

1. Przed włożeniem pojemników zaleca się włączenie urządzenia do produkcji jogurtu na kilka minut w celu ich podgrzania.
2. Mleko niepasteryzowane należy zawsze zagotować przed użyciem w urządzeniu do produkcji jogurtu. Spowoduje to pozbycie się wszelkich szkodliwych bakterii, które mogą być obecne w mleku.
3. Aby uzyskać optymalne rezultaty, upewnij się, że mleko używane w urządzeniu ma temperaturę pokojową.
4. Aby uzyskać gęstszy jogurt, przed rozpoczęciem programu dodaj do pojemnika ok.

- 2 łyżki mleka w proszku.
5. Upewnij się, że wszystkie użyte składniki są świeże.
 6. W zależności od jakości użytych składników na dnie pojemnika może znajdować się ścięty jogurt. Aby temu zapobiec, dodaj 200 ml wody do pojemnika przed włączeniem urządzenia do produkcji jogurtu.
 7. Zaleca się nieużywanie tego samego jogurtu jako startera, ponieważ będzie to miało znaczący wpływ na smak jogurtu.

Rozwiązywanie problemów

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie do produkcji jogurtu nie włącza się.	Urządzenie do produkcji jogurtu nie jest włączone. Bezpiecznik jest przepalony.	Podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz je. Wyjmij bezpiecznik z wtyczki i zastąp go bezpiecznikiem o identycznym obciążeniu, dostarczonym przez certyfikowanego producenta.
Wytwarzany jogurt jest bardzo gęsty i dziwnie pachnie.	Czas trwania programu jest zbyt długi. Użyte składniki są przeterminowane.	Przed uruchomieniem programu należy skrócić czas trwania za pomocą przycisków strzałek. Używaj tylko świeżych składników w urządzeniu do produkcji jogurtu.
Na powierzchni wyprodukowanego jogurtu zaczęła gromadzić się ciecz/serwatka.	Jogurt nie został wystarczająco dokładnie wymieszany. Czas trwania programu jest zbyt długi, co powoduje przegrzanie jogurtu.	Po zakończeniu programu dokładnie wymieszaj jogurt. Przed uruchomieniem programu należy skrócić czas trwania za pomocą przycisków strzałek.

Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia do produkcji jogurtu w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół urządzenia. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK4374PVDEEU7

Wejście: 220–240 V ~ 50 Hz

Wyjście: 25 W



PROGRESS®

Est. 1931



ŚWIEŻE I OWOCOWE JOGURTY

Przykładowe przepisy



Pojedyncza porcja

Składniki

Migdałowy: 1 łyżka posiekanych migdałów i 8 kropli ekstraktu migdałowego

Malinowy: 1 łyżka dżemu malinowego

Truskawkowy: 1 łyżka dżemu truskawkowego lub 2 pokrojone truskawki

Waniliowy: 1 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Czekoladowy: Dodaj 2 łyżki syropu czekoladowego lub 1 łyżkę kakao. Posyp 1 łyżeczką startej czekolady (opcjonalnie).

Miodowy: dodaj 1–2 łyżki wybranego miodu:

Wiśniowy: dodaj 6 posiekanych wiśni pozbawionych pestek i 1 łyżkę dżemu wiśniowego.

Pomarańczowy: dodaj pokrojoną pomarańczę lub 2-3 łyżki marmolady

Brzoskwiniowy: dodaj pokrojoną na cienkie plastry morelę w wybranej ilości

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.progresscookshop.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje. Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Progress oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Umieszczony na produkcie przekreślony symbol pojemnika na odpady oznaczają, że urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, gdy nie będzie ono już dłużej używane lub ulegnie zużyciu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat miejsca utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.



PROGRESS®

Est. 1931



Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Made in China.

CD290920/MD000000/V1