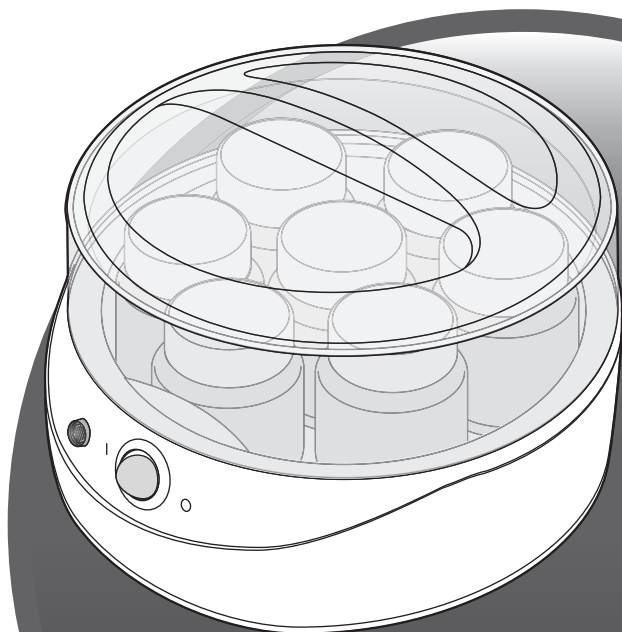


Moulinex®



FR

EN

DE

NL

IT

ES

PT

TR

EL

DA

SV

NO

FI

RU

UK

PL

LT

LV

ET

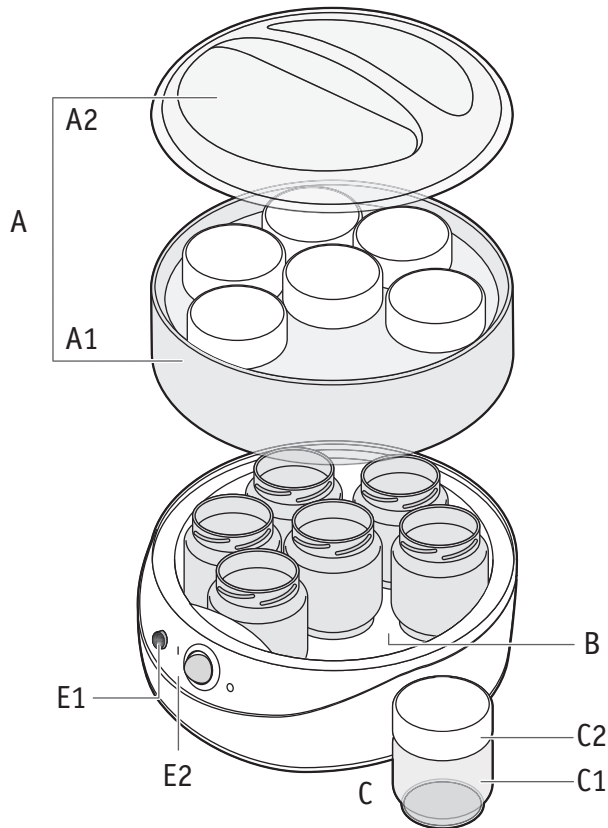
AR

FA

www.moulinex.com

CONSEILS DE SECURITE

- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions



préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 4000 m.
- Attention : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.
- Attention : ne pas immerger le produit dans l'eau.

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| <p>A Couvercle composé de 2 parties :</p> <p>A1 Couvercle A1 : Couvercle principal</p> <p>A2 Couvercle A2 : Couvercle secondaire</p> <p>B Corps</p> <p>C Pots de yaourt composés de 2 parties</p> <p>C1 Pot en verre</p> <p>C2 Couvercle</p> | <p>D Ecran électronique avec retro éclairage</p> <p>E Boutons de commande :</p> <p>E1 Indicateur lumineux</p> <p>E2 Bouton marche/arrêt</p> |
|---|---|

RECOMMANDATIONS

- **Avant la première utilisation :** Nettoyez les pots (C1) et les couvercles (C2, A1 et A2) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve (B), un simple coup d'éponge suffit. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.
- **En cours d'utilisation :** Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle (A1).
Ne placez pas la yaourtière dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air.
Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et d'un ferment.

CONSEILS PRATIQUES POUR LE CHOIX DU LAIT ET DU FERMENT

1. CHOIX DU LAIT

- Pour des raisons pratiques, choisissez un lait de préférence entier ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition puis refroidis et passés au tamis pour éliminer les peaux.

Remarques :

- Le lait entier donne plus de fermeté et plus d'arôme.
- Les laits frais ou pasteurisés contiennent plus de vitamines et d'oligo-éléments.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter au litre de lait 2 ou 3 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.
- Utiliser le lait à température ambiante ou légèrement tiède (chauffer à 37°C ou 40°C). Ne pas utiliser de lait sortant directement du réfrigérateur.

2. CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :

- à partir d'un yaourt nature du commerce (à base de lait entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques). Dans ce cas, respectez les temps d'activation préconisés sur la notice du ferment.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.

Important : quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour ensemer les suivants. Au bout de 5 fournées, il convient de renouveler le ferment, qui s'appauvrit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

1. PRÉPARATION DU MÉLANGE :

- Mélangez très soigneusement un litre de lait avec le ferment de votre choix (yaourt ou ferment sec lyophilisé) dans un récipient muni d'un bec verseur. Evitez de faire mousser la préparation.
- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt à l'aide d'une fourchette pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de mélanger. Si vous utilisez un ferment lyophilisé, incorporez le ferment au lait et mélangez très soigneusement.
- Répartissez le mélange dans les pots (C1).
- Placez les pots (C1), sans leur couvercle (C2), dans la yaourtière.
- Posez le couvercle (A1) sur la yaourtière.

Conseil pratique : rangez les couvercles des pots (C2) sur le couvercle A1 puis recouvrez avec le couvercle A2 (voir schéma).

2. MISE EN MARCHÉ DE LA YAOURTIÈRE :

- Appuyez sur le bouton marche / arrêt (E2).
- Lorsque la yaourtière est en marche, l'indicateur s'allume.
- Lorsque vous voulez arrêter le produit, appuyez de nouveau sur le bouton marche / arrêt.
- Débranchez l'appareil.

3. RANGEMENT DES YAOURTS :

- Soulevez les couvercles (A1 et A2), en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots (C1).
- Vissez les couvercles (C2) sur les pots en verre (C1) et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

Remarques :

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement. La date limite de consommation à indiquer sur les couvercles sera par conséquent J+7 pour un yaourt nature, J étant le jour de fabrication des yaourts.
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Les pots de yaourt (C1) et les couvercles (C2, A1 et A2) passent au lave-vaisselle.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Yaourts trop liquides.	Utilisation de lait demi-écrémé ou écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	Ajouter 1 pot de yaourt de lait en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier et ½ pot de lait entier en poudre.
	Déplacements, chocs ou vibrations de la yaourtière pendant la fermentation.	Ne pas bouger la yaourtière pendant son fonctionnement (ne pas la poser sur un réfrigérateur).
	Le ferment n'est plus actif.	Changer de ferment ou de marque de yaourt. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt.
	La yaourtière a été ouverte pendant le cycle.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle (environ 8 heures). Maintenir la yaourtière à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés.	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots.
	Fruits ajoutés au yaourt.	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
Un liquide visqueux (appelé serum) s'est formé à la surface du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait en poudre.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement.

Vous avez suivi toutes les instructions et votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Contactez votre service après-vente ou l'adresse internet : groupeseb.com.

RECETTES

YAOURTS AROMATISÉS

YAOURTS AUX SIROPS

- 1 litre de lait, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment.

- Sirops de fruits (grenadine, orange, cassis, citron, mandarine, fraise, groseille, orgeat, framboise, fraise des bois, banane, myrtille, cerise...): 5 cuillérées à soupe.
- Sirops de fleurs (rose, violette, jasmin, santal) : 4 cuillérées à soupe.
- Sirop de menthe : 4 cuillérées à soupe.

Versez le yaourt ou le contenu du sachet de ferment dans un récipient. Ajoutez-y le sirop et versez-y peu à peu le lait en ne cessant de mélanger la préparation avec une fourchette. Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière (8 heures).

YAOURTS AUX FRUITS CUIITS

YAOURT À LA CONFITURE

- 1 litre de lait, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cuillérées à soupe d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits: airelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.
- Fouettez la confiture avec un peu de lait. Ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait.
- Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière (8 heures).

Variante : si vous souhaitez faire un yaourt bicouche, il vous suffit de mettre dans le fond des pots de la confiture. Versez ensuite très soigneusement le mélange lait/yaourt ou lait/ferment dans les pots. Placez-les ensuite dans la yaourtière (8 heures).

YAOURTS A LA VANILLE

- 70 cl de lait entier, 20 g de lait en poudre demi-écrémé, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 80 g de sucre, 30cl de crème liquide, 1 gousse de vanille.

Chauffez la crème puis ajoutez la vanille et le sucre. Mélangez bien pour que le sucre fonde et pour bien répartir les graines de vanille. Réservez. Détendez le yaourt (ou le ferment) avec le lait que vous ajouterez petit à petit. Versez la crème sur le mélange lait/yaourt ou lait/ferment tout en mélangeant, et incorporez la poudre de lait. Versez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière (8 heures).

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

- Do not use your appliance if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. To maintain safety, these parts must be replaced by an approved Service Centre.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved After-Sales Service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger.
- This appliance can be used by children aged from 3 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 3 years.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.

- This appliance is intended to be used only in the household, for domestic purposes. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
- Your appliance is intended for domestic use inside the home only at an altitude below 4000m.
- Warning: Any misuse could lead to potential injury.
- Warning: The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

END-OF-LIFE ELECTRONIC PRODUCT



Environmental protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| <p>A Lid made up of 2 parts:</p> <ul style="list-style-type: none"> A1 Lid A1: Main lid A2 Lid A2: Secondary lid <p>B Body</p> <p>C Yoghurt jars made up of 2 parts:</p> <ul style="list-style-type: none"> C1 Glass jar C2 Lid | <p>D Backlit electronic display</p> <p>E Control buttons:</p> <ul style="list-style-type: none"> E1 Indicator light E2 On/off switch |
|--|--|

RECOMMENDATIONS

- **Before using for the first time:** clean the jars (C1) and the lids (C2, A1 and A2) using warm soapy water or in the dishwasher. To clean inside the body (B), simply use a damp cloth. Never immerse the appliance in water or any other liquid.

- **While in use:** do not move the appliance during use, in particular, do not open the lid (A1). Do not place the yoghurt maker in any place where there may be vibrations (for example above a refrigerator) or which is exposed to draughts.
- To make your yoghurt, you will need one litre of milk and a ferment.

TIPS FOR CHOOSING YOUR MILK AND FERMENT

1. CHOOSING YOUR MILK

- For good results and ease of preparation, use whole or semi-skimmed UHT milk or reconstituted milk powder. Fresh milk (untreated) or pasteurised milk needs to be boiled and then cooled and sieved in order to remove the skin.

Notes:

- Whole milk makes for a firmer and more flavoursome yoghurt.
- Raw untreated or pasteurised milk contains more vitamins and trace elements.
- To make yoghurts with a better consistency, you can add one or two jars of skimmed milk powder to your litre of milk, stirring carefully.
- Use the milk at room temperature or slightly warm (heat to 37°C or 40°C and measure using a thermometer). Do not use milk straight out of the refrigerator.

2. CHOOSING YOUR FERMENT (CULTURE)

Your ferment can be made either:

- using one individual pot (150 g size) natural unflavoured fresh yoghurt found in the shops (preferably made from whole milk), with the longest best before date possible.
- using lyophilised dry ferment or dried yoghurt culture (bought in super-markets, pharmacies and certain health food shops) (Note: in the UK only available in certain health food shops or online). Use the activation time and quantity of ferment/starter recommended in the manufacturers instructions.
- use one pot of plain yoghurt you have already made in your yoghurt maker.

Important: when you have made your first set of yoghurts, you simply need to keep one jar by in order to serve as the ferment for the others. After 5 sets, the ferment should be renewed because after a while it becomes weaker and provides for a less solid consistency. Only use plain unflavoured yoghurts as a ferment.

MAKING THE YOGHURTS

1. MAKING THE MIXTURE

- Mix the litre of milk very carefully with the ferment you have chosen (yoghurt or lyophilised dry ferment/ yoghurt culture) in a container with a spout. Be careful not to froth this mixture up.
- For the best results, if using a pot of yoghurt mix it using a fork in order to make it into a smooth paste and then add the milk, stirring all the time. If you are using a dry ferment/ culture, fold it into the milk gently and mix very carefully.
- Divide your mixture into the jars (C1).
- Place the jars (C1), without their lid (C2), into the yoghurt maker.
- Put the lids (A1) on the yoghurt maker.

Practical tip: you can also place the lids of the jars (C2) on the lid A1 and then cover with the lid A2 (see illustration).

Notes: You can sweeten your yoghurts either when you eat them or when you make them. To do this add sugar to the milk (no more than 80 g sugar for 1 Litre of milk) at the same time as you add the ferment/culture and beat with a whisk until the sugar dissolves or dissolve the sugar when heating the milk. Honey or artificial sweeteners may also be used. If sweetening yoghurts when you eat them, add sugar or honey to your taste, generally one or two teaspoons per pot is sufficient.

2. SWITCHING THE YOGHURT MAKER ON

- Plug the yoghurt maker in.
- Press the on/off button (E2). When the yogurt maker is on, the indicator light will be on.
- When you want to stop the appliance, press the on/off button again.
- Unplug the appliance.

3. STORING YOUR YOGHURTS:

- Lift the lids (A1 and A2), taking care to prevent any condensation from dripping into the jars (C1).
- Tighten the lids (C2) onto the glass jars (C1) and place them in the refrigerator for at least 6 hours before enjoying them. If you wait 24 hours, they will be even firmer.

Notes:

- Plain yoghurts can be kept in the refrigerator for a maximum of 7 days days, depending on the freshness of the milk. The best before date for natural yoghurts will be the date the yoghurts were made plus 7 days.
- Never put the appliance in the refrigerator.
- Other types of flavoured yoghurts, must be eaten more quickly. Consume within 5 days.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never plunge the body of the appliance into water. Clean it with a damp cloth and warm water and washing-up liquid. Dry thoroughly.
- The yoghurt jars (C1) and the lids (C2, A1 and A2) are all dishwasher safe.

CARE & HYGIENE WHEN MAKING YOGHURT

- All the equipment used in the yoghurt making process - jars, jar lids and if used saucepan, jug, sieve, and spoons - should be sterilized either by using Milton sterilizing solution or cleaning in a dishwasher.
- Sterilising the jars and lids is important to prevent the introduction of any undesirable airborne organisms which could interfere with the incubation of the ferment/ culture, and result in runny yoghurt which will not set.

SOLUTIONS TO FREQUENT PROBLEMS

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Yoghurts are too runny.	Use of semi-skimmed or skimmed milk without adding milk powder (the milk used on its own is not rich enough in proteins).	Add 1 yoghurt jar of milk powder (2 with skimmed milk) or use whole milk and a half a jar of whole milk powder.
	The yoghurt maker was moved, bumped or vibrated during fermentation.	Do not move the yoghurt maker while it is working (do not place it on a refrigerator).
	The ferment is no longer active.	Change ferment or brand of yoghurt. Check the use-by-date of your ferment or your yoghurt.
	The yoghurt maker was opened during its fermentation cycle.	Do not remove the jars or open the yoghurt maker before the program is finished (around 8 hours). Keep the yoghurt maker out of draughts while it is operating.
	Fermentation time too short.	Start a second cycle at the end of the first.
	The pots haven't been properly cleaned/rinsed.	Before pouring your preparation into the pots, check that there are no traces of washing-up liquid, household cleaner or dirt on the inside of the pots.
	Fruit added to the yoghurt.	Try cooking fruits, or preferably use commercial stewed fruits or jams (at room temperature). Raw fruits will release acidic substances which prevent the yoghurt from forming correctly.
Yoghurts too acidic.	Fermentation time too long.	Reduce the fermentation time next time you use the yoghurt maker.
A viscous liquid (called serum) has formed on the yoghurt's surface at the end of fermentation.	Too much fermentation.	Reduce the fermentation time and/or add some powdered milk.

WHAT DO I DO IF MY APPLIANCE DOESN'T WORK?

– Start by checking the power cord and plug.

You have carefully followed all these instructions, and yet your appliance still does not work? In this case, contact your retailer.

If you have any problems or queries please call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

Helpline:

0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - ROI or contact us via our website

RECIPES

FLAVOURED YOGHURTS

YOGHURTS WITH Flavoured Syrups

– The syrups used are the type used in cocktails.

– 1 litre of milk, 1 jar plain yoghurt or 1 sachet of ferment.

- Fruit syrups (grenadine, orange, blackcurrant, lemon, mandarin, strawberry, redcurrant, barley water, raspberry, wild strawberry, banana, blueberry, cherry, etc): 5 tablespoons
- Flower syrups (rose, violet, jasmine, sandalwood): 4 tablespoons.
- Mint syrup: 4 tablespoons.

Pour the yoghurt or the ferment into a container. Add the cordial and gradually pour the milk in, mixing all of the time with a fork. Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker (8 hours) without the lids.

YOGHURT WITH COOKED FRUIT

JAM YOGHURT

- 1 litre of milk, 1 jar plain yoghurt or 1 sachet of ferment, 4 tablespoons of jam which is not too thick and which contains small berries or small pieces of fruit: cranberries, blueberries, rhubarb, ginger, strawberry, orange marmalade.
- Whip the jam with a little bit of milk. Add the yoghurt or ferment. Mix well, then pour in the rest of the milk.
- Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker
- (8 hours) without the lids.

Variation: if you want to make a two-layer yoghurt, simply put the jam at the bottom of the jars. Then pour the milk/yoghurt or milk /ferment mixture very carefully into the jars. Then place them in the yoghurt maker (8 hours) without the lids.

VANILLA YOGHURTS

- 700 ml of whole milk, 20 g of semi-skimmed milk powder, 1 jar plain yoghurt or 1 sachet of ferment, 80 g of caster sugar, 300 ml of single cream, 1 vanilla pod (cut lengthways to expose seeds).

Warm the cream up and then add the vanilla pod and sugar. Mix well so that the sugar melts and the vanilla seeds are well distributed. Put to one side. Dilute the yoghurt (or the ferment) with the milk, which you add little by little. Pour the cream into the milk/yoghurt or milk/ ferment mixture, and then mix in the milk powder. Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker (8 hours) without the lids.

SICHERHEITSHINWEISE

- Gerät nicht benutzen, wenn es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden davon trägt oder nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert. Aus Sicherheitsgründen müssen die betreffenden Teile von einem Vertragskundendienst ausgetauscht werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss ein schadhaftes Netzkabel vom Hersteller, einem Vertragskundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 3 Jahren benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nur reinigen oder warten, wenn sie unter Aufsicht stehen und mindestens 8 Jahre alt sind. Das Gerät und das zugehörige Netzkabel für Kinder unter 3 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit einem Mangel an entsprechenden Erfahrungen und Kenntnissen

bestimmt, sofern diese nicht beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Oberfläche des Heizelements kann nach Benutzung Restwärme enthalten.
- Dieses Gerät dient ausschließlich dem haushaltsüblichen Gebrauch. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden und der Anspruch auf Garantieleistung entfällt bei Verwendung in Teeküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen sowie Landhäusern und durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen.
- Ihr Gerät ist nur für den Privatgebrauch im Haus auf einer Höhe bis zu 4000 m bestimmt.
- Achtung: Fehlgebrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Achtung: Das Gerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.
- ② Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

BESCHREIBUNG

- A Aus zwei Teilen bestehender Deckel:
 - A1 Deckel A1: Hauptdeckel
 - A2 Deckel A2: Nebendeckel
- B Gehäuse
- C Aus zwei Teilen bestehende Joghurtgläschen:
 - C1 Gläschen
 - C2 Couvercle
- D Elektronisches Display mit Hintergrundbeleuchtung
- E Bedienungsknöpfe:
 - E1 Kontrollleuchte
 - E2 An/Aus Knopf

EMPFEHLUNGEN

- **Vor der ersten Inbetriebnahme:** Reinigen Sie die Gläschen (C 1) und die Deckel (C 2, A1 und A2) mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Die Heizplatte des Behälters (B) sollte nur mit einem Schwamm gereinigt werden.
- **Während des Betriebs:** Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sie in Betrieb ist und öffnen Sie auf keinen Fall den Deckel (A1). Stellen Sie das Gerät nicht an Orten mit starken Vibrationen (zum Beispiel einen Kühlschrank) und achten es darauf, dass sie keinem Luftzug ausgesetzt ist. Zur Zubereitung von Joghurt benötigen Sie einen Liter Milch und ein Ferment.

PRAKTISCHE TIPPS ZUR AUSWAHL VON MILCH UND FERMENT

1. WAHL DER MILCH

- Wählen Sie aus praktischen Gründen bevorzugt Vollmilch, die nicht gekocht werden muss (lang haltbare UHT-Milch oder Milchpulver). Rohmilch (Frischmilch) und pasteurisierte Milch müssen abgekocht werden; danach abkühlen lassen und durch ein Sieb laufen lassen, um die Milchhaut auszufiltern.

Bitte beachten:

- Bei Verwendung von Vollmilch wird der Joghurt fester und hat mehr Aroma.
- Frischmilch und pasteurisierte Milch enthalten mehr Vitamine und Oligoelemente.
- Wenn Sie besonders festen Joghurt zubereiten wollen: Geben Sie dem Liter Milch 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver bei und mischen Sie dieses gründlich unter.
- Verwenden Sie Milch mit Zimmertemperatur oder leicht angewärmte Milch (37°C bis 40°C). Verwenden Sie keine Milch, die direkt aus dem Kühlschrank kommt.

2. WAHL DES FERMENTS

Das Ferment gewinnt man entweder:

- Aus einem möglichst frischen handelsüblichen Naturjoghurt (bevorzugt auf Basis von Vollmilch).
- Aus einem lyophilisierten Trockenferment (erhältlich in Supermärkten, Apotheken und vielen auf gesunde Ernährung spezialisierten Geschäften). Halten Sie sich in diesem Fall an die in der Gebrauchsanweisung des Ferments angeführte Aktivierungszeit.
- Oder aus einem hausgemachten Joghurt.

Wichtig: Nach der Zubereitung der ersten Joghurts brauchen Sie nur einen dieser Joghurts aufzuheben, um die folgenden Joghurts mit Ferment zu versorgen. Nach 5 Zubereitungen sollte ein neues Ferment verwendet werden, da dessen Wirkung mit der Zeit nachlässt, was negative Auswirkungen auf die Konsistenz der Joghurts hat.

ZUBEREITUNG VON JOGHURT

1. ZUBEREITUNG DER MISCHUNG:

- Vermischen Sie in einer Schüssel mit Ausgießstülle sehr sorgfältig einen Liter Milch mit dem Ferment Ihrer Wahl (Joghurt oder lyophilisiertes Trockenferment). Die Zubereitung darf nicht schäumen.
- Schlagen Sie den Joghurt mit einer Gabel, um ihn gut durchzumischen, zu einer glatten Masse und geben Sie danach unter ständigem Rühren die Milch hinzu. Bei Verwendung von lyophilisiertem Trockenferment muss das Ferment in die Milch gegeben und gut untergemischt werden.
- Geben Sie die Mischung in die Gläschen (C1).
- Geben Sie die Gläschen (C1) ohne ihren Deckel (C2) in die Joghurtmaschine.
- Setzen Sie den Deckel (A1) auf das Gerät.

Ein praktischer Tipp: Legen Sie die Deckel der Gläschen (C2) auf den Deckel A1 und legen Sie den Deckel A2 darauf (siehe Abbildung).

2. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES:

- Schließen Sie das Gerät an.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (E2). Wenn der Joghurtbereiter eingeschaltet ist, leuchtet die Kontrollleuchte.
- Wenn Sie das Produkt ausschalten möchten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut. Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

3. AUFBEWAHRUNG DER JOGHURTS:

- Nehmen Sie die Deckel (A1 und A2) ab und achten Sie dabei darauf, dass die Kondensation in den Gläschen (C1) nicht herausläuft.
- Schrauben Sie die Deckel (C2) auf die Gläschen (C1) und stellen Sie diese vor dem Verzehr mindestens 6 Stunden lang in den Kühlschrank. Nach 24 Stunden erreichen die Joghurts ihre maximale Festigkeit.

Bitte beachten:

- Naturjoghurt hält sich im Kühlschrank höchstens 7 Tage. Die anderen Joghurtarten sind schneller zu konsumieren. Das auf den Deckeln anzugebende Haltbarkeitsdatum beläuft sich bei Naturjoghurt also auf T+7. T ist der Tag der Herstellung der Joghurts.
- Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung stets vom Stromnetz.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht ins Wasser. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und heißem Seifenwasser. Spülen Sie es anschließend ab und trocknen Sie das Gerät.
- Die Joghurtgläschen (C1) und die Deckel (C2, A1 und A2) sind spülmaschinenfest.

WELCHE LÖSUNGEN GIBT ES FÜR HÄUFIG AUFTRETENDE PROBLEME?

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Joghurt ist zu flüssig.	Sie haben halbentrahmte oder ganz entrahmte Milch verwendet und kein Milchpulver beigegeben (die Milch allein enthält nicht genug Proteine).	Geben Sie 1 Joghurtbecher Milchpulver (bei Verwendung von entrahmter Milch 2) bei oder verwenden Sie Vollmilch und 1/2 Becher Vollmilchpulver.
	Das Gerät wurde während der Fermentierung transportiert, Stößen oder Vibrationen ausgesetzt.	Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht (nicht auf den Kühlschrank stellen).
	Das Ferment ist nicht mehr aktiv.	Verwenden Sie ein anderes Ferment oder eine andere Joghurtmarke. Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Ferments oder Ihres Joghurts.
	Das Gerät wurde während des Betriebs geöffnet.	Nehmen Sie die Gläschen nicht vor Ablauf der Fermentierung (etwa 8 Stunden) aus dem Gerät heraus und machen Sie diese nicht auf. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs an einem vor Luftzug geschützten Platz auf; wenn es kalt ist.
	Die Fermentierungszeit ist zu kurz.	Starten Sie nach Ablauf des ersten Zyklus einen zweiten.
	Die Gläschen wurden nicht richtig gereinigt / ausgespült.	Bevor Sie Ihre Masse in die Gläschen füllen, überprüfen Sie, ob sich keine Rückstände von Spülmittel, Reinigungsprodukten oder Schmutz auf der Innenseite der Gläschen befinden.
Die Joghurts sind zu saurehaltig.	Die Fermentierungszeit ist zu lang.	Denken Sie daran, die Früchte zu kochen, oder verwenden Sie lieber Kompott oder Konfitüre (auf Umgebungstemperatur). Rohe Früchte setzen Säuren frei, die verhindern, dass der Joghurt sich richtig ausbildet.
Eine dickflüssige Flüssigkeit (Serum genannt) bildet sich nach der Fermentation auf der Oberseite des Joghurts.	Zu starke Fermentation.	Reduzieren Sie bei der nächsten Zubereitung die Fermentierungszeit. Verringern Sie die Fermentationszeit und/oder fügen Sie Milchpulver hinzu.

DAS GERÄT FUNKTIONIERT IMMER NOCH NICHT, WAS TUN?

- Überprüfen Sie zunächst den Anschluss.

Sie haben alle Anweisungen genau eingehalten und Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Sollten Sie Probleme haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

REZEPTE

AROMATISIERTE JOGHURTS

JOGHURT MIT SIRUP

- 1 Liter Milch, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment

- Verschiedene Fruchtsirups (Granatapfel, Orange, Johannisbeere; Zitrone, Mandarine, Erdbeere, Brombeere, Mandelsirup, Himbeere, Walderdbeere, Banane, Blaubeere, Kirsche...): 5 Esslöffel.
- Verschiedene Blütensirups (Rose, Veilchen, Jasmin, Sandelholz): 4 Esslöffel.
- Minzsirup: 4 Esslöffel.

Geben Sie den Joghurt oder den Inhalt des Ferment-Päckchens in einen Behälter. Geben Sie den Sirup dazu und gießen Sie die Milch unter ständigem Rühren mit einer Gabel langsam dazu. Gießen Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie diese in das Gerät (8 Stunden).

JOGHURT MIT GEKOCHTEM OBST

JOGHURT MIT KONFITÜRE

- 1 Liter Milch, 1 Naturjoghurt oder
- 1 Päckchen Ferment, 4 Esslöffel einer nicht allzu dickflüssigen Konfitüre mit kleinen Beeren oder kleinen Fruchtstückchen: Blaubeeren, Heidelbeeren, Rhabarber, Ingwer, Erdbeeren, Orangenmarmelade.
- Schlagen Sie die Konfitüre mit ein wenig Milch auf. Geben Sie den Joghurt oder das Ferment dazu. Gut vermischen und die restliche Milch hinzugeben. Gießen Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie diese in das Gerät (8 Stunden).

Variante: Zur Zubereitung eines Zwei-Schichten-Joghurts wird die Konfitüre auf den Boden der Gläschen gegeben. Gießen Sie anschließend die Milch / Joghurt oder Milch/Ferment Mischung besonders vorsichtig in die Gläschen. Stellen Sie sie dann in das Gerät (8 Stunden).

JOGHURT MIT VANILLE

- 70 cl Vollmilch, 20 g halbentrahmtes Milchpulver, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment, 80 g Zucker, 30cl flüssige Sahne, 1 Vanilleschote.

Machen Sie die Sahne warm und geben Sie die Vanille und den Zucker dazu. Vermischen Sie das Ganze gut; der Zucker muss zergehen und die Vanillekörnchen müssen sich gut verteilen. Beiseite stellen. Mischen Sie die Milch nach und nach unter den Joghurt (oder das Ferment). Gießen Sie die Sahne unter ständigem Rühren in die Milch/Joghurt oder Milch/Ferment Mischung und mischen Sie das Milchpulver unter. Gießen Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie diese in das Gerät (8 Stunden).

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Gebruik het apparaat niet wanneer het is gevallen en zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert. Met het oog op veiligheid moeten deze onderdelen door een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, een servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar en ouder, indien dit gebeurt onder toezicht of als zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren kennen. Het apparaat mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en ze onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door kinderen of andere personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen die niet over de nodige kennis of ervaring beschikken, tenzij zij van tevoren instructies

hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die instaat voor hun veiligheid.

- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is ook na gebruik nog eventjes warm.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is: in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen, op boerderijen, door de gasten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen, op locaties zoals een bed & breakfast.
- Uw apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis, op een hoogte onder 4000 m.
- Waarschuwing: verkeerd gebruik kan letsels veroorzaken.
- Waarschuwing: u mag het apparaat niet onderdompelen.

ELEKTRONISCH APPARAAT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Het milieu komt op de eerste plaats!

- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ② Breng het aan het einde van zijn levensduur naar een verzamelpunt of naar een erkend servicecentrum.

BESCHRIJVING

- A Deksel bestaande uit 2 delen:
 - A1 Deksel A1: Hoofddekseel
 - A2 Deksel A2: Hulpdekseel
- B Behuizing
- C Yoghurtpotjes bestaande uit 2 delen:
 - C1 Glazen potje
 - C2 Deksel
- D Verlicht elektronisch display
- E Bedieningstoetsen:
 - E1 Controlelampje
 - E2 Aan/uit-toets

AANBEVELINGEN

- **Vóór het eerste gebruik:** was de potjes (C1) en de deksels (C2, A1 en A2) in een warm sopje of in de vaatwasser. Gebruik gewoon een vochtig sponsje om de binnenkant van het reservoir (B) schoon te maken. Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water.
- **Tijdens het gebruik:** verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is en open het dekseel (A1) absoluut niet. Plaats de yoghurtmaker niet op een plek waar hij blootstaat aan trillingen (bijvoorbeeld op een koelkast) of tocht.
- Om yoghurt te maken, heeft u een liter melk en een ferment nodig.

TIPS BIJ HET KIEZEN VAN DE MELK EN HET FERMENT

1. KIEZEN VAN DE MELK

- Uit praktisch oogpunt kiest u het beste voor volle melk die niet hoeft te koken (UHT-melk met een lange houdbaarheid of melkpoeder). Rauwe (verse) melk of gepasteuriseerde melk moet u koken, laten afkoelen en vervolgens zeven om het vel eraf te halen.

Opmerkingen:

- Volle melk geeft de yoghurt meer stevigheid en smaak.
- Rauwe of gepasteuriseerde melk bevat meer vitamines en spoorelementen.
- Voor een vaster yoghurt kunt u een of twee eetlepels melkpoeder toevoegen aan uw liter melk en dit er voorzichtig doorheen roeren.
- Gebruik melk die op kamertemperatuur is of licht is opgewarmd (tot 37°C of 40°C). Gebruik geen melk die net uit de koelkast komt.

2. KIEZEN VAN HET FERMENT

Het ferment kan worden gemaakt van:

- natuuryoghurt uit de handel (op basis van de gewenste volle melk) met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum.
- gevriesdroogd ferment (te koop in supermarkten, apotheken en bepaalde biowinkels). Neem in dit geval de activeringstijd in acht die in de gebruiksaanwijzing van het ferment wordt aanbevolen.
- andere zelfgemaakte yoghurt.

Belangrijk: na het maken van uw eerste porties yoghurt houdt u gewoon één portie achter die als ferment voor de andere kan dienen. Na vijf keer yoghurt maken, moet het ferment worden vernieuwd omdat het na een tijdje verzwakt en de yoghurt dan minder vast wordt.

YOGHURT MAKEN

1. BEREIDEN VAN HET MENGSEL

- Meng de liter melk zeer voorzichtig met het gekozen ferment (yoghurt of gevriesdroogd ferment) in een houder met een schenktoet. Zorg ervoor dat het mengsel niet opschuimt.
- Voor een optimaal resultaat roert u de yoghurt met een vork tot een glad geheel en doet u er vervolgens onder voortdurend roeren de melk bij. Als u gevriesdroogd ferment gebruikt, doet u het ferment in de melk en mengt u het er zeer voorzichtig onder.
- Verdeel het mengsel over de potjes (C1).
- Plaats de potjes (C1) zonder deksel (C2) in de yoghurtmaker.
- Plaats het deksel (A1) op de yoghurtmaker.

Praktische tip: plaats de deksels van de potjes (C2) op het deksel A1 en breng vervolgens het deksel A2 aan (zie afbeelding).

2. DE YOGHURTMAKER AANZETTEN

- Druk op de aan/uit-knop (E2).
- Als de yoghurtmaker ingeschakeld is, brandt het controlelampje.
- Als u het product wilt stoppen, druk opnieuw op de aan/uit-knop.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

3. DE YOGHURT BEWAREN

- Verwijder de deksels (A1 en A2) en let hierbij op dat er geen condensdruppels in de potjes (C1) druipen.
- Zet de deksels (C2) vast op de glazen potjes (C1) en bewaar ze minstens 6 uur in de koelkast. Als u 24 uur wacht, zal de yoghurt nog steviger zijn.

Opmerkingen:

- Natuuryoghurt kan maximaal 7 dagen in de koelkast worden bewaard. Andere yoghurttypes moeten sneller geconsumeerd worden. De uiterste houdbaarheidsdatum op de deksels dient +7 dagen te zijn voor naturel yoghurt, waarbij D de dag is waarop u de yoghurt hebt gemaakt.
- Plaats nooit het apparaat zelf in de koelkast.

REINIGEN

- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen.
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water. Reinig het met een vochtige doek en een warm sopje. Spoel en droog af.
- De yoghurtpotjes (C1) en de deksels (C2, A1 en A2) zijn vaatwasmachinebestendig.

OPLOSSINGEN VOOR VEEL VOORKOMENDE PROBLEMEN

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Yoghurt is te dun.	U hebt halfvolle of magere melk gebruikt zonder er melkpoeder aan toe te voegen (de melk alleen is te arm aan eiwitten).	Voeg 1 yoghurtpotje melkpoeder toe (2 bij gebruik van magere melk) of gebruik volle melk en een half potje volle melkpoeder.
	De yoghurtmaker is verplaatst of heeft schokken of trillingen ondergaan tijdens de fermentatie.	Verplaatst de yoghurtmaker niet terwijl hij in werking is (plaats hem niet op een koelkast).
	Het ferment is niet meer actief.	Gebruik ander ferment of een ander merk van yoghurt. Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw melk of yoghurt.
	De yoghurtmaker werd geopend tijdens het fermentatieproces.	Verwijder de potjes niet of open de yoghurtmaker niet voordat het programma is voltooid (ongeveer 8 uur). Houd de yoghurtmaker uit de buurt van tocht terwijl hij in werking is. Wanneer het koud is.
	Fermentatietijd te kort.	Start een tweede cyclus wanneer de eerste is voltooid.
	De potjes zijn niet goed schoongemaakt/afgespoeld.	Controleer, voordat u de yoghurt in de potjes giet, of er geen resterend afwasmiddel, schoonmaakproducten of vuiligheden in de potjes zitten.
Yoghurt te zuur.	Fruit aan de yoghurt toevoegen.	Het fruit moet gekookt worden, of gebruik moes of jam (op kamertemperatuur). Rauw fruit scheidt zure stoffen uit waardoor de yoghurt niet goed gevormd kan worden.
	Fermentatietijd te lang.	Verminder de fermentatietijd wanneer u de yoghurtmaker de volgende keer gebruikt.
Een stroperige vloeistof (serum genaamd) wordt aan het eind van de fermentatie op de bovenkant van de yoghurt gevormd.	Fermentatie is erg belangrijk.	Verminder de fermentatietijd en/of voeg extra melkpoeder toe.

WAT DOE IK ALS HET APPARAAT NIET WERKT?

– Controleer eerst het netsnoer en de stekker.

U hebt alle instructies gevolgd, maar het apparaat werkt nog steeds niet? Neem in dit geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum.

RECEPTEN

YOGHURT MET EEN SMAAK

YOGHURT MET VRUCHTENSIROOP

- 1 liter melk, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment
- vruchtensiroop (grenadine, sinaasappel, zwarte bes, citroen, mandarijn, aardbei, rode bes, framboos, wilde aardbei, banaan, bosbes, kers,...): 5 eetlepels.
- bloemensiroop (roos, violet, jasmijn, sandelhout): 4 eetlepels.
- muntsiroop: 4 eetlepels.

Doe de yoghurt of het ferment in een houder. Voeg de siroop toe en giet er geleidelijk de melk bij onder voortdurend roeren met een vork. Giet het mengsel in de potjes en plaats ze in de yoghurtmaker.

YOGHURT MET GEKOOKTE VRUCHTEN

YOGHURT MET JAM

- 1 liter melk, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment, 4 eetlepels niet te dikke jam met besjes of kleine stukjes fruit: veenbessen, bosbessen, rabarber, gember, aardbei, sinaasappelmarmelade.
- Klop de jam op met een beetje melk. Voeg de yoghurt of het ferment toe. Meng goed en giet er de rest van de melk bij.
- Giet het mengsel in de potjes en plaats ze in de yoghurtmaker.

Variant: Als u yoghurt met twee lagen wilt maken, doet u de jam gewoon in de potjes. Giet vervolgens het mengsel van melk en yoghurt of melk en ferment zeer voorzichtig in de potjes. Plaats de potjes in de yoghurtmaker.

VANILLEYOGHURT

- 70 cl volle melk, 20 g halfvolle-melkpoeder, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment, 80 g suiker, 30 cl kookroom, 1 vanillestokje

Warm de room op en voeg er de vanille en suiker aan toe. Meng goed zodat de suiker smelt en de vanillezaadjes goed worden verdeeld. Zet het mengsel opzij. Verdun de yoghurt (of het ferment) door er geleidelijk de melk bij te gieten. Giet de room in het mengsel van melk en yoghurt of melk en ferment en doe er vervolgens het melkpoeder bij. Giet het mengsel in de potjes en plaats ze in de yoghurtmaker.

CONSIGLI DI SICUREZZA

- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto e ha danni visibili o sembra funzionare in modo anomalo. Per garantire la sicurezza, queste parti devono essere sostituite da un centro di assistenza autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio post-vendita o da analogo personale qualificato al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 3 anni se sorvegliati o istruiti all'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i pericoli correlati. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 3 anni.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile provveda alla loro sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Quest'apparecchio è previsto per il solo uso domestico. Non è previsto per essere usato nelle seguenti applicazioni e la garanzia non si applica per gli angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali, agriturismi, da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale o ambienti di tipo B&B.
- L'apparecchio è progettato per l'uso domestico, al chiuso e ad un'altitudine non superiore a 4000 m.
- **Avvertimento:** l'uso improprio può provocare lesioni.
- **Avvertimento:** l'apparecchio non deve essere immerso.

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO A FINE CICLO DI VITA



Contribuiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ② Portarlo in un punto di raccolta o, in mancanza, in un centro di assistenza autorizzato perché sia effettuato il suo trattamento.

DESCRIZIONE

- | | |
|---|---|
| A Coperchio composto da 2 parti: | D Schermo elettronico con retroilluminazione |
| A1 Coperchio A1: coperchio principale | E Pulsanti di comando : |
| A2 Coperchio A2: coperchio secondario | E1 Spia luminosa |
| B Corpo | E2 Pulsante on/off |
| C Vasetti di yogurt composti da 2 parti: | |
| C1 Vasetto di vetro | |
| C2 Coperchio | |

RACCOMANDAZIONI

- **Prima del primo utilizzo:** pulire i vasetti (C1) e i coperchi (C2, A1 e A2) con acqua e sapone calda o in lavastoviglie. Per pulire l'interno del recipiente (B), basta una passata di spugna. Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua.
- **Durante l'utilizzo:** non spostare la yogurtiera durante il suo funzionamento, soprattutto non aprire il coperchio (A1). Non mettere la yogurtiera in posti soggetti a vibrazioni (per esempio sopra un frigorifero), o esposti a correnti d'aria.

Per preparare gli yogurt, c'è bisogno di un litro di latte e di un fermento.

CONSIGLI PRATICI PER LA SCELTA DEL LATTE E DEL FERMENTO

1. SCELTA DEL LATTE

- Per motivi di ordine pratico, scegliere preferibilmente latte intero che non richieda la bollitura (latte UHT a lunga conservazione oppure latte in polvere). Il latte crudo (fresco) o pastorizzato deve essere portato a ebollizione poi raffreddato e passato al setaccio per eliminare la pellicola.

Osservazioni:

- Il latte intero conferisce più compattezza e più aroma.
- Il latte fresco o pastorizzato contiene più vitamine e oligoelementi.
- Per ottenere degli yogurt più densi, si possono aggiungere al litro di latte 2 o 3 cucchiaini di latte in polvere mescolando accuratamente.
- Utilizzare il latte a temperatura ambiente o leggermente tiepido (scaldare a 37°C o 40°C). Non usare latte appena tolto dal frigorifero.

2. SCELTA DEL FERMENTO

Si fa:

- a partire da uno yogurt naturale in commercio (preferibilmente a base di latte intero) con una data di scadenza più lontana possibile.
- a partire da un fermento secco liofilizzato (comprato nei grandi magazzini, nelle farmacie, in alcuni negozi di prodotti dietetici). In questo caso, rispettare il tempo di attivazione raccomandato sulle istruzioni del fermento.
- a partire da uno yogurt di propria fabbricazione.

Importante: quando è stata fatta una prima infornata, basta tenere uno degli yogurt così realizzati per ripopolare le successive. Dopo 5/10 infornate, conviene rinnovare il fermento, che si impoverisce leggermente alla lunga e dà allora un risultato di consistenza meno solida.

REALIZZAZIONE DEGLI YOGURT

1. PREPARAZIONE DELLA MISCELA:

- Mescolare molto accuratamente un litro di latte con il fermento scelto (yogurt o fermento secco liofilizzato) in un recipiente munito di un beccuccio versatore. Evitare di far fare la schiuma alla preparazione.
- Per ottenere una buona miscela, sbattere lo yogurt con una forchetta per trasformarlo in una pasta ben liscia e aggiungere poi il latte, sempre continuando a mescolare. Se si utilizza un fermento liofilizzato, incorporare il fermento al latte e mescolare molto accuratamente.
- Suddividere la miscela nei vasetti (C1).
- Mettere i vasetti (C1), senza il loro coperchio (C2), nella yogurtiera.
- Appoggiare il coperchio (A1) sulla yogurtiera.

Consiglio pratico: sistemare i coperchi dei vasetti (C2) sul coperchio A1 poi ricoprire con il coperchio A2 (vedere immagine).

2. MESSA IN FUNZIONE DELLA YOGURTIERA:

- Premere il pulsante di accensione/spengimento (E2).
- Quando la yogurtiera è accesa, la spia è illuminata.
- Per spegnere il prodotto, premere nuovamente il pulsante di accensione/spengimento.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

3. CONSERVAZIONE DEGLI YOGURT:

- Sollevare i coperchi (A1 e A2), cercando di evitare che la condensa sgoccioli nei vasetti (C1).
- Avvitare i coperchi (C2) sui vasetti di vetro (C1) e metterli in frigorifero per almeno 6 ore prima di degustarli. Se si aspettano 24 ore, saranno più compatti.

Osservazioni:

- La durata di conservazione degli yogurt naturali in frigorifero è di massimo 7 giorni. Gli altri tipi di yogurt devono essere consumati più rapidamente. Per uno yogurt naturale, la data di scadenza da indicare sul coperchio sarà quindi pari a G+7, dove "G" indica il giorno di fabbricazione degli yogurt.
- Non mettere mai l'apparecchio in frigorifero.

PULIZIA

- Staccare sempre dalla corrente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua. Pulirlo con uno straccio umido e acqua e sapone calda. Risciacquare e asciugare.
- I vasetti di yogurt (C1) e i coperchi (C2, A1 e A2) possono essere lavati in lavastoviglie.

SOLUZIONI DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Yogurt troppo liquidi.	Utilizzo di latte parzialmente scremato o scremato senza aggiunta di latte in polvere (il latte utilizzato da solo non è allora abbastanza ricco di proteine).	Aggiungere 1 vasetto da yogurt di latte in polvere (2 in caso di latte scremato) o utilizzare del latte intero e ½ vasetto di latte intero in polvere.
	Spostamenti, urti o vibrazioni della yogurtiera durante la fermentazione.	Non muovere la yogurtiera durante il suo funzionamento (non appoggiarla su un frigorifero).
	Il fermento non è più attivo.	Cambiare fermento o marca di yogurt. Verificare la data di scadenza dei fermenti o dello yogurt.
	La yogurtiera è stata aperta durante il ciclo.	Non estrarre i vasetti né aprire la yogurtiera prima della fine del ciclo (circa 8 ore). Mantenere la yogurtiera al riparo dalle correnti d'aria durante il suo funzionamento.
	Tempo di fermentazione troppo breve.	Lanciare un secondo ciclo alla fine del primo.
	I vasetti non sono stati puliti/sciacquati correttamente.	Prima di versare il preparato nei vasetti, verificare che non vi sia alcuna traccia di detersivo per piatti, di detergente o di sporizia sulla superficie interna dei vasetti.
	Frutta aggiunta allo yogurt.	Provvedere alla cottura della frutta oppure utilizzare di preferenza composte o confetture (a temperatura ambiente). La frutta cruda libera sostanze acide che impediscono allo yogurt di formarsi correttamente.
Yogurt troppo acidi.	Tempo di fermentazione troppo lungo.	Provvedere a ridurre il tempo di fermentazione in occasione della prossima infornata.
Un liquido viscoso (detto siero) si è formato sulla superficie dello yogurt al termine della fermentazione.	Fermentazione eccessiva.	Ridurre i tempi di fermentazione e/o aggiungere latte in polvere.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

– Verificare innanzitutto il collegamento all'alimentazione.

Sono state seguite tutte queste istruzioni e l'apparecchio non funziona ancora? Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza autorizzato.

RICETTE

YOGURT AROMATIZZATI YOGURT AGLI SCIROPPI

– 1 litro di latte, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento.

- sciroppi di frutta (granatina, arancia, ribes nero, limone, mandarino, fragola, ribes, orzata, lampono, fragola di bosco, banana, mirtillo, ciliegia...): 5 cucchiaini.
- sciroppi di fiori (rosa, viola, gelsomino, sandalo): 4 cucchiaini.
- sciroppo di menta: 4 cucchiaini.

Versare lo yogurt o il contenuto della bustina di fermento in un recipiente. Aggiungervi lo sciroppo e versarvi poco a poco il latte non smettendo di mescolare la preparazione con una forchetta. Versare la miscela nei vasetti e metterli nella yogurtiera (8 ore).

YOGURT ALLA FRUTTA COTTA YOGURT ALLA MARMELLATA

- 1 litro di latte, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento, 4 cucchiaini di una marmellata non troppo densa e contenente piccole bacche o piccoli pezzetti di frutta: mirtilli rossi, mirtilli, rabarbaro, zenzero, fragole, marmellata di arance.
- Sbattere la marmellata con un po' di latte. Aggiungere lo yogurt o il fermento. Mescolare bene, poi versare il resto del latte.
- Versare la miscela nei vasetti e metterli nella yogurtiera (8 ore).

Variante: se si vuole fare uno yogurt a due strati, basta mettere sul fondo dei vasetti della marmellata. Versare poi accuratamente la miscela latte/yogurt o latte/fermento nei vasetti. Metterli poi nella yogurtiera (8 ore).

YOGURT ALLA VANIGLIA

- 70 cl di latte intero, 20 g di latte parzialmente scremato in polvere, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento, 80 g di zucchero, 30 cl di panna liquida, 1 baccello di vaniglia.

Riscaldare la panna poi aggiungere la vaniglia e lo zucchero. Mescolare bene perché lo zucchero si scioglia e per distribuire bene i semi di vaniglia. Mettere da parte. Allungare lo yogurt (o il fermento) con il latte che va aggiunto poco a poco. Versare la panna sulla miscela latte/yogurt o latte/fermento sempre mescolando, e incorporare il latte in polvere. Versare questa preparazione nei vasetti e metterli nella yogurtiera (8 ore).

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- No utilice el aparato si se ha caído y tiene daños visibles o parece no estar funcionando correctamente. Para que siga siendo seguro, las partes dañadas deben ser sustituidas en un centro de mantenimiento autorizado.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, un servicio posventa autorizado o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 3 años en adelante, siempre que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato en condiciones de seguridad y que entiendan los peligros que entraña. La limpieza y el mantenimiento no debe ser efectuado por niños a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
- Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia, a no ser que alguien responsable de su seguridad las supervise o las haya instruido previamente sobre el uso del aparato.

- Deberá supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- La superficie del elemento caliente está sujeta a calor residual después de su uso.
- Este aparato está destinado para ser utilizado sólo en el hogar, para uso doméstico. No se ha diseñado para utilizarse con las siguientes aplicaciones y la garantía no cubrirá zonas de trabajo de cocina en las tiendas, oficinas y otros entornos laborales, granjas, por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial y en lugares como habitaciones de huéspedes.
- Su aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico en interiores, a altitudes que no superen los 4000 m.
- Advertencia: Cualquier uso indebido podría ocasionar un daño potencial.
- Advertencia: El aparato no se debe sumergir.

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene muchos materiales revalorizables o reciclables.
- ➔ Llévelo a un punto de recogida o, en su defecto, a un servicio técnico autorizado para que procedan a su reciclaje.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|--|
| <p>A Tapa compuesta de 2 partes:</p> <p>A1 Tapa A1: Tapa principal</p> <p>A2 Tapa A2: Tapa secundaria</p> <p>B Cuerpo</p> <p>C Tarro de yogur compuesto de 2 partes:</p> <p>C1 Tarro de cristal</p> <p>C2 Tapa</p> | <p>D Pantalla electrónica con fondo iluminado</p> <p>E Botones de mando:</p> <p>E1 Luz indicadora</p> <p>E2 Botón ON/OFF</p> |
|---|--|

RECOMENDACIONES

- **Antes de la primera utilización:** limpie los tarros (C1) y las tapas (C2, A1 y A2) con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. Para limpiar el interior del recipiente (B), es suficiente con pasar la esponja. Nunca introduzca el cuerpo del aparato en el agua.
 - **Durante la utilización:** no desplace la yogurtera durante su funcionamiento, sobre todo no abra la tapa (A1). No coloque la yogurtera en lugares sometidos a vibraciones (por ejemplo encima de un refrigerador), o expuestos a corrientes de aire.
- Para preparar los yogures, necesitará un litro de leche y fermento.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ELEGIR LA LECHE Y EL FERMENTO

1. ELECCIÓN DE LA LECHE

- Por motivos prácticos, escoja una leche preferiblemente entera que no sea necesario hervir (leche UHT de larga conservación o leche en polvo). Las leches sin pasteurizar (frescas) o pasteurizadas se deben hervir y dejar enfriar, y luego se pasarán por un colador para eliminar la nata.

Observación:

- La leche entera proporciona más fermentos y más aroma.
- Las leches frescas o pasteurizadas contienen más vitaminas y oligoelementos.
- Para obtener yogures más consistentes, puede añadir al litro de leche 2 o 3 cucharadas soperas de leche en polvo y mezclarlo todo cuidadosamente.
- Utilice leche a temperatura ambiente o ligeramente tibia (calentar a 37°C o 40°C). No utilizar leche recién sacada del refrigerador.

2. ELECCIÓN DEL FERMENTO

Se elabora:

- Con un yogur natural de la tienda (preferiblemente, a base de leche entera) con una fecha de caducidad lo más tardía posible.
- Con un fermento seco liofilizado (se adquiere en grandes superficies, en las farmacias o en algunas tiendas de productos dietéticos). En este caso, respete el tiempo de activación recomendado en el folleto del fermento.
- Con un yogur elaborado por usted mismo/a.

Importante: Al realizar la primera tanda, debe conservar uno de los yogures de la misma para repoblar los siguientes. Al cabo de 5 tandas, conviene renovar el fermento, que se empobrece ligeramente con el tiempo y proporciona un producto menos consistente.

ELABORACIÓN DE LOS YOGURES

1. PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

- Mezcle cuidadosamente un litro de leche con el fermento que haya elegido (yogur o fermento seco liofilizado) en un recipiente provisto de un dosificador. Evite hacer espuma con la preparación.
- Para obtener una buena mezcla, bata el yogur con un tenedor para transformarlo en una masa muy lisa y añada a continuación la leche, sin dejar de mezclar. Si utiliza un fermento liofilizado, incorpore el fermento a la leche y mezcle cuidadosamente.
- Introduzca la mezcla en los tarros (C1).
- Coloque los tarros (C1), sin su tapa (C2), en la yogurtera.
- Ponga la tapa (A1) a la yogurtera.

Consejo práctico: guarde las tapas de los tarros (C2) en la tapa A1 y cubra con la tapa A2 (ver imagen).

2. PUESTA EN MARCHA DE LA YOGURTERA

- Presione el botón de encendido/apagado (E2).
- Cuando la yogurtera está encendida, la luz se iluminará.
- Cuando desee detener el funcionamiento de la yogurtera, presione de nuevo el botón de encendido/apagado.
- Desenchufe el aparato.

3. COLOCACIÓN DE LOS YOGURES

- Levante las tapas (A1 y A2), teniendo cuidado para evitar que se derrame la condensación en los tarros (C1).
- Enrosque las tapas (C2) en los tarros de cristal (C1) y colóquelos en el refrigerador al menos 6 horas antes de consumirlos. Si espera 24 horas estarán más consistentes.

Observación:

- La duración de conservación de los yogures naturales en el refrigerador es de 7 días máximo. Los otros tipos de yogures se tienen que consumir antes. En consecuencia, la fecha de caducidad que deberá figurar sobre las tapas será de D+7 para un yogur natural, siendo D el día de elaboración de los yogures.
- Nunca introduzca el aparato en el refrigerador.

LIMPIEZA

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No introduzca nunca el cuerpo del aparato en el agua. Límpielo con un paño húmedo y agua caliente con jabón. Aclare y seque.
- Los tarros de yogures (C1) y las tapas (C2, A1 et A2) se pueden lavar en el lavavajillas.

¿CÚALES SON LAS SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS MÁS FRECUENTES?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Yogures demasiado líquidos.	Utilización de leche semidesnatada o desnatada sin añadir leche en polvo (la leche empleada no es suficientemente rica en proteínas).	Añadir 1 tarro de yogur de leche en polvo (2 con leche desnatada) o utilizar leche entera y ½ tarro de leche entera en polvo.
	Desplazamientos, choques o vibraciones de la yogurtera durante la fermentación.	No mover la yogurtera durante el funcionamiento (no colocarla sobre el refrigerador).
	El fermento ya no está activo.	Cambiar el fermento o la marca de yogur. Compruebe la fecha de caducidad del fermento o del yogur.
	Se ha abierto la yogurtera durante el ciclo.	No sacar los tarros ni abrir la yogurtera antes del final del ciclo (aprox. 8 horas). Mantener la yogurtera protegida de las corrientes de aire durante su funcionamiento.
	Tiempo de fermentación demasiado corto.	Iniciar un segundo ciclo al final del primero.
	No se han limpiado/enjuagado bien los recipientes.	Antes de verter el preparado en los recipientes, compruebe que no queda ningún resto de líquido lavavajillas, producto de limpieza o suciedad en el interior de los mismos.
	Yogur con frutas.	Considere la posibilidad de cocer las frutas o utilice compotas o confituras (a temperatura ambiente). Las frutas crudas liberan elementos ácidos que impiden que el yogur se forme correctamente.
Yogures demasiado ácidos.	Tiempo de fermentación demasiado largo.	Procure reducir el tiempo de fermentación en la próxima tanda.
Al final de la fermentación, se forma un líquido viscoso (denominado suero) en la superficie del yogur.	La fermentación es muy importante.	Reducir el tiempo de fermentación y/o añadir leche en polvo.

SI SU APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ DEBE HACER?

– Ante todo, compruebe la conexión.

¿Ha seguido todas las instrucciones y su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a su vendedor habitual o a un servicio técnico autorizado.

RECETAS

YOGURES AROMATIZADOS YOGURES CON SIROPES

– 1 litro de leche, 1 yogur natural o 1 sobre de fermento

- Siropes de frutas (granadina, naranja, grosella negra, limón, mandarina, fresa, grosella roja, horchata, frambuesa, fresas del bosque, plátano, arándano, cereza...): 5 cucharadas soperas.
- Siropes de flores (rosa, violeta, jazmín, sándalo): 4 cucharadas soperas.
- Sirope de menta: 4 cucharadas soperas.

Vierta el yogur o el contenido del sobre de fermento en un recipiente. Añada el sirope y vierta poco a poco la leche sin dejar de mezclar la preparación con un tenedor. Vierta la mezcla en los tarros y colóquelos en la yogurtera (8 horas).

YOGURES CON FRUTA COCIDA YOGUR CON MERMELEDA

- 1 litro de leche, 1 yogur natural o 1 sobre de fermento, 4 cucharadas soperas de mermelada no demasiado espesa y que contenga pequeñas bayas o pequeños trozos de fruta: arándanos, ruibarbo, jengibre, fresa, mermelada de naranja.
- Bata la mermelada con un poco de leche. Añada el yogur o el fermento. Mezcle bien y vierta el resto de la leche.
- Vierta la mezcla en tarros y colóquelos en la yogurtera (8 horas).

Variante: si desea realizar un yogur de dos capas, tendrá que poner en el fondo de los tarros la mermelada. A continuación, vierta cuidadosamente la mezcla leche / yogur o leche / fermento en los tarros. A continuación, colóquelos en la yogurtera (8 horas).

YOGUERES CON VAINILLA

- 70 cl de leche entera, 20 g de leche en polvo semidesnatada, 1 yogur natural o 1 sobre de fermento, 80 g de azúcar, 30 cl de nata líquida, 1 vaina de vainilla.

Caliente la crema y añada la vainilla y el azúcar. Mezcle bien para que el azúcar se funda y para distribuir correctamente los granos de vainilla. Reserve. Diluya el yogur (o el fermento) con la leche añadiéndola poco a poco. Vierta la crema sobre la mezcla leche / yogur o leche / fermento mezclando a la vez e incorpore la leche en polvo. Vierta esta preparación en tarros y colóquelos en la yogurtera (8 horas).

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Não utilizar o aparelho se tiver caído ao chão e apresentar danos visíveis ou se não estiver a funcionar corretamente. Por uma questão de segurança, as peças devem ser substituídas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por qualquer pessoa com qualificações semelhantes, a fim de evitar qualquer perigo para o utilizador.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 3 anos, desde que sejam devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que entendam os perigos inerentes a este aparelho. As crianças não deverão limpar nem efetuar a manutenção do aparelho, a não ser que tenham idade igual ou superior a 8 anos ou sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 3 anos.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas

PT

e instruídas sobre a correta utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não utilizam o aparelho como um brinquedo.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica. O aparelho não foi concebido para ser utilizado nos casos indicados a seguir, e a garantia não se aplicará: cozinhas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais, quintas, clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial, ambientes tipo quarto de hóspedes.
- O seu aparelho foi concebido apenas para uso doméstico, dentro de casa a uma altitude abaixo dos 4000 m.
- **Aviso:** uma utilização incorreta poderá provocar potenciais lesões...
- **Aviso:** o aparelho não deve ser mergulhado em água.

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIÇÃO

- A Tampa composta por 2 partes:
 - A1 Tampa A1: Tampa principal
 - A2 Tampa A2: Tampa secundária
- B Corpo
- C Boiões de iogurte compostos por 2 partes:
 - C1 Boião de vidro
 - C2 Tampa
- D Ecrã electrónico com retro-iluminação
- E Botões de comando:
 - E1 Indicador luminoso
 - E2 Botão ligar/desligar

RECOMENDAÇÕES

- **Antes da primeira utilização:** limpe os boiões (C1) e as tampas (C2, A1 e A2) com água quente e detergente para a loiça ou na máquina da loiça. Para limpar o interior da cuba (B), basta uma simples passagem da esponja. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água.
- **No decorrer da utilização:** não desloque a iogurteira durante o seu funcionamento, acima de tudo não abra a tampa (A1). Não coloque a iogurteira em locais submetidos a vibrações (por exemplo, em cima de uma máquina de lavar ou expostos a correntes de ar. Para preparar os iogurtes, necessita de um litro de leite e fermento.

CONSELHOS PRÁTICOS PARA A ESCOLHA DO LEITE E DO FERMENTO

1. ESCOLHA DO LEITE

- Por razões práticas, escolha de preferência um leite gordo que não necessite de fervura (leite UHT de conservação prolongada ou leite em pó). Os leites crus (frescos) ou pasteurizados devem ser fervidos e depois arrefecidos e coados para eliminar as peles.

Observações:

- O leite gordo confere uma maior firmeza e um maior aroma.
- Os leites frescos ou pasteurizados contêm mais vitaminas e oligo-elementos.
- Para obter iogurtes mais consistentes, pode adicionar ao litro de leite 2 ou 3 colheres de sopa de leite em pó misturando com cuidado.
- Utilize o leite à temperatura ambiente ou ligeiramente morno (aquecer a 37 °C ou 40 °C). Não utilizar leite saído diretamente do frigorífico.

2. ESCOLHA DO FERMENTO

Faz-se:

- A partir de um iogurte natural à venda no mercado (de preferência à base de leite gordo) com uma data limite de consumo o mais prolongada possível.
- A partir de um fermento seco liofilizado (adquirido nas grandes superfícies, nas farmácias, em algumas lojas de produtos dietéticos). Neste caso, respeite o tempo de ativação indicado no modo de utilização do fermento.
- A partir de um iogurte feito por si.

Importante: depois de fazer uma primeira fornada, basta guardar um dos iogurtes desta última para realizar as seguintes. Ao fim de 5 fornadas, é necessário renovar o fermento, que vai empobrecendo ligeiramente com o passar do tempo e proporciona, então, um resultado com uma consistência menos sólida.

PREPARAÇÃO DOS IOGURTES

1. PREPARAÇÃO DA MISTURA

- Misture com muito cuidado um litro de leite com o fermento à sua escolha (iogurte ou fermento seco liofilizado) num recipiente com um bico. Evite fazer espuma na preparação.
- Para obter uma boa mistura, bata o iogurte com a ajuda de um garfo para transformá-lo numa pasta bastante lisa e, de seguida, adicione o leite, nunca deixando de bater. Se utilizar um fermento liofilizado, incorpore o fermento no leite e misture com muito cuidado.
- Divida a mistura pelos boiões (C1).
- Coloque os boiões (C1), sem a tampa (C2), na iogurteira.
- Coloque a tampa (A1) na iogurteira.

Conselho prático: arrume as tampas dos boiões (C2) na tampa A1 e, de seguida, tape com a tampa A2 (ver imagem).

2. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA IOGURTEIRA

- Prima o botão de ligar/desligar (E2).
- Quando a iogurteira estiver ligada, o indicador luminoso acende.
- Quando quiser parar o produto, prima de novo o botão de ligar/desligar.
- Retire a ficha da tomada.

3. ARRUMAÇÃO DOS IOGURTES

- Levante as tampas (A1 e A2), tomando o devido cuidado para evitar que a condensação esorra para os boiões (C1).
- Enrosque as tampas (C2) nos boiões de vidro (C1) e coloque-os no frigorífico durante pelo menos 6 horas antes de consumi-los. Se aguardar 24 horas, ficarão mais firmes.

Observações:

- A duração de conservação dos iogurtes naturais no frigorífico é de 7 dias no máximo. Os outros tipos de iogurte devem ser consumidos mais rapidamente. Consequentemente, a data limite de consumo a indicar nas embalagens será D+ 7 no caso de um iogurte natural, sendo D o dia de fabrico dos iogurtes.
- Nunca coloque o aparelho no frigorífico.

LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca mergulhe o corpo do aparelho na água. Limpe-o com um pano húmido, água quente e detergente para a loiça. Enxágue e seque.
- Os boiões de iogurte (C1) e as tampas (C2, A1 e A2) podem ser lavados na máquina da loiça.

QUAIS SÃO AS SOLUÇÕES PARA OS PROBLEMAS MAIS FREQUENTES?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Iogurtes demasiado líquidos.	Utilização de leite meio-gordo ou magro sem a adição de leite em pó (o leite utilizado sozinho não é, assim, suficientemente rico em proteínas).	Adicione 1 boião de iogurte de leite em pó (2 com leite magro) ou utilize leite gordo e ½ boião de leite gordo em pó.
	Deslocações, choques ou vibrações da iogurteira durante a fermentação.	Não mexa a iogurteira durante o seu funcionamento (não a coloque em cima de uma máquina de lavar
	O fermento já não está ativo.	Mude de fermento ou de marca de iogurte. Verificar o final do prazo de validade do fermento ou do iogurte.
	A iogurteira foi aberta durante o ciclo.	Não retire os boiões nem abra a iogurteira antes do fim do ciclo (cerca de 8 horas). Mantenha a iogurteira ao abrigo das correntes de ar durante o seu funcionamento.
	Tempo de fermentação demasiado curto.	Inicie um segundo ciclo no final do primeiro.
	Os boiões não foram bem lavados/enxaguados.	Antes de deitar a sua preparação nos boiões, verifique se o interior dos mesmos não apresenta vestígios de detergente da loiça, de produto de limpeza ou sujidade.
Iogurtes demasiado ácidos.	Fruta adicionada ao iogurte.	Cozer a fruta ou preferir a utilização de compotas ou doces de fruta (à temperatura ambiente). A fruta crua liberta elementos ácidos que impedem a consolidação adequada do iogurte.
	No final da fermentação, forma-se um líquido viscoso (denominado por soro) à superfície do iogurte.	Certifique-se de que reduz o tempo de fermentação aquando da próxima fornada.
	Tempo de fermentação demasiado longo.	Diminuir o tempo de fermentação e/ou adicionar o leite em pó.
	Fermentação muito importante.	

SE O APARELHO CONTINUAR SEM FUNCIONAR, O QUE FAZER?

– Comece por verificar as ligações elétricas.

Seguiu todas as instruções e o aparelho continua sem funcionar? Dirija-se ao seu revendedor ou a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

RECEITAS

IOGURTES COM AROMA IOGURTES COM XAROPE

– 1 litro de leite, 1 iogurte natural ou 1 saqueta de fermento.

- Xaropes de fruta (romã, laranja, cassis, limão, tangerina, morango, groselha, framboesa, amora, banana, mirtilo, cereja...): 5 colheres de sopa.
- Xaropes de flores (rosa, violeta, jasmim, sândalo): 4 colheres de sopa.
- Xarope de menta: 4 colheres de sopa.

Deite o iogurte ou o conteúdo da saqueta de fermento num recipiente. Adicione o xarope e deite o leite pouco a pouco, sem parar de mexer a preparação com um garfo. Deite a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira (8 horas).

IOGURTES COM FRUTA COZIDA IOGURTE COM DOCE DE FRUTA

- 1 litro de leite, 1 iogurte natural ou 1 saqueta de fermento, 4 colheres de sopa de um doce de fruta não muito espesso e com pequenas bagas ou pequenos pedaços de frutos: arandos, mirtilos, ruibarbo, gengibre, morango, doce de laranja.
- Bata o doce com um pouco de leite. Adicione o iogurte ou o fermento. Misture bem e depois deite o resto do leite.
- Deite a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira (8 horas).

Variante: se pretende fazer um iogurte com duas camadas, basta colocar doce no fundo dos boiões. De seguida, deite com muito cuidado a mistura leite/iogurte ou leite/fermento nos boiões. Coloque-os, de seguida, na iogurteira (8 horas).

IOGURTES COM BAUNILHA

- 70 cl de leite gordo, 20 g de leite em pó meio-gordo, 1 iogurte natural ou 1 saqueta de fermento, 80 g de açúcar, 30 cl de natas líquidas, 1 vagem de baunilha.

Aqueça as natas e adicione a baunilha e o açúcar. Misture bem para que o açúcar derreta e para espalhar bem os grãos de baunilha. Reserve. Dilua o iogurte (ou o fermento) com o leite que adiciona pouco a pouco. Deite as natas numa mistura leite/iogurte ou leite/fermento, sem parar de mexer e incorpore o leite em pó. Deite esta preparação nos boiões e coloque-os na iogurteira (8 horas).

GÜVENLİK ÖNERİLERİ

- Düşmesi ve üzerinde görünür hasar olması ya da cihazın anormal çalışması halinde cihazı kullanmayın. Güvenliği sağlamak amacıyla bu parçaların yetkili Servis Merkezi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Güç kordonu zarar görmüşse tehlikeden kaçınmak için üretici firma, yetkili bir Satış Sonrası Servis veya bu niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Gözetim altında olmaları, cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatlar verilmesi ve gerekli tehlikelerin anlaşılması halinde cihaz 3 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. 8 yaş ve üzerinde olmadıkları ve gözetim altında bulundurulmadıkları sürece temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kordonunu 3 yaş altı çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Gözetim altında bulundurulmadıkları veya güvenlikten sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatlar verilmediği takdirde, bu cihaz fiziksel engeli bulunan ya da kısıtlı duyuşsal ve zihinsel becerilere sahip kişilerce kullanılmamalıdır.

- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocukların gözetim altında tutulmalıdır.
- Isıtma elemanın yüzeyi cihazın kullanılmasının ardından artık ısıya maruz kalır.
- Bu cihaz yalnızca evde, evsel amaçlarla kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihaz aşağıda belirtilen uygulamalarda kullanılmalıdır ve mağaza, ofis ve diğer çalışma ortamlarının personel mutfağı alanlarındaki kullanımlarda; çiftlik evlerinde kullanımlarda; otel ve motel ile diğer konaklama birimlerinde ve yatak - kahvaltı hizmeti veren ortamlarda müşteriler tarafından kullanımlarda garanti uygulanmaz.
- Bu cihaz sadece 4000 m yükseklik altındaki evler içinde kullanılacak şekilde tasarlanmıştır.
- Uyarı: Her türlü yanlış kullanım potansiyel yaralanmaya sebep olabilir.
- Uyarı: Cihaz sıvıya batırılmamalıdır.

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ÜRÜN



Çevre korumasına katılalım!

- ① Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir materyal içermektedir. Leave it at a local civic waste collection point.
- ② İşlenmesi için cihazı bir toplama noktasına veya yoksun yetkili bir servis merkezine bırakınız.

TANIM

- A** 2 bölümden oluşan kapak:
A1 Kapak A1: Ana kapak
A2 Kapak A2: İkinci kapak
- B** Gövde
- C** 2 bölümden oluşan yoğurt kavanozları
C1 Cam kavanoz
C2 Kapak

- D** Arkadan aydınlatmalı elektronik ekran
- E** Kumanda düğmeleri:
E1 Gösterge ışığı
E2 Açma/kapama düğmesi

TALİMATLAR

- **İlk kullanımdan önce:** Kavanozları (C1) ve kapakları (C2, A1 ve A2) sabunlu sıcak su ile veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Haznenin (B) içerisini temizlemek için, süngerle silinmesi yeterlidir. Cihazın gövdesini asla suya batırmayınız.
- **Kullanım esnasında:** yoğurt yapma makinesini çalışırken hareket ettirmeyiniz, özellikle kapağını (A1) açmayınız. Yoğurt makinesini titreşimli (örneğin buzdolabı üzerine) veya hava akımının bulunduğu yerlere koymayınız.

Yoğurtları hazırlamak için, bir litre süte ve mayaya ihtiyacınız olacaktır.

SÜT VE MAYA SEÇİMİ İÇİN PRATİK ÖNERİLER

1. SÜTÜN SEÇİMİ

- Daha pratik olması açısından, kaynama gerektirmeyen tam yağlı sütü tercih edin (yüksek sıcaklıkta sterilize edilmiş uzun ömürlü süt veya süt tozu). Çiğ sütler (inek sütü) veya pastörize sütlerin kaynatılması ve ardından soğutulması ve kaymakların alınması için elekten geçirilmesi gerekmektedir.

Hatırlatmalar:

- Yağlı süttten yapılan yoğurt daha katı ve daha lezzetli olur.
- Çiğ veya pastörize sütler daha fazla vitamin ve alio element içermektedir.
- Daha yoğun yoğurtlar elde etmek için, bir litre süte 2 veya 3 çorba kaşığı süt tozunu iyice karıştırarak ilave edebilirsiniz.
- Sütü oda sıcaklığında veya hafif ılık olarak kullanın (37°C veya 40°C ısıtın). Sütü doğrudan buzdolabından çıkararak kullanmayın.

2. MAYA SEÇİMİ

Maya için üç seçenek bulunmaktadır:

- son kullanma tarihi mümkün olduğunca uzak olan ve piyasada satılan bir yoğurttan (tercihen tam yağlı süttten yapılmış olan).
- liyofillenmiş kuru mayadan (eczanelerde veya diyet ürünler satan bazı mağazalardan satın alınır). Bu durumda, mayanın kullanım kılavuzu üzerinde belirtilen etkileşim süresine uyunuz.
- sizin yaptığınız bir yoğurttan.

Önemli: İlk yoğurdumuzu yaptığımızda, daha sonra yapacağımız yoğurtlarda kullanmak üzere bu yoğurtlardan birini saklamamız yeterlidir. Süte ve seçilen mayalara göre 5 yoğurt yapımının ardından hafifçe etkisini kaybeden ve dolayısıyla daha az sağlam bir sonuç elde edilmesine sebep olan mayanın değiştirilmesi gerekmektedir.

YOĞURT YAPIMI

1. KARIŞIMIN HAZIRLANMASI:

- Bir litre sütü istediğiniz mayaya ile (yoğurt veya liyofillemiş kuru maya), akıtmak için ağzı olan bir kap içerisinde çok özenli bir şekilde karıştırın. Karışım köpürmemesine dikkat edin.
- İyi bir karışım elde etmek için, pürüzsüz bir hamur kıvamı elde etmek için yoğurdu bir çatal yardımıyla çırpın ve ardından karışmaya devam ederek sütü ilave edin. Eğer liyofillemiş bir mayaya kullanıyorsanız, mayayı süte ekleyin ve çok özenli bir şekilde karıştırın.
- Karışımı kavanozlara (C1) paylaşın.
- Kavanozları (C1), kapaksız (C2) olarak, yoğurt makinesi içerisine yerleştirin.
- Kapağı (A1) yoğurt makinesi üzerine koyun.

Pratik öneri: kavanoz kapaklarını (C2) kapak A1 üzerine yerleştirin ve üzerine kapak A2'yi kapatın (resme bakınız).

2. YOĞURT MAKİNESİNİN ÇALIŞTIRILMASI:

- Açma/kapatma düğmesine (E2) basın.
- Yoğurt makinesi açık olduğunda gösterge lambası yanar.
- Ürünü durdurmak istediğinizde açma/kapatma düğmesine tekrar basın.
- Cihazın fişini çekin.

3. YOĞURTLARIN DEPOLANMASI

- Yoğunlaşan sıvının kavanozları (C1) içerisine akmasına dikkat ederek kapakları (A1 ve A2) kaldırmayın.
- Kapakları (C2) cam kavanozlara (C1) üzerine kapatın ve yemeden önce en 6 saat bekletmek üzere buzdolabına koyun.

Uyarılar:

- Doğal yoğurtların buzdolabında saklanma süresi maksimum 7 gündür. Diğer tip yoğurtların daha çabuk tüketilmeleri gerekmektedir. Kapaklar üzerine yazılacak olan son tüketim tarihi, sade bir yoğurt için Üretim Günü + 7 şeklinde olacaktır.
- Cihazı asla buzdolabına koymayın.

TEMİZLİK

- Temizlemeden önce cihazın fişini her zaman elektrik prizinden çekin.
- Cihazın gövdesini asla suya daldırmayın. Cihazın gövdesini nemli bir bez ve sıcak sabunlu su ile temizleyin. Durulayın ve kurulaştırın.
- Yoğurt kavanozları (C1) ve kapaklar (C2, A1 et A2) bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir.

SIKÇA KARŞILAŞILAN SORUNLARA ÇÖZÜMLER?

SORUNLAR	SEBEPLERİ	ÇÖZÜMLER
Yoğurtlar çok sulu.	Yarım yağlı veya yağsız sütün süt tozu eklenmeden kullanılması (tek başına kullanılan süt proteinler açısından yeterince zengin değildir).	1 kavanoz süt tozu yoğurdu ekleyin (yağsız süt ile 2 kavanoz) veya yağsız süt ve ½ kavanoz yağsız süt tozu kullanın.
	Mayalanma esnasında yoğurt yapma makinesinin hareket ettirilmesi, darbelere veya titreşime maruz kalması.	Çalışırken yoğurt yapma makinesini kimildatmayın (bir buzdolabı üzerine koymayın).
	Maya etkinliğini kaybetmiş.	Mayayı veya yoğurt markasını değiştirin. Yoğurdunuzu veya mayanızın son kullanma tarihini kontrol edin.
	Yoğurt yapma makinesi çalışması esnasında açılmış.	Çalışması sona ermeden kavanozları çıkarmayın ve yoğurt yapma makinesini açmayın (yaklaşık 8 saat). Çalışması esnasında yoğurt yapma makinesini hava akımından uzak bir yerde muhafaza edin.
	Mayalama süresi çok kısa.	Birinci çalışma döngüsü ardından ikinci bir çalışma döngüsü başlatın
	Yoğurt kapları yıkanmamış/ durulanmamış.	Hazırladığınız karışımı kaplara dökmeden önce, kapların iç kısımlarında bulaşık deterjanı izinin, temizlik maddesinin veya kirin bulunmadığından emin olun.
	Yoğurda katılan meyveler	Meyveleri yoğurda katmadan önce pişirin veya komposto veya reçel kullanmayı tercih edin (ortam sıcaklığında). Çiğ meyveler, yoğurdu iyi bir şekilde oluşturmaya önleyen asitlere neden olurlar.
Yoğurtlar çok ekşi.	Mayalanma süresi çok uzun.	Bir sonraki mayalama esnasında mayalanma süresini azaltın.
Fermentasyon sonunda, yoğurdu yüzeyinde (serum adı verilen) yapışkan bir sıvı oluştu.	Aşırı fermentasyon.	Fermentasyon süresini azaltın ve/veya süt tozu ekleyin.

ΕΓΕΡ CΗΑΖΙΝΙΖ ÇΑΛΙΣΜΙΥΟΡΣΑ ΝΕ ΥΑΡΙΛΜΑΛΙΔΙΡ?

– Önelikle elektrik baęlantısını kontrol edin.

Tüm talimatları izlediniz ve cihazınız hala çalışmıyor mu? Tüm problemleriniz için satış sonrası servisi arayabilir veya grupeseb.com internet sitemizi ziyaret edebilirsiniz.

TARİFLER

AROMALI YOęURTLAR ŞURUPLU YOęURTLAR

– 1 litre süt, 1 doğal yoęurt veya 1 paket maya.

- Meyve şurupları (nar, portakal, kara üzüm, limon, mandalina, çilek, frenküzümü, arpa, frambuaz, orman çileęi, muz, yabanmersini, kiraz...): 5 çorba kaşıęı.
- Çiçek şurupları (gül, menekşe, yasemin, sandal ağacı): 4 çorba kaşıęı.
- Nane şurubu: 4 çorba kaşıęı.

Yoęurdu veya mayayı bir kaba boşaltın. Üzerine şurubu ekleyin ve karışımı bir çatalla sürekli karıştırarak sütü azar azar ilave edin. Karışımı kavanozlara koyun ve kavanozları da yoęurt makinesi içersine yerleştirin (8 saat).

PİŞMİŞ MEYVELİ YOęURTLAR REÇELİ YOęURT

- 1 litre süt, 1 doğal yoęurt veya 1 paket maya, 4 çorba kaşıęı çok katı olmayan ve meyve taneleri veya meyve parçaları içeren: yabanmersini, ayı üzümü, ravent, zencefil, çilek, portakal marmeladı.
- Reçeli biraz sütle çırpın. Yoęurdu veya mayayı ekleyin. İyice karıştırın, ardından kalan sütü ekleyin.
- Karışımı kavanozlara koyun ve kavanozları da yoęurt makinesi içersine yerleştirin (8 saat).

Çeşit: iki tabakalı bir yoęurt yapmak istiyorsanız kavanozların dibine reçel koymanız yeterlidir. Ardından süt/yoęurt veya süt/maya karışımını çok dikkatli bir şekilde kavanozlara koyun. Ardından kavanozları da yoęurt makinesinin içersine yerleştirin (8 saat).

VANİLYALI YOęURT

- 70 cl yağlı süt, 20 g yarım yağlı süt tozu, 1 doğal yoęurt veya 2 paket maya, 80 g şeker, 30cl sıvı krema, 1 tutam vanilya.

Kremayı ısıtın ve vanilyayı ve şekerini ekleyin. Şekerin erimesi ve vanilya tanelerinin sağılması için iyice karıştırın. Bunları kaldırın. Yoęurdu (veya mayayı) yavaş yavaş ekleyeceğinizi süt ile karıştırın, Kremayı karıştırarak süt/yoęurt veya süt/maya karışımına ekleyin ardından süt tozunu ilave edin. Bu karışımı kavanozlara dökün ve kavanozları da yoęurt makinesine yerleştirin (8 saat).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας εάν έχει πέσει και έχει υποστεί ορατή ζημιά ή φαίνεται να μη λειτουργεί κανονικά. Για λόγους ασφαλείας, αυτά τα μέρη πρέπει να αντικαθίστανται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από προσωπικό τεχνικής υποστήριξης ή ανάλογο εξειδικευμένο προσωπικό, για την αποφυγή κάθε κινδύνου.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 3 ετών και άνω, εφόσον τελούν υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής κατά τρόπο ασφαλή και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας 8 ετών και άνω και τελούν υπό επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 3 ετών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν έχουν λάβει προηγουμένως οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιβλέπονται από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Η επιφάνεια του στοιχείου θέρμανσης εξακολουθεί να είναι ζεστή μετά τη χρήση.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση μόνο εντός του σπιτιού, για οικιακούς σκοπούς. Δεν προορίζεται για χρήση στις ακόλουθες εφαρμογές και η εγγύηση θα παύσει να ισχύει εάν χρησιμοποιηθεί σε διαμορφωμένους χώρους κουζίνας που προορίζονται για το προσωπικό καταστημάτων, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων οικιστικού τύπου καθώς και σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.
- Η συσκευή σας προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση, εντός σπιτιού, και σε υψόμετρο κάτω από τα 4.000 μέτρα,
- Προσοχή: Οποιαδήποτε κακή χρήση ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
- Προσοχή: Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε υγρό.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Η ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➔ Παραδώστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Καπάκι που αποτελείται από δύο μέρη:
 - A1** Καπάκι A1: Κύριο καπάκι
 - A2** Καπάκι A2: Δευτερεύον καπάκι
- B** Κεντρική μονάδα
- C** Βαζάκια γιαουρτιού που αποτελούνται από 2 τμήματα:
 - C1** Γυάλινο βαζάκι
 - C2** Καπάκι
- D** Ηλεκτρονική οθόνη με φωτισμό
- E** Κουμπιά ελέγχου:
 - E1** Ενδεικτική λυχνία
 - E2** Διακόπτης on/off

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- **Πριν από την πρώτη χρήση:** καθαρίστε τα βαζάκια (C1) και τα καπάκια (C2, A1 και A2) με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του δοχείου (B), ένα απλό πέρασμα με το σφουγγάρι αρκεί. Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα μέσα σε νερό.
- **Κατά τη διάρκεια της χρήσης:** μη μετακινείτε τη γιαουρτιέρα κατά τη λειτουργία της και σε καμία περίπτωση μην ανοίγετε το καπάκι (A1). Μην τοποθετείτε τη γιαουρτιέρα σε σημεία που υπόκεινται δονήσεις (λόγου χάρη πάνω σε ένα ψυγείο), ή σημεία που εκτίθενται σε ρεύματα αέρα.

Για την προετοιμασία των γιαουρτιών, θα χρειαστείτε ένα λίτρο γάλα και ένα ένζυμο.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΝΖΥΜΟΥ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

- Για πρακτικούς λόγους είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε πλήρες ή ημιαποβουτυρωμένο γάλα που δεν χρειάζεται να βράσει (γάλα μακράς διαρκείας ή γάλα σε σκόνη). Το ωπλό γάλα (φρέσκο) ή το παστεριωμένο πρέπει πρώτα να βράσει, μετά να κρυώσει και τέλος να το περάσετε από ένα σουρωτήρι για να αφαιρεθεί η κρούστα.

Παρατηρήσεις:

- Με το πλήρες γάλα το γιαούρτι γίνεται πιο πυκνό και πιο αρωματικό.
- Το φρέσκο ή παστεριωμένο γάλα περιέχει περισσότερες βιταμίνες και ολιγοστοιχεία.
- Για πιο συμπαγή γιαούρτια, προσθέστε 2 ή 3 κουταλιές της σούπας γάλα σε σκόνη στο ένα λίτρο γάλακτος και ανακατέψτε καλά.
- Χρησιμοποιήστε το γάλα σε θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρώς χλιαρό (ζεστάνετε στους 37°C ή στους 40°C). Μη χρησιμοποιείτε το γάλα που μόλις έχετε βγάλει από το ψυγείο.

2. ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΕΝΖΥΜΟΥ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε:

- είτε ένα φυσικό γιαούρτι του εμπορίου (προτιμήστε ένα γιαούρτι πλήρες) με όσο το δυνατόν αργότερη ημερομηνία λήξης.
- είτε ένα λυοφιλωμένο ένζυμο σε σκόνη (που μπορείτε να αγοράσετε σε μεγάλα σουπερμάρκετ, φαρμακεία ή καταστήματα με διαιτητικά προϊόντα). Σε τέτοια περίπτωση, τηρήστε τον χρόνο ενεργοποίησης που συνιστάται στις οδηγίες του ενζύμου.
- είτε ένα γιαούρτι που έχετε παρασκευάσει εσείς.

Σημαντικό: αφού φτιάξετε την πρώτη φουρνιά, αρκεί να φυλάξετε ένα από τα γιαούρτια που παρασκευάσατε για να χρησιμοποιήσετε ως ένζυμο στα επόμενα. Μετά από 5 φουρνιές, σας συνιστούμε να ανανεώσετε το ένζυμο που αποδυναμώνεται ελαφρώς με την πάροδο του χρόνου και συνεπώς δίνει μια λιγότερο στερεά σύσταση.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

1. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ:

- Αναμείξτε πολύ καλά ένα λίτρο γάλακτος και το ένζυμο της επιλογής σας (γιαούρτι ή λυοφιλιωμένο ένζυμο σε σκόνη) μέσα σε ένα σκεύος που διαθέτει στόμιο σερβιρίσματος. Μην αφήσετε το μείγμα να αφρίσει.
- Για να αναμειχθούν καλά τα συστατικά, χτυπήστε το γιαούρτι με ένα πιρούνι ώστε να μετατραπεί σε λεία ζύμη και προσθέστε στη συνέχεια το γάλα, συνεχίζοντας να αναμειγνύετε. Εάν χρησιμοποιήσετε ένα λυοφιλιωμένο ένζυμο, προσθέστε το ένζυμο στο γάλα και αναμείξτε πολύ καλά.
- Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια (C1).
- Τοποθετήστε τα βαζάκια (C1), χωρίς τα καπάκια τους (C2), μέσα στη γιαουρτιέρα.
- Τοποθετήστε το καπάκι (A1) της γιαουρτιέρας.

Πρακτική συμβουλή: τοποθετήστε τα καπάκια από τα βαζάκια (C2) πάνω στο καπάκι A1 και κατόπιν καλύψτε τα με το καπάκι A2 (δείτε την εικόνα).

2. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΕΡΑΣ:

- Πατήστε το κουμπί On/Off (E2).
- Όταν είναι αναμμένη η γιαουρτιέρα, ανάβει και η ενδεικτική λυχνία.
- Για να σταματήσετε τη συσκευή, πατήστε ξανά το κουμπί On/Off.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

3. ΦΥΛΑΞΗ ΤΩΝ ΓΙΑΟΥΡΤΙΩΝ:

- Αφαιρέστε τα καπάκια (A1 και A2) προσέχοντας να μην τρέξει η συμπίκνωση υδρατμών μέσα στα βαζάκια (C1).
- Βιδώστε τα καπάκια (C2) επάνω στα γυάλινα βαζάκια (C1) και τοποθετήστε τα στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες προτού τα καταναλώσετε. Εάν περιμένετε 24 ώρες, θα γίνουν πιο πηχτά.

Παρατηρήσεις:

- Η διάρκεια συντήρησης φυσικών γιαουρτιών στο ψυγείο είναι 7 ημέρες κατά μέγιστο. Οι άλλοι τύποι γιαουρτιών πρέπει να καταναλωθούν γρηγορότερα. Η ημερομηνία ανάληψης που εμφανίζεται στα καπάκια πρέπει να είναι H+7 για ένα φυσικό γιαούρτι.
- Το H είναι η ημερομηνία παρασκευής των γιαουρτιών.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή στο ψυγείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού την καθαρίσετε.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα μέσα σε νερό. Καθαρίστε την με ένα βρεγμένο πανί και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τα βαζάκια γιαουρτιού (C1) και τα καπάκια (C2, A1 και A2) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΛΥΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΧΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Υπερβολικά ρευστό γιαούρτι.	Χρήση ημιαποβουτυρωμένου ή αποβουτυρωμένου γάλακτος χωρίς προσθήκη σκόνης γάλακτος (το γάλα που χρησιμοποιείται μόνο του δεν είναι αρκετά πλούσιο σε πρωτεΐνες).	Προσθέστε 1 βαζάκι γιαουρτιού γάλακτος σε σκόνη (2 με το αποβουτυρωμένο γάλα) ή χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα και ½ βαζάκι πλήρους γάλακτος σε σκόνη.
	Μετακινήσεις, κρούσεις ή δονήσεις της γιαουρτιέρας στη διάρκεια της ζύμωσης.	Μην κουνάτε τη γιαουρτιέρα στη διάρκεια της λειτουργίας της (μην την τοποθετείτε πάνω σε ψυγείο).
	Το ένζυμο δεν είναι πλέον ενεργό.	Αλλάξτε το ένζυμο ή τη μάρκα του γιαουρτιού. Ελέγξτε την ημερομηνία από το ένζυμο ή από το γιαούρτι που έχετε χρησιμοποιήσει
	Η γιαουρτιέρα ανοίχτηκε στη διάρκεια του κύκλου.	Μη βγάξετε τα βαζάκια και μην ανοίγετε τη γιαουρτιέρα πριν από το τέλος του κύκλου (περίπου 8 ώρες). Προφυλάξτε τη γιαουρτιέρα από ρεύματα αέρα στη διάρκεια της λειτουργίας της.
	Υπερβολικά σύντομος χρόνος ζύμωσης.	Ξεκινήστε έναν δεύτερο κύκλο στο τέλος του πρώτου.
	Τα βαζάκια δεν έχουν πλυθεί και ξεπλυθεί καλά.	Πριν βάλετε στα βαζάκια το παρασκευάσμα, ελέγξτε αν υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στο εσωτερικό τους.
Έχετε προσθέσει στο γιαούρτι φρούτα.	Προτείνουμε να μαγειρεύετε τα φρούτα σας ή να χρησιμοποιείτε μαρμελάδες (στη θερμοκρασία δωματίου). Τα ωμά φρούτα απελευθερώνουν όξινες ουσίες, οι οποίες εμποδίζουν το γιαούρτι να ομογενοποιηθεί καλύτερα.	
Υπερβολικά όξινο γιαούρτι.	Υπερβολικά μακρός χρόνος ζύμωσης.	Μειώστε τον χρόνο ζύμωσης την επόμενη φορά.
Σχηματίζεται ένα κολλώδη υγρό στην επιφάνεια του γιαουρτιού κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.	Υπερβολική ζύμωση.	Μειώστε τον χρόνο της ζύμωσης και προσθέστε γάλα σε σκόνη.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

– Ελέγξτε πρώτα από όλα τη σύνδεση στο ρεύμα.

Ακολουθήστε όλες τις παρούσες οδηγίες και η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Σε περίπτωση που η συσκευή σας παρουσιάσει οποιοδήποτε πρόβλημα θα πρέπει να μεταφερθεί σε κάποιο από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα service. Τέλος, για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόν μας μπορείτε να συμβουλευτείτε τον ιστότοπο της grouperseb.com.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ

– 1 λίτρο γάλα, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 φακελάκι ενζύμου

- σιρόπι φρούτων (γρεναδίνη, πορτοκάλι, φραγκοστάφυλο, λεμόνι, μανταρίνι, φράουλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα, αμύγδαλα, σμέουρα, αγριοφράουλες, μπανάνα, μύρτιλλα, κεράσια...): 5 κουταλιές της σούπας.
- σιρόπι λουλουδιών (τριαντάφυλλο, βιολέτα, γιασεμί, σανδαλόξυλο): 4 κουταλιές της σούπας.
- σιρόπι μέντας: 4 κουταλιές της σούπας.

Προσθέστε το γιαούρτι ή το περιεχόμενο του φακέλου ενζύμου μέσα σε ένα σκεύος. Προσθέστε το σιρόπι και χύστε σταδιακά το γάλα χωρίς να σταματήσετε την ανάμειξη του μείγματος με ένα πιρούνι. Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα (8 ώρες).

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΒΡΑΣΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

- 1 λίτρο γάλα, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 φακελάκι ενζύμου, 4 κουταλιές της σούπας μαρμελάδα όχι πολύ πηχτή και με μικρούς σπόρους ή μικρά κομμάτια φρούτων: βακίγια, μύρτιλλα, ραβέντι, πιπερόριζα, φράουλα, μαρμελάδα πορτοκαλιού.
- Χτυπήστε τη μαρμελάδα με λίγο γάλα. Προσθέστε το γιαούρτι ή το ένζυμο. Ανακατέψτε καλά και στη συνέχεια προσθέστε το υπόλοιπο γάλα.
- Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα (8 ώρες).

Παραλλαγή: εάν θέλετε να παρασκευάσετε γιαούρτια με δύο στρώματα, χρειάζεται απλώς να προσθέσετε μαρμελάδα στον πυθμένα των βάζων. Στη συνέχεια, ρίξτε πολύ προσεκτικά το μείγμα γάλακτος /γιαουρτιού ή γάλακτος/ενζύμου μέσα στα βαζάκια. Τοποθετήστε τα βαζάκια μέσα στη γιαουρτιέρα (8 ώρες).

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ

- 70 cl πλήρες γάλα, 20 γρ. ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 φακελάκι ενζύμου, 80 γρ. ζάχαρη, 30 cl κρέμα γάλακτος, 1 ραβδάκι βανίλιας.

Ζεστάνετε την κρέμα και κατόπιν προσθέστε τη βανίλια και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε καλά για να λιώσει η ζάχαρη και να διαχωριστούν οι σπόροι της βανίλιας. Φυλάξτε το μείγμα. Χτυπήστε το γιαούρτι (ή το ένζυμο) με το γάλα φροντίζοντας να που προσθέσετε το γάλα σταδιακά.

Προσθέστε την κρέμα γάλακτος στο μείγμα γάλακτος/γιαουρτιού ή γάλακτος/ενζύμου συνεχίζοντας να ανακατεύετε και κατόπιν προσθέστε το γάλα σε σκόνη. Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα (8 ώρες).

ΓΟΔΕ ΡΑΔ ΟΜ ΣΙΚΚΗΡΗΔ

- Anvend ikke apparatet, hvis det er blevet tabt og har synlige beskadigelser eller viser tegn på ikke at fungere korrekt. For at opretholde sikkerheden skal disse dele udskiftes af et autoriseret serviceværksted.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, et autoriseret eftersalgsværksted eller en person med lignende kvalifikationer for at undgå farlige situationer.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 3 år og opefter, hvis de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om, hvordan apparatet bruges på en sikker måde, og hvis de forstår farerne ved brugen. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn fra 8 år og opefter, og mens de er under opsyn. Opbevar apparatet og det tilhørende kabel utilgængeligt for børn under 3 år.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækket, eller af personer uden erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om, hvordan apparatet bruges, af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Varmeelementets overflade har restvarme efter brug.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til følgende brug, og garantien bortfalder ved brug i personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdssteder, på gårde, af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser, andre indkvarteringsmuligheder såsom bed and breakfast.
- Apparatet er beregnet til indendørs brug i private hjem i en højde over havet på under 4000 m.
- Advarsel: Enhver form for misbrug kan føre til mulige kvæstelser.
- Advarsel: Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker .

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR VED ENDT LEVETID



Hjælp med at skåne miljøet!

- ① Apparatet indeholder materialer, der kan genindvindes eller genbruges.
- ② Apparatet afleveres på en godkendt genbrugsstation eller i en serviceafdeling for at sikre aflevering til genbrug.

BESKRIVELSE

- A Låg bestående af 2 dele:
 - A1 Låg A1: Lågets basisdel
 - A2 Låg A2: Lågets overdel
- B Beholder
- C Yoghurtbægre i 2 dele
 - C1 Glasbæger
 - C2 Låg

- D Elektronisk display med bagly
- E Betjeningsknapper:
 - E1 Indikatorlys
 - E2 Start/stop knap

VI ANBEFALER

- **Før apparatet tages i brug:** Rengør bægrene (C1) og lågene (C2, A1 og A2) i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine. Beholderen tørres af indvendigt. Apparatets beholder må ikke nedsænkes i vand.
- **Under brug:** Yoghurtmaskinen må ikke flyttes, mens den er i funktion, og låget må ikke åbnes (A1). Yoghurtmaskinen må ikke anbringes, hvor den kan udsættes for vibrationer (f.eks. oven på et køleskab), eller hvor der er gennemtræk.

Til fremstilling af yoghurt skal der bruges en liter mælk og yoghurtkultur.

PRAKTISKE RÅD ANGÅENDE VALG AF MÆLK OG YOGHURTKULTUR

1. MÆLKETYPE

- For at gøre det lettere kan man vælge en mælk, og helst sødmælk, der ikke skal koges (langtidsholdbar UHT-behandlet mælk eller mælkepulver). Frisk mælk og pasteuriseret mælk skal koges op og derefter nedkøles og hældes igennem en sigte for at fjerne eventuelt skind på mælken.

Bemærkninger:

- Sødmælk giver en mere fast yoghurt med en fyldigere smag.
- Frisk eller pasteuriseret mælk indeholder flere vitaminer og oligoelementer.
- For at opnå en mere ensartet konsistens i yoghurten kan der tilsættes 2-3 spiseskefulde mælkepulver til 1 liter mælk. Omrøres grundigt.
- Anvend mælk ved almindelig rumtemperatur eller lunken mælk (opvarmes til 37 °C eller 40 °C). Brug ikke mælk ved køleskabstemperatur.

2. VÆLG AF YOGHURTKULTUR

Der kan anvendes:

- yoghurt naturel købt i et almindeligt supermarked (helst sødmælksyoghurt) med så lang holdbarhed som muligt.
- frysetørret kultur (fås i større supermarkeder, apoteker, særlige helsekostforretninger). Husk altid at overholde den aktiveringstid, der fremgår af produktets emballage.
- yoghurt af egen produktion.

Vigtigt: Når du har produceret den første portion yoghurt, vil det være tilstrækkeligt at gemme en af dem til fermentering af den efterfølgende portion. Efter 5 yoghurtfremstillinger skal yoghurtkulturen fornyes, da den mister sin virkning efterhånden, så yoghurten bliver mindre fast i konsistensen.

FREMSTILLING AF YOGHURT

1. TILBEREDNING AF BLANDINGEN:

- 1 liter mælk blandes omhyggeligt med den valgte yoghurtkultur (yoghurt eller frysetørret yoghurtkultur) i en beholder med hædetud. Undgå at få blandingen til at skumme.
- Ingredienserne blandes ved at røre yoghurten ud med en gaffel, så den bliver flydende, og derefter tilføje mælken under omrøring. Hvis der anvendes frysetørret yoghurtkultur, blandes den i mælken, og der omrøres grundigt.
- Fordel blandingen i bægrene (C1).
- Anbring bægrene (C1) uden låg (C2) i yoghurtmaskinen.
- Sæt låget (A1) på yoghurtmaskinen.

Praktisk opbevaring: Læg lågene til bægrene (C2) på låget A1 og luk med låget A2 (se illustration).

2. START YOGHURTMASKINEN:

- Tryk på tænd/sluk-knappen (E2).
- Når yoghurtmaskinen tændes, tændes lyset i indikatoren.
- Hvis du ønsker, at stoppe produktet, skal du trykke på tænd/sluk-knappen igen.
- Træk stikket ud af stikkontakten.

3. OPBEVARING AF YOGHURTERNE:

- Tag lågene af (A1 og A2) og sørg for, at eventuelt kondensvand ikke løber ned i bægrene (C1).
- Skru lågene (C2) på glasbægrene (C1) og sæt dem i køleskab mindst 6 timer, før de spises. De får en mere fast konsistens, hvis man venter 24 timer.

Bemærkninger:

- Den maksimale holdbarhed for yoghurt naturel ved opbevaring i køleskab er 7 dage. Andre yoghurttyper har en kortere holdbarhed. Holdbarhedsdatoen, der angives på lågene, er dermed fremstillingsdatoen + 7 for en yoghurt naturel.
- Apparatet må ikke sættes i køleskab.

RENGØRING

- Tag altid apparatet ud af stikkontakten før rengøring.
- Apparatets beholder må ikke nedsænkes i vand. Den tørres af med en klud vredet op i lunkestæbevand. Tør efter med rent vand.
- Yoghurtbægrene (C1) samt lågene (C2, A1 og A2) kan gå i opvaskemaskinen.

PROBLEMLØSNING

PROBLEMER	ÅRSAGER	LØSNINGER
Yoghurten bliver for flydende.	Brug af letmælk, minimælk eller skummetmælk uden tilsætning af mælkepulver (mælken alene har ikke tilstrækkeligt højt proteinindhold).	Tilsæt 1 yoghurtbægermål mælkepulver (2 ved skummetmælk og minimælk) eller brug sødmælk og ½ bæger sødmælkspulver.
	Yoghurtmaskinen er blevet flyttet, skubbet til eller udsat for rystelser under fermenteringen.	Yoghurtmaskinen skal stå stille og stabilt, når den er i brug (må ikke stå på et køleskab).
	Yoghurtkulturen er ikke længere tilstrækkeligt aktiv.	Skift yoghurtkultur eller yoghurtmærke. Kontroller sidste anvendelsesdato for både yoghurt og kultur.
	Yoghurtmaskinen har været åbnet under fermenteringscyklussen.	Yoghurtmaskinen må ikke åbnes, og bægrene må ikke tages ud under fermenteringscyklussen (ca. 8 timer). Sørg for, at yoghurtmaskinen ikke udsættes for gennemtræk, mens den kører.
	For kort fermenteringstid.	Kør en ny cyklus efter den første.
	Bægrene har ikke været helt rene.	Før yoghurtblandingen hældes i bægrene, skal det kontrolleres, at de er helt fri for spor af opvaskemiddel, rengøringsmiddel eller urenheder på indersiden af bægrene.
	Frugt tilsat til yoghurten.	Prøv eventuelt at koge frugten ind eller anvend syltetøj eller marmelade (ved stuetemperatur). Frisk frugt afgiver frugtsyre, der kan forhindre yoghurten i at tykne tilstrækkeligt.
Yoghurterne bliver for syrlige.	For lang fermenteringstid.	Nedsæt fermenteringstiden ved næste portion.
En flydende væske (valle) dannes på yoghurternes overflade efter fermentering.	For voldsom fermentering.	Nedsæt fermenteringstiden og/eller tilsæt mere mælkepulver.

APPARATET VIRKER IKKE – HVAD KAN JEG GØRE?

- Kontroller først, at apparatet er korrekt tilsluttet til strøm.

Har du fulgt vejledningen, og apparatet fungerer stadig ikke?

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

OPSKRIFTER

YOGHURT MED SMAGSTILSÆTNING

YOGHURT MED SIRUP

- 1 liter mælk, 1 bæger yoghurt naturel eller
- 1 pose yoghurtkultur.

- 5 spiseskefulde frugtsirup (grenadine, appelsin, solbær, citron, mandarin, jordbær, ribs, mandelsirup, hindbær, skovjordbær, banan, blåbær, kirsebær).
- 4 spiseskefulde blomstervand (sirup) (rosenvand, violvand, jasminvand, sandeltrævand).
- 4 spiseskefulde myntesirup.

Hæld yoghurten eller indholdet i posen med yoghurtkultur i en skål. Tilsæt siruppen og derefter mælken lidt ad gangen under konstant omrøring med en gaffel. Hæld blandingen i yoghurtbægrene og anbring dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

YOGHURT MED HENKOGT FRUGT

YOGHURT MED SYLTETØJ/MARMELADE

- 1 liter mælk, 1 bæger yoghurt naturel eller 1 pose yoghurtkultur, 4 spiseskefulde syltetøj/marmelade, der ikke er for tyk, og med små frugtstykker: tranebær, ribs, rabarber, ingefær, jordbær, appelsin.
- Rør syltetøjet ud i en smule mælk. Tilsæt yoghurt eller yoghurtkultur. Rør godt rundt og tilsæt resten af mælken.
- Hæld blandingen i yoghurtbægrene og anbring dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

Variant: Hvis man gerne vil lave yoghurten i lag, kan man komme marmeladen i bunden af bægrene. Herefter hældes mælke-yoghurtblandingen eller mælke-kulturblandingen forsigtigt i bægrene. Anbring derefter bægrene i yoghurtmaskinen (8 timer).

YOGHURT MED VANILJE

- 70 cl sødmælk, 20 g letmælkspulver, 1 bæger yoghurt naturel eller 1 pose yoghurtkultur, 80 g sukker, 30 cl fløde, korn af 1 stang vanilje.

Varm fløden op og tilsæt vaniljekorn og sukker. Rør godt rundt, så sukkeret opløses og vaniljekornene fordeler sig. Sæt til side. Rør yoghurten (eller yoghurtkulturen) ud i mælken, som tilsættes lidt efter lidt. Herefter hældes fløden i mælke-yoghurtblandingen eller mælke-kulturblandingen, og mælkpulveret tilsættes. Hæld blandingen i yoghurtbægrene og anbring dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Använd inte apparaten om den har fallit i golvet och har synliga skador eller inte verkar fungera normalt. Dessa delar måste bytas ut av en godkänd serviceanläggning för att säkerheten ska kunna upprätthållas.
- Om strömssladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer, för att all fara ska kunna undvikas.
- Denna apparat får användas av barn från 3 års ålder om det sker under överinseende eller om de fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de förstår de risker det medför. Rengöring och det underhåll som åligger användaren ska inte utföras av barn under 8 års ålder såvida det inte sker under överinseende. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 3 års ålder.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga eller bristande kunskap och erfarenhet såvida inte det sker under överinseende eller efter att en person som ansvarar för deras

säkerhet har gett dem anvisningar om hur apparaten ska användas.

- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Värmeelementets yta förblir varm efter användning.
- Apparaten är avsedd att användas uteslutande i hemmiljö, för hushållsändamål. Den är inte avsedd att användas i följande sammanhang, som inte heller täcks av garantin: i köksutrymmen för personal i affärer, på kontor eller i andra arbetsmiljöer, på lantgårdar, av gäster på hotell och motell och i andra bostadsliknande miljöer, i vandrарhemsmiljö.
- Apparaten är enbart avsedd för hushållsbruk inomhus och på en höjd under 4000 m.
- Observera: Eventuell felaktig användning kan leda till kroppsskador.
- Observera: Apparaten får inte sänkas ned i vatten.

HANTERING AV ELEKTRISKT AVFALL ELLER ELEKTRONIKAVFALL



Bidra till en renare miljö!

- ① Apparaten innehåller material som går att återvinna.
- ② Lämna den på en återvinningsstation eller till ett godkänt servicecenter.

BESKRIVNING

- A Lock, består av 2 delar:
 - A1 Lock A1: Huvudsakligt lock
 - A2 Lock A2: Sekundärt lock
- B Basenhet
- C Yoghurtburkar, består av 2 delar
 - C1 Glasburk
 - C2 Lock
- D Elektronisk skärm med bakgrundsbelysning
- E Reglageknappar:
 - E1 Indikatorlampa
 - E2 Start-/stopppknapp

REKOMMENDATIONER

- **Innan du använder apparaten första gången:** Rengör burkar (C1) och lock (C2, A1 och A2) med hett vatten och diskmedel eller i diskmaskin. Insidan av basenheten (B) kan torkas av med en svamp. Sänk inte ned apparatens basenhet i vatten.
 - **Vid bruk:** Flytta inte på yoghurtberedaren under bruk och öppna absolut inte locket (A1). Placera inte yoghurtberedaren på ställen där det vibrerar (t.ex. ovanpå kylan) eller i drag. I så fall riskerar du att misslyckas med yoghurten.
- För att bereda yoghurt behövs 1 l mjölk och syrakultur.

PRAKTISKA RÅD VID VAL AV MJÖLK OCH SYRAKULTUR

1. VAL AV MJÖLK

- För att snabbt uppnå ett bra resultat bör standardmjölk, UHT-behandlad mjölk eller mjölkpulver användas. Färsk eller pastöriserad mjölk måste först kokas upp och därefter kylas och sedan silas så att skinnen på mjölken försvinner.

Anm.

- Standardmjölk ger tjockare yoghurt och mer smak.
- Färsk eller pastöriserad mjölk innehåller mer vitaminer och spårämnen.
- För tjockare konsistens kan du tillsätta 2–3 msk mjölkpulver per liter mjölk och röra noggrant.
- Använd mjölk som håller rumtemperatur eller är något ljummen (värm till 37 °C eller 40 °C). Använd inte mjölk direkt från kylan.

2. VAL AV SYRAKULTUR

Du kan använda något av följande:

- naturlig yoghurt från affären (helst mjölkbaserad) med senast möjliga bäst före-datum.
- en frystorkad syrakultur (finns på stormarknader, apotek, i hälsokostbutiker). Följ i så fall den rekommenderade aktiveringstiden som anges på förpackningen.
- egentillverkad yoghurt.

Viktigt! När du har gjort en första omgång räcker det att spara en av de yoghurtburkarna för att odla yoghurtkulturen i nästa omgång. Efter 5 omgångar är det bra att förnya syrakulturen som försvagas något efter ett tag och då ger mindre fast konsistens. Använd endast naturlig yoghurt som yogurtkultur.

GÖRA YOGHURT

1. FÖRBEREDA BLANDNINGEN

- Blanda omsorgsfullt en liter mjölk med den syrakultur du valt (yoghurt eller frystorkad syrakultur) i en bunke med hållpip. Se till att det inte skummar om blandningen.
- Vispa yoghurten med en gaffel till en slät smet och tillsätt därefter mjölken under fortsatt omrörning. Om du använder frystorkad syrakultur tillsätter du den först i mjölken och blandar noga.
- Fördela blandningen i burkarna (C1).
- Ställ burkarna (C1), utan lock (C2), i yoghurtberedaren.

Tips! Förvara locken till burkarna (C2) på locket A1 och täck det sedan med locket A2 (se bild).

2. STARTA YOGHURTBEREDAREN

- Tryck på Start-/stopp-knappen (E2).
- Indikatorlampan tänds när yoghurtberedaren är påslagen.
- Tryck igen på Start-/stopp-knappen för att stoppa produkten.
- Koppla ur apparaten från eluttaget.

3. FÖRVARING AV YOGHURTEN

- Ta av locken (A1 och A2) och undvik att kondens rinner ner i burkarna (C1).
- Skruva på locken (C2) på glasbyttorna (C1) och ställ dem i kylan i minst 6 timmar innan yoghurten ska ätas. Efter 24 timmar är de fastare i konsistensen.

Anm.

- Naturell yoghurt kan förvaras i kylan i högst 7 dagar. Andra typer av yoghurt bör ätas tidigare.
- Sista användningsdatum som ska anges på locken kommer därmed att vara D + 7 för naturell yoghurt, där D står för tillverkningsdagen.
- Ställ aldrig själva yoghurtberedaren i kylan.

RENGÖRING

- Koppla alltid ur apparaten innan du rengör den.
- Sänk inte ned apparatens basenhet i vatten. Rengör den med en fuktad trasa och hett vatten med diskmedel. Skölj och torka.
- Yoghurtburkarna (C1) och locken (C2, A1 och A2) går att diska i diskmaskin.

LÖSNINGAR PÅ VANLIGT FÖREKOMMANDE PROBLEM

PROBLEM	ORSAKER	LÖSNINGAR
Allt för rinnig yoghurt.	Du har använt mellanmjölk eller lättmjölk och inte tillsatt något mjölkpulver (mjölken i sig är inte tillräckligt proteinrik).	Tillsätt en yoghurtburk mjölkpulver (2 till lättmjölk) eller använd standardmjölk och en halv burk mjölkpulver.
	Flytt, stötar eller vibrationer under jäsningen.	Rör inte yoghurtberedaren under drift (ställ den inte ovanpå kylan).
	Syrakulturen är inte aktiv längre.	Byt syrakultur eller typ av yoghurt. Kontrollera sista förbrukningsdag för syrakultur eller yoghurt.
	Yoghurtberedaren har öppnats under beredningen.	Ta inte ur burkarna och öppna inte yoghurtberedaren innan beredningen är klar (ca 8 timmar). Se till att yoghurtberedaren inte står i drag under drift.
	För kort fermentering.	Starta en andra omgång när den första avslutats.
	Burkarna är inte ordentligt diskade/sköljda.	Se till att inga spår av diskmedel eller smuts finns kvar i burkarna före användning.
Allt för syrlig yoghurt.	Tillsatt frukt i yoghurten.	Tänk på att koka frukten eller ännu hellre, använda sylt (ljummen). Färs frukt avger syrliga ämnen som kan förhindra att yoghurten bildas korrekt.
	För lång fermentering.	Sänk fermenteringstiden vid nästa omgång.
En trögflytande vätska (s.k. serum) bildas på yoghurtens yta i slutet av fermenteringen.	För kraftig fermentering.	Förkorta fermenteringstiden och/eller tillsätt mer mjölkpulver.

OM APPARATEN INTE FUNGERER

– Börja med att kontrollere elsladden og stickkontakten.

Du har följt instruksjonerna, men apparaten fungerer ändå inte.

Vid problem eller frågor ber vi dig kontakta vår kundtjänst eller gå in på vår hemsida.

RECEPT

SMAKSATT YOGHURT YOGHURT MED SAFT

– Sirapen som anvendes är samma typ som anvendes i cocktails.
– 1 l mjölk, 1 naturell yoghurt eller en påse syrakultur.

- Fruktsirap (på granatäpple, apelsin, svarta vinbär, citron, mandarin, jordgubbar, röda vinbär, mandelmjölk, hallon, smultron, banan, blåbär, körsbär ...): 5 msk.
- Sirap med blommak (ros, viol, jasmin, sandelträd): 4 msk.
- Sirap med mynta: 4 msk.

Häll i yoghurt eller syrakultur i en bunke. Tillsätt smaksättningen, häll ned mjölken lite i taget og rør hela tiden med en gaffel. Häll ned blandningen i burkarna og ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

YOGHURT PÅ KOKT FRUKT YOGHURT MED SYLT

- 1 l mjölk, 1 naturell yoghurt eller en påse syrakultur, 4 msk sylt, ej för tjock, gärna med bitar av bär kvar: lingon, blåbär, rabarber, ingefära, jordgubb, apelsinmarmelad.
- Vispa sylten med lite mjölk. Tillsätt yoghurt eller syrakultur. Blanda väl og häll i resten av mjölken.
- Häll ned blandningen i burkarna og ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

Variant: Om du vill göra en yoghurt med två lager kan du lägga sylten i botten av burken. Häll därefter blandningen med mjölk/yoghurt eller mjölk/syrakultur i byttorna. Ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

VANILJYOGHURT

- 7 dl standardmjölk, 20 g mjölkpulver (mellanmjölk), 1 naturell yoghurt eller 1 påse syrakultur, 80 g socker, 3 dl grädde, 1 vaniljstång.

Värm grädden og tillsätt vaniljstång og socker. Blanda väl så att sockret smälter og vaniljfröna fördelas ordentligt. Ställ åt sidan. Blanda yoghurt (eller syrakultur) med mjölk, lite i taget. Häll grädden i mjölk-/yoghurtblandningen eller mjölk-/syrakulturblandningen, rør hela tiden og tillsätt mjölkpulvret. Häll ned blandningen i burkarna. og ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

RÅD OM SIKKERHET

- Bruk ikke apparatet dersom det har vært utsatt for fall, dersom det har tydelige skader eller ikke ser ut til å virke som det skal.
- Av sikkerhetsmessige årsaker må disse delene byttes ut av et autorisert serviceverksted.
- Hvis ledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, godkjent kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjoner, for å unngå farer.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 3 år dersom de er under oppsyn og har blitt fortalt hvordan apparatet kan brukes på en sikker måte og har forståelse for hvilke faremomenter som følger med bruken. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn under 8 år. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 3 år.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under oppsyn og har blitt instruert i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

- Barn må holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Varmeelementdelen kan fortsette å være varm etter bruk av apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet, og for husholdningsbruk.
- Det er ikke ment for bruk på følgende steder, og garantien gjelder ikke for bruk i personalkjøkken i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer, på gårder, av kunder på hoteller, moteller eller andre innlosjeringssteder, av typen bed and breakfast.
- Apparatet er kun beregnet på innendørs bruk i hjemmet og bare ved høyder under 4000 m.
- Advarsel: Enhver feilbruk medfører risiko for skader.
- Advarsel: Apparatet må ikke legges i vann.

ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER VED ENDT LEVETID



La oss tenke miljø!

- ① Apparatet inneholder en rekke komponenter som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Levér det inn til et innsamlingssted eller til et autorisert servicesenter for å være sikker på at det blir riktig viderebehandlet.

BESKRIVELSE

- A Lakk som består av to deler:
 - A1 Lakk A1: Hovedlakk
 - A2 Lakk A2: Ekstralakk
- B Hoveddel
- C Yoghurtbegre som består av to deler
 - C1 Glassbeget
 - C2 Lakk

- D Elektronisk display med bakgrunnsbelysning
- E Betjeningsknapper:
 - E1 Indikatorlampe
 - E2 På/-av knapp

GODE RÅD

- **Før apparatet tas i bruk første gang:** Rengjør begerene (C1) og lokkene (C2, A1 og A2) med varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Innsiden av beholderen (B) rengjøres ganske enkelt med en klut eller en svamp. Selve apparatets hoveddel skal aldri legges ned i vann.
- **Under bruk:** Yoghurtmaskinen må ikke flyttes under bruk. Lokket (A1) må heller ikke åpnes. Yoghurtmaskinen må ikke plasseres på steder der den er utsatt for vibrasjoner (som f.eks. over et kjøleskap), og den må heller ikke plasseres på steder der den blir utsatt for trekk. For å lage yoghurt trenger du en liter melk og en yoghurtkultur (gjæringsmiddel).

PRAKTISKE RÅD FOR VALG AV MELK OG YOGHURTKULTUR

1. VALG AV MELK

- Bruk helst helmelk, og av praktiske grunner, og om mulig en type melk som ikke trenger oppkoking (UHT-behandlet melk eller tørrmelk). Råmelk eller fersk melk (som er det vanlige i Norge) må først kokes opp, og deretter kjøles ned. Fjern snerken.

Bemerkninger:

- Helmelk gir et fastere resultat og mer smak.
- Fersk eller pasteurisert melk inneholder mer vitaminer og sporstoffer.
- For å oppnå fastere yoghurter kan du tilsette 2 til 3 spiseskjeer tørrmelk i den flytende melken. Bland godt.
- Melken skal ha romtemperatur eller den skal være lunken (varm den opp til 37°C - 40°C). Bruk ikke melk som tas rett ut fra kjøleskapet.

2. VALG AV YOGHURTKULTUR

Yoghurtkulturen du bruker kan være:

- en naturell yoghurt som du har kjøpt (helst laget med helmelk), og som har en "best før"-dato så langt fram i tid som mulig.
- frysetørket yoghurtkultur (finnes i matvarebutikker, på apoteker og i visse helsekostbutikker). Dersom du bruker tørr yoghurtkultur, overhold den aktiveringstiden som står oppført på pakken.
- en yoghurt du har laget selv.

VIKTIG: Når du har laget én omgang yoghurt, beholder du ganske enkelt en av yoghurtene som yoghurtkultur for de neste. Når du har laget fem omganger, bør yoghurtkulturen fornyes. Over tid vil den nemlig gi mindre fast yoghurt.

SLIK LAGER DU YOGHURTEN

1. TILBEREDELSE AV BLANDINGEN:

- I en beholder med tut, bland godt en liter melk med den yoghurtkulturen du ønsker å bruke (yoghurt eller frysetørket yoghurtkultur). Unngå skum i blandingen.
- For å oppnå en god blanding, visp først yoghurten med en gaffel for å oppnå en glatt røre. Føy til melken mens du fortsetter å blande. Dersom du bruker frysetørket yoghurtkultur, ha den i melken, og bland godt.
- Fordel blandingen i begerene (C1).
- Plasser begerene (C1) uten lokk (C2) i yoghurtmaskinen.
- Sett lokket (A1) på yoghurtmaskinen.

Et praktisk råd: plasser begerlokkene (C2) på lokket A1, og sett deretter på lokket A2 (se tegning).

2. SETTE I GANG YOGHURTMASKINEN:

- Trykk på av/på-knappen (E2).
- Indikatorlampen lyser når yoghurtmaskinen er på.
- Trykk på av/på-knappen igjen dersom du ønsker å stoppe apparatet..
- Dra ut ledningen til apparatet.

3. VIDEREBEHANDLING AV YOGHURTEN:

- Løft opp lokkene (A1 og A2). Pass på at dampen fra lokkene ikke renner ned i begerene (C1).
- Skru lokkene (C2) på glassbegetene (C1), og la yoghurten stå i kjøleskapet i minst 6 timer før du spiser dem. Dersom du venter i 24 timer, blir de enda fastere.

Bemerkninger:

- Naturell yoghurt kan oppbevares maks. syv dager i kjøleskapet. Andre typer yoghurt har kortere oppbevaringstid. "Best før"-datoen som du indikerer på lokkene er derfor D+7 for naturyoghurter. D står for den datoen yoghurten ble laget.
- Du må aldri sette apparatet i kjøleskapet.

RENGJØRING

- Apparatet skal alltid kobles fra før rengjøring.
- Selve apparatets hoveddel skal aldri legges ned i vann. Rengjør det med en fuktig klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.
- Yoghurtbegetene (C1) og lokkene (C2, A1 og A2) kan vaskes i oppvaskmaskin.

LØSNINGER PÅ VANLIGE PROBLEMER

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Yoghurten er for flytende.	Du har brukt lettmeik eller skummet melk, og du har ikke tilsatt tørrmelk (melken alene inneholder ikke nok proteiner).	Tilsett 1 yoghurtbeger med tørrmelk (2 dersom du bruker skummet melk), eller bruk helmelk og ½ beger tørrmelk (av helmelk).
	Yoghurtmaskinen flyttes, blir skjøvet eller utsatt for vibrasjoner under gjæringsprosessen.	Yoghurtmaskinen må ikke bevege seg når den er i funksjon (den må for eksempel ikke plasseres på et kjøleskap).
	Yoghurtkulturen er ikke lenger aktiv.	Prøv en ny yoghurtkultur eller et nytt yoghurtmerke. Sjekk "best før"-datoen for yoghurtkulturen eller yoghurten.
	Yoghurtmaskinen har blitt åpnet under gjæringsssyklusen.	Du må ikke åpne begerene eller maskinen før syklusen er ferdig (ca. 8 timer). Yoghurtmaskinen må ikke utsettes for trekk mens den er i funksjon.
	For kort gjæringstid.	Sett i gang en ny syklus etter at den første er ferdig.
	Begerene har ikke blitt forsvarlig rengjort/skylt.	Før du heller blandingen i begerene, må du påse at det ikke forekommer rester etter oppvaskmiddel, såpe eller urenheter på innsiden av begerene.
Yoghurten er for syltig.	Frukt som tilsettes yoghurten.	Fersk frukt som tilsettes bør kokes. Bruk aller helst kompotte eller syltetøy (pass på at de holder romtemperatur). Fersk, rå frukt frigjør syrlige elementer som hindrer yoghurten i å bli fast.
	For lang gjæringstid.	Reduser gjæringstiden neste gang.
	Det er et seigtflytende belegg (som kalles serum) på toppen av yoghurten etter gjæringsprosessen.	Gjæringen er for kraftig.

NO

HVA SKAL DU GJØRE DERSOM APPARATET IKKE FUNGERER KORREKT?

– Sjekk aller først tilkoplingen.

Har du fulgt alle instruksjoner, men apparatet fungerer fortsatt ikke?

Hvis du har problemer eller spørsmål, kan du kontakte vårt kundeservicesenter eller besøke vårt nettsted.

OPPSKRIFTER

AROMATISERT YOGHURT YOGHURT MED FRUKTSAFT

– 1 liter melk, 1 naturell yoghurt eller 1 pose med yoghurtkultur.

- fruktsaft (eple, appelsin, solbær, sitron, mandarin, jordbær, rips, bringebær, skogsbær, banan, blåbær, kirsebær, moreller...): 5 spiseskjeer.
- saft av blomster (rose, fiol, sjasmin, sandeltre): 4 spiseskjeer.
- peppermyntesaft: 4 spiseskjeer.

Ha yoghurten eller innholdet fra posen med yoghurtkultur i en beholder. Ha i saften, og tilsett deretter melken veldig forsiktig. Rør hele tiden med en gaffel. Ha blandingen i begerene og plasser dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

YOGHURT MED TILBEREDT FRUKT YOGHURT MED SYLTETØY

- 1 liter melk, 1 naturell yoghurt eller 1 pose yoghurtkultur, 4 spiseskjeer med et syltetøy som ikke er for tykt, og som inneholder bær eller små biter av frukt: tyttebær, blåbær, rabarbra, ingefær, jordbær, appelsinmarmelade.
- Pisk syltetøyet med litt melk. Tilsett yoghurten eller yoghurtkulturen. Bland godt, og ha deretter i resten av melken.
- Ha blandingen i begerene og plasser dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

Variant: Dersom du ønsker å lage yoghurter med to lag, ha syltetøy i bunnen av begerene. Hell deretter meget forsiktig blandingen melk/yoghurt eller melk/yoghurtkultur i begerene. Plasser deretter begerene i yoghurtmaskinen (8 timer).

VANILJEYOGHURT

- 70 cl helmelk, 20 g tørrmelk av lettmelk, 1 naturell yoghurt eller 1 pose yoghurtkultur, 80 g sukker, 30 cl fløte, 1 vaniljestang.

Varm opp fløten, og ha i vanilje og sukker. Bland godt til sukkeret smelter og vaniljefrøene blir jevnt fordelt. Sett til side. Ha melken sakte i yoghurten (eller yoghurtkulturen). Hell fløteblandingen i melk-/yoghurtblandingen eller melk-/yoghurtkulturblandingen mens du rører. Ha deretter i tørrmelken. Ha denne blandingen i begerene og plasser dem i yoghurtmaskinen. (8 timer).

TURVAOHJEET

- Älä käyttää laitetta, jos se on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se käy tavallisuudesta poikkavalla tavalla. Turvallisuuden varmistamiseksi nämä osat on vaihdattava valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, täytyy valmistajan, hyväksytyyn jälkimyyntipalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihtaa se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Vähintään 3-vuotiaat lapset voivat käyttää tätä laitetta, jos he ovat aikuisen valvonnassa tai he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa tehdä käyttäjälle sallittua puhdistusta ja huoltoa, paitsi jos he ovat vähintään 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnan alaisia. Pidä laite ja sen virtajohto alle 3-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos he eivät saa apua heidän

turvallisuudestaan huolehtivalta henkilöltä, joka valvoo ja antaa heille laitteen käyttöä koskevia ohjeita.

- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Lämmityselementin pinnassa on käytön jälkeen jälkilämpöä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tapauksissa, jolloin takuu ei ole voimassa: henkilökunnalle varatuissa keittonurkkauksissa myymälöissä, toimistoissa tai muissa työympäristöissä, maatilamajoituskohteissa, hotellien, motellien ja muiden vastaavien majoitusmuotojen asiakastiloissa eikä bed & breakfast - tyyppisissä majoitusympäristöissä.
- Laitteesi on tarkoitettu kotikäyttöön sisätiloihin ja alle 4000 metrin korkeuteen merenpinnasta.
- Varoitus: Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Varoitus: Laitetta ei saa upottaa veteen.

SÄHKÖ- JA ELEKTRONISET LAITTEET NIIDEN ELINKAAREN PÄÄTTYTTYÄ



Muista suojella ympäristöäsi!

- ① Laitteesi sisältää useita hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.
- ② Vie laite keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltopalveluun sen oikeanlaista käsittelyä varten.

KUVAUS

- A** Kansi, joka koostuu 2 osasta:
 - A1** Kansi A1: pääkansi
 - A2** Kansi A2: toissijainen kansi
- B** Runko
- C** Jogurttipurkit, jotka koostuvat 2 osasta
 - C1** Lasipurkki
 - C2** Kansi
- D** Elektroninen näyttö taustavalolla
- E** Komentopainikkeet:
 - E1** Merkkivalo
 - E2** Virtakatkaisin

SUOSITUKSET

- **Ennen ensimmäistä käyttöä:** Pese purkit (C1) ja kannet (C2, A1 ja A2) kuumalla saippuavedellä tai astianpesukoneessa. Puhdista rungon (B) sisäosa pyyhkimällä pelkällä pesusienellä. Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen.
- **Käytön aikana:** Älä liikuta jogurttikoneetta käytön aikana. Älä etenkään avaa kantta (A1). Älä aseta jogurttikoneetta paikkaan, jossa se saattaisi altistua tärinälle (esim. jääkaapin päälle) tai vedolle.

Tarvitset jogurttien valmistukseen litran maitoa ja käyteainetta.

KÄTEVIÄ OHJEITA MAIDON JA KÄYTEAINEEN VALITSEMISEEN

1. MAIDON VALINTA

- Käytännöllisistä syistä on suositeltavaa valita iskukuumennettua täysmaitoa (UHT-käsiteltyä maitoa tai maitojauhetta). Tuoreet tai pastöroidut maidot täytyy ensin kuumentaa kiehumispisteeseen asti, jäädyttää ja sen jälkeen siivolidä pinnalle ilmestyneen kalvon poistamiseksi.

Huomio:

- Täysmaidosta valmistat paksumpia ja aromikkaampia jogurtteja.
- Tuoreet ja pastöroidut maidot sisältävät enemmän vitamiineja ja kivennäisaineita.
- Jos haluat jogurteista kiinteämpiä, lisää maitolitraan 2 tai 3 ruokalusikallista maitojauhetta huolellisesti sekoittaen.
- Käytä jogurttien valmistukseen huoneenlämpöistä tai hieman lämpimämpää maitoa (lämmitä maito 37 tai 40 asteeseen). Älä käytä suoraan jääkaapista ottamaasi maitoa.

2. KÄYTEAINEEN VALINTA

Käyteaine (eli jogurtin siemen) tehdään:

- kaupasta ostetusta luonnonjogurtista (mieluummin täysmaitotuotteista), jonka käyttöaika on mahdollisimman pitkä
- pakastekuivatusta käyteaineesta (jota voi ostaa suurista tavarataloista, apteekeista ja joistakin luontaistuotekaupoista). Jos käytät tätä valmistetta, noudata käyteaineen käyttöohjeissa annettua käymisaikaa.
- itse tehdystä jogurtista.

Tärkeää: kun valmistat ensimmäisen kerran jogurtteja, käytä yhtä valmista jogurttia seuraavien jogurttien valmistukseen. On suositeltavaa vaihtaa käyteaine uuteen viiden valmistusjakson jälkeen. Pitkään säilytetty käyteaine ei enää sakeuta.

JOGURTTIEN VALMISTUS

1. JOGURTITISEOKSEN VALMISTUS:

- Sekoita huolellisesti keskenään litra maitoa ja valitsemasi käyteaine (jogurtti tai pakastekuivattu käyteaine) astiassa, jossa on kaatonokka. Älä vaahdota seosta.
- Saat aikaan paremman seoksen vatkaamalla jogurtin haarukalla mahdollisimman sileäksi taikinaksi ja lisäämällä sen jälkeen maidon koko ajan sekoittaen. Jos käytät pakastekuivattua valmistetta, lisää käyteaine maitoon ja sekoita varoen.
- Jaa seos purkkeihin (C1).
- Laita purkit (C1) jogurttikoneeseen ilman kantta (C2).
- Laita jogurttikoneen kansi (A1) kiinni.
- Kätevä neuvo: aseta purkkien kannet (C2) kannen A1 päälle, ja peitä ne sitten kannella A2 (katso kuva).

2. JOGURTNIKONEEN KÄYNNISTYS:

- Paina virtakatkaisinta (E2).
- Kun jogurttikone on päällä, merkkivalo palaa.
- Kun haluat pysäyttää laitteen, paina virtakatkaisinta uudelleen.
- Kytke laite pois verkkovirrasta.

3. JOGURTTIEN SÄILYTYS:

- Nosta kannet (A1 ja A2) varoen, ettei tiivistynyt höyry valu purkkeihin (C1).
- Käännä lasipurkkien (C1) kannet (C2) kiinni ja laita ne jääkaappiin vähintään kuuden tunnin ajaksi ennen niiden syömistä. Jos odotat 24 tuntia, jogurtit ovat sakeampia.
- **Huomio:**
- Luonnonjogurttien säilyvyys jääkaapissa on enintään 7 päivää. Muunlaiset jogurtit tulee syödä tätä aikaisemmin. Merkitse luonnonjogurttien kanteen viimeiseksi voimassaolopäiväksi P + 7 päivää. P tarkoittaa jogurttien valmistuspäivää.
- Älä koskaan laita jogurttikonetta jääkaappiin.

PUHDISTUS

- Irrota laitteen pistoke sähköpistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen. Puhdista se kostealla liinalla ja kuumalla saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
- Jogurttipurkit (C1) ja kannet (C2, A1 ja A2) voidaan pestä astianpesukoneessa.

RATKAISUT USEIN ESIINTYVILLE ONGELMILLE

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Jogurtit ovat liian löysiä.	Olet käyttänyt kevytmaitoa tai rasvatonta maitoa lisäämättä maitojauhetta (käyttämäsi maito ei sisällä tarpeeksi proteiinia).	Lisää 1 jogurttipurkillinen maitojauhetta (2 rasvattomaan maitoon) tai käytä täysmaitoa, johon on sekoitettu ½ jogurttipurkillinen täysmaitojauhetta.
	Jogurttikoneen liikkuminen, iskut ja tärinät käymisen aikana.	Älä liikuta jogurttikonetta käytön aikana (älä säilytä sitä jääkaapin päällä).
	Käyteaine ei enää sakeuta.	Vaihda käyteainetta tai jogurttimerkkiä. Tarkista käyteaineen tai jogurtin viimeinen käyttöpäivä.
	Jogurttikone on aukaistu valmistusjakson aikana.	Älä poista purkkeja tai avaa jogurttikonetta ennen valmistusjakson loppumista (noin 8 tuntia). Älä jätä jogurttikonetta vetoiseen paikkaan käytön ajaksi.
	Käymisaika on liian lyhyt.	Käynnistä toinen valmistusjakso ensimmäisen päätyttyä.
	Purkit on huonosti pesty/huuhdeltu.	Ennen kuin kaadat valmiin jogurtitiseoksen purkkeihin, varmista ettei purkkien sisäpuolelle ole jäänyt astianpesu- tai muuta puhdistusainetta tai likaa.
Jogurtteihin lisätyt hedelmät.	Keitä tuoreet hedelmät tai käytä jogurteissa (huoneenlämpöisiä) hilloja tai soseita. Tuoreiden, keittämättömien hedelmien hapokkuus estää jogurttien käymisen.	
Jogurtit ovat liian hapokkaita.	Käymisaika on liian pitkä.	Vähennä käymisaikaa seuraavan valmistusjakson aikana.
Käymisjakson lopussa jogurtin pinnalle on muodostunut tahmea kalvo (hera).	Jogurtti on käynyt liikaa.	Vähennä käymisaikaa ja/tai lisää maitojauhetta.

MITÄ TEHDÄ, JOS LAITTEESI EI TOIMI?

– Tarkista ensin, että laite on kytketty verkkovirtaan.

Oletko seurannut tarkkaan ohjeita, mutta laitteesi ei silti toimi?

Mikäli sinulla on tuotteesta jotakin kysyttävää, ota yhteys asiakaspalveluumme tai käyverkkoisivullamme.

RESEPTIT

MAUSTETUT JOGURTIT

HEDELMÄSIIRAPEILLA MAUSTETUT JOGURTIT

- 1 litra maitoa, 1 luonnonjogurtti tai, 1 pussi käyteainetta.
- hedelmäsiirappia (grenadiini, appelsiini, mustaherukka, sitruuna, mandariini, mansikka, punaherukka, manteli, vadelma, metsämansikka, banaani, mustikka, kirsikka...): 5 ruokalusikallista.
- kukkasiirappia (ruusu, orvokki, jasmiini, santelipuu): 4 ruokalusikallista.
- minttusiirappi: 4 ruokalusikallista.

Kaada jogurtti tai käyteaine astiaan. Lisää siirappi ja kaada maito hiljalleen koko ajan haarukalla sekoittaen. Kaada seos purkkeihin ja laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

KEITETYISTÄ HEDELMISTÄ VALMISTETUT JOGURTIT HILLOJOGURTTI

- 1 litra maitoa, 1 luonnonjogurtti tai 1 pussi käyteainetta, 4 ruokalusikallista ei liian paksua hilloa, joka sisältää pieniä marja- tai hedelmäpaloja: puolukkaa, mustikkaa, raparperia, inkivääriä, mansikkaa tai appelsiinia.
- Vatkaa hillo pieneen määrään maitoa. Lisää jogurtti tai käyteaine. Sekoita hyvin ja kaada loput maidot.
- Kaada seos purkkeihin ja laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

Muunnelma: jos haluat valmistaa kerrosjogurtteja, laita jogurttipurkkien pohjalle hilloa. Kaada päälle varoen maito-jogurtti- tai maito-käyteaineseos. Laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

VANILJAJOGURTIT

- 7 dl täysmaitoa, 20 g kevytmaitojauhetta, 1 luonnonjogurtti tai 1 pussi käyteainetta, 80 g sokeria, 3 dl kermaa, 1 vaniljapalko.

Kuumenna kerma ja lisää siihen vaniljapalon siemenet ja sokeri. Sekoita hyvin, kunnes sokeri on sulanut ja vaniljapalon siemenet on tasaisesti seoksessa. Nosta seos pois liedeltä. Kaada maito hiljalleen jogurttiin (tai käyteaineeseen). Kaada kerma maito-jogurtti- tai maito-käyteaineseokseen koko ajan sekoittaen. Lisää maitojauhe. Kaada valmis seos purkkeihin ja laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не используйте прибор, если он упал и имеет видимые повреждения или функционирует с нарушениями. В целях безопасности эти детали необходимо заменять в авторизованном сервисном центре.
- Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, сотрудник авторизованного центра постпродажного обслуживания или другой квалифицированный специалист, чтобы избежать потенциальных угроз.
- Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 3 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых или проинструктированы по технике безопасности и осознают все связанные с ним угрозы. Дети могут выполнять чистку и обслуживание прибора, только если им исполнилось 8 лет и они находятся под присмотром взрослых. Храните прибор и шнур от него в недоступном месте для детей в возрасте до трех лет.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, без присмотра взрослых или опекунов либо без предварительного инструктажа ответственным за технику безопасности.

- Чтобы предотвратить использование прибора детьми, они должны находиться под присмотром.
- Поверхность нагревательного прибора после использования является источником остаточного тепловыделения.
- Данный прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве и в бытовых целях. Он не используется в следующих случаях, а ремонт не будет покрываться гарантией,
- если прибор используется в кухонных помещениях для персонала магазинов, офисах и других бизнес-организациях, на фермах или клиентами в отелях и автогостиницах либо других отелях типа полупансион.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования в домашних условиях на высоте не больше 4000 м над уровнем моря.
- Внимание! Любое неправильное использование устройства может привести к травмам.
- Внимание! Этот прибор нельзя погружать в воду.

ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Участвуйте в охране окружающей среды!

- ① Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.
- ➔ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

ОПИСАНИЕ

- A Крышка, состоящая из 2 элементов:
 - A1 основной крышки
 - A2 вспомогательной крышки
- B Корпус
- C Баночки для йогуртов, каждая из которых включает 2 элемента:
 - C1 стеклянную баночку
 - C2 крышку
- D Электронный дисплей с подсветкой
- E Кнопки управления:
 - E1 Световой индикатор
 - E2 Кнопка включения /выключения

РЕКОМЕНДАЦИИ

- **Перед первым применением:** помойте баночки (C1) и крышки (C2, A1 и A2) в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Чтобы очистить внутреннюю поверхность емкости (B), достаточно просто протереть ее губкой. Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- **В процессе использования:** не перемещайте прибор во время цикла приготовления йогуртов, ни в коем случае не открывайте крышку (A1). Не располагайте йогуртницу на сквозняке или в местах, подверженных вибрации (например, не ставьте ее на холодильник).

Для приготовления йогурта вам потребуется один литр молока и закваска.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ МОЛОКА И ЗАКВАСКИ

1. ВЫБОР МОЛОКА

- Из практических соображений лучше выбрать цельное молоко, не требующее кипячения (молоко, стерилизованное при сверхвысокой температуре, длительного хранения или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку.

Примечания:

- Йогурт, приготовленный с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и более насыщенным вкусом.
- Сырое или пастеризованное молоко содержит больше витаминов и микроэлементов.
- Для приготовления более густого йогурта можно добавить к одному литру молока 2-3 столовые ложки сухого молока, тщательно перемешав полученную смесь.
- Молоко должно быть комнатной температуры или чуть теплым (подогретым до плюс 37-40 °С). Не следует использовать молоко, только что вынутое из холодильника.

2. ВЫБОР ЗАКВАСКИ

В качестве закваски можно воспользоваться:

- натуральным йогуртом промышленного изготовления (преимущественно на основе цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности;
- сухой лиофилизированной закваской (которую можно приобрести в супермаркете, в аптеке, в некоторых магазинах диетических продуктов). В этом случае, следует выдерживать время активации, указанное в инструкции по использованию закваски.
- либо йогуртом вашего собственного приготовления.

Важно: после приготовления первой партии йогуртов достаточно сохранить один из них в качестве закваски для последующих приготовлений. После приготовления 5 партий следует использовать новую закваску - с течением времени она слегка истощается, что приводит к получению йогурта с менее густой консистенцией.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

- В емкости с носиком для наливания очень тщательно перемешайте один литр молока с закваской по вашему выбору (йогуртом или сухой лиофилизированной закваской). При перемешивании не вспенивайте смесь.
- Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой – это придаст его консистенции однородность, а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски, добавьте ее в молоко и очень тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь в баночки (С1).
- Поставьте баночки (С1) в йогуртницу, не накрывая их крышками (С2).- Накройте йогуртницу крышкой (А1).

Практический совет: расположите крышки баночек (С2) на крышке А1, затем накройте крышкой А2 (см. рисунок).

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

- Нажмите на кнопку включения/выключения (Е2).
- Когда йогуртница включена, горит световой индикатор.
- Чтобы выключить прибор, снова нажмите на кнопку включения/выключения.
- Отключите прибор от электросети.

3. ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ ЙОГУРТОВ

- Снимите крышки (А1 и А2), следя за тем, чтобы не допустить попадания в баночки (С1) воды, которая образуется в результате конденсации.
- Закройте стеклянные баночки (С1) крышками (С2), закрутив их, и поставьте в холодильник не менее чем на 6 часов, прежде чем дегустировать приготовленные йогурты. Охлаждение йогуртов в течении суток придаст им более густую консистенцию.

Примечания:

- Срок хранения в холодильнике натурального йогурта составляет не более 7 дней. Другие виды йогуртов нужно употребить быстрее. Следовательно, на крышках нужно указать предельный срок потребления: J+ 7 (J - дней) для натурального йогурта, Д – дата приготовления йогуртов.
- Ставить в холодильник йогуртницу запрещается.

ЧИСТКА

- Перед тем как чистить прибор, обязательно отключите его от электросети.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Почистите его влажной тканью с горячей мыльной водой. Сполосните и высушите.
- Баночки (С1) и крышки (С2, А1 и А2) можно мыть в посудомоечной машине.

СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ ОБЫЧНО ВОЗНИКАЮЩИХ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Йогурт слишком жидкий.	Использование частично обезжиренного или обезжиренного молока без добавления сухого молока (используемое молоко в чистом виде содержит недостаточное количество белка).	Добавьте сухое молоко в объеме, соответствующем 1 баночке (2 в случае использования обезжиренного молока), или используйте цельное молоко, добавив ½ баночки сухого цельного молока.
	В процессе сквашивания йогуртница подверглась перемещению, толчкам или вибрации.	Не перемещайте йогуртницу во время использования (не ставьте ее на холодильник).
	Закваска потеряла активность.	Используйте новую закваску или другую марку готового йогурта. Проверьте дату истечения срока годности Вашего фермента или йогурта..
	Йогуртницу открывали во время рабочего цикла.	Не вынимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления (приблизительно 8 часов). В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте.
	Слишком короткое время ферментации.	По окончании первого цикла запустите еще один цикл.
	Баночки плохо помыли или сполоснули.	Прежде чем разлить свой продукт в баночки, проверьте, не осталось ли жидкости для мытья посуды, чистящего средства или грязи на внутренней части баночек.
Фрукты, добавляемые в йогурт.	Подумайте о том, будете ли Вы варить фрукты или предпочтете использовать компоты или варенья (при комнатной температуре) Из сырых фруктов выделяются кислые элементы, которые мешают правильному образованию йогурта.	
Йогурт слишком кислый.	Слишком длительное время ферментации.	При приготовлении следующей партии уменьшите длительность ферментации.
В конце ферментации на поверхности йогурта образуется вязкая жидкость (называемая сыворотка).	Слишком большая ферментация.	Уменьшить время ферментации и (или) добавить сухого молока.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

– В первую очередь следует проверить, подключен ли прибор к электросети.

Вы выполнили все инструкции, а ваш прибор по-прежнему не работает?
В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.

РЕЦЕПТЫ

ЙОГУРТ С ДОБАВКАМИ ЙОГУРТ С СИРОПОМ

– 1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски

- фруктовый сироп (гренадин, апельсиновый, черносмородиновый, лимонный, мандариновый, клубничный, из красной смородины, оршад, малиновый, земляничный, банановый, черничный, вишневый и т.д.): 5 столовых ложек.
- цветочный сироп (розовый, фиалковый, жасминовый, сандаловый): 4 столовых ложки.
- мятный сироп: 4 столовых ложки.

Вылейте йогурт или высыпьте содержимое пакетика с закваской в емкость. Добавьте сироп и, постоянно перемешивая массу вилкой, добавляйте понемногу молоко. Разлейте приготовленную массу по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

ЙОГУРТ С ВАРЕННЫМИ ФРУКТАМИ ЙОГУРТ С ДЖЕМОМ

- 1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 4 столовые ложки не очень густого джема, содержащего мелкие ягоды или маленькие кусочки фруктов, например: клюкву, чернику, ревень, имбирь, клубнику, апельсиновый мармелад.
- Возьмите джем с небольшим количеством молока. Добавьте йогурт или сухую закваску. Тщательно перемешайте и добавьте остальное молоко.
- Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

Вариант: если вы хотите приготовить двухслойный йогурт, просто положите джем на дно баночек. Затем очень аккуратно разлейте по баночкам смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска». Поставьте баночки в йогуртницу (8 часов).

ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ

- 700 мл цельного молока, 20 г сухого частично обезжиренного молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 80 г сахара, 300 мл жидких сливок, 1 стручок ванили.

Разогрейте сливки, затем добавьте ваниль и сахар. Тщательно перемешайте, чтобы растворился сахар и чтобы ванильные зернышки равномерно распределились в объеме смеси. Отставьте. Смешайте йогурт (или сухую закваску) с молоком, добавляя молоко понемногу. Вылейте сливки в смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска», постоянно перемешивая, и добавьте сухое молоко. Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗПЕКИ

- Не використовуйте прилад, якщо він впав і має видимі пошкодження або працює неправильно. Для уникнення небезпеки пошкоджені частини слід замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, він має бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або іншим кваліфікованим спеціалістом з метою уникнення небезпеки.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 3 років і старше, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Дітям віком до 8 років забороняється очищувати та обслуговувати прилад без нагляду. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей віком до 3 років місці.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (а також дітьми) із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, які мають недостатньо досвіду і знань, окрім випадків, коли вони знаходяться під наглядом або проінструктовані особами, які відповідають за їх безпеку.

- Потрібно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Поверхня нагрівального елемента після використання залишається гарячою.
- Цей прилад призначений для використання тільки, в побутових умовах. Він не призначений для використання в наведених нижче сферах застосування: в кухонних зонах магазинів офісів та інших робочих приміщень, на фермах, клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах для тимчасового проживання, у готелях типу «ночівля та сніданок». У такому разі гарантія на прилад визнається недійсною.
- Ваш пристрій призначений для побутового використання в домашніх приміщеннях тільки на висоті нижче 4000 м над рівнем моря.
- Увага! Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування.
- Увага! Не дозволяється занурювати прилад у воду.

ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ СЛУЖБИ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИСТРОЇВ



Приймайте участь в охороні навколишнього середовища!

- ① Ваш прилад містить численні компоненти, вироблені з цінних або придатних для вторинної переробки матеріалів.
- ② Здайте його в спеціалізований пункт прийому або, за його відсутності, в авторизований сервісний центр для подальшої переробки.

ОПИС

- | | |
|--|---|
| A Кришка, що складається з 2 елементів: | C1 скляної баночки |
| A1 кришки A1: основної кришки | C2 кришки |
| A2 кришки A2: допоміжної кришки | D Електронний дисплей з підсвіткою |
| B Корпус | E Панель керування : |
| C Баночки для йогуртів, кожна з яких складається з 2 елементів: | E1 Світловий індикатор |
| | E2 Кнопка ввімкнення/вимкнення |

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- **Перед першим використанням:** Помийте баночки (C1) та кришки (C2, A1 і A2) в гарячій мильній воді або в посудомийній машині. Щоб очистити внутрішню поверхню баночки (B), достатньо просто протерти її губкою. У жодному разі не занурюйте корпус приладу у воду.
- **Під час використання:** не переміщуйте прилад під час циклу приготування йогуртів, у жодному випадку не відкривайте кришку (A1). Не розміщуйте йогуртницю в місцях, де відчувається вібрація (наприклад, не ставте її на холодильник), або на протязі. Для приготування йогуртів вам будуть потрібні один літр молока та закваска.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ МОЛОКА Й ЗАКВАСКИ

1. ВИБІР МОЛОКА

- З практичних міркувань краще вибирати незбиране молоко, яке не треба кип'ятити (молоко стерилізоване при надвисокій температурі, тривалого зберігання чи сухе молоко). Сире (свіже) або пастеризоване молоко слід скип'ятити, дати йому охолонути, а потім процідити для видалення пінки.

Зауваження:

- Йогурт, приготований з незбираного молока, матиме щільнішу консистенцію та більш насичений смак.
- У свіжому або пастеризованому молоці – вищій вміст вітамінів та мікроелементів.
- Щоб отримати більш густий йогурт, можна додати до одного літра молока 2-3 столові ложки сухого молока, ретельно перемішавши суміш.
- Використовуйте молоко кімнатної температури або ледве тепле (підігріте до плюс 37-40 °C). Не варто використовувати молоко, щойно виїняте з холодильника.

2. ВИБІР ЗАКВАСКИ

В якості закваски можна використовувати:

- натуральний йогурт промислового виробництва (переважно на основі незбираного молока), з максимально віддаленою датою спливу терміну придатності;
- суху ліофілізовану закваску (яку можна придбати в супермаркеті, в аптеці, а також в деяких магазинах дієтичних продуктів). У цьому випадку, дотримуйтеся часу активації, зазначеному в інструкції з використання закваски.
- йогурт власного приготування.

Увага: після приготування першої партії йогуртів достатньо зберегти один з них для подальшого використання в якості закваски для наступних приготувань. Після приготування 5 партій слід взяти нову закваску – з часом вона втрачає деякі властивості, що призводить до отримання йогурту менш густої консистенції.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

1. ПРИГОТУВАННЯ СУМІШІ:

- Змішайте в ємності з носиком для наливання один літр молока із закваскою за вашим вибором (йогуртом або сухою ліофілізованою закваскою), ретельно перемішайте. Уникайте спінування суміші.
- Щоб отримати однорідну суміш, спочатку збийте йогурт виделкою – це надасть його консистенції однорідності, потім додайте молоко, весь час перемішуючи. У разі використання ліофілізованої закваски, введіть її в молоко й ретельно перемішайте.
- Розлийте суміш по баночках (C1).
- Помістіть баночки (C1), не накриваючи їх кришками (C2), до йогуртниці.
- Накрийте йогуртницю кришкою (A1).

Практична порада: розкладіть кришечки баночок для йогуртів (C2) на кришці A1, потім прикрийте кришкою A2 (див. малюнок).

2. ВИКОРИСТАННЯ ЙОГУРТНИЦІ:

- Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (E2).
- Коли йогуртниця ввімкнена, індикатор світиться.
- Якщо ви хочете вимкнути прилад, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення ще раз.
- Відключіть прилад від розетки.

3. ЗБЕРІГАННЯ ГОТОВИХ ЙОГУРТІВ:

- Зніміть кришки (A1 і A2), слідкуючи за тим, щоб вода, яка утворюється внаслідок конденсації, не потрапила в баночки з йогуртом (C1).
- Закрийте скляні баночки (C1) кришечками (C2), закрутивши їх, і поставте в холодильник принаймні на 6 годин перед тим, як куштувати йогурт. Охолодження протягом однієї доби надасть йогуртові кращої щільності.

Примітки:

- Термін зберігання натуральних йогуртів в холодильнику становить щонайбільше 7 днів. Інші види йогуртів треба споживати раніше. Таким чином, на кришках треба вказувати кінцевий термін споживання: J+ 7 (J - днів) для натурального йогурта, D - день приготування йогуртів.
- Ставити в холодильник йогуртницю забороняється.

ОЦЕННЯ

- Перед очищенням завжди відключайте прилад від електромережі.
- У жодному разі не занурюйте корпус приладу у воду. Очистіть його за допомогою вологої тканини й гарячої мильної води. Сполосніть і висушіть.
- Баночки для йогуртів (C1) та кришки (C2, A1 і A2) можна мити в посудомийній машині.

УСУНЕННЯ ПОШИРЕНИХ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Йогурт занадто рідкий.	Використання частково знежиреного або знежиреного молока без додавання сухого молока (використане у чистому вигляді молоко містить недостатню кількість білка).	Користуючись баночкою йогуртниці в якості мірної склянки, додайте 1 баночку сухого молока (2 баночки, якщо використовуєте знежирене молоко) або використовуйте незбиране молоко з додаванням 1/2 баночки сухого незбираного молока.
	Під час заквашування йогуртницю було переміщено, або вона зазнала поштовхів чи вібрації.	Не переміщуйте йогуртницю під час використання (не ставте її на холодильник).
	Втрата активності закваски.	Скористайтеся новою закваскою або іншою маркою готового йогурту. Перевіряйте дату закінчення терміну придатності Вашого ферменту чи йогурту.
	Йогуртницю відкривали під час робочого циклу.	Не виймайте баночки і не відкривайте йогуртницю до закінчення робочого циклу (приблизно 8 годин) Під час роботи йогуртниця повинна залишатися у захищеному від протягів місці, у разі низької зовнішньої температури.
	Надто короткий час ферментації.	Після закінчення першого циклу запустіть ще один цикл.
	Банки добре не помили чи сполоснули.	Перш ніж вилити свій продукт у банки, перевірте, чи нема залишків рідини для миття посуду, мийного засобу чи бруду на внутрішній частині банок.
	Фрукти, які додаються до йогурту.	Поміркуйте про те, чи будете Ви варити фрукти, чи віддасте перевагу компотам або варенню (при кімнатній температурі). Варені фрукти вивільняють кислі елементи, які заважають гарному формуванню йогурту.
Йогурт надто кислий.	Надто довгий час ферментації.	При приготуванні наступної партії зменшіть час ферментації.
Наприкінці ферментації на поверхні йогурту утворюється в'язка рідина, яка називається сироваткою.	Занадто довгий час ферментації.	Зменшіть час ферментації та (або) додайте сухе молоко.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

– Насамперед слід перевірити, що прилад був підключений до електромережі.

Ви виконали всі інструкції, а ваш прилад все ще не працює? У разі виникнення проблем звертайтеся в авторизований сервісний центр.

РЕЦЕПТИ

ЙОГУРТИ З НАПОВНЮВАЧАМИ ЙОГУРТ ІЗ СИРОПОМ

- 1 літр молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски
- фруктовий сироп (гренадин, апельсиновий, смородиновий, лимонний, мандариновий, полуничний, порічковий, оршад, малиновий, суничний, банановий, чорничний, вишневий тощо): 5 столових ложок.
- квітковий сироп (трояндвий, фіалковий, жасминовий, сандаловий): 4 столові ложки.
- м'ятний сироп: 4 столові ложки.

Влийте в ємність йогурт або всипте уміст пакету із сухою закваскою. Додайте сироп і доливайте потроху молоко, постійно перемішуючи суміш виделкою. Розлийте готову масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

ЙОГУРТ З ВАРЕНИМИ ФРУКТАМИ ЙОГУРТ З ДЖЕМОМ

- 1 літр молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски, 4 столові ложки не дуже густого джему з дрібними ягодами або маленькими шматочками фруктів, наприклад: з журавлиною, чорницею, ревенем, імбиром, полуницею, апельсиновим мармеладом.
- Збийте джем з невеликою кількістю молока. Додайте йогурт або суху закваску. Ретельно перемішайте, потім додайте решту молока.
- Розлийте приготувану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

Варіант: якщо ви бажаєте щоб йогурт був двошаровим, просто покладіть джем на дно баночок. Потім дуже обережно влийте в баночки суміш «молоко/йогурт» або «молоко/закваска». Поставте баночки в йогуртницю (8 годин).

ВАНІЛЬНИЙ ЙОГУРТ

- 700 мл незбираного молока, 20 г сухого частково знежиреного молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски, 80 г цукру, 300 мл рідких вершків, 1 стручок ванілі.

Розітріть вершки й додайте ваніль з цукром. Добре вимішайте до розчинення цукру й утворення суміші з рівномірно розподіленими в об'ємі зернятками ванілі. Відставте. Розведіть йогурт (або суху закваску) молоком, додаючи його потроху. Влийте крем у суміш «молоко/йогурт» або «молоко/закваска», постійно перемішуючи, потім додайте сухе молоко. Розлийте готову масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nie używać urządzenia, jeżeli upadło i ma widoczne uszkodzenia lub pracuje w sposób nietypowy. W celu zapewnienia jego dalszej bezpiecznej pracy należy wymienić uszkodzone części w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu punktowi obsługi posprzedażnej lub innej osobie o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenia mogą używać dzieci od 3. roku życia, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci od 8. roku życia mogą myć i konserwować urządzenie, o ile znajdują się pod nadzorem. Trzymać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 3. roku życia.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych lub osoby nieposiadające wiedzy i doświadczenia, o ile nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub nie zostały poinstruowane na temat użytkowania urządzenia.

- Należy nadzorować dzieci, aby uniemożliwić im zabawę urządzeniem.
- Powierzchnia elementu grzejnego pozostaje ciepła po zakończeniu używania urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w następujących miejscach: w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, w pomieszczeniach gospodarskich, przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach oferujących zakwaterowanie i noclegi; gwarancja na urządzenie nie będzie obejmowała tego typu zastosowań.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz budynku i na wysokości poniżej 4000 m
- Uwaga: Niewłaściwe użytkowanie może powodować obrażenia.
- Uwaga: Nie należy zanurzać urządzenia w cieczy.

ZUŻYTY PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY



Bierzmy udział w ochronie środowiska!

- ① Urządzenie zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ♻️ Oddaj je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, do innego autoryzowanego centrum serwisowego w celu przetworzenia.

OPIS

- | | |
|--|---|
| A Pokrywa dwuczęściowa: | D Podświetlany ekran elektroniczny |
| A1 Pokrywa A1: Pokrywa główna | E Przyciski sterowania: |
| A2 Pokrywa A2: Pokrywa dodatkowa | E1 Kontrolka świetlna |
| B Korpus | E2 Przycisk on/off |
| C Słoiczki do jogurtu dwuczęściowe: | |
| C1 Szklany słoiczek | |
| C2 Przykrywka | |

ZALECENIA

- **Przed pierwszym użyciem:** umyć słoiczki (C1) i pokrywki (C2, A1 i A2) ciepłą wodą z płynem lub w zmywarce. Wnętrze pojemnika (B) wystarczy przetrzeć gąbką. Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie.
- **W czasie pracy:** nie przestawiać włączonej jogurtownicy, zwłaszcza nie podnosić pokrywki (A1). Nie stawiać urządzenia w miejscach narażonych na drgania (na przykład nad lodówką) lub przeciągi.

Do przygotowania jogurtów potrzebny jest litr mleka i kultury jogurtowe.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI PRZY WYBORZE MLEKA I KULTUR JOGURTOWYCH

1. WYBÓR MLEKA

- Ze względów praktycznych należy wybrać mleko pełne, niewymagające gotowania (mleko UHT o długim terminie przydatności do spożycia lub mleko w proszku). Mleko surowe (świeże) lub pasteryzowane należy zagotować, a następnie schłodzić i przecedzić przez sitko, aby usunąć kożuch.

Uwagi:

- Mleko pełnotłuste sprawia, że jogurt jest bardziej gęsty i pachnący.
- Mleko świeże lub pasteryzowane zawiera więcej witamin i mikroelementów.
- Aby uzyskać jogurty bardziej gęste można dodać do litra mleka 2 lub 3 łyżki stołowe mleka w proszku i dokładnie wymieszać.
- Mleko powinno mieć temperaturę pokojową lub być letnie (podgrzać do 37°C lub 40°C). Nie używać mleka prosto z lodówki.

2. WYBÓR KULTUR JOGURTOWYCH

Do przyrządzenia jogurtu stosuje się:

- jogurt naturalny kupiony w sklepie (najlepiej na bazie mleka pełnego) z możliwie najdłuższym terminem przydatności do spożycia,
- liofilizowane kultury bakterii (do kupienia w niektórych sklepach z produktami dietetycznymi). W takim wypadku przestrzegać czasu aktywacji zalecanego na etykiecie,
- jogurt własnej produkcji.

Ważne:

Po wykonaniu pierwszej partii wystarczy zostawić jeden z jogurtów, aby wykonać następną. Po wykonaniu 5 partii należy użyć nowych kultur jogurtowych, ponieważ stare tracą swoje wartości w miarę upływu czasu, przez co jogurty są bardziej płynne.

WYKONANIE JOGURTÓW

1. PRZYGOTOWANIE MIESZANKI:

- Wymieszać bardzo dokładnie litr mleka z wybranymi kulturami jogurtowymi (jogurt lub liofilizowane kultury bakterii) w naczyniu z dzióbkiem. Uważać, aby mleko nie speniło się.
- Aby uzyskać właściwą mieszankę należy ubijać jogurt widelcem do uzyskania gładkiej masy, a następnie wlewać powoli mleko cały czas mieszając. W przypadku użycia liofilizowanych kultur, należy dodać je do mleka i bardzo dokładnie wymieszać.
- Rozlać do słoiczek (C1).
- Umieścić słoiczki (C1), bez pokrywek (C2), w jogurtownicy.
- Założyć pokrywę (A1) na jogurtownicę.

Wskazówka praktyczna:

- Położyć pokrywki słoiczek (C2) na pokrywie A1, a następnie przykryć pokrywą A2 (patrz schemat).

2. WŁĄCZANIE JOGURTOWNICY:

- Wcisnąć przycisk wł/wył. (E2).
- Gdy jogurtownica jest włączona, kontrolka świetlna świeci się.
- Gdy chcesz zatrzymać urządzenie, wciśnij ponownie przycisk wł/wył.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.

3. PRZECHOWYWANIE JOGURTÓW:

- Umieścić pokrywy (A1 i A2) uważając, aby skroplona para nie dostała się do słoiczek (C1).
- Przykryć pokrywki (C2) na szklane słoiczki (C1) i włożyć do lodówki na co najmniej 6 godzin przed planowanym spożyciem. Po upływie 24 godzin będą bardziej gęste.

Uwagi:

- Czas przechowywania naturalnych jogurtów w lodówce wynosi maksymalnie 7 dni. Inne rodzaje jogurtów powinny zostać spożyte jak najszybciej. Data przydatności do spożycia dla jogurtu naturalnego, którą należy umieścić na zakrętku, to D+7, gdzie „D” to dzień produkcji jogurtów.
- Nigdy nie wkładać urządzenia do lodówki.

CZYSZCZENIE

- Przed każdym czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie. Wycisnąć wilgotną szmatką i wodą z płynem, opłukać i wytrzeć.
- Słoiczki z jogurtem (C1) i pokrywy (C2, A1 i A2) można myć w zmywarce.

ROZWIĄZANIA NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANYCH PROBLEMÓW

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Zbyt płynne jogurty.	Użycie mleka półtłustego lub odtłuszczonego bez dodania mleka w proszku (samo mleko nie ma wystarczającej ilości białka).	Napełnić 1 słoiczek do jogurtu mlekiem w proszku (2 w przypadku mleka odtłuszczonego) i dodać do mleka lub użyć mleka pełnego i ½ słoiczka mleka w proszku.
	Przesuwanie, uderzenia lub drgania jogurtownicy podczas fermentacji.	Nie ruszać włączonej jogurtownicy (nie stawiać jej na lodówce).
	Kultury jogurtowe są nieaktywne.	Zmienić kultury jogurtowe lub rodzaj jogurtu. Sprawdzić termin ważności zaczynu lub jogurtu.
	Jogurtownica została otwarta w trakcie cyklu.	Nie wyjmować słoiczek ani nie otwierać jogurtownicy przed zakończeniem cyklu (około 8 godzin). Trzymać włączoną jogurtownicę z dala od przeciągów.
	Zbyt krótki czas fermentacji.	Włączyć drugi cykl po zakończeniu pierwszego.
	Pojemniki nie zostały dobrze wyczyszczone/wyplukane.	Przed waniem przygotowanego produktu do pojemników należy sprawdzić, czy na ich wewnętrznej powierzchni nie ma śladów płynu do mycia naczyń, produktów czyszczących lub nieczystości.
Dodawanie owoców do jogurtu.	Owoce należy ugotować lub użyć owoców rozprażonych bądź konfitur (w temperaturze pokojowej). Surowe owoce uwalniają kwasy, które uniemożliwiają prawidłową fermentację jogurtu.	
Jogurty zbyt kwaśne.	Zbyt długi czas fermentacji.	Skrócić czas fermentacji przed wykonaniem kolejnej partii jogurtów.
Pod koniec fermentacji na powierzchni jogurtu utworzy się lepki płyn (zwany serwatką).	Zbyt mocna fermentacja.	Zmniejszyć czas fermentacji i/lub dodać mleko w proszku.

CO ROBIĆ, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

– Sprawdzić w pierwszej kolejności podłączenie.

Jeżeli zastosowałeś się do wszystkich zaleceń, a urządzenie nadal nie działa: W przypadku jakichkolwiek problemów należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

PRZEPISY

JOGURTY AROMATYZOWANE JOGURTY Z SYROPAMI

– 1 litr mleka, 1 jogurt naturalny lub 1 torebka kultur jogurtowych

- syrop owocowy (z czerwonych owoców, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, cytrynowy, mandarynkowy, truskawkowy, porzeczkowy, orszadowy, malinowy, poziomkowy, bananowy, jagodowy, wiśniowy): 5 łyżek stołowych,
- syrop kwiatowy (różany, fiołkowy, jaśminowy, sandałow): 4 łyżki stołowe,
- syrop miętowy: 4 łyżki stołowe.

Wlać jogurt lub zawartość torebki kultur jogurtowych do naczynia. Dodać syrop, a następnie powoli wlewać mleko cały czas mieszając łańcuch widelcem. Rozlać do słoiczek i wstawić do jogurtownicy (8 godzin).

JOGURTY Z PRZETWORZONYMI OWOCAMI JOGURT Z KONFITURAMI

- 1 litr mleka, 1 jogurt naturalny lub 1 torebka kultur jogurtowych, 4 łyżki niezbyt gęstych konfitur, zawierających małe jagody lub małe kawałki owoców: borówki, czarne jagody, rabarbar, imbir, truskawki, marmolada pomarańczowa.
- Dokładnie wymieszać konfiturę z niewielką ilością mleka. Dodać jogurt lub kultury jogurtowe. Dobrze wymieszać, a następnie wlać resztę mleka.
- Rozlać do słoiczek i wstawić do jogurtownicy (8 godzin).

Wariant:

aby zrobić jogurt dwuwarstwowy, wystarczy umieścić konfitury na dnie słoiczek, a następnie ostrożnie wlać mieszanę mleczno-jogurtową lub mleka z dodatkiem kultur jogurtowych. Słoiczki wstawić do jogurtownicy (8 godzin).

JOGURTY WANILIOWE

- 700 ml pełnego mleka, 20 g mleka w proszku półtłustego, 1 jogurt naturalny lub 1 torebka kultur jogurtowych, 80 g cukru, 300 ml płynnej śmietanki, 1 laska wanilii.

Podgrzać śmietanę, a następnie dodać wanilię i cukier. Dokładnie wymieszać, aby cukier się rozpuścił, a ziarna wanilii wymieszały się ze śmietaną. Odstawić. Wymieszać jogurt (lub kultury jogurtowe) ze stopniowo dodawanym mlekiem. Wlewać śmietanę do mieszanki mleka i jogurtu lub mleka i kultur jogurtowych cały czas mieszając, a następnie wyspać mleko w proszku. Całość rozlać do słoiczek i wstawić do jogurtownicy (8 godzin).

SAUGUMO PATARIMAI

- Neleidžiama naudoti mūsų prietaiso, jeigu jis buvo nukritęs ar jeigu jis yra akivaizdžiai pažeistas arba kai jis veikia ne pagal reikalavimus. Siekiant užtikrinti saugumą šios dalys turi būti pakeistos patvirtintame techninio aptarnavimo centre.
- Jeigu maitinimo virvelaidis pažeistas, siekiant išvengti bet kokio pavojaus šį virvelaidį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Šį prietaisą leidžiama naudoti vyresniems negu 3 metų vaikams, jeigu jie prietaisą naudoja prižiūrimi arba pamokomi saugiau naudoti prietaisą ir jeigu jie supranta kylančius pavojus. Valyti prietaisą ir atlikti naudotojui leidžiamą prietaiso technikę priežiūrą galima tik vyresniems negu 8 metų vaikams tik tuo atveju, jeigu atliekant šią priežiūrą vaikai yra prižiūrimi. Turi būti užtikrinama, kad prietaisas ir jo virvelaidis nebūtų prieinamas jaunesniems negu 3 metų vaikams.
- Vaikams ir asmenims, nesugebantiems saugiai naudotis prietaisu dėl savo psichinio, jutiminio arba protinio neįgalumo arba patirties bei žinių trūkumo, negalima naudotis šiuo prietaisu be už šių asmenų saugumą atsakingų asmenų

priežiūros ir nurodymų.

- Vaikus reikia prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Šildymo elemento paviršius gali būti kurį laiką dar karštas, kai prietaiso naudojimas nutraukiamas.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniams reikmėms. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytais tikslais ir garantija nebus taikoma naudojant: darbuotojų virtuvės zonose parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose, fermose, viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo patalpose apsistojusių klientų, nakvynės su pusryčiais namuose.
- Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui namų aplinkoje, ne didesniame nei 4000 m aukštyje.
- Įspėjimas: Netinkamai naudojant galima būti sužeistam..
- Įspėjimas: Prietaiso neleidžiama nardinti į skystį.

NEBEVEIKIANTYS ELEKTRINIAI AR ELEKTRONINIAI GAMINIAI



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

- ① Jūsų prietaise yra daug perdirbamų ar pakartotinai panaudojamų medžiagų.
- ② Patikėkite jį surinkimo punktu arba jeigu tokio nėra – kitam atestuatam aptarnavimo centrui, kuris perdirbs šį prietaisą.

APRAŠYMAS

- A** Dangtelis susideda iš 2 dalių:
 - A1** dangtis - Pagrindinis dangtis
 - A2** dangtis - Šalutinis dangtis
- B** Korpusas
- C** Jogurto indeliai susideda iš 2 dalių
 - C1** stiklinis indelis
 - C2** Dangtelis
- D** Elektroninis ekranas su šviesos diodų apšvietimu
- E** Valdymo mygtukai:
 - E1** Kontrolinė lemputė
 - E2** įjungimo/išjungimo mygtukas

REKOMENDACIJOS

- **Prieš pirmą naudojimą:** išplaukite indelius (C1) ir dangtelius (C2, A1 ir A2) šiltu muiliniu vandeniu arba indaplovėje. Jogurtinės vidų (B) išvalykite paprasčiausiai kempine. Niekada nemerkite prietaiso korpuso į vandenį.
- **Naudojant:** neperkelkite jogurtinės, kai įjungtas jos veikimo ciklas, jokių būdu neatidarykite jos dangčio (A1). Nedėkite jogurtinės ant vibruojančių paviršių (pavyzdžiui ant šaldytuvo) arba tose vietose, kur yra skersvėjų.

Jogurtui pasigaminti Jums reikės vieno litro pieno ir fermentų.

PRAKTINIAI PATARIMAI RENKANTIS PIENĄ IR FERMENTUS

1. PIENO PASIRINKIMAS

- Dėl praktinių priežasčių pageidautina, kad pasirinktumėte nenugriebtą pieną, kurio nereikia užvirinti (ypač aukšta temperatūra (UHT) apdorotą pieną, kurio galiojimo laikas ilgas, arba pieno miltelius). Žalią (šviežią) ar pasterizuotą pieną reikia užvirinti, o paskui atšaldyti bei prakošti, kad neliktų pieno plutelių.

Pastabos:

- Nenugriebtas pienas suteikia kietumo ir daugiau aromato.
- Šviežiame ar pasterizuotame piene yra daugiau vitaminų ir mikroelementų.
- Kad jogurtas būtų tirštesnis, galite į litrą pieno pridėti 2 ar 3 šaukštus pieno miltelių, atsargiai išmaišydami.
- Naudokite aplinkos temperatūros ar drungną pieną (pašildykite iki 37°C ar 40°C). Nenaudokite ką tik iš šaldytuvo išimto pieno.

2. FERMENTŲ PASIRINKIMAS

Gaunami arba:

- iš parduotuvėse perkamo natūralaus jogurto (pageidautina iš nenugriebto pieno), kurio galiojimo data yra kuo įmanoma ilgesnė.
- iš sausai užšaldytų fermentų (kurie parduodami prekybos centruose, vaistinėse, kai kuriose dietinių produktų parduotuvėse). Tokiu atveju, vadovaukitės fermentų naudojimo instrukcijoje nurodytu fermentų aktyvavimo laiku.
- iš savos gamybos jogurto.

Svarbu: po pirmos partijos pagaminimo tereikia pasilikti vieną jogurtą, iš kurio bus paruošiami kiti. Po 5 partijų, reikia atnaujinti fermentus, nes jų aktyvumas palaipsniui šiek tiek sumažėja, todėl sumažėja ir jogurto tirštumas.

JOGURTO GAMINIMAS

1. MIŠINIO PARUOŠIMAS:

- Atsargiai išmaišykite litrą pieno su pasirinktais fermentais (jogurtu ar sausai užšaldytais fermentais) inde su pylimo snapeliu. Stenkitės, kad mišinys nesuputotų.
- Norint gerai išmaišyti, jogurtą išplakite šakute, kol tešla pataps tolygi ir nenustodami maišyti supilkite pieną. Jeigu naudojate sausai užšaldytus fermentus, sudėkite fermentus į pieną ir atsargiai išmaišykite.
- Mišinį paskirstykite į indelius (C1).
- Sudėkite indelius (C1) be dangtelių (C2) į jogurtinę.
- Uždėkite dangtį (A1) ant jogurtinės.

Praktinis patarimas: indelių (C2) dangtelius sudėkite ant A1 dangčio ir tuomet uždenkite A2 dangčiu (žiūrėkite paveikslėlį).

2. JOGURTINĖS ĮJUNGIMAS:

- Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (E2).
- Kai jogurto gaminimo aparatas yra įjungtas, dega kontrolinė lemputė.
- Jeigu norite sustabdyti gaminį, dar kartą paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
- Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.

3. JOGURTO LAIKYMAS:

- Atsargiai nuimkite dangčius (A1 ir A2), kad į indelio vidų nesubėgtų kondensacijos lašeliai (C1).
- Užsukite dangtelius (C2) ant stiklinių indelių (C1) ir sudėkite juos į šaldytuvą bent 6 valandoms prieš juos skanaujant. Na o jeigu palauksite 24 valandas, jie bus kietesni.

Pastabos:

- Maksimali natūralaus jogurto laikymo trukmė šaldytuve yra 7 dienos. Kitų rūšių jogurtus reikia suvalgyti greičiau. Todėl natūralaus jogurto paskutinė galiojimo diena, kuri turi būti nurodyta ant dangtelių, yra „J+ 7, „J“ pažymi jogurto pagaminimo dieną.
- Niekada nedėkite prietaiso į šaldytuvą.

VALYMAS

- Prieš valydami prietaisą, visada jį išjunkite.
- Niekada nemerkite prietaiso korpuso į vandenį. Valykite jį drėgna šluoste bei šiltu muiliniu vandeniu. Nuplaukite ir nusauskite.
- Jogurto indeliai (C1) ir dangteliai (C2, A1 ir A2) plunami indaplovėje.

KOKIE GALIMŲ PROBLEMŲ SPRENDIMAI?

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS	SPRENDIMAI
Jogurtas per skystas.	Buvo naudojamas pusriebis arba nuriebintas pienas, nededant į mišinį pieno miltelių (pienas, naudojamas vienas, neturi pakankamai baltymų).	Sudėkite 1 pieno miltelių jogurto indelį (2 nuriebinto pieno) arba naudokite nenuriebintą pieną ir ½ nenuriebinto pieno miltelių indelį.
	Fermentacijos metu jogurtinė buvo perkelta, kratoma arba vibravo.	Jogurtinės veikimo ciklo metu nejudinkite jos (nedėkite jogurtinės ant šaldytuvo).
	Fermentai nebeaktyvūs.	Pakeiskite fermentus arba pirkite kito prekės ženklo jogurtą. Patikrinkite fermento arba jogurto galiojimo laiką.
	Ciklo metu jogurtinė buvo atidaryta.	Neišimkite indelių, taip pat neatidarykite jogurtinės iki ciklo pabaigos (maždaug 8 valandas). Veikimo metu jogurtinė neturi būti padėta toje vietoje, kur yra skersvėjų.
	Per trumpas fermentacijos laikas.	Pasibaigus pirmajam ciklui, įjunkite antrąjį.
	Indai nebuvo gerai išplauti / perskalauti.	Prieš masę pildami į indus patikrinkite, ar indų viduje nėra jokios indų ploviklio ar valiklio žymės arba nešvarumų.
	Į jogurtą dedami vaisiai.	Vaisius išvirkite arba naudokite kompotus ar uogienes (aplinkos temperatūros). Iš žalių vaisių išsiskiria rūgštys, trukdančios gaminti jogurtą.
Jogurtas per rūgštus.	Per ilgą fermentacijos laiką.	Kitos partijos gaminimo metu sumažinkite fermentacijos laiką.
Baigiantis fermentavimo procesui ant jogurto paviršiaus atsirado lipnus skysčio (vadinamo serumu).	Per ilgą fermentavimo procesą.	Sutrumpinti fermentavimo procesą ir (arba) įdėti pieno miltelių.

JEIGU PRIETAISAS NEVEIKIA, KĀ DARYTI?

– Visu pirma patikrinkite jo laido pajungimą.

Vadovavotēs visomis instrukcijomis, bet jūsu prietaisais vis tiek neveikia? Kreipkitēs j savo pardavējā arba j atestuotā aptarnaujantj centrā.

RECEPTAI

AROMATIZUOTAS JOGURTAS JOGURTAS SU SIRUPU

– 1 litras piēno, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentu.

- vaisiū (granatū, apelsinū, juoduju serbentu, citrinu, mandarinu, braškiu, serbentu (raudonuju ar baltuju), miežu, avieču, žemuogiu, bananu, mėlyniu, vyšniu ir t.t.) sirupo – 5 pilni šaukštai.
- gēliū (rožiū, žibuokliū, jazminu, santalo) sirupo – 4 pilni šaukštai.
- mētū sirupo - 4 pilni šaukštai.

Supilkite jogurtā arba fermentu pakelio turinj j indā. Supilkite sirupā bei pamažu pilkite piēnā, nenustodami šakute maišyt ruošinj. Supilkite mišinj j indelius ir sudēkite juos j jogurtinē (8 valandas).

JOGURTAS SU VIRTAIS VAISAIS JOGURTAS SU UOGIENE

- 1 litras piēno, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentu, 4 pilni šaukštai ne itin tirstos uogienēs su mažomis uogomis arba mažais vaisiū: brukniū, mėlyniu, rabarbaru, imbiero, braškiū gabaliukais, apelsinū marmelado.
- Uogienē suplakite su trupučiu piēno. Supilkite jogurtā ar fermentus. Gerai išmaišykite ir tuomet supilkite likusj piēnā.
- Supilkite mišinj j indelius ir sudēkite juos j jogurtinē (8 valandas).

Variantas: jeigu norite pasigaminti dvisluoksnj jogurtā, tereikia j indeliū apačij pripilti uogienēs. Po to labai atsargiai supilkite piēno/jogurto arba piēno/fermentu mišinj j indelius. Ir galiausiai sudēkite juos j jogurtinē (8 valandas).

JOGURTAS SU VANILE

- 70 cl. nenugriebto piēno, 20 gr. pusriebio piēno milteliū, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentu, 80 gr. cukraus, 30 cl. skystos grietinēlēs, 1 vanilēs lazdele.

Pašildykite grietinēlē ir tuomet sudēkite vanilē bei cukrū. Gerai išmaišykite, kad cukrus ištirtu bei vanilēs sēklos tolygiai pasiskirstytu. Padēkite mišinj j šalj. Atskieskite jogurtā (arba fermentus) piēnu, pamažu j supildami. Nenustodami maišyti supilkite grietinē j piēno/jogurto arba piēno/fermentu mišinj bei sudēkite piēno miltelius. Supilkite mišinj j indelius ir sudēkite juos j jogurtinē (8 valandas).

NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

- Neizmantojiet ierīci, ja tā ir kritusi un tai ir manāmi bojājumi, kā arī gadījumos, kad tā nedarbojas kā parasti. Lai saglabātu drošību, bojātās daļas jānomaina oficiālā apkalpošanas centrā.
- Ja elektrobarošanas vads ir bojāts, tā nomaiņu ir jāveic ierīces ražotājam, oficiālai ražotāja pēcpārdošanas nodaļai vai atbilstoši kvalificētai personai, lai izvairītos no jebkāda apdraudējuma.
- Ierīci var izmantot bērni vecumā no 3 gadiem, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un apzinās saistītos riskus. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem vai netiek uzraudzīti. Glabājiet ierīci un tās vadu vietā, kur tie nav pieejami bērniem, kas ir jaunāki par 3 gadiem.
- Ierīci nav paredzēts izmantot cilvēkiem (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī cilvēkiem ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, izņemot gadījumus, kad viņus uzrauga par viņu drošību atbildīgā persona vai tā ir sniegusi norādījumus par ierīces drošu lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārlicinātos, ka viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.
- Sildelementa virsma pēc lietošanas vēl saglabā siltumu.

- Ierīci paredzēts izmantot tikai mājās un māsaimniecības nolūkiem. To nav paredzēts izmantot šādos gadījumos, kuros garantija nav spēkā: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās darba vietās, zemnieku saimniecībās, viesnīcu, moteļu un citu izmitināšanas vai nakšņošanas vietu klientiem.
- Ierīce ir projektēta izmantošanai māsaimniecībā mājās iekšpusē un tikai augstumā, kas ir zemāks par 4000 m virs jūras līmeņa.
- Brīdinājums: Jebkāda neatbilstoša lietošana var radīt savainojumus.
- Brīdinājums: Ierīci nedrīkst mērcēt.

NOLIETOTAS ELEKTRISKĀS VAI ELEKTRONISKĀS IERĪCES



Saudzēsīm apkārtējo vidi!

- ① Šī ierīce veidota no vairākiem vērtīgiem un otrreiz pārstrādājamiem materiāliem.
- ⦿ Nododiet to savākšanas punktā vai, ja tāda nav, pilnvarotā servisa centrā, lai tā tiktu pārstrādāta.

APRAKSTS

A Vāks sastāv no divām daļām:

A1 galvenais vāks;

A2 otrais vāks.

B Korpus

C Jogurta trauks sastāv no divām daļām:

C1 stikla trauks

C2 Vāks

D Elektronisks izgaismots ekrāns

E Vadības taustiņi:

E1 Indikatora gaissma

E2 palaišanas/apturēšanas taustiņš

IETEIKUMI

- **Pirms pirmreizējās lietošanas:** karstā ziepjūdenī vai trauku mazgāšanas iekārtā nomazgājiet trauku (C1) un vākus (C2, A1 un A2). Iekšpusi (B) var notīrīt ar mitru sūkli. Nekad nemērciet ierīces korpusu ūdenī.
- **Lietošanas laikā:** nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas, un nekādā gadījumā neņemiet nost vāku (A1). Neturiet ierīci vietās, kur tā var tik pakļauta vibrācijai (piemēram, uz ledusskapja) vai spēcīgai gaisa plūsmai.

Jogurta gatavošanai ir vajadzīgs viens litrs piena un ferments.

PRAKTISKI PADOMI PAREIZAI PIENA UN FERMENTA IZVĒLEI

1. PIENA IZVĒLE

- Praktisku iemeslu dēļ izvēlieties labāk pilnpienu, ko nav nepieciešams vārīt (ultrasterilizētu pienu ar ilgu derīguma termiņu vai sauso pienu). Pasterizēts vai beztauku (svaigs) piens pirms lietošanas jāuzvāra, jāatdzesē un jāizkāš, lai uz tā nebūtu plēves.

Piebildes:

- No pilnpiena pagatavots jogurts būs stingrāks un aromātiskāks.
- Svaigā un pasterizētā pienā ir vairāk vitamīnu un mikroelementu.
- Lai jogurts būtu biezāks, vienam litram piena var pievienot divas līdz trīs ēdamkarotes piena pulvera un rūpīgi samaisīt.
- Ieteicams izmantot pienu istabas temperatūrā vai tādu, kas nedaudz uzsildīts (no 37 °C līdz 40 °C). Neizmantojiet tikko no ledusskapja izņemtu pienu.

2. FERMENTA IZVĒLE

Jūs varat izvēlēties:

- dabīgo jogurtu (uz izvēlēta pilnpiena bāzes) ar pēc iespējas ilgāku derīguma termiņu;
- sausu liofilizētu fermentu (parasti to var iegādāties lielveikalos, aptiekās un veikalos, kas specializējas diētisku produktu tirdzniecībā). Izvēloties šo fermentu, obligāti jāievēro norādītais aktivēšanas termiņš;
- paša spēkiem pagatavotu jogurtu.

Svarīgi: pirmo reizi gatavojot jogurtu, saglabājiet vienu porciju, kuru vēlāk varat atkārtoti izmantot jogurta gatavošanai. Pēc piecām gatavošanas reizēm ieteicams atjaunot fermentu, jo ar laiku tas pamazām zaudē savas īpašības, un pagatavotais jogurts vairs nav tik stingrs.

JOGURTA GATAVOŠANA

1. MAISĪJUMA GATAVOŠANA

- Traukā ar snīpi rūpīgi samaisiet litru piena ar izvēlēto fermentu (jogurtu vai sauso liofilizēto fermentu). Raugieties, lai maisījumā neveidotos putas.
- Labākam rezultātam sakuliet jogurtu ar dakšīnu – iegūstiet viendabīgu masu un, turpinot maisīt, pievienojiet tai pienu. Ja izmantojat liofilizētu fermentu, pievienojiet to pienam un rūpīgi samaisiet.
- Ielejiet maisījumu traukā (C1).
- Trauku (C1) bez vāka (C2) ievietojiet ierīcē.
- Uzlieciet ierīcei vāku (A1).

Praktisks padoms: uzlieciet trauka vākus (C2) uz vāka A1, pēc tam apsedziet tos ar vāku A2 (skat. attēlu).

2. IERĪCES PALAIŠANA

- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (E2).
- Kad būs ieslēgta jogurta pagatavošanas ierīce, degs indikatora gaisma.
- Ja vēlaties apturēt ierīci, vēlreiz nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

3. JOGURTA GLABĀŠANA

- Noņemiet vākus (A1 un A2), raugoties, lai traukā (C1) no tā neiekļūtu kondensāta pilieni.
- Nostipriniet vāku (C2) uz trauka (C1) un pirms pasniegšanas ielieciet ledusskapī uz vismaz sešām stundām. Ja nogaidīsiet 24 stundas, jogurts būs stingrāks.

Piebildes

- Dabīgos jogurtus var glabāt ledusskapī ne ilgāk kā astoņas dienas. Cita veida jogurti jāizlieto ātrāk. Derīguma termiņš, kas norādīts uz vāciņa būs attiecīgi +7 dienas dabīgajam jogurtam, savukārt “J” ir jogurta gatavošanas datums.
- Nekad ledusskapī nelieciet ierīci.

TĪRĪŠANA

- Vienmēr izslēdziet ierīci pirms tīrīšanas.
- Nekad nemērciet ierīces korpusu ūdenī. Tīriet to ar mitru lupatiņu un siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un noslaukiet.
- Trauku (C1) un vākus (C2, A1 un A2) var likt iekārtā trauku mazgāšanai.

BIEŽĀK SASTOPAMĀS PROBLĒMAS UN TO RISINĀJUMI

PROBLĒMAS	CĒĻOŅI	RISINĀJUMI
Pārāk šķidrš jogurts.	Jūs lietojāt daļēji nokrejotu vai pilnībā atkrejotu pienu, taču nepievienojāt piena pulveri (tāpēc jogurta gatavošanai izmantotajā pienā bija pārāk maz proteīnu).	Pievienojiet vienu krūzi piena jogurta pulvera (divas krūzes, ja lietojat atkrejotu pienu) vai izmantojiet pilnpienu un puskrūzi pilnpiena pulvera.
	Jogurta gatavošanas laikā ierīce tika pārvietota, pakļauta vibrācijai vai strauji izkustināta.	Nekustiniet ierīci, kamēr tā darbojas (neturiet to uz ledusskapja).
	Ferments vairs nav aktīvs.	Izvēlieties citu fermentu vai cita ražotāja jogurtu. Pārbaudiet fermenta vai jogurta derīguma termiņu.
	Jogurta gatavošanas laikā nebija uzlikts vāks.	Neņemiet ārā trauku un neatveriet ierīci, kamēr cikls nav pabeigts (aptuveni 8 stundas). Jogurta gatavošanas laikā sargiet ierīci no gaisa plūsmas.
	Jūs norādījāt pārāk īsu fermentācijas laiku.	Līdzko pirmais cikls ir pabeigts, palaidiet otru ciklu.
	Trauki nav kārtīgi izmazgāti / izskaloti.	Pirms produkta ieliešanas traukos, pārbaudiet, ka to iekšpusē nav trauku mazgāšanas šķidrums, mazgāšanas līdzekļa vai netīrumu pēdas.
Jogurtam pievienoti augļi.	Atcerieties, ka augļi ir jāvēra, vai izvēlieties izmantot kompotus vai ievārijumus (istabas temperatūrā). Svaigi augļi izdala skābas vielas, kas kavē jogurta veidošanos.	
Jogurts ir pārāk skābs.	Jūs norādījāt pārāk ilgu fermentācijas laiku.	Nākamajā reizē norādiet īsāku fermentācijas laiku.
Fermentācijas beigās jogurta virspusē izveidojas lipīgs šķidrums (saukts par serumu).	Pārāk stipra fermentācija.	Samaziniet fermentācijas laiku un / vai pievienojiet piena pulveri.

JA IERĪCE NEDARBOJAS

– pārbaudiet savienojumu ar tiklu.

Jūs ievērojāt visas norādes, taču ierīce joprojām nedarbojas?

Jebkādu problēmu vai jautājumu gadījumā, lūdzu, sazinieties ar mūsu Klientu apkalpošanas Dienestu.

RECETES

JOGURTI AR PIEDEVĀM JOGURTS AR SĪRUPU

- 1 litrs piena, 1 dabīgs jogurts vai
- 1 paciņa fermenta

- augļu (grenadīna, apelsīnu, upeņu, citronu, mandarīnu, zemeņu, jāņogu, mandeļu, avenes, meža zemeņu, banānu, melleņu, ķiršu u.c.) sīrups: 5 ēdamkarotes
- ziedu (rožu, vijolišu, jasmīnu, sandalkoka) sīrups: 4 ēdamkarotes
- piparmētru sīrups: 4 ēdamkarotes

Ielejiet jogurtu vai ieberiet fermenta paciņas saturu traukā.

Pievienojiet sīrupu un, nepārtraukti maisot trauka saturu ar dakšīņu, ielejiet mazliet piena. Ielejiet maisījumu ierīces traukā un ievietojiet to ierīcē (8 stundas).

JOGURTS AR APSTRĀDĀTIEM AUGĻIEM JOGURTS AR IEVĀRĪJUMU

- 1 litrs piena, 1 dabīgs jogurts vai 1 paciņa fermenta, 4 ēdamkarotes ne pārāk bieža ievārījuma ar mazām ogām vai augļu, piemēram, brūkleņu, melleņu, rabarberu, ingvera, zemeņu vai apelsīnu marmelādes gabaliņiem.
- Samaisiet ievārījumu ar nelielu daudzumu piena. Pievienojiet jogurtu vai fermentu. Rūpīgi samaisiet un pielejiet atlikušo pienu.

- Ielejiet maisījumu ierīces traukā un ievietojiet to ierīcē (8 stundas).

Ideja: ja vēlaties pagatavot divslāņu jogurtu, ielieciet ievārījumu trauka dibenā. Ievārījumam pavirsu uzmanīgi ielejiet piena un jogurta vai piena un fermenta maisījumu. Pēc tam ievietojiet trauku ierīcē (8 stundas).

VANIĻAS JOGURTS

- 70 cl pilnpiena, 20 g daļēji nokrejeta piena pulvera, 1 dabīgs jogurts vai 1 paciņa fermenta, 80 g cukura, 30 cl saldā krējuma, 1 vaniļas šķipsna.

Uzsildiet saldo krējumu, pēc tam pievienojiet vaniļu un cukuru. Rūpīgi samaisiet, lai cukurs izkūst un vaniļas graudiņi vienmērīgi sajaucas ar krēmu. Nolieciet malā. Lēnām lejojot, sajauciet pienu ar jogurtu (vai fermentu). Piena un jogurta vai piena un fermenta maisījumam pievienojiet saldo krējumu un, nepārtraucot maisīt, pieberiet klāt piena pulveri. Ielejiet maisījumu ierīces traukā un ievietojiet to ierīcē (8 stundas).

TURVANŌUDED

- Ārge kasutage oma seadet, kui see on maha kukkunud ning kui sellel on nähtavaid kahjustusi või kui seadme töös esineb tõrkeid. Ohutuse tagamiseks tuleb need osad lasta välja vahetada volitatud teeninduskeskusel.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb ohu vältimiseks lasta see välja vahetada tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.
- Vähemalt 3-aastased ja vanemad lapsed võivad seadet kasutada ainult järelevalve all ning tingimusel, et neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Seadet võivad puhastada ja sellele kasutajaholdust teha ainult vähemalt 8-aastased lapsed järelevalve all. Hoidke seade ja selle juhe alla 3-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või kogemuste ja teadmisteta isikutele (k.a lapsed), kui nad ei viibi nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui nimetatud isik ei ole neile selgitanud seadme kasutamist.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kütteelemendi pind on jääksoojuse tõttu pärast kasutamist jätkuvalt kuum.

- See seade on mõeldud ainult kodumajapidamises ja kodustel eesmärkidel kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks järgmistes rakendustes, mille puhul garantii ei kehti: kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköörides, talumajapidamistes ning hotellide, motellide ja muude elamiseks mõeldud keskkondade ja hommikusöögiga kodumajutuse tüüpi keskkondade klientide poolt.
- Teie seade on ette nähtud koduseks kasutamiseks siseruumides ja merepinnast kuni 4000 m kõrgusel.
- Hoiatus: Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Hoiatus: Seadet ei tohi vette kasta.

KASUTAMISKÕLBMATUKS MUUTUNUD ELEKTRILINE VÕI ELEKTRONILINE SEADE



Aitame hoida looduskeskkonda!

- ① Seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- ➔ Viige seade kogumispunkti või viimase puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

KIRJELDUS

- A 2 osast koosnev kaas:
- A1 kaas A1: põhikaas;
- A2 kaas A2: lisakaas.

- B Korpus
- C 2 osast koosnevad jogurtitopsid:
- C1 klaastops;
- C2 Kaas.

- D Taustvalgustusega elektrooniline kuvar
- E Juhtimisnupud:
- E1 Märgutuli;
- E2 sisse/väljalülitamisnupp E2.

SOOVITUSED

- **Enne esmakordset kasutamist:** peske topsid (C1) ja kaaned (C2, A1 ja A2) sooja vee ja pesuvahendiga või nõudepesumasinas puhtaks. Anuma (B) seestpoolt puhastamiseks kõige see kergelt nuustikuga üle. Seadme korpest ei tohi mitte mingil juhul vette kasta.
- **Kasutamise jooksul:** ärge teisaldage töötavat jogurtimasinat ja ärge avage mitte mingil juhul selle kaant (A1). Ärge pange jogurtimasinat vibreerivale pinnale (näiteks külmiku otsa) ega tuuletõmbuse kätte.

Jogurti valmistamiseks läheb vaja liiter piima ja juuretist.

KUIDAS VALIDA ÕIGE PIIM JA JUURETIS

1. PIIMA VALIK

- Puhtraktistel eesmärkidel valige soovitatavalt täispiim, mis ei vaja keetmist (pika säilivusajaga kõrgkuumutatud piim või piimapulber). Toores (värske) või pastöriseeritud piim tuleb keema ajada ning siis kurnata, et sellelt nahk eemaldada.

Märkused:

- Täispiimast saab paksema ja hõrguma jogurti.
- Värskes või pastöriseeritud piimas on rohkem vitamiine ja mikroelemente.
- Parema konsistentsiga jogurti jaoks lisage liitrile piimale 2-3 supilusikatäit piimapulbrit ja segage segu hoolikalt läbi.
- kasutage toatemperatuuril või kergelt leiget piima (kuumutada temperatuurini 37°C - 40°C). Ärge kasutage otse külmikust võetud piima.

2. JUURETISE VALIK

Kasutada võib:

- võimalikult pika säilivusajaga harilikku maitsestatamata poe jogurtit (soovitatavalt täispiimil põhinev).
- külmuivatatud juuretist (saadaval hästivarustatud supermarketites, apteekides, teatud dieettoiduaineid turustatavates kauplustes). Sellisel juhul pidage kinni juuretise infolehele märgitud käärimisajast.
- kodus valmistatud jogurtit.

Oluline: esimest korda jogurtit valmistades jätke üks tops järgmisteks kordadeks juuretiseks. 5 valmistuskorra järel tuleks juuretist uuendada, kuna see muutub aja jooksul vähehaaval nõrgemaks ning saadud jogurt ei ole enam piisavalt pakku konsistentsiga.

JOGURITE VALMISTAMINE

1. SEGU VALMISTAMINE

- Segage valamistilaga anumas liiter piima väga hoolikalt valitud juuretisega (jogurt või külmuivatatud juuretis). Segu ei tohi vahule minna.
- Võimalikult hea segunemise tagamiseks kloppige jogurt kahvliga ühtlaseks massiks ning lisage seejärel pidevalt segades piim. Külmuivatatud juuretist kasutades lisage viimane piimale ja segage hoolikalt läbi.
- Täitke topsid (C1) seguga.
- Asetage topsid (C1) neile kaasi (C2) peale panemata jogurtimasinasse.
- Pange kaas (A1) jogurtimasinale peale.

Targu talita: pange topside kaane (C2) kaanele A1 ja katke siis kaanega A2 (vt. joonist).

2. JOGURTIMASINA TÖÖLEPANEK

- Vajutage toitenuppu (E2).
- Kui jogurtimasin on sisse lülitatud, siis märgtuli põleb.
- Kui soovite toodet peatada, vajutage uuesti toitenuppu.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.

3. JOGURITE VÄLJAVÕTMINE

- Tõstke üles kaaned (A1 ja A2), jälgides seejuures, et topsidesse (C1) ei tilguks neil olevat kondensaati.
- Keerake kaaned (C2) klaasist jogurtitopsidele (C1) peale ja pange need vähemalt 6 tunniks külmikusse seisma. Et tagada veelgi parem konsistents, laske jogurtitel enne tarvitamist ööpäev külmikus seista.

Märkused:

- Maitsestatamata jogurtid säilivad külmikus kõige enam 7 päeva. Teistsugused jogurtid tuleb kiiremini ära süüa. Kaanel toodud „kõlblik kuni“ kuupäev on puhta jogurti korral seega seitse päeva valmimisest (kuupäev+ 7), kus V tähistab jogurtite valmistamiskuupäeva.
- Seadet ei tohi mitte mingil juhul külmikusse panna.

PUHASTAMINE

- Võtke seade enne selle puhastamist alati vooluvõrgust välja.
- Seadme korpust ei tohi mitte mingil juhul vette kasta. Puhastage kergelt niiske lapi ja sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit. Loputage ja kuivatage.
- Jogurtitopse (C1) ja kaasi (C2, A1 ja A2) saab pesta nõudepesumasinas.

MÕNEDE SAGEDASEMATE PROBLEEMIDE KÕRVALDAMINE

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	KÕRVALDAMINE
Jogurtid on liiga vedelad.	Kasutatud on poolrasvast või rasvavaba piima sellele piimapulbril lisamata (sellises piimas pole piisavalt proteiine).	Lisage 1 jogurtitopsitais piimapulbrit (rasvavabale piimale 2 topsitait) või kasutage täispiima ja ½ topsitait täispiimapulbrit.
	Jogurtimasinat on käärimise ajal liigutatud, see on saanud pörutada või olnud vibreerival pinnal.	Jogurtimasinat ei tohi selle töötamise ajal liigutada (ärge pange seda külmiku otsa).
	Juuretis on vana.	Vahetage juuretist või jogurtimarki. Kontrollige üle juuretise või jogurti säilivuskuupäev.
	Jogurtimasin on käärimistsükli ajal lahti tehtud .	Ärge võtke topse masinast enne tsükli lõppu (kestus u. 8 tundi) välja. Pange töötav jogurtimasin kohta, kus pole tuuletõmbust.
	Liiga lühike käärimisaeg.	Korrake tsüklit.
	Potid pole korralikult puhastatud/loputatud.	Enne valmistootte valamist pottidesse veenduge, et neisse pole jäänud tilkagi nõudepesuvahendit, puhastusvahendit ega mustust.
Jogurtisse lisatavad puuviljad.	Kindlasti tuleb puuviljad eelnevalt kuumtöödelda või soovitatavalt kasutada kompotte ning moose (toatemperatuuril). Värsketest puuviljadest eraldub happelisi elemente, mis ei lase jogurtil valmida.	
Jogurtid on liiga hapud.	Liiga pikk käärimisaeg.	Lühendage järgmise partii ajal käärimisaega.
Käärimisprotsessi lõpuosas tekib jogurti pinnale viskoosne vedelik (mida kutsutakse seerumiks).	Ülekääritamine.	Vähendada kääritamisega ja/või lisada piimapulbrit.

– Esmalt kontrollige, et seade oleks korralikult vooluvõrku ühendatud.

Sooritasite kõik kirjeldatud toimingud, aga seade ei hakka ikka tööle?

Mingeid probleeme või küsimusi, palun võtke ühendust meie Kliendisuhete Team või konsulteerige meie veebilehel.

RETSEPTID

MAITSESTATUD JOGURTID SIIRUPIJOGURTID

– 1 liiter piima, 1 maitsestatamata jogurt või 1 pakk juuretist

- puuvilja-või marjasiirupit (granaatõun, apelsin, must sõstar, sidrun, mandariin, maasikas, punane sõstar, suhkrurood, vaarikas, banaan, mustikas, kirss jne.): 5 supilusikatäit
- lilleõiesiirupit (roos, kannike, jasmiin, sandlipuu) : 4 supilusikatäit
- piparmündisiirupit: 4 supilusikatäit

Valage jogurt või juuretist segamisanumasse. Lisage siirup ja seejärel pidevalt kahvliga segades piim. Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse (8 tundi).

KÜPSETATUD PUUVILJADEGA JOGURTID MOOSIJOGURT

- 1 liiter piima, 1 maitsestatamata jogurt või 1 pakk juuretist, 4 supilusikatäit suhteliselt vedelat ja väikestest marjade või puuviljatükkidega moosi (pohla-, mustika-, rabarberi-, maasika-, ingveri- või apelsinimoosi).
- Kloppe moos väheses piimaga läbi. Lisage jogurt või juuretist. Segage korralikult läbi ja lisage ülejäänud moos.
- Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse (8 tundi).

Soovi korral: juhul kui soovite kahekihelist jogurtit, pange moos tepside põhja. Seejärel valage sinna väga ettevaatlikult piima/jogurti või piima/juuretise segu. Pange tepsid jogurtimasinasse (8 tundi).

VANILLIJOGURT

- 70 cl täispiima, 20 poolrasvast piimapulbrit, 1 maitsestatamata jogurt või 1 pakk juuretist, 80 g suhkrut, 30 cl röõska koort, 1 vaniljekaun.

Ajage röõsk koor kuumaks ning lisage sellele vanilje ja suhkur. Segage korralikult, et suhkur täielikult ära sulatada ning et vaniljeseemned segus ühtlaselt jaguneksid. Pange kõrvale. Segage jogurt (või juuretist) sellele vähehaaval piima lisades läbi. Valage koor pidevalt segades piima/jogurti või piima/juuretise segusse ning lisage piimapulber. Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse (8 tundi).

زبادي بالنكهة زبادي بالشربات

- 1 لتر حليب، 1 زبادي طبيعي أو كيس خميرة اللين:
- شراب الفواكه (رمان، برتقال، كشمش، ليمون يوسف، فراولة، كشمش أحمر، لوز، توت، فراولة برية، موز، عنب الأجراس، كرز...) : 5 ملاعق كبيرة.
- شراب الأزهار (ورد، بنفسج، ياسمين، صندل): 4 ملاعق كبيرة.
- شراب النعناع: 4 ملاعق كبيرة.

اسكب الزبادي أو محتوى كيس الخميرة في وعاء. أضف الشراب الذي تريده، واسكب الحليب ببطء بدون التوقف عن الخلط بالشوكة. ضع الخليط في الأكواب وادخلها في آلة الزبادي (8 ساعات).

زبادي بالفواكه المطبوخة

زبادي بالمرعي

- 1 لتر حليب، 1 زبادي طبيعي أو كيس خميرة اللين، 4 ملاعق مربى غير مُكثَّف، وتحتوي على حبات من التوت البري، أو قطع فواكه صغيرة مشكلة: توت أزرق، عنب الأجراس، راوند، زنجبيل، فراولة، خليط البرتقال.
- يُحقَّق المربي مع كمية قليلة من الحليب، يُضاف الزبادي أو خميرة اللين. تُخلط جيدًا، ثم تُسكب في كمية الحليب المتبقية.
- يُسكب الخليط في الأكواب، وتوضع في آلة صنع الزبادي (8 ساعات).

تنويه: إذا أردت الحصول على زبادي مزدوج الطبقة، يكفي وضع المربي في قعر الأكواب، بعد ذلك اسكب بعناية خليط الحليب/زبادي، أو حليب/خميرة اللين في الأكواب. وتوضع في آلة صنع الزبادي (8 ساعات).

زبادي بالفانيليا

- 70 سنٲيلتر حليب كامل النسم، 20 جرام حليب بودرة نصف مقشود، 1 زبادي طبيعي، أو كيس خميرة اللين، 80 جرام سكر، 30 سنٲيلتر قشدة سائلة، 1 مطروف فانيليا.
- تُسخن القشدة وتضاف إليها الفانيليا والسكر. تُخلط جيدًا حتى يذاب السكر، وتوزع حبيبات الفانيليا بشكل متساوي، يُترك الخليط جانبًا. يُضاف الحليب تدريجيًا إلى الزبادي (أو خميرة اللين). تُسكب القشدة في الخليط حليب/زبادي أو حليب/خميرة اللين مع استمرار الخلط، ثم تُضاف بودرة الحليب. تُسكب هذه المكونات في الأكواب وتوضع في آلة صنع الزبادي (8 ساعات).

المشكلات والحلول

الحلول	الأسباب	المشكلات
أضف كوبان من الحليب البودرة (أو كوبين عند استعمال حليب خال من الدسم). أو استعمل حليب كامل الدسم مع نصف كوب من حليب البودرة كامل الدسم.	استعمال حليب منزوع الدسم جزئيًا أو خال من الدسم بدون إضافة الحليب (الحليب المستعمل وحده لا يحتوي على كمية كافية من البروتين).	الزيادي سائل أكثر من اللازم
لا تُحرِّك المنتج أثناء التشغيل (لا تضع المنتج فوق الثلاجة).	نقل المنتج أو تعرضه للصددمات والاهتزازات أثناء تطوُّر التخمر.	
استبدل الخميرة أو نوع الزيادي. يُرجى التأكد من تاريخ صلاحية الخميرة لاستعمالها في صنع الزيادي.	الخميرة فقدت مفعولها.	
لا تُخرج الأكواب، ولا تفتح الآلة قبل انتهاء وقت الدورة (حوالي 8 ساعات)، حافظ على الآلة بعيدًا عن تيارات الهواء أثناء تشغيلها. فإذا كان الجو باردًا.	فتح آلة صنع الزيادي أثناء الدورة	
شغّل دورة ثانية عند انتهاء الدورة الأولى.	مدة التخمر قصيرة جدًا.	
قبل سكب التحضير في الأكواب، تأكد بأنه لا توجد آثار لسوائل التنظيف، غبار أو بقايا أي شوائب في الأكواب.	لم تُنظف/تُجفف الأكواب بالشكل الصحيح.	
حاول بالفواكه المطبوخة، أو يُفضل استعمال الفواكه المطبوخة أو المربى (بنفس حرارة الغرفة). الفواكه النيئة تقضي على الخمائر ولا تسمح بتحصير الزيادي كما ينبغي.	تُضاف الفواكه للزيادي.	
يجب تقليص مدة التخمر عند تحضير المجموعة القادمة.	مدة التخمر طويلة جدًا.	الزيادي له طعم حامض أكثر من اللازم.
خفف مدة التخمر أو أضف بعض حليب البودرة.	خميرة زائدة عن الحد	سائل لزج (يُطلق عليه اسم: المصل) يتكون على سطح الزيادي عند انتهاء التخمر.

ماذا تفعل إذا لم يعد بالإمكان تشغيل المنتج؟

- تأكد أولاً من توصيل المنتج بالتيار الكهربائي. لقد اتبعت جميع التعليمات، ما زال المنتج لا يعمل؟ في هذه الحالة، يُرجى الاتصال بمركز خدمة مُعتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- إذا كانت لديك أي مشكلة أو استفسار عن المنتج، يُرجى الاتصال بفريق العلاقات العامة للحصول على المساعدة والنصيحة.

المملكة المتحدة – 0845 602 1454

أيرلندا – (01) 677 4003

أو تفضل بزيارة موقعنا على الإنترنت – www.tefal-me.com

2. تشغيل جهاز صنع الزيادي:

- اضغط على زر التشغيل / الإيقاف (E2).
- عندما تكون صانعة الزيادي في وضع التشغيل، سيضيء المؤشر الضوئي.
- عندما تريد إيقاف المنتج، اضغط على زر التشغيل / الإيقاف مرة أخرى.
- افصل الجهاز عن التيلر الكهربائي.

3. تخزين الزيادي

- ارفع الأغطية (A1 وA2)، مع تفادي تدفق الزيادي في الأكواب (C1).
- أدر الأغطية (C2) على الأكواب الزجاجية (C1) ثم ضع الأكواب في الثلاجة لمدة 6 ساعات على الأقل قبل تناولها. يزداد الزيادي تماسكًا عند تركه 42 ساعة في الثلاجة.

ملاحظات:

- يُمكن أن يحفظ الزيادي الطبيعي في الثلاجة لمدة 7 أيام كحد أقصى. أما الأنواع الأخرى من الزيادي فيجب تناولها خلال فترة أقصر. ويُفضّل تناول الزيادي قبل انتهاء تاريخ الصلاحية المسجل على الغطاء، وبذلك يكون: يوم +7 أيام للزيادي الطبيعي، حيث "اليوم" هو اليوم الذي تم فيه صنع الزيادي.
- لا تضع المنتج أبدًا في الثلاجة.

التنظيف

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي دائمًا قبل تنظيفه.
- لا تغمر المنتج بالماء. يُنظف المنتج بقطعة قماش رطبة، وبالماء الدافئ والصابون. ثم يُجفف.
- يمكن تنظيف أكواب الزيادي (C1) والأغطية (A1، A2، C2) في جلاية الصحون.

- لم يُصمم هذا المنتج للاستعمال في الأماكن التالية، وبالتالي تسقط الضمانة عنه في حال استعماله في: أماكن الطهي المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات والمكاتب، والأماكن المهنية الأخرى، بيوت الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط على ارتفاع أقل من 4000 متر.
- تحذير: إن الاستعمال الخاطئ سوي يؤدي إلى الإصابة بالجروح.
- تحذير: لا تغمر المنتج بالماء.

منتج إلكتروني أو كهربائي منتهي الصلاحية

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي جهازكم على العديد من المواد القيمة أو القابلة للتدوير.
- ② يجب التخلص منه في نقطة تجميع أو مركز خدمات معتمد حيث تتم معالجته.



وصف أجزاء المنتج

A	غطاء ذو جزئين	D	شاشة عرض رقمية بإضاءة خلفية
A1	غطاء A1: الغطاء الأساسي	E	مفاتيح التحكم:
A2	غطاء A2: غطاء ثانوي	E1	مؤشر ضوئي
B	جسم المنتج	E2	مفتاح تشغيل/توقف (ON/OFF)
C	أكواب اللبن الزبادي مكونة في جزئين:		
C1	أكواب زجاجية C1		
C2	غطاء		

توصيات

- قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: تُنظف الأكواب (1C) والأغطية (2C، 1A و 2A) بالماء الدافئ والصابون، أو في جلاية الصحون. لتنظيف الخزّان من الداخل (B)، استعمل إسفنجة رطبة. لا تغمر جسم المنتج بالماء.
- أثناء الاستعمال: لا تُحرك صانعة الزبادي من مكانها أثناء التشغيل، وفوق كل شيء، لا تفتح الغطاء (1A). لا تضع صانعة الزبادي في مكان مُعرّض للاهتزازات (مثلاً: فوق الثلاجة)، أو لتيارات الهواء.
- تحضير الزبادي، يحتاج الأمر إلى لتر واحد من الحليب، وإلى خميرة لبن.

نصائح عملية عند اختيار الحليب وخميرة اللبن

1. اختيار الحليب
 - لأسباب عملية، يُفضّل استعمال حليب كامل الدسم الذي لا يحتاج إلى الغلي (حليب محفوظ أو حليب بودرة). الحليب الطازج يحتاج إلى الغلي، ثم يُيزد ويُصفى لإزالة القشرة.

ملاحظات

- يُغطي الحليب الكامل الدسم زبادي أكثر تماسكاً وبنكهة أقوى.
- يحتوي الحليب الطازج أو المبستر على كمية أكبر من الفيتامينات، والعناصر الغذائية الأخرى.
- للحصول على زبادي أكثر تماسكاً، يمكنك إضافة مملعتين أو 3 ملاعق من بودرة الحليب إلى لتر من الحليب مع الخلط بعناية.
- استعمل حليباً بدرجة حرارة معتدلة أو دافئة (يُسخن على درجة حرارة 73 أو 04 مئوية). لا تستعمل اللبن مباشرة بعد إخراجها من الثلاجة.

2. اختيار خميرة اللبن

يمكنك القيام بما يلي:

- استعمال الزبادي الطبيعي المتوفر في المحلات التجارية (يُفضّل المُحصّر من حليب كامل الدسم)، مع مدة صلاحية لأكثر فترة ممكنة.
- استعمال خميرة لبن جافة ومُجمّدة (تُباع في السوبرماركت والمحلات المختصة بالمنتجات الغذائية). في هذه الحالة يجب التقيد بوقت التفعيل المبين في نشرة استعمال الخميرة.
- استعمال زبادي قمت بتحضيره مسبقاً.

ملاحظة هامة: عند تحضير المجموعة الأولى، يكفي أن تحتفظ بزبادي واحد للبدء بتحضير البقية. بعد تحضير 5 مجموعات يجب استعمال خميرة جديدة لأن الخميرة القديمة تفقد مفعولها مع الوقت وتعطي زبادي أقل تماسكاً.

تحضير الزبادي

1. تحضير الخليط:

- اخلط بعناية ليتر واحد من الحليب بخميرة اللبن من اختيارك (زبادي أو خميرة جافة مُجمّدة) في وعاء مزود بفتحة للسكب، توقف عن الخلط قبل ظهور الرغوة.
- للحصول على خليط جيد، اخفق الزبادي بواسطة شوكة لكي يتحول إلى عجينة ملساء، ثم أضف الحليب مع الاستمرار بالخلط في حال استعمال خميرة اللبن المجمّدة، أضف الخميرة للحليب ثم اخلط بعناية.
- وُزّع الخليط في الأكواب (C1).
- ضع الأكواب (C1) بدون الغطاء (C2) في صانعة الزبادي.
- ضع الغطاء (A1) على المنتج.

نصيحة عملية: خزّن أغطية الأكواب (C2) على الغطاء (A1) ثم ضع عليها الغطاء (A2) (انظر إلى الرسم المرفق).

- قبل از هر چیز نسبت به اتصال صحیح به برق مطمئن شوید.
اگر دستورات را رعایت کرده و دستگاه همچنان کار نکرد به فروشنده و با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید (به فهرست آنها در دفترچه خدمات مراجعه نمایید).
در صورت مواجه شدن با هر سوال یا مشکل خواهشمند است برای راهنماییهای تخصصی با گروه روابط عمومی ما تماس حاصل نمایید:
خط کمک رسانی: 0845 602 1454-
ROI - 677 4003(01) -
و یا با وب سایت ما مکاتبه نمایید:
www.tefal-me.com

دستورات غذایی

ماست های معطر

ماست یا شربت

- 1 لیتر شیر، 1 ماست ساده یا 1 بسته مخمر

- شربت میوه (انار، پرتقال، لیمو، نارنگی، توت فرنگی، انگور فرنگی، تمشک، بادام، توت وحشی، موز، گیلاس و غیره): 5 قاشق سوپ خوری.
- شربت گل (رز، بنفشه، یاس، چنبل): 4 قاشق سوپ خوری.
- شربت نعناع: 4 قاشق سوپ خوری.

ماست با محتوای بسته مخمر را در ظرفی بریزید. شربت را به آن اضافه کرده، آرام آرام شیر را ریخته و دائم مخلوط را با چنگال هم بزنید. مخلوط بدست آمده را درون لیوان ها ریخته و آنها را در دستگاه قرار دهید (8 ساعت).

ماست با میوه های پخته

ماست مربا

- 1 لیتر شیر، 1 ماست ساده یا 1 بسته مخمر، 4 قاشق سوپ خوری مربای کم غلظت حاوی تکه های کوچک میوه: مورد صحرانی، ربویاس، زنجبیل، ریواس، مارمالاد پرتقال.
- مربا را با کمی شیر هم بزنید. مایع ماست یا مخمر را اضافه کنید. ب خوبی مخلوط کرده سپس بقیه شیر را اضافه کنید.
- مخلوط بدست آمده را درون لیوان ها ریخته و داخل دستگاه بگذارید (8 ساعت).

نوع دیگر: اگر مایل هستید ماست دو لایه تهیه کنید، کافیتت ته لیوان ها کمی مربا بریزید. سپس به آرامی مخلوط شیر ماست یا شیر/ مخمر را درون لیوان ها بریزید. سپس لیوان ها را درون دستگاه بگذارید (8 ساعت).

ماست وانیل

- 700 سانتی لیتر شیر چرب، 20 گرم پودر شیر نیمه چرب، 1 ماست طبیعی یا 1 بسته مخمر، 80 گرم شکر، 30 سانتی لیتر خامه مایع، 1 پر وانیل

خامه را گرم کرده، سپس وانیل و شکر را اضافه کنید. ب خوبی هم بزنید تا شکر آب شده و دانه های وانیل بطور یکنواخت پخش شوند. کنار بگذارید. شیر را به آرامی درون ماست (یا مخمر) ریخته، هم بزنید. خامه را درون مخلوط شیر ماست یا شیر مخمر بریزید و در عین حال هم بزنید و پودر شیر را نیز اضافه کنید. مخلوط بدست آمده را درون لیوان ها ریخته و در دستگاه بگذارید (8 ساعت).

- لا تستعمل هذا الجهاز إذا سقط أرضاً أو إذا بدا عليه العطب أو إذا لم يعد يؤدي العمل بشكل عادي. من أجل سلامتك، يجب أن تُستبدل الأجزاء التالفة بواسطة أحد مراكز الخدمة المُعتمدة.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب أن يُستبدل بواسطة الشركة المُصنعة، أو بواسطة مركز ما بعد البيع التابع لها، أو بواسطة مركز خدمة مُعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل، تجنّباً لأي خطر محتمل.
- يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن الثالثة (3)، إذا خضعوا للمراقبة وإذا أعطوا التعليمات والإرشادات الواضحة عن كيفية استعمال المنتج بطريقة آمنة، وأدركوا الأخطار التي قد تنتج عن الاستعمال الخاطئ. لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة للمنتج ما لم يكونوا فوق الثامنة، وأن تتوفر لهم المراقبة. يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثالثة.
- لم يُعدّ هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو عقلية كافية، أو تتقصصهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.
- عناصر التسخين في المنتج تحتفظ بالحرارة حتى بعد الاستعمال.

مشکلات متداول و راه حل آنها

راه حل ها	علل	مشکل
به اندازه ۱ لیوان ماست، شیر خشک اضافه کنید (۲ لیوان در صورت استفاده از شیر بدون چربی) یا از شیرچرب به اندازه نصف لیوان شیر خشک چرب استفاده کنید	استفاده از ماست نیمه چرب یا بدون چربی و بدون اضافه کردن شیر خشک (شیر استفاده شده به اندازه کافی از نظر پروتئین غنی نیست).	ماست زیادی مایع است
در موقع کار کردن دستگاه از جابجا کردن آن خودداری کنید (دستگاه را روی یخچال قرار ندهید)	جابجایی، ضربه خوردن یا ارتعاشات دستگاه در موقع تخمیر	
خمیر و یا مارک مایع ماست مورد استفاده را عوض کنید. تاریخ مصرف خمیر و یا ماست را کنترل نمایید.	خمیر دیگر فعال نیست.	
تا قبل از اتمام دوره (تقریباً ۸ ساعت) ، درب دستگاه را باز نکرده و لیوان های ماست را بیرون نیاورید. در موقع کار کردن، دستگاه را دور از جریان های هوا قرار دهید.	در طی دوره کار کردن، درب دستگاه ماست ساز باز شده است	
پس از پایان دوره اول دوره دومی را آغاز کنید.	زمان تخمیر کوتاه بوده است	
قبل از ریختن مخلوط خود در ظروف، اطمینان حاصل نمایید هیچگونه اثری از مایع ظرفشویی، پاک کننده های خانگی و یا هر گونه آلودگی دیگر داخل ظرف نباشد.	ظروف به درستی تمیز / آبکشی نشده اند.	
سعی نمایند میوه را بپزید، یا ترجیحاً از کمپوت ها یا مرباهای میوه ای استفاده نمایند (در دمای اتاق). میوه های خام مواد اسیدی آزاد مینمایند که از شکل گیری کامل ماست جلوگیری خواهند کرد	میوه های اضافه شده به ماست.	
ماست زیادی ترش است	مدت التخمیر طویله جداً.	دفعه دیگر زمان تخمیر را کم کنید
کاهش زمان تخمیر و/ یا اضافه نمودن شیر خشک.	خميرة زائنة عن الحد	مایعی چسبناک (بنام سرم) در پایان آماده سازی بر روی ماست تشکیل خواهد شد

2. راه اندازی دستگاه

- دکمه روشن/خاموش (E2) را فشار دهید.
- وقتی ماست ساز روشن است، چراغ نشانگر روشن خواهد شد.
- وقتی می خواهید محصول را متوقف کنید، دوباره دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.
- دستگاه را از برق جدا کنید.

3. جمع آوری ماست ها

- سرپوش های (A1 و A2) را بردارید. دقت کنید که آب ناشی از بخار درون لیوانهای (C1) نریزد.
- سرپوش ها (C2) را روی لیوان های شیشه ای (C1) بیچ کرده و آنها را درون یخچال به مدت حداقل ۶ ساعت گذاشته و سپس میل کنید. اگر 24 ساعت صبر کنید، انسجام آنها بیشتر خواهد بود.

توجه:

- ماست های ساده را میتوانید تا حداکثر 7 روز در یخچال نگهداری نمایید. انواع دیگر ماست ها باید سریعتر مورد استفاده قرار گیرند. در نتیجه بهترین تاریخ مصرف بر روی درب D+7 برای ماستهای طبیعی میباشد، در حالیکه D نشان دهنده روزی که ماست را تهیه نموده اید میباشد.
- هرگز دستگاه را درون یخچال نگذارید.

تمیز کردن

- قبل از تمیز کردن، دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
- هرگز بگنه دستگاه را در آب فرو نبرید. برای تمیز کردن آن از یک پارچه مرطوب و آب گرم و صابون استفاده کنید. سپس آب کشیده و خشک کنید.
- لیوان های ماست (C1) و سرپوش های (A1، A2، C2) قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

توصیه های عملی برای انتخاب شیر و مخمر

1. انتخاب شیر

- به دلایل کاربردی، بهتر است از شیرهای پرچرب که نیاز به جوش آمدن ندارند استفاده نمائید (بلند مدت و یا شیر خشک). شیرهای خام (تازه) یا پاستوریزه را باید ابتدا جوشانده، سپس صبر کرد تا سرد شوند و بعد از صافی گذراند تا زائده ها گرفته شوند.

توجه:

- شیرچرب، ماست منسجم تر و با طعم بیشتری بدست میدهد.
- شیرهای تازه یا پاستوریزه دارای ویتامین و مواد کانی بیشتری می باشند.
- برای بدست آوردن ماست غلیظ تر، میتوانید به لیتر ۱ شیر ۲ یا ۳ قاشق سوپخوری پودر شیر اضافه کرده و بخوبی مخلوط کنید.
- حرارت شیر باید معادل حرارت محیط یا کمی ولرم باشد (تا ۷۲ درجه یا ۰۴ درجه سانتیگراد گرم شده باشد). از شیری که بلافاصله از یخچال خارج شده استفاده ننمائید.

2. انتخاب مخمر

مخمر میتواند از انواع زیر باشد:

- ماست طبیعی موجود در بازار (ترجیحا تهیه شده از شیر پرچرب)، با طولانی ترین تاریخ مصرف.
- مخمر خشک لیوفیزه (موجود در فروشگاههای بزرگ، داروخانه ها و در برخی فروشگاههای فروش مواد رژیمی). در این مورد، مدت زمان فعال شدن مخمر را که روی بسته آن مندرج است رعایت کنید.

مهم: پس از تهیه یک باگ ماست میتوان یکی از ماست ها را برای بار دیگر کنار گذاشت. پس از پنج بار باید استفاده از مخمر را تجدید کرد زیرا به مرور قدرت آن تقلیل یافته و انسجام ماست بدست آمده کم می شود.

تهیه ماست

1. تهیه مخلوط

- یک لیتر شیر را با مخمر انتخاب شده (ماست یا مخمر خشک لیوفیزه شده) بخوبی در ظرفی دارای زیانه ریزش هم بزیند. سعی کنید که مخلوط کف نکنند.
- برای بدست آوردن یک مخلوط خوب، ماست را به کمک چنگالی هم بزیند تا تبدیل به خمیر یکپوخت گردد و سپس، در حال هم زدن، شیر را اضافه کنید. اگر از مخمر لیوفیزه شده استفاده می کنید، مخمر را آرام آرام درون شیر ریخته و بخوبی هم بزیند.
- مخلوط را درون لیوان های (C1) بریزید.
- لیوانهای (C1) را بدون سروپوش (C2) آنها، درون دستگاه بگذارید.
- سروپوش (A1) را روی دستگاه بگذارید.

توصیه عملی: سروپوش لیوانهای (C2) را روی سروپوش A1 گذاشته و سپس سروپوش A2 را بگذارید (به تصویر مراجعه کنید).

- این دستگاه به منظور استفاده در خانه، برای مصارف داخلی می باشد. به منظور استفاده در برنامه های ذیل نمی باشد، و ضمانت برای

- شپزخانه کارکنان در مغازه ها، ادارات و سایر محیط های کار، خانه مزرعه، توسط مشتریان در هتل ها، مثل ها و دیگر انواع محیط های مسکونی، تختخواب و انواع محیط های صبحانه به کار برده خواهد شد.

- دستگاه شما فقط برای استفاده خانگی درون منزل و در ارتفاع کمتر از 4000 متر در نظر گرفته شده است
- هشدار: هرگونه استفاده غلط به آسیب بالقوه منتهی می شود.
- هشدار: دستگاه نباید غوطه ور شود.

پایان عمر محصولات الکتریکی یا الکترونیکی

- به محیط زیست فکر کنیم!
- ① دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشند.
- ② آنرا در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید.



تشریح دستگاه

- A سروپوش شامل ۲ قسمت:
A1 سروپوش اصلی
A2 سروپوش کمکی
 - B بدنه
 - C کاسه ماست متشکل از ۲ قسمت:
C1 کاسه نشیبه ای
C2 سروپوش
- D صفحه الکترونیکی نورانی
E دکمه دستورات:
E1 چراغ نشانگر
E2 دکمه روشن/خاموش (ON/OFF)

توصیه ها

- قبل از اولین استفاده: کاسه (C1) و سروپوش های (A1، A2) را با آب گرم و صابون و یا درون ماشین ظرفشویی بشوئید. برای تمیز کردن درون مخزن (B)، کافئیت روی آن اسفنج مرطوب بکشید. هرگز بنده دستگاه را در آب فرو نبرید.
- در موقع کار کردن دستگاه هرگز دستگاه را در موقع کار کردن جابجا نکرده و بخصوص سروپوش (A1) آنرا باز نکنید. دستگاه را در محلی دارای ارتعاش (یعنوان مثال روی یخچال) و یا در معرض جریانهای هوا قرار ندهید.
- برای تهیه ماست ها، نیاز به یک لیتر شیر و یک مخمر دارید.

- از دستگاه خود استفاده نکنید در صورتی که سقوط کرده و آسیب قابل مشاهده دیده باشد یا ظاهراً غیر عادی کار می کند. برای حفظ ایمنی، این قطعات باید توسط مرکز خدمات مجاز تعویض شوند.
- اگر کابل برق آسیب دیده باشد، باید توسط تولیدکننده، یک مرکز خدمات پس از فروش مجاز یا یک فرد به طور مشابه واجد شرایط، برای جلوگیری از خطر تعویض شود.
- این دستگاه می تواند توسط کودکان ۳ سال و بالاتر استفاده شود در صورتیکه آنها تحت نظارت باشند یا دستورالعمل مربوط به استفاده امن از دستگاه به آنها داده شده باشد و خطرات دست اندرکار را درک کنند. نظافت و نگهداری کاربر نباید توسط کودکان انجام گیرد مگر اینکه آنها ۸ سال و بالاتر و تحت نظارت باشند. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان کمتر از ۳ سال نگه دارید.
- این دستگاه به منظور استفاده توسط افراد (از جمله کودکان با ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی، یا عدم وجود تجربه و دانش نمی باشد، مگر اینکه آنها تحت نظارت باشند یا آموزش مربوط به استفاده از دستگاه توسط فرد مسئول ایمنی آنها داده شده باشد.
- کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.
- سطح المنت گرمازا پس از استفاده در معرض حرارت پسماند می باشد.

FR	p. 3 - 8
EN	p. 9 - 14
DE	p. 15 - 20
NL	p. 21 - 36
IT	p. 27 - 32
ES	p. 33 - 38
PT	p. 39 - 44
TR	p. 45 - 50
EL	p. 51 - 56
DA	p. 57 - 62
SV	p. 63 - 68
NO	p. 69 - 74
FI	p. 75 - 80
RU	p. 81 - 86
UK	p. 87 - 92
PL	p. 93 - 98
LT	p. 99 - 104
LV	p. 105 - 110
ET	p. 111 - 116
AR	p. 117 - 122
FA	p. 123 - 128