



## **ART.-NO. JG 3518 / JG 3520**

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Joghurtbereiter	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Yoghurt maker	10
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Yaourtière	15
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Yoghurtmaker	21
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Yogurtera	27
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Yogurtiera	33
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Yoghurtmaskine	39
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Yoghurtmaskin	44
<b>FI</b>	Käyttöohje	Jogurttikone	49
<b>PT</b>	Manual de instruções	logurteira	54
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Jogurtownica	60
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Παρασκευαστής γιαουρτιού	66

## **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

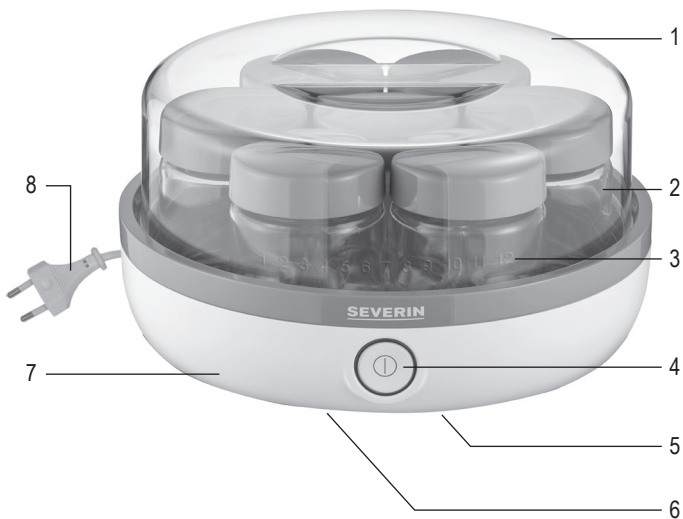
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Joghurtbereiter

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**  
die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### Aufbau

1. Gerätedeckel
2. Gläser  
Art.Nr. 3518: 7 Stück  
Art.Nr. 3520: 14 Stück
3. Memoskala
4. Ein-/Aus-Schalter
5. Kabelaufwicklung
6. Typenschild
7. Gerätebasis
8. Anschlussleitung mit Netzstecker

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die Gerätebasis darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Gläser und die Deckel nach jedem Gebrauch im Spülwasser oder in der

- Spülmaschine reinigen.
- **Vorsicht!** Eine Fehlanwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- **Achtung!** Das Gerät ist während und nach dem Betrieb warm!
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 3 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht unter anderem Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät auf eine ebene rutschfeste und wasserunempfindliche Fläche stellen.
- Weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu nahe kommen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Die Einzelteile vor der ersten Inbetriebnahme wie unter *Reinigung und Pflege* angegeben reinigen.

### **Zutaten vorbereiten**

- Für die Joghurt-Zubereitung sind Milch und zum Auslösen des Fermentierungsvorgangs ein frischer Naturjoghurt (nicht wärmebehandelt und ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) erforderlich.
- Anstelle des frischen Joghurts kann auch Joghurt-Pulver verwendet werden.
- Grundsätzlich lässt sich jede Art von Kuhmilch verwenden. Am besten eignet sich ultrahocherhitze, homogenisierte Milch (H-Milch). Jede andere Milch sollte kurzzeitig auf ca. 90 °C (kurz vor dem Kochen) erhitzt und wieder auf unter 40 °C abgekühlt werden. **Höhere Temperaturen könnten die Joghurt-Kulturen zerstören.**
- Veganer Joghurt kann aus Soja- oder Kokosmilch hergestellt werden. Hafer- und Mandelmilch eignen sich nicht.

### **Tipp!**

- Joghurt aus Pflanzenmilch wird eher cremig und nicht stichfest. Falls gewünscht, empfehlen wir daher den Zusatz von Stärke (1-2 Esslöffel pro 1 l Milch). Die Stärke in einer geringen Menge Milch einrühren. Die restliche Milch aufkochen lassen, die Stärke einrühren und bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen, um einen mehligem Geschmack zu vermeiden. Danach die Milch auf unter 40 °C abkühlen lassen.
- Je nach persönlichem Geschmack kann die benötigte Menge an Stärke variieren.

## Portionsgläser vorbereiten

- Die Portionsgläser müssen sauber und trocken sein.
- Pro Portionsglas werden 1 bis 2 Teelöffel Naturjoghurt benötigt.
- Bei der Verwendung von Joghurt-Pulver das Pulver nach den Angaben des Herstellers verwenden.
- Die Füllmenge der Portionsgläser beträgt ca. 150 ml.

### • **Tipp!**

Die Milch und die Startkultur aus Joghurt bzw. Pulver sollten etwa die gleiche Temperatur haben. Wir empfehlen Zimmertemperatur.

- Gegebenenfalls die Milch kurzzeitig auf 90 °C erhitzen und wieder auf unter 40 °C abkühlen lassen.
- Die Zutaten in ein Gefäß füllen und gründlich, aber vorsichtig verrühren.
- Die Mischung gleichmäßig auf die Portionsgläser verteilen.
- Die Deckel aufsetzen und zuschrauben

## Zubereitungszeit:

- Warme Milch (37- 40 °C) : 5-6 h
- Milch bei Zimmertemperatur : 8-9 h
- Bei Joghurt aus Pflanzenmilch erhöht sich die Zubereitungszeit um ca. 2 Stunden.

## Zubereitung

- Den Joghurtbereiter in einem normal temperierten Raum aufstellen.
- Die vorbereiteten Portionsgläser in die Heizschale stellen und den Gerätedeckel aufsetzen.
- Die Netzanschlussleitung anschließen und den Joghurtbereiter am Schalter einschalten.
- Während der Zubereitung den Joghurtbereiter ruhig stehen lassen.
- **Dabei kalte Zugluft, Erschütterungen und Bewegungen vermeiden.**
- Der Joghurt ist nach Ablauf der oben angegebenen Zubereitungszeit fertig.
- Gerät ausschalten.
- Den Netzstecker ziehen.
- Die Portionsgläser warm aus dem Joghurtbereiter entnehmen und im Kühlschrank einige Stunden nachreifen lassen.
- Bei Zubereitung von Fruchtojoghurt die Früchte gleich dem warmen Joghurt beifügen und erst dann kalt stellen.
- Von dem fertigen Joghurt kann eine entsprechende Portion für die nächste Zubereitung aufgehoben werden.
- **Hinweis:** Wird nach mehreren Zubereitungen aus der Kultur der Joghurt zu dünnflüssig, sollte für den nächsten Ansatz ein neuer Frischjoghurt oder ein neues frisches Joghurt-Pulver verwendet werden.

## Memo-Skala

Als Merkhilfe kann der Anfang oder das Ende der Zubereitungszeit an der Memo-Skala eingestellt werden.

Dazu den Gerätedeckel auf die entsprechende Uhrzeit drehen.

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die Gerätebasis darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Gerätebasis und den Gerätedeckel nur mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die Gläser und Deckel im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.

## Rezepte

Bei der Joghurt Zubereitung die Tipps und Hinweise aus den vorherigen Kapiteln beachten!

## Joghurt Natur

900 ml Milch 3,5 %

140 g Naturjoghurt 3,8 %

- Die Zutaten in ein Gefäß füllen und gründlich, aber vorsichtig verrühren.
- Die Mischung gleichmäßig auf die Portionsgläser verteilen.
- Die Deckel aufsetzen und zuschrauben.
- Die Gläser in das Gerät stellen und den Gerätedeckel aufsetzen.
- Das Gerät einschalten.
- Nach der Zubereitung die Gläser entnehmen und im Kühlschrank nachreifen lassen.

## Joghurt ‚Griechischer Art‘

800 ml Milch 3,5 %

100 ml Sahne 30 %

140 g Naturjoghurt 3,8 % oder Joghurt ‚Griechischer Art‘ 10 %

- Die Zutaten in einen Topf füllen und gründlich, aber vorsichtig verrühren.
- Die Mischung auf 37 °C erwärmen. Die Temperatur darf nicht überschritten werden.
- Die Mischung gleichmäßig auf die Portionsgläser verteilen.
- Die Deckel aufsetzen und zuschrauben.
- Die Gläser in das Gerät stellen und den Gerätedeckel aufsetzen.
- Das Gerät einschalten.
- Nach der Zubereitung die Gläser entnehmen und im Kühlschrank nachreifen lassen.
- Für den typischen Joghurtgenuss nach griechischer Art kann die Molke abgeseiht werden. Dazu ein Sieb



mit einem Baumwolltuch auslegen, den fertigen Joghurt sofort in das Tuch geben und im Kühlschrank einige Stunden (je nach gewünschter Konsistenz) abtropfen lassen.

### **Ersatzteile und Zubehör**

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Website <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service Center / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

### **Entsorgung**



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Yoghurt maker

### Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.

This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Top lid
2. Glass jars  
Art. no.3518: 7 pieces  
Art. no.3520: 14 pieces
3. Memory dial
4. On/Off switch
5. Wind-up power cord storage
6. Rating label
7. Base unit
8. Power cord with plug

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please contact our customer service department by phone or email (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base unit with liquids or immerse it.
- The glass jars and lids must be thoroughly cleaned after each cycle of use in warm soapy water or in a dishwasher.

- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- **Caution:** The appliance heats up during operation and will remain warm for some time afterwards.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 3 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 3 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should

be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- During operation, the appliance must be placed on a level, non-slip surface, impervious to splashes and stains.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **in case of any malfunction,**
  - **after use, and also**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

### **Before using for the first time**

- Before the appliance is used for the first time, all parts must be cleaned as described in *Cleaning and care*.

### **Preparing the ingredients**

- To make yoghurt you will need the specified amount of milk and, to start the fermentation process, natural fresh yoghurt (not heat-treated and without sugar, fruit or fruit juice).
  - Dry culture (yoghurt powder) can be used instead of fresh yoghurt.
  - Generally, any sort of cow's milk can be used. Sterilised or U. H. T. milk will give the best results. Any other sort of milk should be heated up to 90 °C for a short time before use. Allow the milk to cool down to approx. 40 °C afterwards.
- Higher temperatures could destroy the yoghurt cultures.**
- Vegan yoghurt can be made of soy or coconut milk. Oat or almond milk are not suitable.

#### **Hint:**

- Yoghurt made from plant-based milk turns out rather creamy and less solid. If desired, we recommend to add starch (1-2 table spoons per 1 L milk). Stir the starch into a small amount of milk. Let the remaining milk reach boiling point, stir in the starch and let it simmer at low heat for around 2 minutes; this will help to prevent any 'floury' flavour. Let the milk cool down to below 40 °C afterwards.
- The amount of starch may be varied according to taste.

## Preparing the glass jars

- Ensure the glass jars are clean and dry.
- 1 to 2 teaspoons of natural yoghurt are needed per glass jar.
- When using of yoghurt powder, follow the manufacturer's instructions.
- Each glass jar has a capacity of about 150 ml.

### • **Hint:**

The milk and the starter culture from yoghurt or powder should be of the same temperature. We recommend room temperature.

- If required, briefly heat up the milk to 90 °C and then allow it to cool to below 40 °C.
- Put the ingredients into a suitable bowl and mix the contents gently but thoroughly.
- Divide the mixture equally into the glass jars.
- Put on the lids and screw them tight.

## Preparation time:

- Warm milk (37- 40 °C) : 5-6 h  
Milk at room temperature : 8-9 h
- For yoghurt made from plant-based milk, the processing time increases by around 2 hours.

## Operation

- Set up the yoghurt maker in a room at normal room temperature.
- Place the prepared portion glasses in the heating bowl and cover the yoghurt maker with the top lid
- Plug in the appliance and use the On/Off switch to turn it on.
- The yoghurt maker should then be left undisturbed until the yoghurt has set.

### **Avoid cold draught, shocks and movement.**

- The yoghurt will be ready once the required processing time has elapsed.
- Turn the appliance off.
- Remove the plug from the wall socket.
- Transfer the **warm** jars to the refrigerator and allow the yoghurt to develop further for a few hours.
- If you wish to make fruit yoghurt, add the fruit to the warm yoghurt before you transfer the jars to the refrigerator to cool.
- Once you have made your first batch of yoghurt, reserve the required amount of the yoghurt for your next batch.
- **Remark:** After several cycles the yoghurt may become watery, and it is then time to restart the process with fresh natural yoghurt or fresh yoghurt powder.

## Memory dial

As a reminder, the starting or finishing time may be set by means of the memory dial. Simply turn the top lid to the corresponding time.

## Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base unit with liquids or immerse it.
- Use only a clean, dry or slightly damp cloth to wipe the base unit and top lid.
- The glass jars and top lid may be cleaned in warm soapy water or in the dishwasher.

## Recipes

Note: When preparing yoghurt, observe the hints and instructions from the previous chapters.

### Natural yoghurt

900 ml milk 3.5 %

140 g natural yoghurt 3.8 %

- Put the ingredients into a suitable bowl and mix the contents gently but thoroughly.
- Divide the mixture equally into the glass jars.
- Put on the lids and screw them tight.
- Place the glass jars into the appliance and put on the top lid.
- Switch the appliance on.
- After processing, transfer the jars to the refrigerator and allow the yoghurt to develop further for a while.

### Greek-style yoghurt

800 ml milk 3.5 %

100 ml cream 30 %

140 g natural yoghurt 3.8 or Greek-style yoghurt 10 %

- Put the ingredients into a suitable bowl and mix the contents gently but thoroughly.
- Heat the mixture to 37 °C, but do **not** exceed this temperature.
- Divide the mixture equally into the glass jars.
- Put on the lids and screw them tight.
- Place the glass jars into the appliance and put on the top lid.
- Switch the appliance on.
- After processing, transfer the jars to the refrigerator and allow the yoghurt to develop further for a while.
- For the typical 'Greek-style' yoghurt enjoyment, the whey can be strained off. Place a cotton cloth inside a suitable strainer, pour the ready-processed yoghurt into the cloth and allow it to drain inside a refrigerator for a few hours (depending on the desired consistency).

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Yaourtière

### **Chère cliente, Cher client,**

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### **Branchement au secteur**

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### **Familiarisez-vous avec votre appareil**

1. Couvercle de l'appareil
2. Pots en verre  
Réf. art. 3518: 7 pièces  
Réf. art. 3520: 14 pièces
3. Graduation mémo
4. Interrupteur marche/arrêt
5. Rangement du cordon
6. Plaque signalétique
7. Base
8. Cordon d'alimentation avec fiche

### **Consignes de sécurité importantes**

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Pour toute réparation, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (voir appendice.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer la base avec du liquide et ne pas l'immerger.
- Les pots en verre et les couvercles doivent être soigneusement nettoyés

après chaque utilisation à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- **Attention** : L'appareil chauffe pendant le fonctionnement et reste ensuite chaud pendant quelques temps.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 3 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de



## moins de 3 ans.

- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé sur une surface plane antidérapante résistant aux éclaboussures et aux tâches.
- Ne laissez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation toucher une surface chaude ou entrer en contact avec une source de chaleur.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - après l'emploi,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

## Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation de l'appareil, toutes les parties doivent être nettoyées tel que décrit au chapitre *Entretien et nettoyage*.

## Préparation des ingrédients

- Pour préparer des yaourts, vous avez besoin d'une quantité spécifique de lait, et pour démarrer le processus de fermentation, de yaourt frais nature (non traité thermiquement, et sans sucre, ni fruit, ni jus de fruit).
- Au lieu d'un yaourt naturel vous pouvez utiliser du yaourt en poudre en vente dans le commerce.
- En général, vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait de vache. Toutefois, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec du lait homogénéisé. Si vous utilisez un autre type de lait, il est conseillé de préchauffer le lait jusqu'à 90 °C (ne pas bouillir) et de le laisser refroidir jusqu'à 40 °C environ avant l'utilisation. **Des températures plus élevées pourraient détruire les cultures du yaourt.**
- Du yaourt végétal peut être préparé à partir de lait de coco ou de jus de soja. Les jus d'avoine ou d'amande ne conviennent pas.

### Conseil :

- Le yaourt fait à partir de lait végétal est plutôt crémeux et moins ferme. Si vous le souhaitez, nous recommandons d'ajouter de la fécule (1 à 2 cuillères à soupe pour 1 L de liquide). Mélangez la fécule à une petite quantité de liquide. Laissez le reste du liquide arriver à ébullition, incorporez la fécule et laissez frémir à feu doux pendant environ 2 minutes ; cela permet d'éviter tout goût "farineux". Laissez ensuite refroidir le liquide à moins de 40 °C.
- La quantité de fécule peut être adaptée selon les goûts.

### Préparation des pots en verre

- Assurez-vous que les pots en verre sont propres et secs.
- 1 à 2 cuillères à café de yaourt nature sont nécessaires par pot en verre.
- En cas d'utilisation de yaourt en poudre, suivez les indications du fabricant.
- Chaque pot en verre a une contenance d'environ 150 ml.

### Conseils :

- Le lait et la culture de départ à partir de yaourt ou de poudre doivent être à la même température. Nous recommandons la température ambiante.
- Si nécessaire, faites rapidement chauffer le lait jusqu'à 90 °C puis laissez-le refroidir à moins de 40 °C.
- Mettez les ingrédients dans un bol

approprié et mélangez-les délicatement mais soigneusement.

- Répartissez le mélange à parts égales dans les pots en verre.
- Mettez les couvercles et vissez-les fermement.

### Temps de préparation :

- Lait chaud (37- 40 °C) : 5-6 h
- Lait à température ambiante : 8-9 h
- Pour le yaourt fait à base de lait végétal, le temps de préparation augmente d'environ 2 heures.

### Mise en marche

- Positionnez la yaourtière dans un endroit à température normale.
- Mettez les couvercles fournis sur les pots et positionnez les pots dans la yaourtière. Puis fermez le couvercle de l'appareil.
- Branchez l'appareil et mettez en marche en appuyant sur l'interrupteur.
- Ne pas bouger l'appareil pendant le processus de fermentation. **Évitez les courants d'air froids, les chocs et les mouvements.**
- Le yaourt est prêt une fois que le temps de préparation est écoulé.
- Arrêtez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise murale.
- Transférez les pots **chauds** au réfrigérateur et laissez les yaourts fermenter encore quelques heures.
- Pour obtenir du yaourt aux parfums ou aux fruits, ajoutez-les au yaourt chaud (avant de le mettre au réfrigérateur).
- Réservez une certaine quantité du yaourt pour la prochaine préparation.

- **Remarque :** Après plusieurs cycles, le yaourt peut devenir trop liquide et il est alors temps d'utiliser un yaourt nature frais ou de la poudre de yaourt fraîche pour préparer d'autres yaourts.

## Graduation mémo

Comme aide-mémoire, l'horaire de début et de fin de préparation peut être marqué sur la graduation mémo.

Tournez simplement le couvercle de l'appareil vers l'horaire correspondant.

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer la base avec du liquide et ne pas l'immerger.
- Utilisez uniquement un chiffon propre et sec ou légèrement humide pour essuyer la base et le couvercle de l'appareil.
- Les pots en verre et le couvercle peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

## Recettes

Remarque : Lors de la préparation du yaourt, respectez les conseils et instructions des chapitres précédents.

## Yaourt nature

900 ml de lait 3,5 %

140 g de yaourt nature 3,8 %

- Mettez les ingrédients dans un bol approprié et mélangez-les délicatement mais soigneusement.
- Répartissez le mélange à parts égales dans les pots en verre.
- Mettez les couvercles et vissez-les fermement.
- Placez les pots en verre dans la yaourtière et fermez le couvercle de l'appareil.
- Allumez l'appareil.
- Après le processus de préparation, transférez les pots au réfrigérateur et laissez les yaourts fermenter encore un certain temps.

## Yaourt à la grecque

800 ml de lait 3,5 %

100 ml de crème 30 %

140 g de yaourt nature 3,8 ou de yaourt à la grecque 10 %

- Mettez les ingrédients dans un bol approprié et mélangez-les délicatement mais soigneusement.
- Faites chauffer le mélange jusqu'à 37 °C mais **ne dépassez pas** cette température.
- Répartissez le mélange à parts égales dans les pots en verre.
- Mettez les couvercles et vissez-les fermement.
- Placez les pots en verre dans la yaourtière et fermez le couvercle de l'appareil.

- Allumez l'appareil.
- Après le processus de préparation, transférez les pots au réfrigérateur et laissez les yaourts fermenter encore un certain temps.
- Pour le plaisir typique d'un yaourt "à la grecque", vous pouvez filtrer le petit-lait. Placez un linge en coton dans une passoire appropriée, versez le yaourt déjà préparé sur le linge et laissez-le s'égoutter au réfrigérateur pendant quelques heures (en fonction de la consistance souhaitée).

### Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils

contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Yoghurtmaker

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

Dit apparaat mag alleen aangesloten worden op een geaard stopcontact wat op de juiste wijze geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Beschrijving

1. Deksel van yoghurtmaker
2. Glazen potten  
Art. nr. 3518: 7 stuks  
Art. nr. 3520: 14 stuks
3. Tijdaanduiding met memo-schaal
4. Aan/Uit schakelaar
5. Opwindbaar snoer met opbergruimte
6. Typeplaatje
7. Basisunit
8. Snoer met stekker

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Voor reparatie, graag contact opnemen met onze afdeling klantenservice via telefoon of email (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat het schoonmaakt wordt.
- Om elektrische schokken te voorkomen, de basisunit nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De glazen potten en deksels moeten na elk gebruik grondig

worden gereinigd in een warm sopje of in de afwasmachine.

- **Waarschuwing:** Verkeerd gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- **Let op:** Het apparaat warmt op tijdens werking en blijft daarna nog enige tijd warm.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen

- (tenminste 3 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
  - Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
  - Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed

weggehouden worden van kinderen die jonger zijn dan 3 jaar.

- **Waarschuwing:** Houd kinderen uit de nabijheid van inpakmateriaal, omdat dit een bron van gevaar kan zijn, bijv. verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer, evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten gecontroleerd worden. In geval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Tijdens gebruik, moet men het apparaat op een horizontaal, non-slip oppervlak plaatsen, beschermt tegen spetteren en vlekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.

- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

### Eerste ingebruikname

- Voordat het apparaat voor het eerst in gebruik wordt genomen, moeten alle onderdelen worden gereinigd zoals beschreven in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

### De ingrediënten voorbereiden

- Om yoghurt te kunnen maken is een specifieke hoeveelheid melk en, om het fermentatie proces te starten, natuurlijke verse yoghurt (niet met hitte bewerkt en zonder suiker, fruit of fruitsap) nodig.
- In plaats van de verse yoghurt kan ook een yoghurtpoeder gebruikt worden.
- In principe kan elk soort koemelk worden gebruikt. Het liefst gepasteuriseerde melk. Iedere andere melk moet kort voor het gebruik op ca. 90 °C verhit worden en weer afgekoeld tot ca. 40 °C. **Hogere temperaturen kunnen de yoghurtculturen beschadigen.**
- U kunt veganistische yoghurt maken van soja- of kokosmelk. Haver- of amandelmelk zijn niet geschikt.

### Tip:

- Yoghurt gemaakt van plantaardige melk wordt vrij romig en minder stevig. Indien gewenst, raden wij aan om zetmeel toe te voegen (1-2 eetlepels per liter melk). Roer het zetmeel door een kleine hoeveelheid melk. Breng de overgebleven melk aan de kook, roer het zetmeel erdoor en laat de melk ongeveer twee minuten op een laag vuur sudderen; hierdoor voorkomt u dat de yoghurt een 'zetmeelachtige' smaak krijgt. Laat de melk vervolgens afkoelen tot onder de 40 °C.
- De hoeveelheid zetmeel kan naar smaak worden gevarieerd.

### Vorbereiden van de glazen potten

- Zorg ervoor dat de glazen potten schoon en droog zijn.
- U heeft 1 à 2 theelepels naturel yoghurt nodig per glazen pot.
- Wanneer u gebruikmaakt van yoghurtpoeder, dient u de instructies van de fabrikant te volgen.
- Elke glazen pot kan ongeveer 150 ml yoghurt bevatten.

### Tip:

- De melk en de startcultuur van de yoghurt of het poeder moeten dezelfde temperatuur hebben. Wij raden u aan om alles op kamertemperatuur te brengen.
- Indien noodzakelijk, dient u de melk kort te verhitten tot 90 °C en daarna af te

laten koelen tot onder de 40 °C.

- Doe de ingrediënten in een geschikte kom en meng de inhoud goed, maar voorzichtig door elkaar.
- Verdeel het mengsel gelijkmatig over de glazen potten.
- Doe de deksels erop en draai ze stevig dicht.

### Bereidingstijd:

- Warme melk (37- 40 °C) : 5-6 uur
- Melk op kamertemperatuur : 8-9 uur
- Yoghurt gemaakt van plantaardige melk heeft een ongeveer twee uur langere bereidingstijd.

### Ingebruikname

- De yoghurtmaker in een ruimte met een normale temperatuur zetten.
- De klaargemaakte glazen in de verwarmingsschaal zetten en de deksel erop doen.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en gebruik de Aan/Uit-knop om het apparaat in te schakelen.
- Tijdens het gebruik de yoghurtmaker laten staan. **Koude tocht, schokken en bewegingen vermijden.**
- De yoghurt zal klaar zijn zodra de aangegeven procestijd verstreken is.
- Apparaat uitschakelen.
- Neem de stekker uit het stopcontact.
- Zet de **warme** potten in de koelkast en laat de yoghurt gedurende enkele uren uitwerken.
- Bij bereiding van vruchtenyoghurt moet U vruchten tegelijk bij de warme yoghurt voegen en dan pas laten afkoelen.
- Van de yoghurt moet meteen een



overeenkomende portie voor de volgende bereiding gereserveerd worden.

- **Tip:** Na een aantal cycli kan de yoghurt waterig worden, dan is het tijd om het proces opnieuw te starten met verse yoghurt of yoghurt poeder.

### Tijdaanduiding met memo-schaal

Ter herinnering, de start of eindtijd kan doormiddel van de memo-schaal worden ingesteld.

Zet gewoon de deksel van het apparaat op de gewenste tijd.

### Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen, de basisunit nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Gebruik alleen een schone, droge of lichtvochtige doek om de basisunit en de grote deksel te reinigen.
- De glazen potten en deksels kunnen schoongemaakt worden in warm water met zeep of in de vaatwasser.

### Recepten

Opmerking: wanneer u yoghurt maakt, lees dan eerst de tips en instructies uit de vorige hoofdstukken.

### Naturel yoghurt

900 ml melk 3.5 %

140 g naturel yoghurt 3.8 %

- Doe de ingrediënten in een geschikte kom en meng de inhoud goed, maar voorzichtig door elkaar.
- Verdeel het mengsel gelijkmatig over de glazen potten.
- Doe de deksels erop en draai ze stevig dicht.
- Plaats de glazen potten in het apparaat en doe de grote deksel erop.
- Zet het apparaat aan.
- Zet de potten na de bereiding in de koelkast en laat de yoghurt zich nog een tijdje verder ontwikkelen.

### Griekse yoghurt

800 ml melk 3.5 %

100 ml room 30 %

140 g naturel yoghurt 3.8 of Griekse yoghurt 10 %

- Doe de ingrediënten in een geschikte kom en meng de inhoud goed, maar voorzichtig door elkaar.
- Verwarm het mengsel tot 37 °C, maar **niet** warmer dan deze temperatuur.
- Verdeel het mengsel gelijkmatig over de glazen potten.
- Doe de deksels erop en draai ze stevig dicht.
- Plaats de glazen potten in het apparaat en doe de grote deksel erop.
- Zet het apparaat aan.
- Zet de potten na de bereiding in de koelkast en laat de yoghurt zich nog een tijdje verder ontwikkelen.

- Om te genieten van een yoghurt 'Griekse stijl', dient u de wei af te gieten. Plaats een katoenen doek in een geschikt vergiet, giet de bereide yoghurt in de doek en laat deze een paar uur uitlekken in de koelkast (afhankelijk van de gewenste dikte).

### Afval weggoaien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Yogurtera

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Descripción

1. Tapa principal
2. Recipientes de cristal  
Art. nº 3518: 7 piezas  
Art. nº 3520: 14 piezas
3. Escala indicadora
4. Interruptor de Encendido/Apagado
5. Compartimento enrolla-cable
6. Placa de características
7. Base de la unidad
8. Cable de alimentación con clavija

### Importantes instrucciones sobre seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. En caso de reparación, debe ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente por teléfono o email (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base con sustancias líquidas y no la sumerja.

- Los tarros de cristal y las tapas se deben limpiar minuciosamente después de cada ciclo de uso, en agua templada con jabón o en el lavavajillas.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- **Precaución:** El aparato se calienta durante su funcionamiento y se mantendrá caliente durante cierto tiempo después.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 3 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable

eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 3 años.

- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Durante su funcionamiento, el aparato debe estar colocado sobre una superficie nivelada, antideslizante, resistente a salpicaduras y manchas.
- Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - si hay una avería,
  - después del uso, y
  - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No deje el cable colgando.

- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

### Antes del primer uso

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, se deberán limpiar todas las piezas tal y como se indica en el apartado *Limpieza y mantenimiento*.

### Preparar los ingredientes

- Para preparar yogur es necesario utilizar leche y, para iniciar el proceso de fermentación, un yogur fresco natural (sin haberlo sometido a calor y sin azúcar, fruta ni zumo de fruta).
- En vez de yogur se puede usar también yogur en polvo.
- En general, se puede utilizar todo tipo de leche de vaca. La mejor es la homogeneizada (UHT), cualquier otra leche se deberá calentar previamente a aprox. 90 °C (justo antes de hervir) y dejar enfriar a 40 °C. **Temperaturas más elevadas podrían destruir el cultivo de bacterias de yogur.**
- Se puede preparar yogur vegano con leche de soja o de coco. La leche de avena y de almendra no son adecuadas.

### Consejo:

- El yogur elaborado con leche vegetal queda más cremoso y menos sólido. Si se desea, recomendamos añadir almidón (1-2 cucharadas soperas por 1 l. de leche). Disolver el almidón en una pequeña cantidad de leche. Deje que la leche restante alcance el punto de ebullición, añada el almidón revolviendo y déjelo reposar a fuego lento durante 2 minutos; de este modo se evitará el sabor 'harinoso'. Después espere a que la leche se enfríe por debajo de 40 °C.
- La cantidad de almidón puede variar según sus preferencias.

### Preparación de los recipientes de cristal

- Asegurarse de que los recipientes de cristal están limpios y secos.
- En cada tarro de cristal deben ponerse 2 cucharillas de yogur natural.
- Si utiliza yogur en polvo, deberá seguir las instrucciones del fabricante.
- Cada tarro de cristal tiene una capacidad aproximada de 150 ml.

### Consejo:

La leche y el fermento iniciador de yogur o el polvo debe estar a la misma temperatura. Recomendamos que esté a temperatura ambiente.

- Si fuera necesario, caliente brevemente la leche a 90 °C y déjela enfriar por debajo de 40 °C.
- Añada los ingredientes en un recipiente adecuado y mezcle el contenido con

cuidado, pero por completo.

- Divida la mezcla homogéneamente en los tarros de cristal.
- Coloque las tapas y ajústelas.

### Tiempo de preparación:

- Leche templada (37- 40 °C) : 5-6 h  
Leche a temperatura ambiente : 8-9 h
- Para yogur elaborado con leche vegetal, el tiempo de elaboración incrementará en unas 2 horas.

### Comienzo del proceso

- Colocar la yogurtera en una habitación a temperatura ambiente.
- Colocar los recipientes en la yogurtera y cubrir con la tapa principal.
- Enchufar el aparato y usar el interruptor de Encendido/Apagado para encenderlo.
- Durante el proceso no mover la yogurtera. **Evitar las corrientes de aire frío, golpes y movimientos.**
- El yogur estará listo cuando el tiempo de preparación correspondiente haya transcurrido.
- Apagar el aparato.
- Extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
- Introducir los recipientes de cristal **calientes** en el frigorífico y permitir que el yogur siga reposando durante unas horas más.
- Si desea hacer yogur de fruta añada la fruta al yogur templado antes de poner los recipientes en el frigorífico.
- Una vez que haya hecho el primer grupo de yogures, guarde la cantidad de yogur necesaria para el siguiente

proceso.

- **Advertencias:** Después de varios ciclos el yogur elaborado está demasiado líquido, y en este momento será necesario reiniciar el proceso con yogur fresco natural o yogur fresco en polvo.

### Escala indicadora

Para poder recordar la hora de inicio o de finalización, se puede utilizar el dial incorporado para ajustarlo a la hora correspondiente.

Simplemente se debe girar la tapa principal hasta marcar la hora correspondiente

### Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato deberá desconectarlo de la red y permitir que se enfríe.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base con sustancias líquidas y no la sumerja.
- Utilizar solo un paño limpio, seco o ligeramente húmedo para limpiar la base de la unidad y la tapa principal.
- Los recipientes de cristal y la tapa superior se pueden limpiar en agua templada con jabón o en el lavavajillas.

### Recetas

Nota: Para preparar yogur, siga los consejos e instrucciones de los apartados anteriores.

### Yogur natural

900 ml leche 3,5 %  
140 g yogur natural 3,8 %

- Añada los ingredientes en un recipiente adecuado y mezcle el contenido suavemente, pero por completo.
- Distribuya la mezcla equitativamente en los tarros de cristal.
- Coloque las tapas y ajústelas.
- Introduzca los tarros de cristal en el aparato y coloque la tapa principal.
- Encienda el aparato.
- Una vez finalizado el proceso, transfiera los tarros al frigorífico y espere a que el yogur siga desarrollándose durante cierto tiempo.

### Yogur estilo griego


800 ml leche 3,5 %  
100 ml nata 30 %  
140 g yogur natural 3,8 o yogur griego 10 %

- Añada los ingredientes en un recipiente adecuado y mezcle el contenido suavemente, pero por completo.
- Caliente la mezcla a 37 °C, pero **no** debe exceder esta temperatura.
- Distribuya la mezcla equitativamente en los tarros de cristal.
- Coloque las tapas y ajústelas.
- Introduzca los tarros de cristal en el aparato y coloque la tapa principal.
- Encienda el aparato.
- Una vez finalizado el proceso, transfiera los tarros al frigorífico y espere a que el yogur siga desarrollándose durante cierto tiempo.

- Para disfrutar del típico yogur ‘estilo griego’, se puede escurrir el suero. Coloque un paño de algodón dentro de un colador adecuado, vierta el yogur preparado sobre el paño y déjelo escurrido en el frigorífico durante unas horas (según la consistencia deseada).

## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la  basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.



## Yogurtiera

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati.

Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione dell'apparecchio

1. Coperchio dell'apparecchio
2. Vasetti di vetro  
Art. n° 3518: 7 pcs.  
Art. n° 3520: 14 pcs.
3. Memo orario
4. Interruttore di accensione/  
spegnimento
5. Vano avvolgicavo
6. Targhetta portadati
7. Unità base
8. Cavo di alimentazione con spina

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Se si rendesse necessaria una riparazione, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti per telefono o per email (ved. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non immergete e non pulite la base dell'apparecchio con liquidi.

- I vasetti di vetro e i coperchi devono essere puliti accuratamente con acqua calda e detersivo per piatti o in lavastoviglie, dopo ogni ciclo di utilizzo.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
- **Avvertenza:** L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento e rimane caldo anche un certo tempo dopo l'utilizzo.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 3 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano

supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.

- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore ai 3 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Per utilizzare l'apparecchio, sistematelo su di una superficie piana, antiscivolo, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie.
- Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione tocchino superfici calde o si trovino a contatto con una qualsiasi fonte di calore.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**

- in caso di cattivo funzionamento,
- dopo l'uso,
- prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

### Primo utilizzo

- Al momento del primo utilizzo, tutti gli elementi devono essere lavati secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

### Preparazione degli ingredienti

- Per preparare lo yogurt servirà la quantità specificata di latte e per dare inizio al processo di fermentazione ci sarà bisogno di yogurt fresco naturale (non trattato a caldo e senza zucchero, frutta o succo di frutta).
- Potete utilizzare anche coltura secca al posto dello yogurt fresco.
- In generale, è possibile usare ogni tipo di latte vaccino. Se utilizzate latte sterilizzato o latte UHT otterrete risultati migliori. Ogni altro tipo di latte deve essere riscaldato sino a 90° C per un breve lasso di tempo prima di essere utilizzato. Lasciate poi che il latte si raffreddi sino alla temperatura di 40 °C circa. **Temperature più alte potrebbero distruggere le colture.**
- Si può ottenere yogurt vegano con latte di soia o latte di cocco. Non sono adatti né il latte di avena né il latte di

mandorla.

### **Suggerimento:**

- Lo yogurt ottenuto da latte vegetale diventa piuttosto cremoso e meno solido. Se lo desiderate, consigliamo di aggiungere dell'amido (1 o 2 cucchiaini da tavola per 1 L di latte). Mescolate l'amido in una piccola quantità di latte. Fate raggiungere il punto di ebollizione per il latte restante, mescolate l'amido e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 2 minuti; questo accorgimento serve a evitare il sapore farinoso. Dopo, lasciate raffreddare il latte sino a una temperatura inferiore ai 40 °C.
- La quantità di amido può essere variata in base ai gusti.

### **Preparazione dei vasetti di vetro**

- Controllate che i vasetti di vetro siano puliti e ben asciutti.
- Serviranno 1-2 cucchiaini da caffè di yogurt naturale per ogni vasetto di vetro.
- Se utilizzate yogurt in polvere, seguite le istruzioni del produttore.
- Ogni vasetto di vetro ha una capienza di circa 150 ml.

### **Suggerimento:**

- Il latte e la coltura starter di yogurt o di polvere di yogurt devono essere alla stessa temperatura. Noi consigliamo che sia la temperatura ambiente.
- Se necessario, riscaldate brevemente il latte sino a 90 °C e poi lasciatelo

raffreddare sino a una temperatura inferiore ai 40 °C.

- Mettete gli ingredienti in una coppa adatta e mescolate il contenuto con delicatezza ma scrupolosamente.
- Dividete l'amalgama in parti uguali nei vasetti di vetro.
- Mettete i coperchi sui vasetti e avvitateli bene.

### **Tempi di preparazione:**

- Latte caldo (37- 40 °C) : 5-6 h
- Latte a temperatura ambiente : 8-9 h
- Per lo yogurt ottenuto da latte vegetale, i tempi di lavorazione aumentano di circa 2 ore.

### **Funzionamento**

- Sistemate la yogurtiera in un luogo a normale temperatura ambiente.
- Ora, richiudete i vasetti con i coperchi e inserite i vasetti nella yogurtiera. Coprite la yogurtiera con il coperchio.
- Collegate l'apparecchio alla rete elettrica e agendo sull'interruttore di accensione/spegnimento, accendetelo.
- Quindi lasciate riposare la yogurtiera sino a quando lo yogurt non sarà pronto.
- **Evitate che subisca scossoni, colpi e movimenti vari.**
- Lo yogurt sarà pronto quando sarà trascorso il tempo necessario per completare il processo.
- Spegnete l'apparecchio.
- Disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.
- Spostate i vasetti **caldi** nel frigorifero e lasciate fermentare lo yogurt ancora per alcune ore.

- Se volete preparare dello yogurt alla frutta, aggiungete la frutta allo yogurt ancora caldo prima di mettere i vasetti in frigorifero per farli raffreddare.
- Dopo aver ottenuto la prima riserva di yogurt, conservatene la quantità necessaria per preparare una nuova dose.
- **Nota:** Dopo diversi cicli, lo yogurt può diventare acquoso, a questo punto sarà necessario ricominciare il processo con yogurt naturale fresco o con yogurt in polvere fresco.

### **Memo orario**

In forma di promemoria, è possibile impostare il tempo di inizio o di conclusione del processo grazie a questo memorizzatore di orario. Ruotate semplicemente il coperchio dell'apparecchio sull'orario corrispondente.

### **Manutenzione e pulizia**

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non immergete e non pulite la base dell'apparecchio con liquidi.
- Usate solo un panno pulito, asciutto o leggermente umido, per pulire la base dell'apparecchio e il coperchio superiore.
- I vasetti di vetro e i suoi coperchi possono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti o anche in lavastoviglie.

### **Ricette**

N.B.: Nel preparare lo yogurt, seguite i suggerimenti e le istruzioni indicate nei paragrafi precedenti.

### **Yogurt naturale**

900 ml di latte 3,5 %

140 g yogurt naturale 3,8 %

- Mettete gli ingredienti in una coppa adatta e mescolate il contenuto con delicatezza ma scrupolosamente.
- Dividete l'amalgama in parti uguali nei vasetti di vetro.
- Mettete i coperchi sui vasetti e avvitateli bene.
- Mettete i vasetti di vetro nell'apparecchio e inserite il coperchio superiore.
- Accendete l'apparecchio.
- Dopo il processo di lavorazione, spostate i vasetti nel frigorifero e lasciate che lo yogurt continui a fermentare ancora per un certo tempo.

## Yogurt alla greca

800 ml di latte 3,5 %

100 ml di panna 30 %

140 g yogurt naturale 3,8 o yogurt Greco  
yogurt 10 %

- Mettete gli ingredienti in una coppa adatta e mescolate il contenuto con delicatezza ma scrupolosamente.
- Riscaldate l'amalgama sino a 37 °C, ma **non** superate questa temperatura.
- Dividete l'amalgama in parti uguali nei vasetti di vetro.
- Mettete i coperchi sui vasetti e avvitateli bene.
- Mettete i vasetti di vetro nell'apparecchio e inserite il coperchio superiore.
- Accendete l'apparecchio.
- Dopo il processo di lavorazione, spostate i vasetti nel frigorifero e lasciate che lo yogurt continui a fermentare ancora per un certo tempo.
- Per ottenere il piacere del tipico yogurt "alla greca", potete far sgocciolare il siero. Sistemate un panno di cotone in un colino adatto, versateci lo yogurt appena lavorato e lasciatelo sgocciolare in frigorifero per qualche ora (secondo la consistenza desiderata).

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Yoghurtmaskine

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes til en stikkontakt med jordforbindelse, der er installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Det ydre låg
2. Glas  
Art. nr 3518: 7 stk.  
Art. nr 3520: 14 stk.
3. Hukommelsesurskiven
4. Tænd/sluk-knap
5. Ledningsoprul
6. Typeskilt
7. Apparatets base
8. Ledning med stikkontakt

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation bliver nødvendig, kontakt vores kundeservice afdeling per telefon eller e-mail (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatets base ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Glassene skal gøres grundigt rene i varmt

sæbevand eller opvaskemaskine, hver gang de har været i brug.

- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- **Advarsel:** Apparatet bliver varmt under brugen og vil forblive varmt i et godt stykke tid bagefter.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 3 år) og af personer med reducerede fysiske,

sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 3 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel



har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Under brug må apparatet placeres på en jævn skridsikker flade, der tåler vandsprøjt og stænk.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - efter brug,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## Inden første brug

- Inden apparatet tages i brug første gang, skal alle dele rengøres som beskrevet i *Rengøring og vedligehold*.

## Forberedelse af ingredienser

- For at lave sin egen yoghurt har man brug for den angivne mængde mælk og, til at starte gæringsprocessen, frisk yoghurt naturel (ikke varmebehandlet og uden sukker, frugt eller frugtjuice).
- Man kan også benytte tørret yoghurtkultur i stedet for frisk yoghurt.
- Generelt kan enhver slags komælk bruges. Steriliseret eller langtidsholdbar (UHT) mælk vil give det bedste resultat.

Andre former for mælk må varmes op til 90 ° C i kort tid før brug. Lad mælken køle af til ca. 40 ° C bagefter.

## Højere temperaturer kan ødelægge yoghurtkulturerne.

- Vegansk yoghurt kan laves af soja- eller kokosmælk. Havre- eller mandelmælk er ikke egnet.

## Tip:

- Yoghurt lavet af plantebaseret mælk bliver temmelig cremet og mindre solid. Hvis ønsket, anbefaler vi at tilsætte stivelse (1-2 spiseskeer pr. 1 liter mælk). Rør stivelsen i en lille mængde mælk. Lad den resterende mælk nå kogepunktet, rør stivelsen i, og lad den simre ved svag varme i ca. 2 minutter; dette vil hjælpe med at forhindre en 'melet' smag. Lad mælken køle ned til under 40 ° C bagefter.
- Mængden af stivelse kan varieres efter smag.

## Klargøring af glassene

- Sørg for at glassene er helt rene og tørre.
- Der skal bruges 1 til 2 teskefulde yoghurt naturel pr. glas.
- Hvis du bruger yoghurtpulver, skal du følge producentens instruktioner.
- Hver glas har en kapacitet på cirka 150 ml.

#### • **Tip:**

Mælken og startkulturen fra enten yoghurt eller pulver skal have samme temperatur. Vi anbefaler stuetemperatur.

- Om nødvendigt, opvarm mælken kort til 90 ° C og lad den derefter afkøle til under 40 ° C.
- Kom ingredienserne i en egnet skål og bland indholdet forsigtigt, men grundigt.
- Opdel blandingen ligeligt i glassene.
- Sæt lågene på og skru dem fast.

#### **Tilberedelsestid:**

- Varm mælk (37- 40 °C) : 5-6 timer  
Mælk ved stuetemperatur : 8-9 timer
- For yoghurt fremstillet af plantebaseret mælk øges tilberedelsestiden med ca. 2 timer

#### **Betjening**

- Placer yoghurtmaskinen i et rum med normal stuetemperatur.
- Sæt til sidst lågene på glassene og placer glassene i yoghurtmaskinen. Luk yoghurtmaskinen med låget.
- Tilslut apparatet, og brug tænd/sluk-knappen til at tænde det.
- Yoghurtmaskinen bør herefter stå uforstyrret indtil yoghurten er færdig. **Undgå koldt træk, stød og bevægelse.**
- Yoghurt vil være klar når den nødvendige tilberedningstid er gået.
- Sluk for apparatet.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

- Sæt de **varme** glas i køleskabet og lad yoghurten udvikle sig yderligere et par timer.
- Hvis man vil lave frugtyoghurt, tilsættes frugten til den varme yoghurt inden glassene sættes til afkøling i køleskabet.
- Når man har lavet den første omgang yoghurt bør man gemme en passende mængde af yoghurten til at starte den næste omgang.
- **Bemærk:** Efter en del omgange kan yoghurten blive mere vandet, og da er det på tide at starte processen forfra med ny frisk yoghurt naturel eller tørret yoghurtkultur.

#### **Hukommelsesurskiven**

Som en påmindelse kan start- eller sluttidspunktet indstilles ved hjælp af urskiven.

Man skal blot dreje apparatets låg til det tilsvarende tidspunkt.

#### **Rengøring og vedligehold**

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatets base ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt udelukkende en ren, tør eller letfugtig klud til at aftørre apparatets base og det ydre låg.
- Glas og låg kan rengøres med varmt sæbevand eller i opvaskemaskine.

## Opskrifter

Bemærk: Når du tilbereder yoghurt, skal du overholde tip og instruktioner fra de foregående afsnit.

### Yoghurt naturel

900 ml mælk 3,5 %

140 g yoghurt naturel 3,8 %

- Kom ingredienserne i en egnet skål og bland indholdet forsigtigt, men grundigt.
- Opdel blandingen ligeligt i glassene.
- Sæt lågene på og skru dem fast.
- Anbring glassene i apparatet, og sæt det ydre låg på.
- Tænd for apparatet.
- Efter tilberedningen, sæt glassene i køleskabet og lad yoghurten udvikle sig yderligere et stykke tid.

### Græsk yoghurt

800 ml mælk 3,5 %

100 ml fløde 30 %

140 g yoghurt naturel 3,8 eller græsk yoghurt 10 %


- Kom ingredienserne i en egnet skål og bland indholdet forsigtigt, men grundigt.
- Varm blandingen op til 37 °C, men overskride **ikke** denne temperatur.
- Opdel blandingen ligeligt i glassene.
- Sæt lågene på og skru dem fast.
- Anbring glassene i apparatet, og sæt det ydre låg på.
- Tænd for apparatet.
- Efter tilberedningen, sæt glassene i køleskabet og lad yoghurten udvikle sig yderligere et stykke tid.

- For at nyde den typiske 'græsk-stil' yoghurt kan vollen sigtes fra. Læg et stykke bomuldsstof inden i en passende si, hæld den færdigtillberedte yoghurt i sien og lad den løbe af i køleskabet i et par timer (alt afhængigt af den ønskede konsistens).

### Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

 husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Yoghurtmaskin

### Bästa kund:

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast kopplas till ett jordat uttag som installerats i enlighet med gällande elföreskrifter.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Delar

1. Huvudlock
2. Glasburkar  
Art. nr 3518: 7 st.  
Art. nr 3520: 14 st.
3. Minnesskala
4. On/Off-knapp
5. Elsladdens förvaringsutrymme
6. Märkskylt
7. Basenhet
8. Elsladd med stickpropp

### Viktiga säkerhetsinstruktioner

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om reparation skulle behövas, vänligen kontakta vår kundservice via telefon eller email (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Glasburkarna och deras lock bör diskas noga efter varje användning i varmt diskvatten eller i diskmaskin.

- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- **Varning:** Apparaten blir het under användningen och förblir het en tid efteråt.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 3 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn 3 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård

kraft, bör den inte längre användas:

Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.

- Under användningen bör apparaten vara placerad på en jämn och halkfri yta som tål stänk och fläckar.
- Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget - ifall apparaten skulle krångla, - efter användning, samt - innan apparaten rengörs.**
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

### Innan första användningen

- Innan du använder apparaten för första gången bör du rengöra alla delar enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

### Yoghurt ingredienser

- För att göra yoghurt behöver du mjölk och naturell yoghurt (inte värmebehandlad och utan socker, frukt eller fruktjuice) för att starta jäsningen.
- Torr yoghurtkultur kan användas i stället för naturell yoghurt.
- På det hela taget kan du använda alla sorters komjölk. Steriliserad eller UHT mjölk ger det bästa resultatet. Annan typ av mjölk bör hettas upp till 90 °C under en kort tid innan användningen. Låt mjölken svalna till ca 40 °C efter

upphettningen. **Högre temperaturer kan förstöra yoghurtkulturerna.**

- Vegan yoghurt kan göras av soja- eller kokosmjölk. Havre- eller mandelmjölk är inte lämpliga.

### Tips:

- Yoghurt som görs på växtbaserad mjölk är ganska gräddig och mindre fast. Vi rekommenderar att du tillsätter stärkelse (1-2 msk per liter mjölk). Rör ut stärkelsen i en liten mängd mjölk. Hetta upp resten av mjölken till kokpunkten, rör i stärkelsen och låt blandningen sjuda vid svag värme i ca 2 minuter; på detta sätt undviker du eventuell mjölig smak. Låt mjölken svalna till en temperatur under 40 °C efteråt.
- Mängden stärkelse kan varieras enligt tycke och smak.

### Förbered glasburkarna

- Kontrollera att glasburkarna är rena och torra.
- 1 - 2 teskedar naturell yoghurt krävs per glasburk.
- När du använder yoghurtpulver bör du följa tillverkarens instruktioner.
- Varje glasburk har en kapacitet på ca 150 ml.

### Tips:

Mjölken och startkulturen av yoghurt eller pulver bör ha samma temperatur. Vi rekommenderar rumstemperatur.

- Vid behov man du kort värma upp

mjölken till 90 °C och därefter låt det svalna till under 40 °C.

- Sätt ingredienserna i en lämplig skål och blanda dem försiktigt men noga.
- Fördela blandningen jämnt i glasburkarna.
- Sätt på locken och skruva fast dem.

## Tillagningstid:

- Varm mjölk (37- 40 °C) : 5-6 h  
Mjölk vid rumstemperatur : 8-9 h
- För yoghurt av växtbaserad mjölk ökar tillagningstiden med ca 2 timmar.

## Användning

- Ställ yoghurtmaskinen i ett rum med normal rumstemperatur.
- Sätt lock på burkarna och rada burkarna i yoghurtmaskinen. Placera huvudlocket på yoghurtmaskinen.
- Anslut maskinen till eluttaget och använd on/off-knappen för att koppla på den.
- Yoghurtmaskinen bör därefter lämnas ostörd tills yoghurten är helt färdig.

### Undvik drag, stötar och rörelse.

- Yoghurten är färdig när tiden som krävs för tillredningsprocessen har gått ut.
- Stäng av maskinen.
- Dra stickproppen ur vägguttaget.
- Sätt de **varma** burkarna i kylskåpet och låt yoghurten utvecklas några timmar.
- Om du vill göra fruktyoghurt, tillsätter du frukten i den varma yoghurten innan du lägger burkarna i kylskåpet.
- När du har gjort den första satsen med yoghurt, sparar du den mängd yoghurt som behövs till följande sats.

- **Anmärkning:** Efter att du har gjort flera satser med yoghurt kan den bli vattnig; det är då dags att starta processen på nytt med färsk naturlig yoghurt eller yoghurtpulver.

## Minnesskala

Med påminnelsefunktionen kan du ställa in starttid eller den tidpunkt yoghurten är färdig.

Vrid huvudlocket till den tid du väljer.

## Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Använd en ren, torr eller lätt fuktad duk för att torka av basenheten och huvudlocket.
- Diska glasburkarna och apparatens lock i varmt vatten med en liten mängd diskmedel eller i diskmaskin.

## Recept

Notera: När du tillreder yoghurt bör du känna till tipsen och instruktionerna i föregående kapitel.

## Naturell yoghurt

900 ml mjölk 3,5 %

140 g naturell yoghurt 3,8 %

- Lägg ingredienserna i en skål och blanda innehållet försiktigt och noga.
- Fördela blandningen jämnt i glasburkarna.
- Lägg locken på plats och skruva åt dem.
- Placera glasburkarna i apparaten och sätt på huvudlocket.
- Koppla på apparaten.
- När processen är klar, lägger du burkarna i kylskåpet och låter yoghurten utvecklas ytterligare en tid.

## Yoghurt i grekisk stil

800 ml mjölk 3,5 %

100 ml grädde 30 %

140 g naturell yoghurt 3,8 eller grekisk yoghurt 10 %

- Lägg ingredienserna i en skål och blanda innehållet försiktigt och noga.
- Värm upp blandningen till 37 °C, men överskrid **inte** denna temperatur.
- Fördela blandningen jämnt i glasburkarna.
- Lägg locken på plats och skruva åt dem.
- Placera glasburkarna i apparaten och sätt på huvudlocket.
- Koppla på apparaten.
- När processen är klar, lägger du burkarna i kylskåpet och låter yoghurten utvecklas ytterligare en tid.

- För den typiska yoghurten i grekisk stil silar du bort vasslan. Placera en bomullsduk i en lämplig sil, håll den färdiga yoghurten i duken och den rinna av i kylskåpet några timmar (beroende på önskad konsistens).

## Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.



## Jogurttikone

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

### Osat

1. Pääkansi
2. Lasipurkit  
Tuotenro 3518: 7 kpl.  
Tuotenro 3520: 14 kpl.
3. Muistutusasteikko
4. Virtakytkin
5. Kelautuvan liitäntäjohdon säilytyslokero
6. Arvokilpi
7. Jalusta
8. Verkkoliitäntäjohto ja pistotulppa

### Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos vaakaa joudutaan korjaamaan, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa jalustaa nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Lasipurkit ja kannet täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen valmistusjakson jälkeen lämpimässä

saippuavedessä tai pestä astianpesukoneessa.

- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- **Varoitus:** Laitte kuumenee käytön aikana ja pysyy jonkin aikaa kuumana käytön jälkeen.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 3-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky

tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 3 vuotta vanhoja.
- Laitte ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 3-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle

tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

- Käytön aikana laitteen tulee olla sijoitettuna tasaisella, liukumattomalla alustalla, roisketahrojen ulottumattomissa.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö
  - käytön jälkeen
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

### Ennen ensimmäistä käyttöä

- Laite on puhdistettava ennen sen ensimmäistä käyttökertaa osiossa *Puhdistus ja huolto* olevan kuvauksen mukaisesti.

### Ainesten valmistelu

- Tarvitset jogurtin valmistukseen tietyn määrän maitoa ja käymisprosessin käynnistykseen tuoretta, maustamatonta jogurtia (ei lämpökäsiteltyä ja ilman sokeria, hedelmiä ja hedelmämehua).
  - Tuoreen jogurtin sijasta voidaan käyttää kuivaa jogurttijauhetta.
  - Yleisesti kaikenlaista lehmänmaitoa voidaan käyttää. Sterilisoidulla tai iskukuumentetulla maidolla saadaan parhaat tulokset. Kaikki muun tyyppiset maidot on kuumennettava hetkeksi 90 °C lämpötilaan ennen niiden käyttöä. Anna maidon jäähtyä sen jälkeen noin 40 °C lämpötilaan.
- Korkeammat lämpötilat voivat tuhota jogurtikulttuurin.**
- Vegaanijogurtia voidaan tehdä soijasta tai kookosmaidosta. Kaura- ja mantelimaito eivät sovellu siihen.

### Vinkki:

- Kasvipohjaisesta maidosta tehdystä jogurtista tulee melko kermaista ja vähemmän kiinteää. Voit lisätä siihen halutessasi tärkkelystä (1-2 ruokalusikallista 1 l maitoa kohti). Sekoita tärkkelys pieneen määrään maitoa. Anna jäljellä olevan maidon saavuttaa kiehumispiste, sekoita tärkkelys joukkoon ja anna sen kiehua alhaisella lämmöllä noin 2 minuutin ajan; tämän avulla vältetään "jauhomainen" maku. Anna maidon jäähtyä sen jälkeen alle 40 °C:een.
- Tärkkelyksen määrää voi vaihdella mau mukaan.

## Lasipurkkien valmistelu

- Varmista, että lasipurkit ovat puhtaita ja kuivia.
- Yhtä lasipurkillista kohti tarvitaan 1-2 teelusikallista luonnonjogurttia.
- Jos käytät jogurttijauhetta, noudata valmistajan ohjeita.
- Kunkin lasipurkin tilavuus on noin 150 ml.

### Vinkki:

Maito ja jogurtti- tai jauhemaisen käynnistyskulttuurin tulisi olla samassa lämpötilassa. Suosittelemme huonelämpötilaa.

- Lämmitä maito tarvittaessa lyhyesti 90 °C:een ja anna sen jäähtyä alle 40 °C:een.
- Laita ainekset sopivaan kulhoon ja sekoita sisältö kevyesti mutta perusteellisesti.
- Jaa seos tasaisesti lasipurkkeihin.
- Laita kannet niiden päälle ja ruuvaa tiukasti kiinni.

### Valmistusaika:

- Lämmin maito (37- 40 °C) : 5-6 h  
Maito huonelämpötilassa : 8-9 h
- Kasvipohjaista jogurttia käytettäessä käsittelyaika lisääntyy noin 2 tunnilla.

## Käyttö

- Sijoita jogurttikone huoneeseen, joka on lämpötilaltaan normaali.
  - Laita sitten kannet purkkien päälle ja sijoita purkit jogurttikoneeseen. Peitä jogurttikone kuvulla.
  - Kytke laitteen pistotulppa pistorasiaan ja kytke virta virtakytkimestä.
  - Jogurttikone on sen jälkeen jätettävä rauhaan, kunnes jogurtti on valmista.
- Vältä vetoa, iskuja ja liikettä.**
- Jogurtti on valmista, kun tarvittava valmistusaika on kulunut.
  - Katkaise laitteesta virta.
  - Irrota pistoke seinäpistorasiasta.
  - Siirrä **lämpimät** purkit jääkaappiin ja anna jogurtin valmistua lisää muutaman tunnin ajan.
  - Jos haluat tehdä hedelmäjogurttia, lisää hedelmiä lämpimään jogurttiin ennen kuin siirrät purkit jääkaappiin jäähtymään.
  - Kun olet valmistanut ensimmäisen erän jogurttia, varaa siitä riittävä osa seuraavaa valmistettavaa jogurttierää varten.
  - **Huomautus:** Jogurtista saattaa tulla useamman valmistusjakson jälkeen vetistä. Silloin on aika aloittaa valmistus tuoreella maustamattomalla jogurtilla tai tuoreella jogurttijauheella.

## Muistutusasteikko

Aseta muistutusasteikon avulla aloitus- tai valmistumisajan muistutus. Käännä yksinkertaisesti laitteen kupu kyseiseen aikaan

## Puhdistus ja huolto

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista jalustaa nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Käytä jalustan ja pääkannen pyyhkimiseen vain puhdasta, kuivaa tai hieman kosteaa riepua.
- Lasipurkit ja pääkansi voidaan pestä lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.

## Reseptejä

Huomaa: Noudata edellisten lukujen vinkkejä ja ohjeita, kun valmistat jogurttia.

### Luonnonjogurtti

900 ml maitoa 3,5 %

140 g luonnonjogurttia 3,8 %

- Laita ainekset sopivaan kulhoon ja sekoita sisältö kevyesti mutta perusteellisesti.
- Jaa seos tasaisesti lasipurkkeihin.
- Laita kannet niiden päälle ja ruuvaa tiukasti kiinni.
- Laita lasipurkit laitteeseen ja sulje pääkansi.
- Kytke laite päälle.
- Siirrä purkit käsittelyn jälkeen jääkaappiin ja anna jogurtin kehittyä vielä jonkin aikaa.

### Kreikkalaistyylinen jogurtti

800 ml maitoa 3,5 %

100 ml kermaa 30 %

140 g luonnonjogurttia 3,8 tai kreikkalaistyylistä jogurttia 10 %

- Laita ainekset sopivaan kulhoon ja sekoita sisältö kevyesti mutta perusteellisesti.
- Lämmitä seos 37 °C:een, mutta **älä** ylitä tätä lämpötilaa.
- Jaa seos tasaisesti lasipurkkeihin.
- Laita kannet niiden päälle ja ruuvaa tiukasti kiinni.
- Laita lasipurkit laitteeseen ja sulje pääkansi.
- Kytke laite päälle.
- Siirrä purkit käsittelyn jälkeen jääkaappiin ja anna jogurtin kehittyä vielä jonkin aikaa.
- Hera voidaan siivilöidä pois tyyppillistä "kreikkalaisjogurtin" nautintoa varten. Laita sopivaan siivilään puuvillakangasta, kaada valmiiksi käsitelty jogurtti kankaan läpi ja anna sen valua jääkaapissa muutaman tunnin ajan (halutusta koostumuksesta riippuen).

### Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## logurteira

### Estimado/a cliente,

Por favor, leia atentamente as instruções antes de usar o aparelho e guarde-as para referência futura. Aquele só deve ser usado por pessoas que estão familiarizadas com as instruções de segurança.

### Ligação

Conecte o aparelho apenas a uma tomada de segurança devidamente instalada. A voltagem deve corresponder àquela indicada na placa de classificação. Este dispositivo cumpre as normas vinculativas da marcação CE.

### Familiarização

1. Tampa superior
2. Boiões de vidro  
Modelo 3518: 7 peças  
Modelo 3520: 14 peças
3. Escala indicadora de tempo
4. Interruptor para ligar/desligar
5. Compartimento para o cabo elétrico
6. Placa de classificação
7. Unidade da base
8. Cabo elétrico com ficha de alimentação

### Recomendações de segurança

- Para evitar riscos e cumprir com os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho ou no seu cabo de eletricidade só devem ser levadas a cabo pelo nosso serviço ao cliente. Caso o seu aparelho necessite de reparação, entre em contacto connosco por telefone ou por e-mail (ver anexo).
- Antes de cada limpeza, desligue a ficha do cabo de energia elétrica da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe a unidade da base com líquidos nem a mergulhe em líquidos.
- Os boiões de vidro e as tampas têm de ser

meticulosamente limpos após cada ciclo de utilização em água morna com detergente ou na máquina de lavar.

- **Cuidado:** O uso inadequado do aparelho pode resultar em ferimentos.
- **Cuidado:** O aparelho ficará quente durante e após o uso.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em situações domésticas e semelhantes, por exemplo,
  - staff em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes;
  - staff em empresas agrícolas;
  - staff por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - staff em alojamentos

B&B.

- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 3 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou experiência e/ou conhecimentos insuficientes, caso sejam supervisionadas ou caso tenham recebido instruções adequadas em relação ao uso seguro do aparelho, compreendendo os perigos associados.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças, a menos que estas tenham 8 anos de idade ou mais e sejam supervisionadas.
- Crianças menores de 3 anos de idade devem ser

## mantidas longe do aparelho e do cabo elétrico.

- Embalagens não são brinquedos para crianças. Entre outros, há risco de asfixia.
- Antes de iniciar o aparelho, verifique se falta algo no seu corpo ou algum acessório que possa comprometer a segurança do mesmo. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Se este for o caso, não utilize o aparelho.
- Coloque-o sobre uma superfície plana, antiderrapante e resistente à água.
- Não aproxime o aparelho nem o seu cabo elétrico de fogões quentes ou de chamas de gás.
- **Desligue o cabo de alimentação:**
  - **staff em caso de falhas durante o funcionamento;**
  - **staff depois de cada uso;**
  - **staff antes de cada limpeza do aparelho.**
- Não desligue a ficha da tomada puxando o cabo elétrico, mas sim segurando a própria ficha. Não deixe o cabo elétrico pendurado.
- Se o aparelho for operado incorretamente ou para um fim que não o recomendado, nenhuma responsabilidade será assumida por qualquer dano que possa ocorrer.

## Antes de utilizar pela primeira vez

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, todas as peças têm de ser limpas conforme descrito em *Limpeza e manutenção*.

## Ingredientes

- Para a preparação de iogurtes será necessária uma quantidade correspondente de leite. Para iniciar o processo de fermentação, será necessário iogurte natural (sem tratamento térmico e sem adição de açúcar, frutas ou sumo destas).
- Ao invés do iogurte natural, pode usar um agente de fermentação em forma de iogurte em pó.
- No geral, pode utilizar qualquer tipo de leite de vaca. O mais adequado é o leite pasteurizado (leite-UHT). Todos os outros tipos de leite devem ser brevemente aquecidos até aproximadamente 90 °C (até quase ferverem) e arrefecidos, de seguida, até aproximadamente 40 °C. **Temperaturas mais elevadas podem destruir as culturas de iogurte.**
- Pode fazer iogurte vegan a partir de leites de soja ou coco. Os leites de aveia ou amêndoa não são adequados.



**Conselho:**

- O iogurte feito a partir de leites de origem vegetal fica bastante cremoso e menos sólido. Se quiser, recomendamos que acrescente amido (1-2 colheres de sopa por litro de leite). Mexa o amido com uma pequena quantidade de leite. Deixe o leite restante atingir o ponto de ebulição, adicione o amido mexendo e deixe em lume brando durante cerca de 2 minutos; desta forma, ajudará a evitar qualquer sabor a farinha. Depois, deixe o leite arrefecer até menos de 40 °C.
- A quantidade de amido pode ser alterada em função do gosto pessoal.

**Preparação de recipientes de vidro**

- Os recipientes de vidro devem estar limpos e secos.
- São necessárias 1 a 2 colheres de chá de iogurte natural por boião de vidro.
- Se usar iogurte em pó, siga as instruções do fabricante.
- Cada boião de vidro tem uma capacidade aproximada de 150 ml.

**Conselho:**

O leite e a cultura de inóculo do iogurte ou do pó devem estar à mesma temperatura. Recomendamos a temperatura ambiente.

- Se necessário, aqueça brevemente o leite até 90 °C e depois deixe-o arrefecer até menos de 40 °C.
- Ponha os ingredientes numa taça

adequada e misture o conteúdo de modo suave, mas meticoloso.

- Divida a mistura proporcionalmente pelos boiões de vidro.
- Ponha as tampas nos boiões e aperte-as bem.

**Tempo de preparação:**

- Leite morno (37- 40 °C) : 5-6 horas  
Leite à temperatura ambiente: 8-9 horas
- Para iogurte feito a partir de leite de origem vegetal, o tempo de processamento aumenta cerca de 2 horas.

**Utilização**

- Coloque a iogurteira à temperatura ambiente.
- Disponha os recipientes na iogurteira e cubra-os com a tampa.
- Conecte o aparelho à corrente e utilize o interruptor para o ligar.
- Deixe-a parada durante a preparação.
- **Evite correntes de ar frio, impactos e movimento.**
- O iogurte estará pronto após o decorrer do tempo supracitado.
- Desligue o aparelho.
- Desligue o cabo de alimentação.
- Retire os recipientes **mornos** da iogurteira e deixe-os repousar algumas horas no frigorífico.
- Para preparar iogurte de frutas, deve acrescentar as frutas ao iogurte ainda morno e, então, pô-lo no frigorífico.
- Deve guardar parte do iogurte preparado já pronto para a próxima preparação.
- **Recomendação:** Se, ao longo de

diversas preparações, a cultura de iogurte ficar demasiado líquida, é melhor utilizar um novo iogurte natural fresco ou iogurte em pó para a próxima preparação.

### **Escala indicadora de tempo**

Como lembrete, o início ou o final do tempo de preparação podem ser definidos na escala indicadora de tempo.

Para isso, gire a tampa do aparelho até marcar a hora correspondente.

### **Limpeza e manutenção**

- Antes de cada limpeza, desligue a ficha do cabo de energia elétrica da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe a unidade da base com líquidos nem a mergulhe em líquidos.
- Use apenas um pano limpo, seco ou ligeiramente humedecido, para limpar a unidade da base e a tampa superior.
- Limpe os recipientes de vidro e as tampas em água corrente ou na máquina lava-loiça.

### **Receitas**

Nota: ao preparar iogurte, siga os conselhos e instruções dos capítulos anteriores.

### **Iogurte natural**

900 ml de leite 3,5 %

140 g de iogurte natural 3,8 %

- Ponha os ingredientes numa taça adequada e misture o conteúdo de modo suave, mas metuculoso.
- Divida a mistura proporcionalmente pelos boiões de vidro.
- Ponha as tampas nos boiões e aperte-as bem.
- Ponha os boiões de vidro no aparelho e coloque a tampa superior.
- Ligue o aparelho.
- Depois do processamento, transfira os boiões para o frigorífico e deixe o iogurte desenvolver-se mais um pouco.

### **Iogurte grego**

800 ml de leite 3,5 %

100 ml de natas 30 %

140 g de iogurte natural 3,8% ou de iogurte grego 10 %

- Ponha os ingredientes numa taça adequada e misture o conteúdo de modo suave, mas metuculoso.
- Aqueça a mistura até 37 °C, mas não exceda esta temperatura.
- Divida a mistura proporcionalmente pelos boiões de vidro.
- Ponha as tampas nos boiões e aperte-as bem.
- Ponha os boiões de vidro no aparelho e coloque a tampa superior.
- Ligue o aparelho.
- Depois do processamento, transfira os boiões para o frigorífico e deixe o iogurte desenvolver-se mais um pouco.

- Para desfrutar de um iogurte grego tradicional, pode coar o soro. Ponha um pano de algodão no interior de um coador adequado, verta o iogurte já processado para o pano e deixe-o escorrer dentro do frigorífico durante algumas horas (dependendo da consistência pretendida).

### Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

## Jogurtownica

### Szanowni Klienci:

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Główna pokrywa
2. Szklane słoiki  
Art. nr. 3518: 7 szt.  
Art. nr. 3520: 14 szt.
3. Tarcza przypominająca
4. Włącznik On/Off
5. Komora na zwinięty przewód zasilający
6. Tabliczka znamionowa
7. Podstawa
8. Przewód zasilający z wtyczką

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej.

- Szklane słoiki należy po każdym użyciu dokładnie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia albo w zmywarce.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- **Ostrzeżenie:** Urządzenie rozgrzewa się do wysokiej temperatury w trakcie pracy i pozostaje ciepłe przez jakiś czas po jej zakończeniu.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
- pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 3 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia,

a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.

- **Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 3 lat.**

- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- W czasie pracy urządzenie musi być ustawione na równej, nie śliskiej i odpornej na plamy oraz ciecz powierzchni.
- Urządzenie oraz przewód zasilający nie powinny stykać się z gorącymi powierzchniami, ani być poddawane działaniu wysokich temperatur.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**

- w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
- po zakończeniu pracy;
- i przed przystąpieniem do czyszczenia.

- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

#### **Przed pierwszym użyciem**

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyczyścić wszystkie jego elementy zgodnie z instrukcjami w rozdziale pt. *Czyszczenie i konserwacja*.

#### **Przygotowanie składników**

- Aby zrobić własny jogurt potrzebna jest odpowiednia ilość mleka i – w celu zainicjowania procesu fermentacji – świeżego jogurtu naturalnego (który nie był poddawany obróbce cieplnej i jest bez cukru, owoców czy soku owocowego).
- Zamiast świeżego jogurtu można użyć suchej kultury bakterii.
- Zasadniczo można użyć każdego typu mleka krowiego. Najlepszy rezultat otrzymamy stosując mleko sterylizowane lub U.H.T. Korzystając z innego typu mleka, najpierw należy je na krótko rozgrzać do temperatury 90 °C. Następnie pozostawić mleko do ostygnięcia do temperatury ok. 40 °C.

### Wyższa temperatura może zabić kultury bakterii jogurtowych.

- Wegański jogurt można zrobić z mleka sojowego albo kokosowego. Mleko owsiane i migdałowe nie nadaje się na jogurt.

#### Porada:

- Jogurt z mleka roślinnego ma bardziej kremową konsystencję i jest mniej stały. W razie potrzeby można dodać skrobi (1-2 łyżki stołowe na 1 litr mleka). Najpierw rozrobić skrobię w mniejszej ilości mleka. Począć aż pozostała część mleka osiągnie punkt wrzenia, wlać rozrobioną skrobię i zostawić na wolnym ogniu na około 2 minuty, aby usunąć mączny posmak. Następnie zostawić mleko do ostygnięcia do temperatury 40 °C.
- Ilość skrobi można dostosować do własnych preferencji smakowych.

### Przygotowanie szklanych słoików

- Słoiki powinny być czyste i suche.
- Na każdy słoik potrzeba 1 lub 2 łyżeczek naturalnego jogurtu.
- Używając kultury bakterii w proszku, należy postępować według instrukcji producenta.
- Każdy słoik ma pojemność około 150 ml.

#### • Porada:

Mleko oraz początkowa kultura bakterii z jogurtu lub proszku powinny mieć tę samą temperaturę. Zaleca się temperaturę pokojową.

- W razie potrzeby podgrzać na chwilę mleko do 90 °C, po czym odstawić, by ostygło do poniżej 40 °C.
- Umieścić składniki w odpowiednim naczyniu i wymieszać je delikatnie ale dokładnie.
- Podzielić mieszankę równo na wszystkie słoiki.
- Założyć pokrywki słoików i szczelnie je przykręcić.

### Czas przygotowywania:

- Podgrzewanie mleka (37- 40 °C) : 5-6 h  
Mleko w temperaturze pokojowej : 8-9 h
- W przypadku jogurtu z mleka roślinnego czas przygotowywania przedłuża się o 2 godziny.

### Obsługa

- Ustawić jogurtownicę w pokojowej temperaturze.
- Nałożyć pokrywki na słoiki i ustawić słoiki w jogurtownicy. Przykryć jogurtownicę pokrywką.
- Podłączyć urządzenie do zasilania i uruchomić je za pomocą włącznika On/ Off.
- Po włączeniu zostawić jogurtownicę, aby mogła pracować bez zakłóceń, aż utworzy się jogurt. **Nie narażać na przeciągi, wstrząsy ani nie ruszać urządzenia.**

- Po upłygnięciu wymaganego czasu obróbki jogurt będzie gotowy.
- Wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Wstawić **ciepłe** słoiki do lodówki i zostawić jogurt na kilka godzin, aby zgęstniał.
- Chcąc przygotować jogurt owocowy, przed włożeniem słoików do lodówki należy dodać do ciepłego jogurtu owoce.
- Po przygotowaniu pierwszej partii jogurtu można odłożyć część na przygotowanie następnej partii.
- **Wskazówka:** Po kilku cyklach jogurt może nie osiągać odpowiedniej gęstości – wówczas należy ponownie użyć świeżego jogurtu naturalnego lub świeżego jogurtu w proszku.

### Tarcza przypominająca

Aby nie zapomnieć o odstawieniu jogurtu, można ustawić czas rozpoczęcia i zakończenia procesu na tarczy przypominającej. Wystarczy jedynie ustawić pokrywkę urządzenia na odpowiednią godzinę.

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej.
- Podstawę urządzenia i główną pokrywę należy jedynie przetrzeć czystą, suchą lub lekko wilgotną, ściereczką.
- Szklane słoiki i pokrywkę można myć w ciepłej wodzie z płynem albo w zmywarce.

### Przepisy

Wskazówka: Przygotowując jogurt, należy stosować się do porad i instrukcji powyżej.

### Jogurt naturalny

900 ml mleka 3,5 %

140 g naturalnego jogurtu 3,8%

- Umieścić składniki w odpowiednim naczyniu i wymieszać je delikatnie ale dokładnie.
- Podzielić mieszankę równo na wszystkie słoiki.
- Założyć pokrywki słoików i szczelnie je przykręcić.
- Umieścić słoiki w urządzeniu i założyć główną pokrywę.
- Włączyć urządzenie.
- Po przyrządzeniu jogurtu wstawić słoiki do lodówki i zostawić je na jakiś czas, aby jogurt stężał.



### Jogurt grecki

800 ml mleka 3,5 %

100 ml śmietany 30 %

140 g naturalnego jogurtu 3,8 albo jogurt grecki 10 %

- Umieścić składniki w odpowiednim naczyniu i wymieszać je delikatnie ale dokładnie.
- Podgrzać mieszankę do temperatury 37 °C, której **nie** należy przekraczać.
- Podzielić mieszankę równo na wszystkie słoiki.
- Założyć pokrywki słoików i szczelnie je przykręcić.
- Umieścić słoiki w urządzeniu i założyć główną pokrywę.
- Włączyć urządzenie.
- Po przyrządzeniu jogurtu wstawić słoiki do lodówki i zostawić je na jakiś czas, aby jogurt stężał.
- Aby uzyskać typowy jogurt grecki, można odsączyć serwatkę. Wyłożyć cedzak bawełnianą tkaniną, wlać przygotowany jogurt na tkaninę i pozostawić do odcedzenia w lodówce na kilka godzin (w zależności od żądanej konsystencji).

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Παρασκευαστής γιαουρτιού

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Κύριο καπάκι
2. Γυάλινα βαζάκια  
Κωδικός μοντέλου 3518: 7 τεμ.  
Κωδικός μοντέλου 3520: 14 τεμ.
3. Καντράν μνήμης
4. Διακόπτης λειτουργίας
5. Χώρος περιέλιξης και φύλαξης ηλεκτρικού καλωδίου
6. Πινακίδα ονομαστικών τιμών
7. Βάση
8. Ηλεκτρικό καλώδιο με πρίζα

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτηθεί επισκευή, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη μονάδα βάσης με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.

- Μετά από κάθε κύκλο χρήσης, πρέπει να καθαρίζετε σχολαστικά τα γυάλινα βαζάκια και τα καπάκια με ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων.
- **Προσοχή:** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
- **Προσοχή:** Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και θα παραμένει ζεστή για κάποιο χρόνο μετέπειτα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σεββίρουν πρρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 3 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζονται με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν

οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.

- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 3 ετών.
- **Προσοχή:** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επίπεδη, αντιολισθητική επιφάνεια που δεν θα καταστραφεί από λεκέδες.
- Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας.

- **Βγάζετε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - μετά τη χρήση,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

### Προετοιμασία των υλικών

- Για να παρασκευάσετε γιαούρτι θα χρειαστείτε την καθορισμένη ποσότητα γάλακτος και, για να ξεκινήσετε τη διαδικασία ζύμωσης, φυσικό φρέσκο γιαούρτι (όχι επεξεργασμένο με θερμότητα και χωρίς ζάχαρη, φρούτα ή χυμό φρούτων).
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή καλλιέργεια αντί για φρέσκο γιαούρτι.
- Γενικά, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε είδος αγελαδινού γάλακτος. Το αποστειρωμένο γάλα ή το γάλα μακράς διάρκειας δίνουν τα καλύτερα αποτελέσματα. Οποιοδήποτε άλλο είδος γάλακτος πρέπει να θερμανθεί στους 90 °C για σύντομη χρονική περίοδο πριν

από τη χρήση. Μετά, αφήστε το γάλα να ψυχθεί στους 40 °C περίπου. **Οι υψηλότερες θερμοκρασίες μπορεί να καταστρέψουν τις καλλιέργειες γιαουρτιού.**

- Μπορείτε να φτιάξετε γιαούρτι βήγκαν από γάλα σόγιας ή καρύδας. Το γάλα βρώμης και αμυγδαλού δεν είναι κατάλληλα.

#### **Υπόδειξη:**

- Το γιαούρτι που παρασκευάζεται από φυτικό γάλα είναι περισσότερο κρεμώδες και λιγότερο στερεό. Εάν επιθυμείτε, συνιστάται η προσθήκη άμυλο (1-2 κουταλιές της σούπας ανά 1 λίτρο γάλακτος). Αναμείξτε το άμυλο σε μια μικρή ποσότητα γάλακτος. Αφήστε το υπόλοιπο γάλα να φτάσει το σημείο βρασμού, ρίξτε το άμυλο και αφήστε το να σιγοβράσει σε χαμηλή θερμότητα για περίπου 2 λεπτά. Αυτό θα βοηθήσει ώστε να αποφευχθεί οποιαδήποτε γεύση «άλεου». Κατόπιν, αφήστε το γάλα να κρυώσει κάτω από 40 °C.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ποσότητες άμυλο, ανάλογα με τη γεύση που επιθυμείτε.

#### **Προετοιμασία των γυάλινων βαζακιών**

- Βεβαιωθείτε ότι τα γυάλινα βαζάκια είναι καθαρά και στεγνά.
- Απαιτούνται 1 έως 2 κουταλάκια του γλυκού από φυσικό γιαούρτι ανά γυάλινο βαζάκι.
- Όταν χρησιμοποιείτε σκόνη γιαουρτιού, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Κάθε γυάλινο βαζάκι έχει χωρητικότητα περίπου 150 ml.

#### **Υπόδειξη:**

- Το γάλα και η καλλιέργεια εκκίνησης από γιαούρτι ή σκόνη πρέπει να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία. Συνιστάται η θερμοκρασία δωματίου.
- Εάν απαιτείται, θερμάνετε λίγο το γάλα μέχρι 90 °C και μετά αφήστε το να κρυώσει μέχρι κάτω από 40 °C.
- Τοποθετήστε τα συστατικά σε ένα κατάλληλο μπολ και αναμείξτε το περιεχόμενο απαλά αλλά καλά.
- Χωρίστε το μείγμα σε ίσες ποσότητες μέσα στα γυάλινα βαζάκια.
- Τοποθετήστε τα καπάκια και βιδώστε τα σφιχτά.

#### **Χρόνος προετοιμασίας:**

- Ζεστό γάλα (37- 40 °C):  
5-6 ώρες  
Γάλα σε θερμοκρασία δωματίου:  
8-9 ώρες
- Για γιαούρτι που παρασκευάζεται από φυτικό γάλα, ο χρόνος επεξεργασίας αυξάνεται κατά περίπου 2 ώρες.

## Λειτουργία

- Στήστε τον παρασκευαστή γιαουρτιού σε ένα δωμάτιο με κανονική θερμοκρασία δωματίου.
- Τοποθετήστε τα προετοιμασμένα γυάλινα βαζάκια στο μπολ θέρμανσης και καλύψτε τον παρασκευαστή γιαουρτιού με το κύριο καπάκι.
- Συνδέστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να την ενεργοποιήσετε.
- Ο παρασκευαστής γιαουρτιού πρέπει να παραμείνει ανενόχλητος μέχρι να είναι έτοιμο το γιαούρτι. **Αποφύγετε τα ρεύματα αέρα, τους κραδασμούς και την κίνηση.**
- Το γιαούρτι θα είναι έτοιμο μόλις παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος επεξεργασίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Βγάλτε το φιλτράρισμα του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- Μεταφέρετε τα **θερμά** βαζάκια στο ψυγείο και αφήστε το γιαούρτι να αναπυχθεί περαιτέρω για λίγες ώρες.
- Αν επιθυμείτε να παρασκευάσετε γιαούρτι φρούτων, προσθέστε τα φρούτα στο ζεστό γιαούρτι πριν μεταφέρετε τα βαζάκια στο ψυγείο για να ψυχθεί.
- Μόλις παρασκευάσετε την πρώτη παρτίδα γιαουρτιού, φυλάξτε την απαιτούμενη ποσότητα γιαουρτιού για την επόμενη παρτίδα σας.
- **Σχόλιο:** Μετά από αρκετούς κύκλους, το γιαούρτι μπορεί να γίνει νεροουλό, και είναι τότε η στιγμή να αρχίσετε ξανά τη διαδικασία με φρέσκο φυσικό γιαούρτι

ή φρέσκο γιαούρτι σε μορφή σκόνης.

## Καντράν μνήμης

Ως υπενθύμιση, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης ή ολοκλήρωσης με το καντράν μνήμης.

Απλά, περιστρέψτε το καπάκι της συσκευής στην αντίστοιχη ώρα.

## Καθαρισμός και φροντίδα

- Φροντίζετε να βγάξετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη μονάδα βάσης με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο ένα καθαρό, στεγνό ή ελαφρώς νωπό πανί για να σκουπίσετε τη μονάδα βάσης και το κύριο καπάκι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τα γυάλινα βαζάκια και το κύριο καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων.

## Συνταγές

Σημείωση: Όταν ετοιμάζετε γιαούρτι, τηρήστε τις υποδείξεις και οδηγίες των προηγούμενων κεφαλαίων.

**Φυσικό γιαούρτι**

900 ml γάλα 3,5 %

140 γρ. φυσικό γιαούρτι 3,8 %

- Τοποθετήστε τα υλικά σε ένα κατάλληλο μπολ και αναμείξτε το περιεχόμενο απαλά αλλά καλά.
- Χωρίστε το μείγμα σε ίσες ποσότητες μέσα στα γυάλινα βαζάκια.
- Τοποθετήστε τα καπάκια και βιδώστε τα σφιχτά.
- Τοποθετήστε τα γυάλινα βαζάκια μέσα στη συσκευή και τοποθετήστε το κύριο καπάκι.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Μετά την επεξεργασία, μεταφέρετε τα βαζάκια στο ψυγείο και αφήστε το γιαούρτι να αναπτυχθεί για λίγο ακόμη.

**Ελληνικού τύπου γιαούρτι**

800 ml γάλα 3,5 %

100 ml κρέμα γάλακτος 30 %

140 γρ. φυσικό γιαούρτι 3,8 ή ελληνικού τύπου γιαούρτι 10 %

- Τοποθετήστε τα υλικά σε ένα κατάλληλο μπολ και αναμείξτε το περιεχόμενο απαλά αλλά καλά.
- Θερμάνετε το μείγμα στους 37 °C, αλλά **μην** ξεπεράσετε αυτή τη θερμοκρασία.
- Χωρίστε το μείγμα σε ίσες ποσότητες μέσα στα γυάλινα βαζάκια.
- Τοποθετήστε τα καπάκια και βιδώστε τα σφιχτά.
- Τοποθετήστε τα γυάλινα βαζάκια μέσα στη συσκευή και τοποθετήστε το κύριο καπάκι.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

- Μετά την επεξεργασία, μεταφέρετε τα βαζάκια στο ψυγείο και αφήστε το γιαούρτι να αναπτυχθεί για λίγο ακόμη.
- Για μια τυπική απόλαυση του γιαουρτιού «ελληνικού τύπου», μπορείτε να στραγγίσετε τον ορό γάλακτος. Τοποθετήστε ένα βαμβακερό πανί μέσα σε ένα κατάλληλο σουρωτήρι, ρίξτε το ήδη επεξεργασμένο γιαούρτι μέσα στο πανί και αφήστε το να στραγγίσει στο ψυγείο για λίγες ώρες (ανάλογα με την επιθυμητή υφή).

**Απόρριψη**

Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

## SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10093.0000 **08/22**

