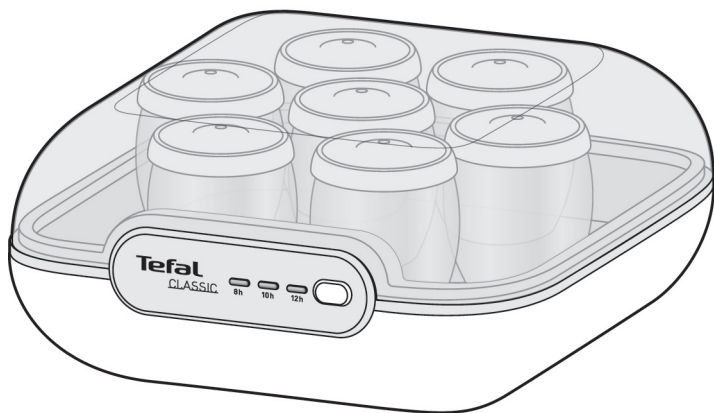


# Tefal®

## CLASSIC



ES

PT

IT

EL

FR

NL

DE

DA

FI

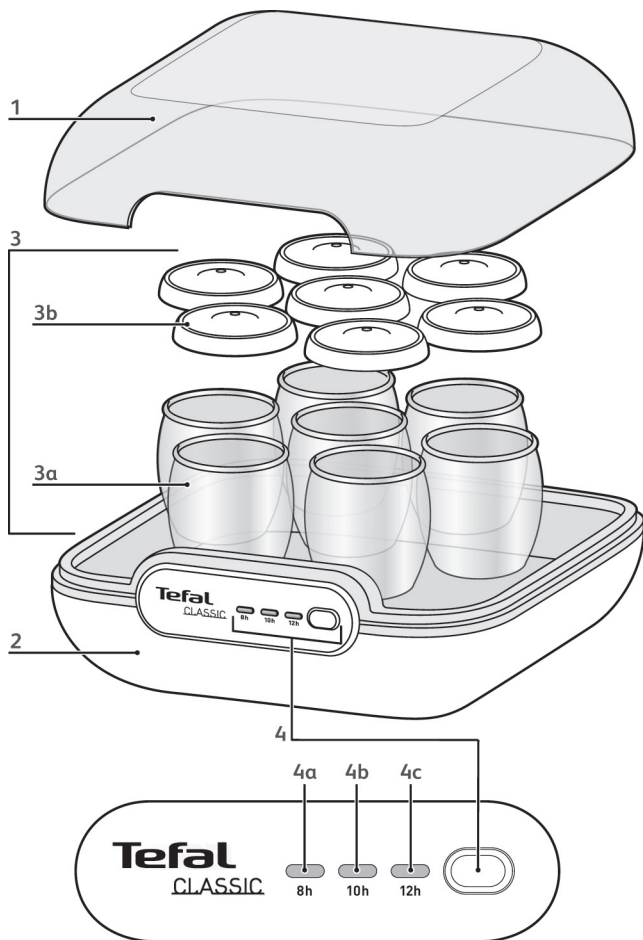
NO

SV

CS

SK

TR



## Instrucciones 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.
- Advertencia: Cualquier uso indebido podría ocasionar un daño potencial.
- Advertencia: El aparato no se debe sumergir.



**■ ¡Piense en el medioambiente!**

- ① nuestro aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➡ Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio) o a un centro de servicio oficial para desecharlo correctamente.

# Descripción

- 1 Tapa
- 2 Cuerpo
- 3 Envases de yogur compuestos de 2 partes
- 3a - Envase de vidrio

- 3b - Tapa
- 4 Botón de control:
- 4a - Programa de 8 horas
- 4b - Programa de 10 horas
- 4c - Programa de 12 horas

ES

## Recomendaciones

### - Antes del primer uso:

Limpie la tapa (1), los envases (3a) y las tapas de los envases (3b) con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. Para limpiar el interior del envase (2), solo use una esponja húmeda. Nunca sumerja el cuerpo del aparato en agua.

### - Cuando lo use:

No mueva la yogurtera cuando esté en uso. No mueva la tapa (1) en particular. No coloque la yogurtera en lugares sujetos a vibraciones (por ejemplo, sobre una nevera), o expuestos a corrientes de aire. El cumplimiento de estas recomendaciones garantizará la calidad de sus yogures.

Para preparar los yogures, necesita un litro de leche y un cultivo lácteo.

## Consejos prácticos para elegir la leche y el cultivo lácteo

### 1) ELECCIÓN DE LA LECHE

- Por razones prácticas, elija leche entera que no requiera hervir (leche UHT o en polvo). La leche cruda (fresca) o no pasteurizada debe hervir (al menos 5 minutos), luego enfriarse y colarse para quitarle la nata. **Comentarios:**
- La leche entera hace el yogur más firme y le da un mejor sabor.
- La leche fresca o pasteurizada contiene más vitaminas y oligoelementos.
- Para lograr yogures más consistentes, agregue 2 o 3 cucharadas de leche en polvo al litro de leche, mezclando con cuidado.
- Use leche a temperatura ambiente o tibia (de 37°C a 40°C). No use leche recién sacada de la nevera.

### 2) ELECCIÓN DEL CULTIVO LÁCTEO

El cultivo lácteo se hace con uno de los siguientes ingredientes:

- Un yogur natural comercial (preferentemente hecho con leche entera) con la fecha límite de vencimiento.
- Un cultivo lácteo liofilizado (disponible en supermercados, farmacias y en ciertas tiendas de alimentos naturales). En este caso, siga las recomendaciones que aparecen en la etiqueta del cultivo lácteo.
- Un yogur preparado por usted.

**Importante: una vez hecho el primer lote, solo guarde uno de estos yogures como cultivo lácteo para futuros lotes. Después de 5 lotes, se recomienda cambiar el cultivo lácteo, ya que éste se deteriora con el tiempo y no da un buen resultado.**

# Cómo preparar yogures

## Comentarios:

- Los yogures pueden guardarse en la nevera durante un período máximo de 14 días. Otros tipos de yogures deben consumirse antes (dentro de los 7 días).
- Nunca guarde el aparato en la nevera.

## 1) PREPARACIÓN DE LA MEZCLA:

- Mezcle cuidadosamente un litro de leche con el cultivo lácteo de su elección (yogur o cultivo lácteo liofilizado) en un envase con pico. Evite que la preparación se transforme en espuma. Evite que se forme espuma en la preparación.
- Para mezclar bien, bata el yogur usando un tenedor hasta formar una pasta suave, y luego agregue leche, mientras continúa mezclando. Si está usando un cultivo lácteo liofilizado, agréguelo a la leche y mezcle con cuidado.
- Coloque un poco de la mezcla en cada envase (3a).
- Ponga los envases (3a), sin su tapa (3b), en la yogurtera.
- Coloque la tapa (1) en la yogurtera.

## 2) CÓMO ENCENDER LA YOGURTERA:

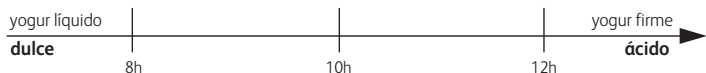
- Enchufe el aparato. El sistema se enciende en forma automática. El LED (4b) emite flashes de luz. Puede cambiar el programa usando el botón. Cada vez que presione el botón, el LED del programa correspondiente muestra flashes de luz. Después de 3 segundos sin funcionar, el LED del programa seleccionado deja de emitir flashes de luz.
- La yogurtera comienza a calentarse.
  - Empieza la cuenta regresiva.
- Si desea cambiar de programa, cambie el tiempo de preparación en cualquier momento presionando el botón (4). Según el tiempo que haya elegido, el LED (4a, 4b or 4c) emite flashes de luz.
- 4a : programa de 8 horas  
4b : programa de 10 horas  
4c : programa de 12 horas
- Cuando haya terminado el tiempo del programa, se apaga el LED y la yogurtera deja de calentarse.
  - Desconecte el aparato.

## 3) CÓMO GUARDAR LOS YOGURES:

- Quite la tapa (1), evitando que se forme condensación en los envases (3a).
- Encastre las tapas (3b) en los envases de vidrio (3a) póngalos en la nevera y déjelos al menos 6 horas antes de degustarlos. Si los deja 24 horas, el yogur será más firme.

## Tiempo de fermentación

- Su yogur necesitará entre 8 y 12 horas de fermentación, según los ingredientes básicos que tenga y el resultado que usted desee obtener.



## Limpieza

- Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato en agua. Límpiolo con una esponja húmeda, agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
- Los envases de yogur (3a) y las tapas (3b and 1) pueden lavarse en lavavajillas.

| PROBLEMAS                                                                                                      | CAUSAS                                                                                                                                        | SOLUCIONES                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El yogur está demasiado líquido.                                                                               | Uso de leche semidescremada o descremada sin agregar leche en polvo. (Si esta leche se usa sola, no es lo suficientemente rica en proteínas). | Agregue 1 envase de yogur hecho de leche en polvo (2, si está hecho con leche descremada) o use leche entera y 1/2 envase de leche entera en polvo.               |
|                                                                                                                | La yogurtera se mueve, se sacude o vibra durante el proceso de fermentación.                                                                  | No mueva la yogurtera cuando esté en uso. (No la ponga en la nevera).                                                                                             |
|                                                                                                                | El cultivo lácteo ya no está activo.                                                                                                          | Cambie el cultivo lácteo o la marca del yogur. Verifique el vencimiento de su cultivo láctico o yogur.                                                            |
|                                                                                                                | La yogurtera se abrió durante el ciclo o la tapa no estaba correctamente colocada.                                                            | No quite los envases ni abra la yogurtera antes de que finalice el ciclo. Mantenga la yogurtera lejos de corrientes de aire cuando esté en uso.                   |
|                                                                                                                | El tiempo de fermentación fue demasiado corto.                                                                                                | Comience un segundo ciclo cuando haya terminado el primero.                                                                                                       |
|                                                                                                                | Los envases no se lavaron/enjuagaron en forma apropiada.                                                                                      | Antes de agregar la preparación a los envases, verifique que no haya restos de líquido lavavajillas, producto de limpieza o suciedad dentro de los envases.       |
|                                                                                                                | Se agregó fruta al yogur.                                                                                                                     | Recomendamos cocinar la fruta, o usar compotas o mermeladas (a temperatura ambiente). La fruta cruda libera ácidos que impiden la preparación correcta del yogur. |
| El yogur está demasiado ácido.                                                                                 | El tiempo de fermentación fue demasiado largo.                                                                                                | Asegúrese de reducir el tiempo de fermentación del lote siguiente.                                                                                                |
| Se formó un líquido viscoso (llamado suero) en la superficie del yogur al terminar el proceso de fermentación. | El yogur tuvo demasiada fermentación.                                                                                                         | Reduzca el tiempo de fermentación y/o agregue leche en polvo.                                                                                                     |

## — ¿Qué puede hacer si su yogurtera no funciona?

- Ante todo, verifique si está conectada.

Si a pesar de haber seguido todas estas instrucciones su aparato sigue sin funcionar: Póngase en contacto con su representante o con un centro de servicio oficial de TEFAL.

## Recetas

---

### YOGURES CON FRUTA COCIDA

#### YOGURES CON MERMELADA

**1 litro de leche entera, 1 yogur natural o 1 paquete de cultivo lácteo, 4 cucharadas de mermelada que no sea demasiado espesa y que contenga frutas pequeñas o pedacitos de fruta: fresa, arándanos, mermelada...**

Bata la mermelada con un poco de leche. Agregue el yogur o el cultivo lácteo. Mezcle bien y luego agregue el resto de la leche.

Vierta la mezcla en los envases y colóquelos en la yogurtera eligiendo el programa que desee (8, 10 o 12 horas).

**Otras opciones:** si desea hacer yogur con dos capas, solo coloque la mermelada en el fondo de los envases. Luego, agrégueles cuidadosamente la mezcla de leche/yogur o de leche/cultivo lácteo. Colóquelos en la yogurtera eligiendo el programa que desee (8, 10 o 12 horas).

#### YOGURES DE VAINILLA

**70 cl de leche entera, 20 g de leche semi-descremada en polvo, 1 yogur natural o 1 sobre de cultivo lácteo, 80 g de azúcar, 30 cl de crema líquida, 1 vaina de vainilla.**

Caliente la crema. Luego agregue la vainilla y el azúcar. Mezcle bien, de manera que se derrita el azúcar y se distribuyan adecuadamente las semillas de vainilla. Reserve. Mezcle el yogur (o el cultivo lácteo) con la leche, que agregará en forma gradual. Vierta la crema en la mezcla de leche/yogur o leche/cultivo lácteo mientras mezcla constantemente. Luego, agregue la leche en polvo. Vierta esta mezcla en los envases y coloque en la yogurtera eligiendo el programa que desee (8, 10 o 12 horas).



## Instruções de segurança

PT

- 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.
- Uwaga: Niewłaściwe użytkowanie może powodować obrażenia.
- Uwaga: Nie należy zanurzać urządzenia w cieczy.



#### **Proteção do ambiente em primeiro lugar!**

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

# Descrição

- |                                                   |                      |
|---------------------------------------------------|----------------------|
| 1 Tampa                                           | 3b - Tampa           |
| 2 Corpo                                           | 4 Botão de controlo: |
| 3 Recipientes para iogurte compostos por 2 partes | 4a - programa 8 h    |
| 3a - Boião de vidro                               | 4b - programa 10 h   |
|                                                   | 4c - programa 12 h   |

PT

## Recomendações

### - Antes da primeira utilização:

Lave a tampa (1), os boiões (3a) e as tampas (3b) com água quente e detergente para a loiça. Para limpar o interior do boião (2) passe, simplesmente, uma esponja húmida. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água.

### - Ao utilizar:

Não desloque a iogurteira durante o funcionamento, em particular não abra a tampa (1). Não coloque a iogurteira em locais sujeitos a vibrações (por exemplo, em cima de um frigorífico) nem expostos a correntes de ar. O cumprimento destas recomendações assegurará a qualidade dos seus iogurtes.

Para preparar os iogurtes irá precisar de um litro de leite e um fermento.

## Sugestões práticas para escolher o leite e o fermento.

### 1) ESCOLHA DO LEITE

- Por razões práticas, escolha leite gordo que não tenha de ser fervido (leite UHT ou leite em pó). O leite fresco ou não pasteurizado tem de ser fervido (durante pelo menos 5 minutos), arrefecido e coado para retirar a nata.

#### Comentários:

- O leite gordo dá maior firmeza ao iogurte e melhor sabor.
- O leite fresco ou não pasteurizado contém mais vitaminas e oligoelementos.
- Para iogurtes mais consistentes, pode adicionar 2 ou 3 colheres de sopa de leite em pó ao litro de leite, misturando com cuidado.
- Use leite à temperatura ambiente ou morno (aquecido até 37° C ou 40° C). Não use leite diretamente do frigorífico.

### 2) ESCOLHA DO FERMENTO

Como fermento, é possível utilizar:

- Um iogurte natural comercial (preferencialmente feito com leite gordo) com a data de validade mais alargada possível.
- Fermento liofilizado (disponível em supermercados, farmácias e em certas lojas de produtos dietéticos). Neste caso siga as recomendações na etiqueta.
- Um iogurte preparado por si.

**Importante:**  
aquando da primeira preparação, guarde um destes iogurtes como fermento para as seguintes preparações. Recomenda-se que substitua o fermento após cinco utilizações, uma vez que este deteriora-se ao longo do tempo e dá um resultado menos consistente.

# Preparação dos iogurtes

## Comentários:

- Os iogurtes podem ser mantidos no frigorífico durante um período máximo de 14 dias.
- Outros tipos de iogurtes devem ser consumidos mais cedo (num prazo de 7 dias).
- Nunca coloque o aparelho no frigorífico.

## 1) PREPARAÇÃO DA MISTURA:

- Cuidadosamente misture um litro de leite com o fermento que escolheu (iogurte ou fermento liofilizado) num recipiente equipado com um bico de verter.

Evite bater o preparado até fazer espuma. Evite deixar que o preparado ganhe espuma.

Para misturar bem, bata o iogurte com um garfo de modo a formar uma massa homogênea e vá adicionando o leite sem parar de mexer. Se utilizar fermento liofilizado, adicione-o ao leite e misture com cuidado.

- Divida a preparação obtida pelos boiões (3a).

- Coloque os boiões (3a), sem a tampa (3b), na iogurteira.

- Coloque a tampa (1) na iogurteira.

## 2) COLOCAR A IOGURTEIRA EM FUNCIONAMENTO:

Ligue a iogurteira. O sistema arranca automaticamente.

O LED (4b) fica intermitente. Pode alterar o programa utilizando o botão. Cada vez que pressionar o botão, o LED no programa correspondente fica intermitente. Após 3 segundos sem ação, o LED no programa selecionado deixa de ficar intermitente.

- A iogurteira começa a aquecer.

- Inicia-se a contagem decrescente.

Caso pretenda alterar o programa, pode alterar o tempo de preparação em qualquer momento, pressionando o botão (4).

Dependendo da escolha efetuada, o LED (4a, 4b ou 4c) fica intermitente.

4a : programa 8 h

4b : programa 10 h

4c : programa 12 h

- Uma vez decorrido o tempo do programa, o LED desliga-se e a iogurteira para o aquecimento.

- Desligue o aparelho.

## 3) GUARDAR OS IOGURTES:

- Retire a tampa (1) com cuidado para que a condensação não caia nos boiões (3a).

- Coloque as tampas (3b) nos boiões de vidro e coloque no frigorífico. Deixe em repouso durante pelo menos 6 horas antes de provar. Se deixar em repouso durante 24 horas, o iogurte ficará mais firme.

## Tempo de fermentação

- O seu iogurte precisará entre 8 a 12 horas de fermentação, dependendo dos ingredientes básicos e do resultado que procura.



## Limpeza

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à sua limpeza.

- Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água. Limpe com uma esponja húmida e água quente com detergente para a loiça. Enxagúe e seque.

- Os boiões de iogurte (3a) e as tampas (3b e 1) podem ser lavados na máquina.

# Soluções para os problemas mais comuns\_\_\_\_\_

PT

| PROBLEMAS                                                                                   | CAUSAS                                                                                                                         | SOLUÇÕES                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O iogurte está demasiado líquido.                                                           | Uso de leite meio-gordo ou magro sem adição de leite em pó (este leite usado sozinho não é suficientemente rico em proteínas). | Adicionar um frasco de iogurte feito com leite em pó (2 caso se tenha usado leite magro) ou use leite gordo e 1/2 frasco de leite gordo em pó.                              |
|                                                                                             | A iogurteira move-se, dá solavancos ou vibra durante a fermentação.                                                            | Não mexa na iogurteira enquanto esta estiver em utilização (não a coloque no frigorífico).                                                                                  |
|                                                                                             | O fermento já não está activo.                                                                                                 | Substitua a cultura inicial ou a marca de iogurte. Verifique a data de validade da sua cultura inicial ou iogurte.                                                          |
|                                                                                             | A iogurteira foi aberta durante o ciclo ou a tampa ficou mal colocada.                                                         | Não retire os frascos nem abra a iogurteira antes de terminar o ciclo. Mantenha a iogurteira afastada das correntes de ar durante a utilização.                             |
|                                                                                             | Tempo de fermentação demasiado curto.                                                                                          | Inicie um segundo ciclo quando o primeiro tiver terminado.                                                                                                                  |
|                                                                                             | Os boiões não foram lavados/enxaguados de forma adequada.                                                                      | Antes de colocar o preparado nos frascos, verifique se estes não têm vestígios de detergente, produto de limpeza ou sujidade.                                               |
|                                                                                             | Adicionar fruta ao iogurte.                                                                                                    | Recomendamos que a fruta seja cozinhada ou que se usem compotas ou doces (à temperatura ambiente). A fruta crua liberta ácidos que impedem a correta preparação do iogurte. |
| O iogurte está demasiado amargo.                                                            | Tempo de fermentação demasiado longo.                                                                                          | Assegure-se que reduz o tempo de fermentação da preparação seguinte.                                                                                                        |
| Um líquido viscoso (chamado soro) formou-se na superfície do iogurte no fim da fermentação. | Demasiada fermentação.                                                                                                         | Reduza o tempo de fermentação e/ou adicione leite em pó.                                                                                                                    |

---

## O que fazer se o aparelho não funcionar?

- Antes de mais verifique se está ligado.

Se seguiu todas as instruções e mesmo assim o aparelho não funciona:

Contacte o seu revendedor ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

## Receitas

---

### IOGURTES COM FRUTA COZIDA

#### IOGURTES DE COMPOTA

1 litro de leite gordo, 1 iogurte natural ou 1 pacote de fermento, 4 colheres de compota que não seja demasiado espessa e que contenha pequenas bagas ou pedaços de fruta: groselhas, mirtilos, ruibarbo, gengibre, morango, marmelada.

Bata a compota com um pouco de leite. Adicione o iogurte ou fermento. Misture bem e adicione o resto do leite.

Verta a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira, seleccionando um dos programas preferidos (8, 10 e 12 horas).

**Outras opções:** se quiser fazer um iogurte com duas camadas, basta colocar a compota no fundo dos frascos. De seguida, adicione o leite/iogurte ou o leite/fermento nos boiões. Coloque-os na iogurteira, seleccionando o programa preferido (8, 10 ou 12 horas).

#### IOGURTES DE BAUNILHA

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

Aqueça as natas e adicione a baunilha e o açúcar. Misture bem de modo a que o açúcar derreta e as sementes de baunilha fiquem bem distribuídas. Reserve. Misture o iogurte (ou o fermento) ao leite, que é adicionado gradualmente. Coloque as natas na mistura de leite/iogurte ou leite/fermento sem deixar de mexer e adicione o leite em pó. Verta esta preparação nos boiões e coloque na iogurteira seleccionando o programa preferido (8, 10 ou 12 horas).

## Avvertenze 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.
- Avvertimento: l'uso improprio può provocare lesioni.
- Avvertimento: l'apparecchio non deve essere immerso.



#### **Protezione ambientale**

- ① Questo apparecchio contiene numerosi materiali riciclabili o riutilizzabili.
- ➡ Portarlo in un punto di raccolta o in un centro di assistenza autorizzato affinché venga riciclato.



# Descrizione

- |                                                   |                          |
|---------------------------------------------------|--------------------------|
| 1 Coperchio                                       | 3b - Coperchio           |
| 2 Corpo dell'apparecchio                          | 4 Pannello di controllo: |
| 3 Contenitori per lo yogurt, composti di 2 parti: | 4a - Programma 8 ore     |
| 3a - Vasetto in vetro                             | 4b - Programma 10 ore    |
|                                                   | 4c - Programma 12 ore    |

## Raccomandazioni

IT

### - Prima del primo utilizzo:

Pulire il coperchio (1), i vasetti (3a) e i loro coperchi (3b) a mano con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Per pulire l'interno del vasetto (2), usare una spugna umida. Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua.

### - Durante l'uso:

Non spostare la yogurtiera quando è in funzione; in particolare, non aprire il coperchio (1). Non posizionare la yogurtiera su superfici soggette a vibrazioni (ad esempio sopra un frigorifero) o esposte a correnti d'aria. Il rispetto di queste raccomandazioni assicurerà la buona riuscita dello yogurt.

Per preparare gli yogurt è necessario un litro di latte e dei fermenti.

## Consigli pratici per la scelta di latte e fermenti

### 1) SCELTA DEL LATTE

- Per ragioni pratiche, usare latte intero già pastorizzato (latte UHT o latte in polvere). Il latte crudo o non pastorizzato deve essere bollito per almeno 5 minuti, raffreddato e filtrato per rimuovere la panna. **Commenti:**
- Il latte intero rende lo yogurt più denso e conferisce un sapore migliore.
- Il latte fresco o pastorizzato contiene più vitamine ed elementi essenziali.
- Per ottenere yogurt più consistenti, aggiungere 2 o 3 cucchiaini di latte in polvere al litro di latte, mescolando con cura.
- Usare latte a temperatura ambiente o tiepido (37°C o 40°C). Non usare latte freddo di frigorifero.

### 2) SCELTA DEI FERMENTI

Come fermento è possibile usare uno dei seguenti:

- Un vasetto di yogurt naturale in commercio (preferibilmente intero), con la scadenza più lontana possibile dalla data di acquisto.
- Fermenti surgelati (acquistabili presso supermercati, farmacie, negozi di alimenti biologici). In tal caso, seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- Un vasetto di yogurt preparato con questo apparecchio.

**Importante:**  
dopo la prima preparazione, conservare lo yogurt di uno dei vasetti per usarlo come fermento nelle preparazioni successive. Si raccomanda di sostituirlo dopo 5 preparazioni, poiché si deteriora col tempo e produce risultati meno consistenti.

## Commenti:

- Gli yogurt possono essere conservati in frigorifero per un massimo di 14 giorni. Altri tipi di yogurt devono essere consumati entro 7 giorni.
- Non riporre l'apparecchio in frigorifero.

## 1) PREPARARE LA MISCELA:

- Mescolare con cura un litro di latte con il fermento desiderato (yogurt o fermenti surgelati-liofilizzati) in un contenitore dotato di beccuccio. Evitare che la preparazione diventi spumosa o che formi schiuma.
- Per una corretta miscelazione, sbattere lo yogurt usando una forchetta a formare una pasta liscia, quindi aggiungere il latte continuando a mescolare. In caso di fermenti surgelati-liofilizzati, aggiungerli al latte e mescolare con cura.
- Versare la miscela nei vasetti (3a).
- Posizionare i vasetti (3a), senza i loro coperchi (3b), nella yogurtiera.
- Collocare il coperchio (1) sulla yogurtiera.

## 2) METTERE IN FUNZIONE LA YOGURTIERA:

Collegare la yogurtiera alla presa di corrente. L'apparecchio si avvia automaticamente. La spia (4b) lampeggerà. È possibile modificare il programma usando il pulsante.

A ogni pressione del pulsante, la spia del programma corrispondente lampeggerà. Dopo 3 secondi di inattività, la spia del programma selezionato smette di lampeggiare.

- La yogurtiera inizia a scaldarsi.
- Il timer si avvia.

Se si desidera cambiare il programma, è possibile modificare il tempo di preparazione in qualsiasi momento, premendo il pulsante (4).

A seconda della scelta eseguita, lampeggerà la spia (4a, 4b or 4c).

4a : programma 8 ore

4b : programma 10 ore

4c : programma 12 ore

- Quando il tempo del programma è scaduto, la spia si spegne e la yogurtiera smette di riscaldarsi.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

## 3) CONSERVARE GLI YOGURT:

- Rimuovere il coperchio (1), facendo attenzione a non lasciare che la condensa penetri nei vasetti (3a).
- Chiudere i vasetti (3a) con i loro coperchi (3b) e conservarli in frigorifero per almeno 6 ore prima di consumarli. Se lasciati per 24 ore lo yogurt sarà più denso.

## Durata della fermentazione

- Lo yogurt necessita da 8 a 12 ore di fermentazione, a seconda degli ingredienti e del risultato che si desidera ottenere.



## Pulizia

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua. Pulirlo con una spugna umida e acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare.
- I vasetti di yogurt (3a) e i coperchi (3b e 1) sono lavabili in lavastoviglie.

| PROBLEMA                                                                                               | CAUSA                                                                                                                                                 | SOLUZIONE                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lo yogurt è troppo liquido.                                                                            | E' stato usato latte scremato o parzialmente scremato senza aggiungere il latte in polvere (questo tipo di latte non è abbastanza ricco di proteine). | Aggiungere 1 vasetto di yogurt preparato con latte in polvere (2 in caso di latte scremato) o usare latte intero e 1/2 vasetto di latte intero in polvere.                          |
|                                                                                                        | La yogurtiera si muove, sobbalza o vibra durante la fermentazione.                                                                                    | Non spostare la yogurtiera quando è in funzione (non riparla in frigorifero).                                                                                                       |
|                                                                                                        | I fermenti non sono più attivi.                                                                                                                       | Modificare i fermenti o la marca di yogurt. Controllare la data di scadenza.                                                                                                        |
|                                                                                                        | La yogurtiera è stata aperta durante il ciclo o il coperchio non è stato posizionato correttamente.                                                   | Non rimuovere i vasetti e non aprire la yogurtiera prima della fine del ciclo. Tenere la yogurtiera al riparo dalle correnti d'aria quando è in funzione.                           |
|                                                                                                        | Durata della fermentazione troppo breve.                                                                                                              | Iniziare un secondo ciclo al termine del primo.                                                                                                                                     |
|                                                                                                        | I vasetti non sono stati lavati/risciacquati correttamente.                                                                                           | Prima di versare la preparazione nei vasetti, controllare che al loro interno non siano presenti tracce di acqua, detersivo o sporcizia.                                            |
|                                                                                                        | Allo yogurt è stata aggiunta frutta.                                                                                                                  | Si raccomanda di cuocere la frutta o di usare composte o marmellate (a temperatura ambiente). La frutta cruda rilascia acidi che impediscono la corretta preparazione dello yogurt. |
| Lo yogurt è troppo acidulo.                                                                            | Durata della fermentazione troppo lunga.                                                                                                              | Ridurre la durata della fermentazione della preparazione successiva.                                                                                                                |
| Al termine della fermentazione, sulla superficie dello yogurt si è formato un liquido viscoso (siero). | Fermentazione eccessiva.                                                                                                                              | Ridurre la durata della fermentazione e/o aggiungere latte in polvere.                                                                                                              |

## Che cosa fare se l'apparecchio non funziona?

- Verificare che l'apparecchio sia collegato alla presa di corrente.

Se sono state seguite le istruzioni e l'apparecchio continua a non funzionare, contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato TEFAL.

## Ricette

### YOGURT ALLA FRUTTA

#### YOGURT ALLA MARMELLATA

**1 litro di latte intero, 1 yogurt naturale o 1 pacchetto di fermenti, 4 cucchiaini di marmellata (non eccessivamente densa e contenente bacche o pezzetti di frutta: ribes, mirtilli, rabarbaro, zenzero, fragola, arancia)**

Montare la marmellata con una piccola quantità di latte. Aggiungere lo yogurt o i fermenti. Mescolare bene e aggiungere il latte rimanente.

Versare la miscela nei vasetti, inserirli nella yogurtiera e selezionare il programma desiderato (8, 10 o 12 ore).

**Altre opzioni:** se si desidera creare uno yogurt a due strati, versare la marmellata sul fondo dei vasetti. Quindi aggiungere con cura la miscela latte/yogurt o latte/fermenti nei vasetti. Inserirli nella yogurtiera e selezionare il programma desiderato (8, 10 o 12 ore).

#### YOGURT ALLA VANIGLIA

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

Riscaldare la panna, quindi aggiungere la vaniglia e lo zucchero. Mescolare bene affinché lo zucchero si sciolga e i semi di vaniglia si distribuiscano uniformemente. Mescolare lo yogurt (o i fermenti) con il latte, aggiungendolo gradualmente. Versare la panna nella miscela latte/yogurt o latte/fermenti continuando a mescolare, quindi aggiungere il latte in polvere. Versare la miscela nei vasetti, inserirli nella yogurtiera e selezionare il programma desiderato (8, 10 o 12 ore).

## Οδηγίες ασφαλείας

- 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.
- Προσοχή: Οποιαδήποτε κακή χρήση ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμό.
- Προσοχή: Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε υγρό.



**■ Σκεφτείτε το περιβάλλον!**

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- Αποθέστε την σε ένα σημείο συλλογής αστικών απορριμμάτων της περιοχής σας ή σε ένα εγκεκριμένο κέντρο σέρβις, όπου θα απορριφθεί σωστά.

# Περιγραφή

- 1 Καπάκι
- 2 Κυρίως σώμα
- 3 Δοχεία γιαουρτιού αποτελούμενα από 2 μέρη:  
3α - Γυάλινο δοχείο

- 3b - Καπάκι
- 4 Πλήκτρο ελέγχου:  
4α - Πρόγραμμα 8 ωρών  
4b - Πρόγραμμα 10 ωρών  
4c - Πρόγραμμα 12 ωρών

## Συστάσεις

### - Πριν από την πρώτη χρήση:

Πλύνετε το καπάκι (1), τα δοχεία (3α) και τα καπάκια (3b) με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων. Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου (2), απλά σκουπίστε το με ένα νωπό σφουγγάρι. Μη βυθίζετε ποτέ το κυρίως σώμα της συσκευής σε νερό.

### - Κατά τη χρήση:

Μην μετακινείτε τη γιαουρτομηχανή κατά τη χρήση, ειδικότερα δε μην ανοίγετε το καπάκι (1). Μην τοποθετείτε τη γιαουρτομηχανή σε σημεία που υπόκεινται δονήσεις (π.χ., πάνω στο ψυγείο) ή που είναι εκτεθειμένα σε ρεύματα αέρα. Η συμμόρφωσή σας με αυτές τις συστάσεις θα εξασφαλίσει την ποιότητα των γιαουρτιών σας.

Για να παρασκευάσετε τα γιαούρτια, θα χρειαστείτε ένα λίτρο γάλα και γιαουρτοπυτιά.

## Πρακτικές συμβουλές για να επιλέξετε το γάλα και τη γιαουρτοπυτιά

### 1) ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

- Για πρακτικούς λόγους, επιλέξτε πλήρες γάλα, το οποίο δεν χρειάζεται βράσιμο (γάλα υψηλής παστερίωσης ή γάλα σε σκόνη). Το φρέσκο ή το απαστερίωτο γάλα πρέπει να βράσει (για τουλάχιστον 5 λεπτά), κατόπιν να σουρωθεί για να αφαιρεθεί η πένα. **Σχόλια:**

- Το πλήρες γάλα δίνει πιο μεστή υφή και καλύτερη γεύση στο γιαούρτι.  
- Το φρέσκο ή το παστεριωμένο γάλα περιέχει περισσότερες βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.

- Για πιο δεμένο γιαούρτι, προσθέστε 2-3 κουταλιές της σούπας γάλα σε σκόνη σε ένα λίτρο γάλα, ανακατεύοντας καλά.

- Χρησιμοποιήστε γάλα σε θερμοκρασία δωματίου ή χλιαρό (ζεστάνετε στους 37°C ή τους 40°C). Μην χρησιμοποιείτε γάλα απευθείας από το ψυγείο.

### 2) ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΙΑΟΥΡΤΟΠΥΤΙΑΣ

Αποτελείται από ένα από τα παρακάτω:

- Από ένα φυσικό γιαούρτι του εμπορίου (κατά προτίμηση από πλήρες γάλα) με όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ημερομηνία λήξης.

- Από στεγνή-ξηρή μαγιά (διατίθεται στα σούπερ-μάρκετ, τα φαρμακεία και σε ορισμένα καταστήματα τροφίμων). Σε αυτή την περίπτωση, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία της μαγιάς.

- Από ένα γιαούρτι που έχετε φτιάξει εσείς.

### Σημαντικό :

μόλις φτιάξετε την πρώτη παρτίδα, απλά κρατήστε ένα από αυτά τα γιαούρτια ως γιαουρτοπυτιά για τις επόμενες παρτίδες σας. Συνιστάται να αλλάζετε την πυτιά κάθε 5 παρτίδες, καθώς χαλάει με τον καιρό και το αποτέλεσμα που δίνει δεν είναι και τόσο δεμένο.

## Σχόλια:

- Τα γιαούρτια μπορούν να διατηρηθούν στο ψυγείο για **14 ημέρες** το πολύ. Άλλοι τύποι γιαουρτιού πρέπει να καταναλώνονται πιο σύντομα (εντός **7 ημερών**).
- Μην βάζετε ποτέ τη συσκευή μέσα στο ψυγείο.

## 1) ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΙΓΜΑΤΟΣ:

- Αναμίξτε προσεκτικά ένα λίτρο γάλα με τη γιαουρτοπιτά της επιλογής σας (γιαούρτι ή στεγνή-ξηρή μαγιά) σε ένα δοχείο με στόμιο αποστράγγισης. Μην δουλέψετε το μίγμα σε αφρό. Μην επιτρέψετε στο μίγμα να γίνει αφρώδες.
- Για καλή ανάμιξη, χτυπήστε το γιαούρτι με ένα πιρούνι, μέχρι να σχηματιστεί μία απαλή κρέμα, κατόπιν προσθέστε το γάλα, ανακατεύοντας διαρκώς. Αν χρησιμοποιείτε στεγνή-ξηρή μαγιά, προσθέστε τη στο γάλα και ανακατέψτε προσεκτικά.
- Μοιράστε το μίγμα στα δοχεία (3α).
- Βάλτε τα δοχεία (3α), χωρίς τα καπάκια τους (3β), μέσα στη γιαουρτομηχανή.
- Βάλτε το καπάκι (1) στη γιαουρτομηχανή.

## 2) ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΟΜΗΧΑΝΗΣ:

- Βάλτε τη γιαουρτομηχανή στην πρίζα. Το σύστημα ενεργοποιείται αυτομάτως. Η φωτεινή ένδειξη (4b) αναβοσβήνει. Μπορείτε να αλλάξετε το πρόγραμμα με το πλήκτρο Κάθε που πατάτε το κουμπί, αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη του αντίστοιχου προγράμματος. Μετά από 3 δευτερόλεπτα αδράνειας η φωτεινή ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος σταματά να αναβοσβήνει.
- Η γιαουρτομηχανή αρχίζει να θερμαίνεται.
  - Ο χρόνος αρχίζει να μετρά αντίστροφα.
- Αν επιθυμείτε να αλλάξετε πρόγραμμα, μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο παρασκευής ανά πάσα στιγμή, πατώντας το πλήκτρο (4).
- Ανάλογα με την επιλογή σας, αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη (4α, 4b ή 4c).

4α: πρόγραμμα 8 ωρών

4b: πρόγραμμα 10 ωρών

4c: πρόγραμμα 12 ωρών

- Μόλις περάσει ο χρόνος του προγράμματος, η φωτεινή ένδειξη σβήνει και η γιαουρτομηχανή σταματά να θερμαίνεται.
- Βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.

## 3) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΓΙΑΟΥΡΤΩΝ:

- Αφαιρέστε το καπάκι (1), προσέχοντας να μην αφήσετε να μπουν υδρατμοί μέσα στα δοχεία (3α).
- Στερεώστε τα καπάκια (3β) επάνω στα γυάλινα δοχεία (3α) και βάλτε τα στο ψυγείο, όπου θα τα αφήσετε για τουλάχιστον 6 ώρες πριν να δοκιμάσετε το γιαούρτι. Αν τα αφήσετε για 24 ώρες, το γιαούρτι θα γίνει πιο σφιχτό.

## Χρόνος ζύμωσης

- Το γιαούρτι σας χρειάζεται ζύμωση από 8 ως 12 ώρες ανάλογα με τα βασικά συστατικά και το αποτέλεσμα που επιθυμείτε.



## Καθαρισμός

- Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα προτού την καθαρίσετε.
- Μην βυθίζετε ποτέ το κυρίως σώμα της συσκευής σε νερό. Καθαρίστε την με ένα νωπό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα. Ξεβγάλετε και στεγνώστε.
- Τα δοχεία γιαουρτιού (3α) και τα καπάκια (3β και 1) μπορούν να πλυθούν με ασφάλεια στο πλυντήριο πιάτων.



# Λύσεις για τα συνηθέστερα προβλήματα

| ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ                                                                                                   | ΑΙΤΙΕΣ                                                                                                                                                       | ΛΥΣΕΙΣ                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Το γιαούρτι είναι πολύ ρευστό.                                                                               | Χρησιμοποιήσατε ημιαποβουτυρωμένο ή αποβουτυρωμένο γάλα χωρίς να προσθέσετε γάλα σε σκόνη (αυτό το γάλα από μόνο του δεν είναι αρκετά πλούσιο σε πρωτεΐνες). | Προσθέστε 1 δοχείο γιαουρτιού γάλα σε σκόνη (2 αντρόκειται για αποβουτυρωμένο γάλα) ή χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα και 1/2 δοχείο πλήρες γάλα σε σκόνη.                                      |
|                                                                                                              | Η γιαουρτομηχανή μετακινείται, αναπηδά ή δονείται κατά τη ζύμωση.                                                                                            | Μην μετακινείτε τη γιαουρτομηχανή ενώ λειτουργεί (μην τη βάλετε πάνω στο ψυγείο).                                                                                                          |
|                                                                                                              | Η γιαουρτοπυτιά δεν είναι πλέον ενεργή.                                                                                                                      | Αλλάξτε μαγιά ή μάρκα γιαουρτιού. Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης της μαγιάς ή του γιαουρτιού σας.                                                                                            |
|                                                                                                              | Η γιαουρτομηχανή ανοίχτηκε κατά τον κύκλο ή το καπάκι δεν τοποθετήθηκε σωστά.                                                                                | Μην βγάζετε τα δοχεία και μην ανοίγετε τη γιαουρτομηχανή πριν από το τέλος του κύκλου. Διατηρείτε τη γιαουρτομηχανή μακριά από ρεύματα αέρα όταν τη χρησιμοποιείτε.                        |
|                                                                                                              | Πολύ μικρός χρόνος ζύμωσης.                                                                                                                                  | Αρχίστε ένα δεύτερο κύκλο μόλις ολοκληρωθεί ο πρώτος.                                                                                                                                      |
|                                                                                                              | Τα δοχεία δεν πλύθηκαν/ στεγνώθηκαν καλά.                                                                                                                    | Πριν να χύσετε το μίγμα σας στα δοχεία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν απομείνει ίχνη υγρού πιάτων, καθαριστικού ή βρωμιές στο εσωτερικό των δοχείων.                                           |
| Το γιαούρτι είναι πολύ ξινό.                                                                                 | Προστέθηκαν φρούτα στο γιαούρτι.                                                                                                                             | Συνιστούμε να βράζετε τα φρούτα ή να χρησιμοποιείτε κομπόστες ή μαρμελάδες (σε θερμοκρασία δωματίου). Τα ωμά φρούτα αυξάνουν τα οξέα και αυτό εμποδίζει τη σωστή παρασκευή του γιαουρτιού. |
|                                                                                                              | Πολύ μεγάλος χρόνος ζύμωσης.                                                                                                                                 | Μειώστε το χρόνο ζύμωσης για την επόμενη παρτίδα.                                                                                                                                          |
| Σχηματίστηκε ένα ιξώδες υγρό (το οποίο ονομάζεται ορός) στην επιφάνεια του γιαουρτιού στο τέλος της ζύμωσης. | Πάρα πολλή ζύμωση.                                                                                                                                           | Μειώστε το χρόνο ζύμωσης ή/ και προσθέστε γάλα σε σκόνη.                                                                                                                                   |

## Τι να κάνετε αν η συσκευή σας δεν λειτουργεί;

- Πρώτα-πρώτα, βεβαιωθείτε ότι είναι στην πρίζα.

Αν έχετε ακολουθήσει όλες τις οδηγίες και η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί:

Επικοινωνήστε με τον έμπορό σας ή με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

## Συνταγές

### ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ ΜΕ ΚΑΤΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

#### ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ

**1 λίτρο πλήρες γάλα, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 πακέτο μαγιά, 4 κουταλιές της σούπας μαρμελάδα που δεν είναι πολύ πηχτή και που περιέχει μικρά μούρα ή κομματάκια φρούτων: μαρμελάδα με μύρτιλλα, βακίνια, ρήα, τζίντζερ, φράουλες.**

Χτυπήστε τη μαρμελάδα με λίγο γάλα. Προσθέστε το γιαούρτι ή τη μαγιά.

Ανακατέψτε καλά και κατόπιν προσθέστε το υπόλοιπο γάλα.

Χύστε το μίγμα στα δοχεία και βάλτε τα μέσα στη γιαουρτομηχανή, επιλέγοντας το πρόγραμμα που επιθυμείτε (8, 10 ή 12 ωρών).

**Άλλες επιλογές:** αν θέλετε να φτιάξετε γιαούρτι με δύο στρώσεις, απλά βάλτε τη μαρμελάδα στον πάτο των δοχείων. Κατόπιν, προσθέστε προσεκτικά το μίγμα γάλακτος/γιαουρτιού ή γάλακτος/μαγιάς μέσα στα δοχεία. Βάλτε τα μέσα στη γιαουρτομηχανή επιλέγοντας το πρόγραμμα που επιθυμείτε (8, 10 ή 12 ωρών).

#### ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ

**70 cl πλήρες γάλα, 20 g ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 φακελάκι μαγιά, 80 g ζάχαρη, 30 cl ρευστή κρέμα, 1 στέλεχος βανίλιας.**

Ζεστάνετε την κρέμα, κατόπιν προσθέστε τη βανίλια και τη ζάχαρη.

Ανακατέψτε καλά, ώστε η ζάχαρη να λιώσει και να κατανεμηθούν σωστά οι σπόροι της βανίλιας. Βάλτε το στην άκρη. Ανακατέψτε το γιαούρτι (ή τη μαγιά) με το γάλα, το οποίο πρέπει να προσθέσετε σταδιακά. Χύστε την κρέμα μέσα στο μίγμα γάλακτος/γιαουρτιού ή γάλακτος/μαγιάς ενώ ανακατεύετε συνεχώς, κατόπιν προσθέστε το γάλα σε σκόνη. Χύστε αυτό το μίγμα στα δοχεία και βάλτε τα μέσα στη γιαουρτομηχανή, επιλέγοντας το πρόγραμμα που επιθυμείτε (8, 10 ή 12 ωρών).

## Conseils de sécurité

- 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.

Attention : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.

- Attention : ne pas immerger le produit dans l'eau.



#### **Participons à la protection de l'environnement !**

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

# Description

- |    |                                      |    |                      |
|----|--------------------------------------|----|----------------------|
| 1  | Couvercle                            | 4  | Bouton de commande : |
| 2  | Corps                                | 4a | - programme 8h       |
| 3  | Pots de yaourt composés de 2 parties | 4b | - programme 10h      |
| 3a | - Pot en verre                       | 4c | - programme 12h      |
| 3b | - Couvercle                          |    |                      |

## Recommandations

### - Avant la première utilisation :

Nettoyez le couvercle (1), les pots (3a) et les couvercles (3b) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve (2), 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 (1). 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. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos yaourts.

FR

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 (au minimum 5 minutes), 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.

**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.

### 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 préconisations sur la notice du ferment.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.

# Réalisation des yaourts

## Remarques :

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 14 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement (dans les 7 jours).
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

## 1) PRÉPARATION DU MÉLANGE :

- 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. Évitez de faire mousser la préparation.
- Répartissez le mélange dans les pots (3a).
- Placez les pots (3a), sans leur couvercle (3b), dans la yaourtière.
- Posez le couvercle (1) sur la yaourtière.

## 2) MISE EN MARCHÉ DE LA YAOURTIÈRE :

Branchez la yaourtière. Le système se met automatiquement en marche.

La led 10h (4b) clignote. Vous pouvez changer de programme à l'aide du bouton (4). A chaque pression sur le bouton, la led du programme correspondant clignote. Au bout de 3s sans action la led du programme choisi devient fixe.

- La yaourtière passe en chauffe.

- Le temps décroît.

Si vous souhaitez changer de programme, vous pouvez, à tout moment, changer le temps de préparation à l'aide du bouton (4).

Suivant le choix fait, la led (4a, 4b ou 4c) clignote.

4a : programme « 8h »

4b : programme « 10h »

4c : programme « 12h »

- Lorsque le temps de votre programmation est terminé, la led s'éteint et la yaourtière arrête la chauffe.

- Débranchez l'appareil.

## 3) RANGEMENT DES YAOURTS :

- Soulevez le couvercle (1), en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots (3a).

- Clipsez les couvercles (3b) sur les pots en verre (3a) et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

## Temps de fermentation

- Votre yaourt aura besoin d'une fermentation de 8 à 12h, en fonction des ingrédients de base et du résultat souhaité.



## Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec une éponge humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Les pots de yaourt (3a) et les couvercles (3b et 1) passent au lave-vaisselle.

# Quelles solutions à vos problèmes fréquents ? \_\_\_\_\_

| 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 ou le couvercle a été mal positionné.                                                      | Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle. 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.                                                                                                                                    |

FR

## 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 ?

Adressez-vous à votre revendeur, ou à un centre service agréé Tefal.

## Recettes

---

### YAOURTS AUX FRUITS CUIITS

#### YAOURTS À LA CONFITURE

**1 litre de lait entier, 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 en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 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 en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 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 en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).



## 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 werksomgevingen, op boerderijen, door de gasten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen, op locaties zoals een bed & breakfast.
- Waarschuwing: verkeerd gebruik kan letsels veroorzaken.
- Waarschuwing: u mag het apparaat niet onderdompelen.



#### **Het milieu komt op de eerste plaats!**

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

# Beschrijven

- 1 Deksel
- 2 Behuizing
- 3 Yoghurtpotjes bestaande uit 2 delen:
  - 3a - Glazen potje
  - 3b - Deksel

- 4 Bedieningstoetsen:
  - 4a - Programma 8u
  - 4b - Programma 10u
  - 4c - Programma 12u

## Aanbevelingen

- **Vóór het eerste gebruik:** Het deksel schoonmaken (1), de potjes (3a) en de deksels (3b) in een warm sopje of in de vaatwasser. Gebruik gewoon een vochtig sponsje om de binnenkant van het reservoir (2) 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 deksel (1) absoluut niet. Plaats de yoghurtmaker niet op een plek waar hij blootstaat aan trillingen (bijvoorbeeld op een koelkast) of tocht. Het volgen van dit advies garandeert het slagen van uw yoghurtbereidingen.

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) of gepasteuriseerde melk moet eerst minimaal 5 minuten koken, afkoelen en gezift worden om eventuele vellen te verwijderen.

#### Opmerkingen:

- Volle melk geeft de yoghurt meer stevigheid en smaak.
- Rauwe of gepasteuriseerde melk bevat meer vitaminen en spoorelementen.
- Voor een vastere 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 de aanbevelingen 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.**

NL

## Opmerkingen:

- Natuuryoghurt kan maximaal 14 dagen in de koelkast worden bewaard. Andere yoghurttypes moeten sneller geconsumeerd worden (binnen 7 dagen).
- Plaats nooit het apparaat zelf in de koelkast.

## 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. Laat de bereiding niet schuimen.
- 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 (3a).
- Plaats de potjes (3a) zonder deksel (3b) in de yoghurtmaker.
- Plaats het deksel (1) op de yoghurtmaker.

## 2) DE YOGHURTMAKER AANZETTEN

- Sluit de yoghurtmaker aan. Het systeem schakelt automatisch in. Het 10h (4b)-ledlampje knippert. Druk op knop 4 om het programma te wijzigen. Bij elke druk op de knop begint de led van het overeenkomstige programma te knipperen. Na 3 seconden van inactiviteit stopt de led van het gekozen programma met knipperen.

- De yoghurtmachine schakelt over naar de warmhoudstand.
- De tijd loopt af.

Als u van programma wilt wisselen, dan kunt u op elk gewenst moment de bereidingstijd veranderen met behulp van knop (4).

Naargelang de gemaakte keuze gaat ledlampje (4a, 4b of 4c) knipperen.

4a: programma '8u'

4b: programma '10u'

4c: programma '12u'

- Zodra de programmeringstijd klaar is, gaat het ledlampje uit en de yoghurtmachine stopt de warmhoudfunctie.
- Schakel het apparaat uit

## 3) DE YOGHURT BEWAREN

- Verwijder het deksel (1) en let hierbij op dat er geen condensdruppels in de potjes (3a) druipen.
- Doe de deksels (3b) op de glazen potjes (3a) en plaats deze minstens 6 uur in de koelkast alvorens er van te genieten.

## Fermentatietijd

- Uw yoghurt heeft een fermentatietijd van 8 tot 12 uur nodig, afhankelijk van de basisingrediënten en het gewenste resultaat.



## 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 met een vochtige spons doek en een warm sopje. Spoel en droog af.
- De yoghurtpotjes (3a) en de deksels (3b - 1) 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.                          | Verplaats 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.<br>Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw melk of yoghurt.                                                                    |
|                                                                                                                        | De yoghurtmaker is tijdens de cyclus open geweest of het deksel is niet goed geplaatst.                                  | Verwijder de potjes niet of open de yoghurtmaker niet voordat het programma is voltooid.<br>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.                                           |
|                                                                                                                        | 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.                      |
| Yoghurt te zuur.                                                                                                       | 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.                                                                                                                           |

NL

## 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 van Tefal.

## Recepten

### YOGHURT MET GEKOOKTE VRUCHTEN

#### YOGHURT MET JAM

**1 liter volle 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, plaats deze in de yoghurtmaker en kies het programma van uw keuze (8, 10 of 12 uur).

**Variant:** Als u yoghurt met twee lagen wilt maken, doet u de jam gewoon in de potjes. Giet vervolgens het melk/yoghurt- of het melk/fermentmengsel voorzichtig in de potjes. Plaats deze vervolgens in de yoghurtmaker en kies het programma van uw keuze (8, 10 of 12 uur).

#### 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 deze bereiding in de potjes, plaats deze in de yoghurtmaker en kies het programma van uw keuze (8, 10 of 12 uur).

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein ausschließlich zur Zubereitung von Joghurt bestimmtes Gerät von **Tefal** entschieden haben.

## 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.

DE

- 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.
- Achtung: Fehlgebrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Achtung: Das Gerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.



**Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

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



# Description

- 1 Deckel
- 2 Gehäuse
- 3 Aus zwei Teilen bestehende Joghurtgläser:
  - 3a - Gläser
  - 3b - Deckel

- 4 Bedienungsknöpfe:
  - 4a - 8-Stunden-Programm
  - 4b - 10-Stunden-Programm
  - 4c - 12-Stunden-Programm

## Empfehlungen

- **Vor der ersten Inbetriebnahme:** Reinigung des Deckels (1), die Gläser (3a) und die Deckel (3b) mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Die Heizplatte des Behälters (2) 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 (1). Stellen Sie das Gerät nicht an Orten mit starken Vibrationen. (zum Beispiel einen Kühlschrank) und achten es darauf, dass sie keinem Luftzug ausgesetzt ist. Die Beachtung dieser Empfehlungen gewährleistet das Gelingen Ihrer Joghurts.

Zur Zubereitung von Joghurt benötigen Sie einen Liter Milch und ein Ferment.

DE

## 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). (Frische) Rohmilch oder pasteurisierte Milch müssen (mindestens 5 Minuten) gekocht, dann abgekühlt und zum Entfernen der Haut gesiebt werden.

#### 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 die Anweisungen.
- 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

## Bitte beachten:

- Naturjoghurt hält sich im Kühlschrank höchstens 14 Tage. Die anderen Joghurtarten sind schneller zu konsumieren (innerhalb von 7 Tagen).
- Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank.

## 1) ZUBEREITUNG DER MISCHUNG:

- Vermischen Sie in einer Schüssel mit Ausgießtülle 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. Vermeiden Sie es, die Zubereitung schäumen zu lassen.
- Geben Sie die Mischung in die Gläschen (3a).
- Geben Sie die Gläschen (3a) ohne ihren Deckel (3b) in die Joghurtmaschine.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf das Gerät.

## 2) INBETRIEBNAHME DES GERÄTES:

- Stecken Sie den Joghurtbereiter an. Das System setzt sich automatisch in Gang. Sie können mittels des Knopfes (4) das Programm wechseln. Bei jedem Druck auf den Knopf blinkt die LED-Anzeige des entsprechenden Programms. Wenn während 3 Sekunden keine weitere Aktion durchgeführt wird, hört die LED-Anzeige des gewählten Programms auf zu blinken.
- Der Joghurtbereiter schaltet in den Heizmodus.
- Die Zeit nimmt ab.
- Wenn Sie das Programm wechseln wollen, können Sie die Zubereitungszeit jederzeit mit Hilfe des Knopfes (4) ändern. Je nach Wahl blinkt die LED (4a, 4b oder 4c).
- 4a: 8-Stunden-Programm
- 4b: 10-Stunden-Programm
- 4c: 12-Stunden-Programm
- Wenn Ihre programmierte Zeit abgelaufen ist, erlischt die LED und der Joghurtbereiter hört mit dem Erhitzen auf.
- Stecken Sie das Gerät ab.

## 3) AUFBEWAHRUNG DER JOGHURTS:

- Nehmen Sie der Deckel (1) ab und achten Sie dabei darauf, dass die Kondensation in den Gläschen (3a) nicht herausläuft.
- Klipsen Sie die Deckel (3b) auf die Gläschen (3a) und stellen Sie sie für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie sie verzehren. Nach 24 Stunden erreichen die Joghurts ihre maximale Festigkeit.

## Fermentationszeit

- Ihr Joghurt benötigt je nach Grundzutaten und gewünschtem Ergebnis eine Fermentationszeit von 8 bis 12 Stunden.



## 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 Schwamm und heißem Seifenwasser. Spülen Sie es anschließend ab und trocknen Sie das Gerät.
- Die Joghurtgläschen (3a) und die Deckel (3b - 1) 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.<br>Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Ferments oder Ihres Joghurts.                                                                                 |
|                                                                                                                 | Der Joghurtbereiter wurde während der Zubereitung geöffnet oder der Deckel war schlecht platziert.                                           | Nehmen Sie die Gläschen nicht vor Ablauf der Fermentierung 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.                                         |
|                                                                                                                 | Früchte zum Joghurt hinzugefügt.                                                                                                             | 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.           |
| Die Joghurts sind zu säurehaltig.                                                                               | Die Fermentierungszeit ist zu lang.                                                                                                          | Reduzieren Sie bei der nächsten Zubereitung die Fermentierungszeit.                                                                                                                                                      |
| Eine dickflüssige Flüssigkeit (Serum genannt) bildet sich nach der Fermentation auf der Oberseite des Joghurts. | Zu starke Fermentation.                                                                                                                      | Verringern Sie die Fermentationszeit und/oder fügen Sie Milchpulver hinzu.                                                                                                                                               |

DE

## 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? Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihr Fachgeschäft oder an ein autorisiertes Servicecenter von Tefal.

## Rezepte

---

### JOGHURT MIT GEKOCHTEM OBST

#### JOGHURT MIT KONFITÜRE

**1 Liter Vollmilch, 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. Geben Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter; wählen Sie das Programm Ihrer Wahl (8, 10 oder 12 Stunden).

**Variante:** Zur Zubereitung eines Zwei-Schichten-Joghurts wird die Konfitüre auf den Boden der Gläschen gegeben. Gießen Sie dann die Milch-Joghurt-Mischung oder Milch-Ferment-Mischung vorsichtig in die Gläschen. Stellen Sie sie dann in den Joghurtbereiter und wählen Sie das Programm Ihrer Wahl (8, 10 oder 12 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. Ziehen 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 ziehen Sie das Milchpulver unter. Geben Sie die zubereitete Mischung in die Gläschen und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter; wählen Sie das Programm Ihrer Wahl (8, 10 oder 12 Stunden).

## Sikkerhedsanvisninger

- Anvend ikke apparatet, hvis det er blevet tabt og har synlige beskadigelser eller viser tegn på ikke at fungere korrekt. For at opretholde sikkerhed 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.

DA

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til følgende brug, og garantien bortfalder for 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.
- Advarsel: Enhver form for misbrug kan føre til mulige kvæstelser.
- Advarsel: Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller væsker.



**Tænk på miljøet!**

- ① Apparatet indeholder værdifulde materialer, som kan genvindes eller genbruges.
- ➡ Bring det til et lokalt indsamlingssted eller et autoriseret servicecenter, så det kan blive bortskaffet på korrekt vis.

# Beskrivelse

- 1 Låg
- 2 Sokkel
- 3 Yoghurtbeholdere bestående af 2 dele  
3a - Glasbæger  
3b - Låg
- 4 Betjeningsknap:

- 4a – 8-timers program  
4b – 10-timers program  
4c – 12-timers program

## Anbefalinger

### - Før første ibrugtagning:

Vask låget (1), bægrene (3a) og lågene (3b) i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Det indvendige af selve apparatet (2) rengøres blot ved at tørre det af med en fugtig svamp. Nedsænk aldrig selve apparatet i vand.

### - Under brug:

Flyt ikke yoghurtapparatet, mens det er i brug, specielt må låget (1) ikke åbnes. Placer ikke yoghurtapparatet på steder, hvor der forekommer vibrationer (for eksempel oven på et køleskab), eller som er udsatte for træk. Du bør overholde disse anbefalinger, for at sikre kvaliteten af din yoghurt.

For at tilberede yoghurt, skal du bruge en liter mælk og en startkultur.

## Praktiske tip til valg af mælk og startkultur

### 1) VALG AF MÆLK

- Af praktiske årsager bør du vælge sødmælk, som ikke skal koges (UHT-mælk eller tørmælk). Rå (frisk) eller upasteuriseret mælk skal bringes til kogepunktet (i mindst 5 minutter), hvorefter den afkøles og sis, for at fjerne skindet.

#### Kommentarer:

- Sødmælk gør yoghurten mere fast og giver den en bedre smag.
- Frisk eller pasteuriseret mælk indeholder flere vitaminer og sporelementer.
- For at få en mere konsistent yoghurt, kan du tilføje 2 eller 3 spiseskefulde tørmælk pr. liter mælk. Bland omhyggeligt.
- Brug mælk ved stuetemperatur eller lunken mælk (varm op til 37 °C eller 40 °C). Brug ikke mælk lige fra køleskabet.

### 2) VALG AF STARTKULTUR

Denne laves af en af følgende:

- Af en købt yoghurt naturel (helst fremstillet af sødmælk) med den senest mulige sidste salgsdato.
- Af en frysetørret startkultur (fås i supermarkeder, på apoteker, i visse helsekostforretninger). I så tilfælde skal du følge anvisningerne på startkulturens etiket.
- Af en yoghurt du selv har lavet.

**Vigtigt: Når du har lavet den første portion, skal du bare beholde en af disse yoghurter som startkultur til de efterfølgende portioner. Det anbefales at skifte startkultur efter 5 portioner, da den med tiden bliver forringet og giver et mindre konsistent resultat.**

DA

# Tilberedning af yoghurt

## Kommentarer:

- Yoghurten kan opbevares i køleskabet i højst 14 dage. Andre typer yoghurt skal spises tidligere (inden for 7 dage).
- Stil aldrig apparatet i køleskabet.

## 1) FORBEREDELSE AF BLANDINGEN

- Bland omhyggeligt en liter mælk med en startkultur efter eget valg (yoghurt eller frysetørret startkultur) i en beholder forsynet med en hældetud.
- Undgå at piske blandingen til skum. Undgå at lade blandingen danne skum.
- Pisk yoghurten med en gaffel, for at danne en jævn masse og tilføj derpå mælk under fortsat omrøring. Hvis du bruger en frysetørret startkultur, tilføjes mælken, og det blandes omhyggeligt.
- Fordel blandingen i bægrene (3a).
- Anbring bægrene (3a) uden låg (3b) i yoghurtapparatet.
- Sæt låget (1) på yoghurtapparatet.

## 2) START AF YOGHURTAPPARATET

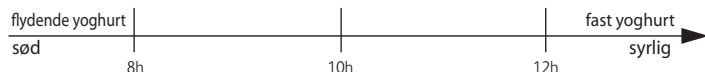
- Tilslut yoghurtapparatet til stikkontakten. Systemet starter automatisk. Lysdioden (4b) blinker. Du kan ændre program ved hjælp af knappen. Hver gang du trykker på knappen, blinker lysdioden til det pågældende program. Efter 3 sekunder uden berøring holder lysdioden på det valgte program op med at blinke.
- Yoghurtapparatet begynder at varme op.
  - Tiden begynder at tælle ned.
- Hvis du ønsker at skifte program, kan du til enhver tid ændre tilberedelsestiden ved at trykke på knappen (4).
- Afhængigt af det udførte valg blinker lysdioden (4a, 4b eller 4c).
- 4a: 8-timers program  
4b: 10-timers program  
4c: 12-timers program
- Når programmets tid er gået, slukkes lysdioden og yoghurtapparatet holder op med at varme op.
  - Afbryd apparatet fra stikkontakten.

## 3) OPBEVARING AF YOGHURT

- Fjern låget (1), idet du passer på, at kondensvandet ikke løber ned i bægrene (3a).
- Sæt lågene (3b) på glasbægrene (3a) og anbring dem i køleskabet. Lad dem hvile i mindst 6 timer, før de nydes. Hvis du lader dem stå i 24 timer, bliver yoghurten mere fast.

## Fermenteringstid

- Yoghurten kræver mellem 8 og 12 timers fermentering, afhængigt af grundingredienserne og det ønskede resultat.



## Rengøring

- Afbryd altid apparatet fra stikkontakten før rengøring.
- Nedsænk aldrig selve apparatet i vand. Rengør med en fugtig svamp og varmt sæbevand. Skyl og tør.
- Yoghurtbægrene (3a) og lågene (3b og 1) kan vaskes i opvaskemaskinen.



# Løsninger på de mest almindelige problemer \_\_\_\_\_

| PROBLEMER                                                                                                        | ÅRSAGER                                                                                                                                    | LØSNINGER                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yoghurten er for flydende.                                                                                       | Der er brugt letmælk eller skummetmælk uden at tilføje tømælk (disse former for mælk indeholder ikke nok proteiner, hvis de bruges alene). | Tilføj 1 bæger yoghurt lavet af tømælk (2 hvis den er lavet af skummetmælk) eller brug sødmælk og 1/2 bæger tørsødmælk.                                              |
|                                                                                                                  | Yoghurtapparatet flytter sig, hopper eller vibrerer under fermenteringen.                                                                  | Flyt ikke yoghurtapparatet, når det er i brug (anbring det ikke oven på et køleskab).                                                                                |
|                                                                                                                  | Startkulturen er ikke længere aktiv.                                                                                                       | Skift startkultur eller yoghurtmærke. Kontroller sidste salgsdato for din startkultur eller yoghurt.                                                                 |
|                                                                                                                  | Yoghurtapparatet blev åbnet under cyklussen, eller låget var ikke korrekt påsat.                                                           | Fjern ikke bægrene og åbn ikke yoghurtapparatet, før cyklussen er færdig.<br>Hold yoghurtapparatet beskyttet mod træk, når det er i brug.                            |
|                                                                                                                  | Fermenteringstiden er for kort.                                                                                                            | Start en ny cyklus, når den første er færdig.                                                                                                                        |
|                                                                                                                  | Bægrene blev ikke vasket/skyllet ordentligt.                                                                                               | Før blandingen hældes i bægrene, skal du kontrollere, at der ikke er spor af opvaskemiddel, rensmiddel eller snavs inden i bægrene.                                  |
|                                                                                                                  | Der er tilføjet frugt til yoghurten.                                                                                                       | Det anbefales at koge frugten, eller at benytte kompot eller syltetøj (ved stuetemperatur). Rå frugt frigør syrer, som forhindrer korrekt tilberedelse af yoghurten. |
| Yoghurten er for syrlig.                                                                                         | Fermenteringstiden er for lang.                                                                                                            | Sørg for at reducere fermenteringstiden for den næste portion.                                                                                                       |
| Der har dannet sig en viskøs væske (kaldet serum) på overfladen af yoghurten ved afslutningen af fermenteringen. | For meget fermentering.                                                                                                                    | Reducer fermenteringstiden og/eller tilføj tømælk.                                                                                                                   |

DA

---

## Hvad du skal gøre, hvis apparatet ikke virker

--Kontroller allerførst, at det er tilsluttet.

Hvis du har fulgt alle instruktionerne og apparatet stadig ikke virker:

Kontakt din forhandler eller et autoriseret TEFAL servicecenter.

## Opskrifter

---

### YOGHURT MED KOGT FRUGT

#### YOGHURT MED SYLTETØJ

1 liter sødmælk, 1 yoghurt naturel eller 1 pakke startkultur, 4 spiseskefulde syltetøj, som ikke er for tyk, og som indeholder små frugter eller frugtstykker: Tranebær, blåbær, rabarber, ingefær, jordbær, marmelade.

Pisk syltetøjet med en smule mælk. Tilføj yoghurten eller startkulturen. Bland godt og tilføj derpå resten af mælken.

Hæld blandingen i bægrene og placer dem i yoghurtapparatet. Vælg dit foretrukne program (8, 10 eller 12 timer).

**Andre muligheder:** Hvis du ønsker at lave yoghurt med to lag, skal du blot anbringe syltetøjet i bunden af bægrene. Tilføj derpå forsigtigt mælke-/yoghurtblanding eller mælke-/startkulturblanding i bægrene. Anbring dem i yoghurtapparatet og vælg dit foretrukne program (8, 10 eller 12 timer).

#### YOGHURT MED VANILLE

7 dl sødmælk, 20 g tørletmælk, 1 yoghurt naturel eller 1 brev startkultur, 80 g sukker, 3 dl fløde, 1 vaniljestang.

Varm fløden og tilføj derpå vanilje og sukker. Bland grundigt, så sukkeret smelter og vaniljekornene fordeles godt. Stil til side. Bland yoghurten (eller startkulturen) med mælken, som tilføjes lidt efter lidt. Hæld fløden i mælke-/yoghurtblandingen eller mælke-/startkulturblandingen, mens du hele tiden rører rundt. Tilføj derpå tørmælken. Hæld denne blanding i bægrene og placer dem i yoghurtapparatet. Vælg dit foretrukne program (8, 10 eller 12 timer).

## Turvaohjeet

- Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut ja siinä on näkyviä vaurioita tai se käy tavallisesta poikkeavalla tavalla. Turvallisuuden varmistamiseksi nämä osat on vaihdattava valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, täytyy valmistajan, hyväksytyn 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, joita takuu ei korvaa: henkilökunnalle varatuissa keittonurkkauksissa myymälöissä, toimistoissa tai muissa työympäristöissä, maataloilla, hotellien, motellien ja muiden vastaavien majoitusmuotojen asiakkaille, bed & breakfast -tyyppisissä majoitusympäristöissä.
- Varoitus: Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- Varoitus: Laitetta ei saa upottaa.



#### **■ Pidä huolta ympäristöstäsi!**

- ① Laitteesi sisältää useita arvokkaita ja kierrätettäviä materiaaleja.
- ➡ Palauta se keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltopalveluun sen asianmukaista käsittelyä varten.

# Kuvaus

- 1 Kansi
- 2 Runko
- 3 Kaksiosaiset jogurttipurkit  
3a - Lasipurkki  
3b - Kansi
- 4 Ohjelmapainike:

- 4a - 8 tunnin ohjelma  
4b - 10 tunnin ohjelma  
4c - 12 tunnin ohjelma

## Suosituks

### -Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Puhdista kansi (1), lasipurkit (3a) ja purkin kannet (3b) kuumalla saippuavedellä tai astianpesukoneessa. Puhdista rungon (2) sisäosa vain pyyhkimällä kostealla pesusienellä. Älä koskaan upota laitetta veteen.

### - Käytön aikana:

Älä siirrä jogurttikonetta käytön aikana, äläkä varsinkaan avaa kantta (1). Älä jätä jogurttikonetta alueelle, joka saattaa väristä (esimerkiksi jääkaapin päälle) tai jossa se altistuu vedolle. Näiden suositusten noudattaminen takaa valmistettavien jogurttien laadun.

Tarvitset jogurttien valmistukseen litran maitoa ja hapatetta.

## Kätevät neuvot maidon ja hapatteen valitsemiseksi \_

### 1) MAIDON VALINTA

- Valitse käytännön syistä täysmaitoa, jota ei tarvitse kiehauttaa (iskukuumennettu eli UHT-maito tai maitojauhe). Raaka (tuore) tai pastöroimaton maito tulee lämmittää kiehumispisteeseen asti (vähintään 5 minuuttia), jonka jälkeen se tulee jäähdyttää ja siivilöidä kuoren poistamiseksi.

#### Huomioit:

- Täysmaidolla valmistat kiinteämmät ja parempiaromiset jogurtit.
- Tuore tai pastöroitu maito sisältää enemmän vitamiineja ja hivenaineita.
- Jos haluat jogurteista kiinteämpiä, lisää maitolitraan 2 tai 3 lusikallista maitojauhetta ja sekoita varovasti.
- Käytä huoneenlämpöistä tai haaleaa maitoa (enintään 37 °C tai 40 °C). Älä käytä maitoa, joka on juuri otettu jääkaapista.

### 2) HAPATTEEN VALINTA

Hapate tehdään yhdestä alla olevasta aineksestä:

- kaupasta saatavilla olevasta luonnonjogurtista (mieluiten täysmaidosta valmistetusta), jonka viimeinen voimassaolopäivä on mahdollisimman lähellä.
- pakastekuivatusta hapatteesta (saatavilla supermarketissa, apteekeissa ja tietyissä terveysruokaliikkeissä). Tässä tapauksessa noudata hapatteen etiketissä olevia suosituksia.
- Itse valmistamastasi jogurtista.

**Tärkeää: kun olet valmistanut ensimmäisen erän, käytä yhtä jogurteista hapatteena seuraavissa erissä. On suositeltavaa vaihtaa hapate viiden erän jälkeen, sillä se huononee ajan kanssa ja antaa heikomman lopputuloksen.**

FI

# Jogurttien valmistaminen

## Huomiot:

- Jogurtteja voi säilyttää jääkaapissa enintään 14 päivän ajan. Muun tyyppiset jogurtit tulee käyttää nopeammin (7 päivän kuluessa).
- Älä koskaan laita laitetta jääkaappiin.

## 1) SEOKSEN VALMISTAMINEN:

- Sekoita varoen litra maitoa valitsemaasi hapatteeeseen (jogurtti tai pakastekuivattu hapate) kaatonokalla varustetussa astiassa. Vältä seoksen vaahdottamista. Älä sekoita liikaa, jotta seokseen ei synny vaahtoa.
- Sekoita ainekset vatkaamalla jogurttia haarukalla niin, että lopputuloksena on pehmeä tahna. Lisää sitten maito ja jatka sekoittamista. Jos käytät pakastekuivattua hapatetta, lisää se maitoon ja sekoita varoen.
- Jaa seos tasaisesti purkkeihin (3a).
- Laita purkit (3a) ilman kantta (3b) jogurttikoneeseen.
- Laita jogurttikoneen kansi (1) kiinni.

## 2) JOGURTTIKONEEN KÄYNNISTÄMINEN:

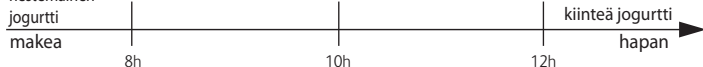
- Kytke jogurttikone sähköverkkoon. Laite käynnistyy automaattisesti. LED-valo (4b) vilkkuu. Voit vaihtaa ohjelmaa painikkeella. Aina kun painat painiketta, ohjelmaa vastaava LED-valo vilkkuu. Kun laitteessa ei ole toimintoa 3 sekuntiin, valitun ohjelman LED-valo lakkaa vilkkumasta.
- Jogurttikone alkaa lämmitä.
  - Aikalaskuri käynnistyy.
- Jos haluat vaihtaa ohjelman, voit tehdä sen milloin tahansa painamalla painiketta (4).
- Riippuen valitusta ohjelmasta LED-valo (4a, 4b tai 4c) vilkkuu.
- 4a: 8 tunnin ohjelma  
4b: 10 tunnin ohjelma  
4c: 12 tunnin ohjelma
- Kun ohjelman valmistusaika on kulunut, LED-valo sammuu ja jogurttikone lakkaa lämpiämästä.
  - Kytke laite irti sähköverkosta.

## 3) JOGURTTIEN SÄILYTTÄMINEN:

- Poista kansi (1) niin, että tiivistynyttä höyryä ei pääse purkkeihin (3a).
- Kiinnitä kannet (3b) lasipurkkeihin (3a) ja laita ne jääkaappiin vähintään 6 tunniksi ennen tarjoilua. Jos säilytät jogurtteja 24 tuntia jääkaapissa, niistä tulee kiinteämpää.

# Jogurttien käyminen

- Jogurtin tulee käydä 8-12 tunnin ajan, riippuen käytetyistä perusaineksista ja haluamasi lopputuloksesta. nestemäinen



# Puhdistaminen

- Kytke laite aina irti sähköverkosta ennen puhdistamista.
- Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen. Puhdista se kostealla pesusienellä ja kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa.
- Jogurttipurkit (3a) ja -kannet (3b ja 1) voidaan pestä astianpesukoneessa.

# Yleiset ongelmat ja ratkaisut

| ONGELMAT                                                                               | SYYT                                                                                                                                              | RATKAISUT                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jogurtti on liian nestemäistä.                                                         | Rasvattoman tai kevytmaidon käyttäminen ilman maitojauhetta (näiden maitojen käyttäminen ilman maitojauhetta ei ole tarpeeksi proteiinipitoista). | Lisää 1 maitojauheesta valmistettu jogurttipurkki (2 purkkia, jos jogurtti on valmistettu rasvattomasta maidosta) tai käytä täysmaitoa ja 1/2 jogurttipurkki täysmaitojauhetta. |
|                                                                                        | Jogurtti liikkuu, tärisee tai värisee käymisen aikana.                                                                                            | Älä liikuta jogurttikonetta käytön aikana (älä laita sitä jääkaappiin).                                                                                                         |
|                                                                                        | Hapate ei ole enää hyvää.                                                                                                                         | Vaihda hapate tai jogurttimerkki. Tarkista hapatteen tai jogurtin viimeinen käyttöpäivä.                                                                                        |
|                                                                                        | Jogurttikone on aukaistu valmistuksen aikana tai kansi ei ole kunnolla kiinni.                                                                    | Älä poista purkkeja tai avaa jogurttikonetta ennen valmistuksen päättymistä. Säilytä jogurttikone kaukana vedosta käytön aikana.                                                |
|                                                                                        | Käymisaika on liian lyhyt.                                                                                                                        | Käynnistä toinen valmistusjakso kun ensimmäinen on päättynyt.                                                                                                                   |
|                                                                                        | Purkkeja ei ole pesty/huuhdeltu kunnolla.                                                                                                         | Ennen kuin lisäät seoksen purkkeihin, tarkista että purkkeihin ei ole jäänyt astianpesunestettä, puhdistusaineita tai likaa.                                                    |
|                                                                                        | Jogurttiin on lisätty hedelmiä.                                                                                                                   | On suositeltavaa keittää hedelmät tai käyttää hilloja tai marmeladeja (huoneenlämpöisinä). Raat hedelmät vapauttavat happoja, jotka haittaavat jogurtin valmistusta.            |
| Jogurtti on liian hapanta.                                                             | Käymisaika on liian pitkä.                                                                                                                        | Muista lyhentää käymisaikaa seuraavan jogurttierän valmistuksen aikana.                                                                                                         |
| Jogurtin pintaan on muodostunut käymisen lopussa tahmeaa nestettä (kutsutaan heraksi). | Jogurtti on käynyt liikaa.                                                                                                                        | Lyhennä käymisaikaa ja/tai lisää maitojauhetta.                                                                                                                                 |

## Mitä tehdä, jos laite ei toimi?

- Tarkista aivan aluksi, että laite on kytketty sähköverkkoon.
- Jos olet noudattanut kaikkia käyttöohjeita, mutta laitteesi ei edelleenkään toimi:
  - Ota yhteys jälleenmyyjäsi tai TEFALin valtuutettuun huoltopalveluun.

## Reseptit

### JOGURTIT KEITETTYILLÄ HEDELMILLÄ

#### HILLOJOGURTIT

**1 litra täysmaitoa, 1 luonnonjogurtti tai 1 paketti hapatetta, 4 ruokalusikallista hilloa joka ei ole liian paksua ja joka sisältää pieniä marjoja tai hedelmäpaloja: karpalot, mustikat, raparperi, inkivääri, mansikat, marmeladi.**

Vatkaa hillo ja tilkka maitoa. Lisää jogurtti tai hapate. Sekoita hyvin ja lisää sitten loput maidosta. Kaada seos purkkeihin ja laita purkit jogurttikoneeseen. Valitse sitten haluamasi ohjelma (8, 10 tai 12 tunnin ohjelma).

**Muut vaihtoehdot:** jos haluat valmistaa kaksikerroksisia jogurtteja, laita hillo purkkien pohjalle. Sen jälkeen lisää varoen maito/jogurtti- tai maito/hapateseos purkkeihin. Laita purkit jogurttikoneeseen ja valitse haluamasi ohjelma (8, 10 tai 12 tunnin ohjelma).

#### VANILJAJOGURTIT

**70 cl täysmaitoa, 20 g kevytmaitojauhetta, 1 luonnonjogurtti tai 1 pussillinen hapatetta, 80 g sokeria, 30 cl nestemäistä kermaa, 1 vaniljapalko.**

Lämmitä kerma ja lisää sitten vanilja ja sokeri. Sekoita hyvin, kunnes sokeri sulaa ja vaniljan siemenet sekoittuvat tasaisesti. Siirrä sivuun. Sekoita jogurtti (tai hapate) vähitellen sekaan lisätyn maidon kanssa.

Kaada kerma maito/jogurtti- tai maito/hapate-seokseen sekoittamalla jatkuvasti. Lisää sitten maitojauhe. Kaada seos purkkeihin ja laita ne jogurttikoneeseen. Valitse haluamasi ohjelma (8, 10 tai 12 tunnin ohjelma).



## Sikkerhetsinstruksjoner

- 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 overvåking 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 overvåking 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

NO

husholdningsbruk.

- Det er ikke ment for bruk på følgende steder, og garantien gjelder ikke for bruk i personalkjøkken i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljø, på gårder, av kunder på hoteller, moteller eller andre innlosjeringssteder, av typen bed and breakfast.
- Advarsel: Enhver feilbruk medfører risiko for skader...
- Advarsel: Apparatet må ikke legges ned i vann.



**Tenk miljø!**

- ① iApparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Ta det med til et returpunkt eller godkjent servicesenter for å sikre riktig behandling.

# Beskrivelse

- 1 Løkk
- 2 Apparatets hoveddel
- 3 Yoghurtbeholder i 2 deler
  - 3a - Glass
  - 3b - Løkk
- 4 Kontrollknapp:

- 4a - 8 t program
- 4b - 10 t program
- 4c - 12 t program

## Råd

### - Før første gangs bruk:

Rengjør løkket (1), glassene (3a) og løkkene (3b) i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Rengjøring av innsiden av apparatets hoveddel (2) utføres enkelt med en fuktig svamp. Apparatets hoveddel må aldri senkes ned i vann.

### - Under bruk:

Ikke flytt på yoghurtmaskinen mens den er i bruk, og spesielt ikke åpne løkket (1). Ikke plasser yoghurtmaskinen på steder hvor det kan forekomme vibrasjoner (som for eksempel over et kjøleskap) eller på steder som er utsatt for trekk. Hvis du følger disse anbefalingene, er du sikret en god kvalitet på yoghurten din.

For å lage yoghurt trenger du 1 liter melk og en yoghurtkultur.

## Praktiske tips for valg av melk og yoghurtkultur

### 1) VALG AV MELK

- Av praktiske årsaker bør du velge en helmelk som ikke krever koking (pasteurisert melk eller tørrmelk). Rå (fersk) eller upasteurisert melk må kokes opp (i minst 5 minutter) og så kjøles ned og siles for å fjerne snerk.

#### Kommentarer:

- Helmelk gjør yoghurten fyldigere og gir en bedre smak.
- Fersk eller pasteurisert melk inneholder flere vitaminer og sporstoffer.
- For en fyldigere yoghurt kan du tilsette 2 eller 3 spiseskjeer tørrmelk per liter melk. Bland forsiktig.
- Bruk lunken (37 °C til 40 °C) eller romtemperert melk. Ikke bruk melk rett fra kjøleskapet.

### 2) VALG AV YOGHURTKULTUR

Denne lages av en av de følgende:

- Fra en yoghurt naturell kjøpt i butikken (fortrinnsvis laget på helmelk) med lengst mulig holdbarhetsdato.
- Fra en frysetørket yoghurtkultur (tilgjengelig i noen matvarebutikker, apoteker og helsekostbutikker). I slike tilfeller følges rådene på yoghurtkulturen.
- Fra en yoghurt laget av deg.

**Viktig: når du har laget første omgang, kan du ganske enkelt beholde en av disse yoghurtene som yoghurtkultur for de neste omgangene. Vi anbefaler at du skifter yoghurtkultur etter 5 omganger siden den forringes over tid og gir et mindre konsistent resultat.**

NO

# Tilberedning av yoghurt

## Kommentarer:

- Yoghurt naturell kan oppbevares i kjøleskapet i maksimalt 14 dager. Andre typer yoghurt må konsumeres tidligere (innen 7 dager).
- Apparatet må aldri settes i kjøleskapet.

## 1) TILBEREDNING AV BLANDINGEN

- Bland forsiktig 1 liter melk med yoghurtkulturen du har valgt (yoghurt eller frysetørket yoghurtkultur) i en beholder med helletut. Unngå at blandingen lages til skum.
- Unngå at blandingen begynner å skumme.
- For en god blanding bruker du en gaffel til å lage en myk blanding, og deretter tilsettes melk under omrøring. Hvis du bruker frysetørket yoghurtkultur, tilsett den i melken og bland forsiktig.
- Fordel blandingen i glassene (3a).
- Sett glassene (3a) uten lokk (3b) i yoghurtmaskinen.
- Sett lokket (1) på yoghurtmaskinen.

## 2) OPPSTART AV YOGHURTMASKINEN

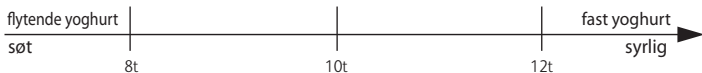
- Koble til yoghurtmaskinen. Systemet starter automatisk. LED-lampen (4b) blinker. Du kan endre programmet ved hjelp av knappen. Hver gang du trykker på knappen, vil LED-lampen som svarer til programmet blinke. Etter 3 sekunder uten aktivitet, vil LED-lampen på valgt program slutte å blinke.
- Yoghurtmaskinen begynner å varme opp.
  - Nedtelling av tiden starter.
- Hvis du ønsker å endre programmet, kan du endre tilberedningstiden når som helst ved å trykke på knappen (4).
- Avhengig av valget, blinker LED-lampen (4a, 4b eller 4c).
- 4a: 8 t program  
4b: 10 t program  
4c: 12 t program
- Når tiden er utløpt, slukker LED-lampen, og yoghurtmaskinen stopper å varme.
  - Koble fra apparatet.

## 3) OPPBEVARING AV YOGHURTENE

- Fjern lokket (1). Vær forsiktig slik at kondens ikke renner opp i glassene (3a).
- Klips lokkene (3b) på glassene (3a), og sett dem i kjøleskapet i minst 6 timer før smaking. Hvis du lar dem stå i 24 timer, får du en fastere yoghurt.

## Fermentering

- Yoghurten trenger mellom 8 til 12 timers fermentering avhengig av ingrediensene og resultatet du ønsker.



## Rengjøring

- Alltid koble fra apparatet før rengjøring.
- Apparatets hoveddel må aldri senkes ned i vann. Rengjør med en fuktig svamp og varmt såpevann. Skyll og tørk.
- Yoghurtglassene (3a) og lokkene (3b og 1) kan vaskes i oppvaskmaskin.

# Løsninger på de mest vanlige problemene

| PROBLEMER                                                                                                   | ÅRSAKER                                                                                                      | LØSNINGER                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yoghurten er for flytende.                                                                                  | Bruk av lettmelk eller skummetmelk uten å tilsette tørrmelk (slik melk alene inneholder ikke nok proteiner). | Tilsett 1 glass yoghurt laget av tørrmelk (2 hvis laget av skummetmelk) eller bruk helmelk og 1/2 glass tørrmelk.                                      |
|                                                                                                             | Yoghurtmaskinen beveger seg, hopper eller vibrerer under fermenteringen.                                     | Ikke flytt på yoghurtmaskinen mens den er i bruk (må ikke plasseres i kjøleskap).                                                                      |
|                                                                                                             | Yoghurtkulturen er ikke lenger aktiv.                                                                        | Bruk en annen yoghurtkultur eller et annet yoghurtmerke. Kontroller utløpsdatoen på yoghurtkulturen eller yoghurten.                                   |
|                                                                                                             | Yoghurtmaskinen ble åpnet under syklusen, eller lokket var ikke plassert riktig.                             | Ikke fjern glassene eller åpne yoghurtmaskinen før syklusen er ferdig.<br>Yoghurtmaskinen må ikke stå trekkfullt under bruk.                           |
|                                                                                                             | Fermenteringstiden er for kort.                                                                              | Start syklus nummer to når den første er ferdig.                                                                                                       |
|                                                                                                             | Glassene er ikke rengjort/skylt ordentlig.                                                                   | Kontroller at det ikke er rester av oppvaskmiddel, rengjøringsprodukter eller skitt i glassene før du har blandingen i dem.                            |
|                                                                                                             | Yoghurten er tilsatt frukt.                                                                                  | Vi anbefaler at du koker frukten eller bruker kompotter/syltetøy (romtemperert). Rå frukt avgir syrer som forhindrer riktig tilberedning av yoghurten. |
| Yoghurten er for syrlig.                                                                                    | Fermenteringstiden er for lang.                                                                              | Pass på å redusere fermenteringstiden for den neste omgangen.                                                                                          |
| En tyktflytende væske (kalt serum) har dannet seg på overflaten av yoghurten ved slutten av fermenteringen. | For lang fermentering.                                                                                       | Reduser fermenteringstiden og/eller tilsett tørrmelk.                                                                                                  |

NO

---

## Hva gjør du hvis apparatet ikke virker?

- Aller først må du kontrollere at det er koblet til.

Hvis apparatet fremdeles ikke virker, selv om du har fulgt alle instruksjonene, kontakter du forhandleren din eller et godkjent TEFAL servicesenter.

## Oppskrifter

---

### YOGHURT MED KOKT FRUKT

#### YOGHURT MED SYLTETØY

**1 liter helmelk, 1 yoghurt naturell eller 1 pakke yoghurtkultur, 4 ss syltetøy som ikke er for tykk eller inneholder små bær eller biter av frukt: tranebær, blåbær, rabarbra, ingefær, jordbær, marmelade.**

Pisk syltetøyet med litt melk. Tilsett yoghurten eller yoghurtkulturen. Bland godt og tilsett resten av melken.

Hell blandingen i glassene, plasser dem i yoghurtmaskinen og velg ønsket program (8, 10 eller 12 timer).

**Andre muligheter:** Hvis du ønsker å lage yoghurt med to lag, kan du ganske enkelt legge syltetøyet i bunnen av glassene. Så tilsetter du forsiktig melk/yoghurt eller melk/yoghurtkultur i glassene. Sett dem i yoghurtmaskinen og velg ønsket program (8, 10 eller 12 timer).

#### VANILJEYOGHURT

**7 dl helmelk, 20 g lett tørrmelk, 1 yoghurt naturell eller 1 pose yoghurtkultur, 80 g sukker, 3 dl kremfløte, 1 vaniljestang.**

Varm opp kremfløten og tilsett vanilje og sukker. Bland godt slik at sukkeret smelter og vaniljefrøene fordeler seg jevnt. Sett til side. Tilsett melk gradvis i yoghurten (eller yoghurtkulturen) og bland sammen. Hell kremen i melk/yoghurt- eller melk/yoghurtkultur-blanding under omrøring. Til slutt tilsettes tørrmelken. Hell denne blandingen i glassene, og plasser dem i yoghurtmaskinen. Velg ønsket program (8, 10 eller 12 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 strömsladden 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 varmt 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 bondgårdar, av gäster på hotell och motell och i andra bostadsliknande miljöer, i vandrarhemsmiljö.

- Observera: Eventuell felaktig användning kan leda till kroppsskador.
- Observera: Apparaten får inte sänkas ned i vatten.



**Tänk på miljön!**

- ① Apparaten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➡ Lämna den på en återvinningsstation eller till ett godkänt servicecenter.



# Beskrivning

- 1 Lock
- 2 Bas
- 3 Yoghurtbyttor, består av 2 delar  
3a - Glasbytta  
3b - Lock
- 4 Programmeringsknapp:

- 4a - 8-timmarsprogram  
4b - 10-timmarsprogram  
4c - 12-timmarsprogram

## Rekommendationer

### - Innan du använder apparaten första gången:

Rengör locket (1), byttorna (3a) och lock (3b) med hett vatten och diskmedel eller i diskmaskin. Den skålformade överdelen av basen (2) kan torkas av med en fuktig svamp. Doppa aldrig apparatens bas i vatten.

### - Vid bruk:

Flytta inte på yoghurtberedaren under bruk och öppna absolut inte locket (1). Placera inte yoghurtberedaren på ställen där det vibrerar (t.ex. ovanpå kylan) eller i drag. Om du följer de här råden kommer du att lyckas med din yoghurt.

För att göra yoghurt behövs en liter mjölk samt syrakultur.

## Praktiska tips vid val av mjölk och syrakultur

### 1) VAL AV MJÖLK

- Av praktiska skäl är det bra att välja fetare mjölk som inte behöver sjudas (UHT-behandlad mjölk med lång hållbarhet eller torrmjölk). Färsk eller opastöriserad mjölk måste först kokas (i minst 5 minuter) och därefter kylas och sedan silas så att skinnet på mjölken försvinner.

#### Anm:

- Fetare mjölk ger tjockare yoghurt och mer smak.
- Färsk eller opastöriserad mjölk innehåller mer vitaminer och spårämnen.
- För tjockare konsistens kan du tillsätta 2–3 msk torrmjölk per liter mjölk och röra noggrant.
- Använd mjölk som håller rumstemperatur 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:

- naturell yoghurt från affären (helst på fet mjölk) med senast möjliga bäst-föredatum.
- en frystorkad syrakultur (finns på stormarknader, apotek, i hälsokostbutiker). Följ i så fall den rekommenderade aktiveringstid som anges på förpackningen.
- egentillverkad yoghurt.

**Viktigt! När du har gjort en första omgång sparar du helt enkelt en av yoghurtbyttorna för att använda som yoghurtkultur i nästa omgång. Efter 5 omgångar är det bra att förnya syrakulturen som försvagas något efter en tid.**

SV

Anm:

- Naturell yoghurt kan förvaras i kylan i högst 14 dagar. Andra typer av yoghurt bör ätas tidigare (inom 7 dagar).
- Ställ aldrig själva yoghurtberedaren i kylan.

## 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 byttorna (3a).
- Ställ byttorna (3a), utan lock (3b), i yoghurtberedaren.
- Sätt på locket (1) på yoghurtberedaren.

## 2) STARTA YOGHURTBREDAREN:

- Sätt i kontakten i väggen. Apparaten startar automatiskt. LED-lampan (4b) blinkar. Byt program med hjälp av knappen. Varje gång du trycker på knappen blinkar LED-lampan för det program som du byter till. Efter 3 sekunder utan åtgärd slutar LED-lampan för valt program att blinka.
- Yoghurtberedaren börjar värmas upp.
  - Tiden börjar räknas ned.

Om du vill byta program kan du ändra beredningstiden när du vill, genom att trycka på (4).

Beroende på vad du har valt blinkar LED-lampan (4a, 4b eller 4c).

4a: 8-timmarsprogram

4b: 10-timmarsprogram

4c: 12-timmarsprogram

- När programtiden har löpt ut släcks LED-lampan och yoghurtberedarens uppvärmning avslutas.
- Koppla ur apparaten.

## 3) FÖRVARA YOGHURTEN:

- Ta av locket (1) och se upp så att kondens inte rinner ner i byttorna (3a).
- Sätt på locken (3b) på glasbyttorna (3a) och ställ dem i kylan i minst 6 timmar innan de ska ätas. Efter 24 timmar är de fastare i konsistensen.

## Syrningstid

- Yoghurten behöver mellan 8 och 12 timmars syring, beroende på vilken basinarediens du använt och vilket resultat du vill ha.



## Rengöring

- Koppla alltid ur apparaten innan du rengör den.
- Doppa aldrig apparatens bas i vatten. Rengör den med en fuktad trasa och hett vatten med diskmedel. Torka av med ren fuktad trasa.
- Yoghurtbyttorna (3a) och locken (3b och 1) går att diska i diskmaskin.

# Felsökning

| PROBLEM                                                                             | ORSAK                                                                                                                       | LÖSNINGAR                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allt för rinnig yoghurt.                                                            | Du har använt mellanmjölk eller lättmjölk och inte tillsatt någon tormjölk (mjölken i sig är inte tillräckligt proteinrik). | Tillsätt en 1 bytta yoghurt gjord av tormjölk (2 om den är gjord av skummjölk) eller använd fetare mjölk och 1/2 bytta tormjölk gjord på fet mjölk.                        |
|                                                                                     | Flytt, stötar eller vibrationer under syrningen.                                                                            | Rör inte yoghurtberedaren under drift (och 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 syrningen eller så satt locket inte på ordentligt.                                       | Ta inte ur byttorna och öppna inte yoghurtberedaren innan beredningen är klar.<br>Se till att yoghurtberedaren inte står i drag under drift.                               |
|                                                                                     | Syrningstiden var för kort.                                                                                                 | Starta en andra omgång när den första avslutats.                                                                                                                           |
|                                                                                     | Byttorna är inte ordentligt diskade/sköljda.                                                                                | Se till att inga spår av diskmedel eller smuts finns kvar i byttorna före användning.                                                                                      |
|                                                                                     | Frukt tillsatt i yoghurten.                                                                                                 | Vi rekommenderar att man kokar frukten eller ännu hellre, använder sylt (rumstempererad).<br>Färs frukt avger syrliga ämnen som kan förhindra att yoghurten syras korrekt. |
| Allt för syrlig yoghurt.                                                            | Syrningstiden var för lång.                                                                                                 | Korta syringstiden till nästa omgång.                                                                                                                                      |
| En trögflytande vätska (s.k. serum) bildas på yoghurtens yta i slutet av syrningen. | För mycket syring.                                                                                                          | Korta syringstiden och/eller lägg till tormjölk.                                                                                                                           |

SV

---

## Om apparaten inte fungerar.

- Börja med att kontrollera kontakten.

Har du följt instruktionerna, men apparaten fungerar ändå inte?

Kontakta återförsäljaren eller en auktoriserad TEFAL serviceverkstad.

## Recept

---

### YOGHURT MED KOKT FRUKT

#### YOGHURT MED SYLT

**1 l fet mjölk, 1 naturell yoghurt eller en påse syrakultur, 4 msk sylt, ej för tjock, gärna med bitar av bär kvar: tranbär, blåbär, rabarber, ingefära, jordgubbe, marmelad.**

Vispa sylten med lite mjölk. Tillsätt yoghurt eller syrakultur. Blanda väl och häll i resten av mjölken. Häll ned blandningen i byttorna och ställ dem i yoghurtberedaren. Välj önskat program (8, 10 eller 12 timmar).

**Variant:** Om du vill göra en yoghurt med två lager kan du lägga sylten i botten av byttorna. Häll därefter försiktigt blandningen med mjölk/yoghurt eller mjölk/syrakultur i byttorna. Ställ dem i yoghurtberedaren och välj önskat program (8, 10 eller 12 timmar).

#### VANILJYOGHURT

**7 dl standardmjölk, 20 g torrmjölk (mellanmjölk), 1 naturell yoghurt eller 1 påse syrakultur, 80 g socker, 3 dl gräddde, 1 vaniljstång.**

Värm grädden och tillsätt sedan vanilj och socker. Blanda väl så att sockret smälter och vaniljfröna fördelas ordentligt. Ställ åt sidan. Blanda yoghurt (eller syrakulturen) med mjölk, lite i taget. Häll grädden i mjölk-/yoghurtblandningen eller mjölk-/syrakulturblandningen, rör hela tiden och tillsätt torrmjölken. Häll ned blandningen i byttorna och ställ dem i yoghurtberedaren. Välj önskat program (8, 10 eller 12 timmar).

## Bezpečnostní pokyny

- Nepoužívejte přístroj, pokud spadl na zem, je-li viditelně poškozen, nebo vykazuje funkční odchylky. V takovém případě je třeba přístroj zaslat do autorizovaného servisního střediska.
- Je-li poškozen přírodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizované servisní středisko nebo osoba se stejnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.
- Tento přístroj smí používat děti od 3 let pod podmínkou, že jsou pod dohledem nebo že byly poučeny o bezpečném používání přístroje a že dobře pochopily případná rizika. Čištění a údržbu ze strany uživatele smí provádět děti od 8 let pod dohledem dospělého. Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí do 3 let.
- Přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly předem poučeny o bezpečném používání přístroje.
- Dohlédněte na děti, aby si s přístrojem nehrály a nepoužívali jej jako hračku.
- Povrch topného článku může být určitou dobu po

použití zahřátý zbytkovým teplem.

- Váš přístroj je určen pouze pro kuchyňské účely v domácnosti. Nebyl navržen pro následující případy, na které se nevztahuje záruka: v kuchyňských koutech vyhrazených pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších firemních prostorách, na farmách, klienty hotelů, motelů a dalších zařízeních rezidenčního charakteru nebo v prostorách typu penzionů.
- Pozor: nesprávné použití může vést k potenciálním zraněním.
- Pozor: neponořujte výrobek do vody.



**Myslete na životní prostředí!**

- ① Váš přístroj obsahuje hodnotné materiály, které mohou být obnoveny nebo recyklovány.
- ➡ Zanechte jej na sběrném místě místního komunálního odpadu nebo ve schváleném servisním středisku, kde bude správně zlikvidován.

# Popis

- |                                             |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| 1 Víko                                      | 4 Ovládací tlačítko:    |
| 2 Hlavní nádoba                             | 4a – 8hodinový program  |
| 3 Nádoby na jogurt skládající se ze 2 částí | 4b – 10hodinový program |
| 3a – Skleněná nádoba                        | 4c – 12hodinový program |
| 3b – Víčko                                  |                         |

## Doporučení

### – Před prvním použitím:

Umyjte víko (1), nádoby (3a) a víčka (3b) v horké vodě se saponátem nebo v myčce. Abyste vyčistili vnitřek nádoby (2), jednoduše otřete vlhkou houbičkou. Nikdy zařízení neponořujte do vody.

### – Při používání:

Nehýbejte jogurtovačem, když je v provozu, zvláště neotvírejte víko (1). Nedávejte jogurtovač na místa vystavená vibracím (například nad ledničku) nebo tahu vzduchu. Dodržení těchto doporučení zajistí kvalitu vašich jogurtů.

Pro přípravu jogurtů potřebujete litr mléka a startovací kulturu.

## Praktické tipy pro výběr mléka a startovací kultury

### 1) VÝBĚR MLÉKA

- Z praktických důvodů vyberte plnotučné mléko, které nevyžaduje vaření (UHT mléko nebo sušené mléko). Syrové (čerstvé) nebo nepasterizované mléko musí být přivedeno k varu (nejméně na 5 minut), poté zchlazeno a přecezeno, aby byl odstraněn škraloup.

### Komentáře:

- Plnotučné mléko způsobí, že je jogurt pevnější, a dodá mu lepší příchuť.
- Čerstvé nebo pasterizované mléko obsahuje více vitamínů a stopových prvků.
- Aby byl jogurt konzistentnější, můžete přidat 2 nebo 3 lžičky sušeného mléka na litr mléka a pečlivě zamíchat.
- Používejte mléko při pokojové teplotě nebo vlažné (nahřáté na 37 nebo 40 °C). Nepoužívejte mléko přímo z ledničky.

### 2) VÝBĚR STARTOVACÍ KULTURY

Ta je vyráběna z jednoho z následujících:

- Z běžného přírodního jogurtu (přednostně vyrobeného z plnotučného mléka) s co možná nejzazším datem spotřeby.
- Ze startovací kultury sušené mrazem (k dostání v supermarketech, lékárnách, v určitých obchodech se zdravou výživou). V tomto případě postupujte podle doporučení na štítku startovací kultury.
- Z vámi připraveného jogurtu.

**Důležité:** když uděláte první várku, jednoduše si jeden z jogurtů ponechte jako startovací kulturu pro další várky. Doporučujeme vám, abyste startovací kulturu měnili po každých 5 várkách, protože se časem zkaží a výsledek je méně konzistentní.

## Komentáře:

- Jogurty lze uchovávat v ledničce maximálně 14 dní. Ostatní typy jogurtů je nutné zkonzumovat dříve (během 7 dnů).
- Příklad nikdy nedávejte do ledničky.

## 1) PŘÍPRAVA SMĚSI

- Pečlivě smíchejte litr mléka se startovací kulturou, kterou jste si vybrali (jogurt nebo startovací kultura sušená mrazem) do nádoby vybavené nálevkou. Vyhněte se zpracování směsi do pěny. Nedovolte, aby se ze směsi vytvořila pěna.
- Pro správné smíchání ušlehejte jogurt vidličkou, abyste vytvořili hladkou hmotu, a poté za stálého míchání přidejte mléko. Pokud používáte startovací kulturu sušenou mrazem, přidejte ji do mléka a pečlivě rozmíchejte.
- Rozdělte směs do nádobek (3a).
- Dejte nádobky (3a) bez víček (3b) do jogurtovače.
- Dejte víko (1) na jogurtovač.

## 2) ZAPNUTÍ JOGURTOVAČE

Zapojte jogurtovač do zásuvky. Systém se spustí automaticky. LED (4b) bliká. Můžete změnit program pomocí tlačítka. Kdykoli stisknete tlačítko, bude blikat LED na odpovídajícím programu. Po 3 vteřinách bez činnosti přestane LED na zvoleném programu blikat.

- Jogurtovač se začne nahřívat.

- Začne se odpočítávat čas.

Pokud si přejete změnit program, můžete kdykoli změnit čas přípravy stisknutím tlačítka (4). V závislosti na provedeném výběru bliká LED (4a, 4b nebo 4c).

4a: 8hodinový program

4b: 10hodinový program

4c: 12hodinový program

- Když vyprší doba programu, LED se vypne a jogurtovač se přestane nahřívat.

- Vypojte přístroj ze zásuvky.

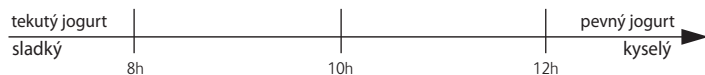
## 3) SKLADOVÁNÍ JOGURTŮ

- Sundejte víko (1) a dávejte pozor na to, aby do nádobek nenatekl kondenzát (3a).

- Nasadte víčka (3b) na skleněné nádobky (3a) a umístěte je do ledničky a ochutnejte je nejdříve za 6 hodin. Pokud jogurt necháte 24 hodin, bude pevnější.

## Doba fermentace

- Jogurt vyžaduje 8 až 12 hodin fermentace v závislosti na základních surovinách a výsledku, který požadujete.



## Čištění

- Před čištěním přístroje jej vždy vypojte ze zásuvky.
- Příklad nikdy neponořujte do vody. Vyčistěte vlhkou houbičkou a horkou vodou se saponátem. Opláchněte a osušte.
- Nádobky na jogurt (3a) a víčka (3b a 1) jsou vhodné do myčky nádobí.



# Řešení nejběžnějších problémů

| PROBLÉMY                                                                                | PŘÍČINY                                                                                                                 | ŘEŠENÍ                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jogurt je příliš tekutý.                                                                | Použití polotučného nebo odstředěného mléka bez přidání sušeného mléka (toto mléko samo o sobě nemá dostatek proteinů). | Přidejte 1 nádobku jogurtu vyrobeného ze sušeného mléka (2, pokud je vyroben z odstředěného mléka) nebo použijte plnotučné mléko a ½ nádoby sušeného plnotučného mléka. |
|                                                                                         | Jogurtovač se pohybuje, skáče nebo vibruje během fermentace.                                                            | Nehýbejte jogurtovačem, když je v provozu (neumísťujte jej na ledničku).                                                                                                |
|                                                                                         | Startovací kultura již není aktivní.                                                                                    | Změňte startovací kulturu nebo značku jogurtu. Zkontrolujte datum spotřeby startovací kultury nebo jogurtu.                                                             |
|                                                                                         | Jogurtovač byl během cyklu otevřen nebo víko nebylo umístěno správně.                                                   | Nevyndávejte nádoby ani neotvírejte jogurtovač před ukončením cyklu. Udržujte jogurtovač mimo tah vzduchu, když je zapnutý.                                             |
|                                                                                         | Příliš krátká doba fermentace.                                                                                          | Zahajte druhý cyklus, když doběhl první.                                                                                                                                |
|                                                                                         | Nádoby nebyly dostatečně umyty/opláchnuty.                                                                              | Před přidáním směsi do nádobek zkontrolujte, zda v nádobkách nejsou stopy mycího prostředku, čisticího prostředku nebo špíny.                                           |
|                                                                                         | Ovoce přidané do jogurtu.                                                                                               | Doporučujeme vaření ovoce nebo používání kompotů nebo marmelád (při pokojové teplotě). Syrové ovoce uvolňuje kyseliny, které zabraňují správné přípravě jogurtu.        |
| Jogurt je příliš kyselý.                                                                | Příliš dlouhá doba fermentace.                                                                                          | Zajistěte zkrácení doby fermentace u další várky.                                                                                                                       |
| Na povrchu jogurtu se na konci fermentace vytvořila viskózní tekutina (nazývaná sérum). | Příliš fermentace.                                                                                                      | Zkraťte dobu fermentace a/nebo přidejte sušené mléko.                                                                                                                   |

---

## Co dělat, když přístroj nefunguje?

– Nejprve ověřte, zda je zapojený do zásuvky.

Pokud jste postupovali podle instrukcí a váš přístroj stále nefunguje:

Kontaktujte prodejce nebo schválené servisní středisko TEFAL.

---

## Recepty

### JOGURTY S VAŘENÝM OVOCEM

#### MARMELÁDOVÉ JOGURTY

1 litr plnotučného mléka, 1 přírodní jogurt nebo 1 balíček startovací kultury, 4 lžičky marmelády, která není příliš hustá a obsahuje malé plody nebo kousky ovoce: brusinky, borůvky, rebarboru, zázvor, jahody, zavařeninu.

Smíchejte marmeládu s trochou mléka. Přidejte jogurt nebo startovací kulturu.

Dobře smíchejte, poté přidejte zbytek mléka.

Nalijte směs do nádobek a umístěte je do jogurtovače a vyberte upřednostňovaný program (8, 10 nebo 12 hodin).

**Ostatní možnosti:** pokud chcete jogurt se dvěma vrstvami, jednoduše umístěte marmeládu na dno nádobek. Poté do nádobek opatrně přidejte mléko/jogurt nebo směs mléka/startovací kultury. Dejte je do jogurtovače a vyberte upřednostňovaný program (8, 10 nebo 12 hodin).

#### VANILKOVÉ JOGURTY

70 cl plnotučného mléka, 20 g sušeného polotučného mléka, 1 přírodní jogurt nebo 1 sáček startovací kultury, 80 g cukru, 30 cl tekuté smetany, 1 vanilkový lusk.

Ohřejte smetanu, poté přidejte vanilku a cukr. Dobře smíchejte, aby se cukr rozpustil a semínka vanilky byla rovnoměrně rozmístěná. Odložte stranou. Smíchejte jogurt (nebo startovací kulturu) s mlékem, které přidávejte postupně. Za stálého míchání nalijte smetanu do mléka/jogurtu nebo mléka/startovací kultury, poté přidejte sušené mléko. Tuto směs nalijte do nádobek a umístěte je do jogurtovače a vyberte upřednostňovaný program (8, 10 nebo 12 hodin).

Ďakujeme, že ste si vybrali kuchynskú pomôcku **Tefal**, ktorá bola navrhnutá špeciálne na výrobu jogurtu.

## Bezpečnostné pokyny

- Nepoužívajte zariadenie, ak spadlo a má viditeľné poškodenie, alebo sa zdá, že nefunguje normálne. Z bezpečnostných dôvodov musí tieto komponenty vymeniť servisné stredisko.
- Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho nahradiť výrobca, schválený popredajný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniu.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 3 rokov, ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dohľadu a mladšie ako 8 rokov. Spotrebič a jeho kábel uskladnite mimo dosahu detí mladších ako 3 rokov.
- Tento spotrebič nie je vhodný na použitie pre osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami, ani pre osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak nie je zabezpečený dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Nad deťmi musí byť dohľad, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.
- Povrch vykurovacej jednotky môže po používaní

zadržiavať zostatkové teplo.

- Toto zariadenie je určené len na používanie v domácnosti na domáce použitie. Prístroj nie je určený na nižšie uvedené účely a záruka sa nebude vzťahovať na kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kancelárie a iné pracovné prostredia, farmy, použitie klientmi hotelov, motelov a iných typov obytných prostredí, ubytovacie zariadenia poskytujúce nocľah a raňajky.
- Varovanie: Akékoľvek nesprávne použitie môže viesť k potenciálnemu zraneniu...
- Varovanie: Prístroj sa nesmie ponárať.



**Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!**

- ① Tento prístroj obsahuje mnoho hodnotných alebo recyklovateľných materiálov.
- ➡ Prístroj zaneste do recyklačného strediska alebo do autorizovaného servisného strediska, kde bude náležite zlikvidované.

# Popis

- 1 Veko
- 2 Teleso
- 3 Nádobý na jogurty pozostávajúce z 2 častí
- 3a Sklenený pohárik
- 3b Viečko

- 4 Ovládacie tlačidlo:
  - 4a – 8-hodinový program
  - 4b – 10-hodinový program
  - 4c – 12-hodinový program

## Odporúčania

### – Pred prvým použitím:

Umyte veko (1), poháriky (3b) a viečko (3b) v horúcej mydlovej vode alebo umývačke riadu. Vnútro pohárika (2) vyčistíte jednoducho vlhkou špongiou. Teleso prístroja nikdy neponárajte do vody.

### – Pri použití:

Prístrojom na výrobu jogurtu nepohybujte počas jeho používania a hlavne neotvárajte veko (1). Prístroj na výrobu jogurtu nedávajte na miesta, ktoré sú vystavené vibráciám (napríklad nad mrazničku) alebo sú vystavené prievanu. Dodržiavaním týchto odporúčaní zabezpečíte kvalitu svojich jogurtov.

Na prípravu jogurtov budete potrebovať liter mlieka a štartovaciu kultúru.

## Praktické rady týkajúce sa výberu mlieka a štartovacej kultúry

### 1) VÝBER MLIEKA

- Z praktických dôvodov vyberte plnotučné mlieko, ktoré nie je potrebné prevariť (trvanlivé mlieko UHT alebo sušené mlieko). Surové (čerstvé) alebo nepasterizované mlieko je potrebné prevariť (najmenej 5 minút) a potom schladiť a precediť, aby ste z neho odstránili kožku.

### Komentáre:

- Jogurt z plnotučného mlieka je hustejší a má lepšiu chuť.
- Čerstvé alebo pasterizované mlieko obsahuje viac vitamínov a stopových prvkov.
- Ak chcete dosiahnuť lepšiu konzistenciu jogurtu, môžete do jedného litra mlieka pridať 2 alebo 3 polievkové lyžice sušeného mlieka a opatrne ho zmiešať.
- Používajte mlieko zohriate na izbovú teplotu alebo vlažné mlieko (teplota do 37 °C alebo 40 °C). Nepoužívajte mlieko vybraté bezprostredne predtým z chladničky.

### 2) VÝBER ŠTARTOVACEJ KULTÚRY

Vyrába sa z týchto produktov:

- z prírodného predávaného jogurtu (najlepšie vyrobeného z plnotučného mlieka) s čo možno najneskorším dátumom pre expiráciu.
- z kultúry vysušenej zmrazením (dostupná v supermarketoch, lekárňach, v určitých obchodoch predávajúcich racionálnu stravu). V tomto prípade dodržiavajte odporúčania na štítku štartovacej kultúry.
- z jogurtu, ktorý ste pripravili.

**Dôležité:** po príprave prvej dávky si jednoducho odložte jeden z týchto jogurtov ako štartovaciu kultúru pre vaše ďalšie dávky. Odporúča sa, aby ste po piatich dávkach vymenili štartovaciu kultúru, pretože sa po čase znehodnocuje a poskytuje stále slabšie výsledky.

# Príprava jogurtov

## Komentáre:

- Tieto jogurty možno uchovávať v chladničke maximálne 14 dní. Iné typy jogurtov by sa mali skonzumovať skôr (do 7 dní).
- Prístroj nikdy nedávajte do chladničky.

## 1) PRÍPRAVA ZMESI:

- Opatrne zmiešajte jeden liter mlieka so štartovacou kultúrou podľa svojho výberu (jogurt alebo štartovaciu kultúru vysušenú zmrazením) v nádobe s pyštekou. Dávajte pozor, aby ste pri príprave nevytvorili penu. Nedovoľte, aby sa vám zmes spenila.
- Na dôkladné premiešanie, roztrepte jogurt vidličkou a vytvorte tak jemnú pastu. Následne pridajte mlieko a pokračujte v miešaní. Ak používate mrazením vysušenú štartovaciu kultúru, pridajte mlieko a starostlivo ju premiešajte.
- rozdeľte zmes do pohárikov (3a).
- Vložte pohárik (3b) bez viečok (3b) do prístroja na výrobu jogurtu.
- Položte veko (1) na prístroj na prípravu jogurtu.

## 2) SPUSTENIE PRÍSTROJA NA VÝROBU JOGURTU:

Prístroj na výrobu jogurtu zapojte do napájania. Systém sa spustí automaticky. Kontrolka LED (4b) sa rozsvieti. Program zmeníte pomocou tlačidla. Pri každom stlačení tlačidla sa rozsvieti svetlo LED pri príslušnom programe. Po 3 sekundách bez zásahu sa rozsvieti svetlo LED pri vybranom programe.

- Prístroj na výrobu jogurtu sa spustí.
- Začne sa odpočítavanie času.

Ak chcete zmeniť program, môžete kedykoľvek zmeniť čas prípravy stlačením tlačidla (4). V závislosti od vášho výberu sa rozsvieti svetlo LED (4a, 4b or 4c).

4a: 8-hodinový program

4b: 10-hodinový program

4c: 12-hodinový program

- Po uplynutí času programu sa svetlo LED vypne a prístroj na prípravu jogurtu prestane hriať.

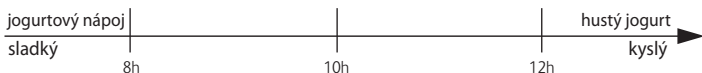
- Prístroj odpojte z elektrickej siete.

## 3) USKLADNENIE JOGURTOV:

- Zoberte veko (1) a dávajte pozor, aby sa kondenzát nedostal do pohárikov (3b).
- Sklenené pohárik (3a) zatvorte ich viečkami (3b), dajte ich do chladničky a nechajte ich postáť najmenej 6 hodín pred tým, ako ich ochutnáte. Ak jogurt necháte postáť 24 hodín, bude hustejší.

## Čas fermentácie

- Váš jogurt bude potrebovať 8 až 12 hodín na fermentáciu v závislosti od základných prísad a podľa toho, aký chcete dosiahnuť výsledok.



## Čistenie

- Pred čistením prístroj vždy odpojte.
- Teleso prístroja nikdy neponárajte do vody. Čistite ho pomocou navlhčenej špongie a horúcej mydlovej vody. Opláchnite ho a vysušte.
- Pohárik (3b) a viečka (3b) môžete bezpečne umývať v umývačke riadu.

# Riešenia na najčastejšie problémy

| PROBLÉM                                                                                  | PRÍČINA                                                                                                                                                       | RIEŠENIA                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jogurt je príliš riedky.                                                                 | Použili ste poloodstredené alebo odstredené mlieko bez pridania sušeného mlieka (keď používate toto mlieko samotné, zmes nemá dostatočné množstvo proteínov). | Pridajte 1 pohárik jogurtu vyrobeného zo sušeného mlieka (2 ak ho robíte z odstredeného mlieka) alebo použite plnotučné mlieko a ½ pohárika zo sušeného plnotučného mlieka.  |
|                                                                                          | Prístroj na výrobu jogurtu sa pohne, spadne alebo vibruje počas fermentácie.                                                                                  | Prístrojom na výrobu jogurtu nepohybujte počas jeho používania (nedávajte ho na chladničku).                                                                                 |
|                                                                                          | Štartovacia kultúra už nie je aktívna.                                                                                                                        | Vymeňte štartovaciu kultúru alebo značku jogurtu. Skontrolujte dátum spotreby vašej štartovacej kultúry alebo jogurtu.                                                       |
|                                                                                          | Prístroj na výrobu jogurtu bol počas cyklu otvorený alebo veko nebolo umiestnené správne.                                                                     | Nevyberajte poháriky ani neotvárajte prístroj na výrobu jogurtu pred ukončením cyklu. Dávajte pozor, aby bol prístroj na výrobu jogurtu počas jeho používania mimo prievanu. |
|                                                                                          | Doba fermentácie bola príliš krátka.                                                                                                                          | Po skončení prvého cyklu spustíte druhý cyklus.                                                                                                                              |
|                                                                                          | Poháriky neboli riadne umyté alebo vypláchnuté.                                                                                                               | Pred rozdelením pripravenej zmesi do pohárikov skontrolujte, či neobsahujú zvyšky čistiaceho prostriedku, čistiaceho výrobku alebo špiny.                                    |
|                                                                                          | Do jogurtu bolo pridané ovocie.                                                                                                                               | Odporúčame použiť uvarené ovocie, kompótov alebo džemov (s izbovou teplotou) Surové ovocie uvoľňuje kyseliny, ktoré zabrahujú riadnej príprave jogurtu.                      |
| Jogurt je príliš kyslý.                                                                  | Doba fermentácie bola príliš dlhá.                                                                                                                            | Pri ďalšej dávke sa uistite, či ste znížili čas fermentácie.                                                                                                                 |
| Na povrchu jogurtu sa na konci fermentácie vytvorila viskózna tekutina (nazývaná sérum). | Príliš intenzívna fermentácia.                                                                                                                                | Znížte čas fermentácie alebo pridajte sušené mlieko, prípadne oboje.                                                                                                         |

---

## Čo robiť, ak váš prístroj nefunguje?

– V prvom rade skontrolujte, či je zapojený.

Ak ste postupovali podľa pokynov a váš prístroj stále nefunguje:

Kontaktujte svojho obchodného zástupcu alebo autorizované servisné stredisko skupiny TEFAL.

## Recepty

---

### JOGURTY S VARENÝM OVOCÍM

#### DŽEMOVÉ JOGURTY

1 liter plnotučného mlieka, 1 prírodný jogurt alebo 1 balíček štartovacej kultúry, 4 polievkové lyžice džemu, ktorý nie je príliš hustý a obsahuje malé bobule alebo kúsky ovocia: brusnice, čučoriedky, rebarboru, zázvor, jahody, marmeládu.

Džem vypláchnite malým množstvom mlieka. Pridajte jogurt alebo štartovaciu kultúru. Dôkladne premiešajte a pridajte zvyšok mlieka.

Nalejte zmes do pohárikov a vložte ich do prístroja na výrobu jogurtu. Vyberte si obľúbený program (8, 10 alebo 12 hodín).

**Ďalšie možnosti:** Ak chcete pripraviť jogurt s dvomi vrstvami, jednoducho vložte džem na spodok pohárikov. Potom opatrne do pohárikov pridajte zmes mlieka s jogurtom alebo zmes mlieka so štartovacou kultúrou. Vložte ich do prístroja na výrobu jogurtu. Vyberte si obľúbený program (8, 10 alebo 12 hodín).

#### VANILKOVÉ JOGURTY

7 dl plnotučného mlieka, 20 g sušeného poloodstredeného mlieka, 1 prírodný jogurt alebo 1 vrecko štartovacej kultúry, 80 g cukru, 3 dl tekutej smotany, 1 vanilkový struk.

Zohrejte smotanu a potom pridajte vanilku a cukor. Dobre premiešajte, aby sa cukor rozpustil a vanilkové semená sa dobre rozptýlili. Odložte nabok. Zmiešajte jogurt (alebo štartovaciu kultúru) s mliekom, ktoré sa pridáva postupne. Za sústavného miešania prilejte do zmesi mlieka s jogurtom alebo zmesi mlieka so štartovacou kultúrou smotanu a potom pridajte sušené mlieko. Nalejte zmes do pohárikov a vložte ich do prístroja na výrobu jogurtu. Vyberte si obľúbený program (8, 10 alebo 12 hodín).



Yoğurt yapmak için özel olarak tasarlanmış **Tefal** markalı bu cihazı tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

## **Emniyet talimatları**

- 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 duyuşal ve zihinsel becerilere sahip kişilerce kullanılmamalıdır.

TR

- 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.
- Uyarı: Her türlü yanlış kullanım potansiyel yaralanmaya sebep olabilir.
- Uyarı: Cihaz sıvıya batırılmamalıdır.



#### ■ Çevreyi düşünün!

- ① i Makineniz geri kazanımı veya geri dönüşümü mümkün değerli malzemeler içermektedir.
- ➔ Makinenizi bulduğunuz bölgedeki bir kentsel atık toplama noktası veya bir onaylı servis merkezine teslim ederek gerektiği gibi tasfiye edilmesini sağlayın.

# Tanım

- |   |                                  |                         |
|---|----------------------------------|-------------------------|
| 1 | Kapak                            | 4a – 8 saatlik program  |
| 2 | Gövde                            | 4b – 10 saatlik program |
| 3 | 2 parçadan oluşan yoğurt kapları | 4c – 12 saatlik program |
|   | 3a – Cam kavanoz                 |                         |
|   | 3b – Kapak                       |                         |
| 4 | Kontrol düğmesi:                 |                         |

## Tavsiyeler

### – İlk kullanımdan önce:

Kapağı (1), kavanozları (3a) ve kapakları (3b) sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinesinde temizleyin. Kavanozun (2) için temizlemek için, ıslak bir süngerle silmeniz yeterlidir. Makinenin gövde kısmını kesinlikle suya sokmayın.

### – Kullanım sırasında:

Yoğurt makinesini kullanım sırasında hareket ettirmeyin, özellikle kapağı (1) açmayın. Yoğurt makinesini vibrasyona (örneğin, buzdolabının üzerine) veya hava cereyanına maruz yerlere koymayın. Bu tavsiyelere uymanız yoğurdunuzun kaliteli olmasını sağlayacaktır.

Yoğurt yapmak için ihtiyacınız olan malzemeler, bir litre süt ve bir başlangıç kültürüdür.

## Süt ve başlangıç kültürü tercihinin ilişkin pratik ipuçları

### 1) SÜT TERCİHİ

- Pratik açıdan, kaynatma gerektirmeyen (UHT süt veya süt tozu) tam yağlı sütü tercih edin. Çiğ (taze) veya pastörize edilmemiş süt kaynatılmalı (en az 5 dakika), daha sonra soğutulmalı ve süzülerek kaymağı alınmalıdır.

### Açıklamalar:

- Tam yağlı süt yoğurdu daha katı olmasını sağlar ve daha iyi bir lezzet verir.
- Taze veya pastörize edilmemiş süt daha fazla vitamin ve eser element içerir.
- Yoğurdun daha kıvamlı olması için, bir litre süre 2 veya 3 yemek kaşığı süt tozu ekledikten sonra dikkatle karıştırın.
- Kullandığınız süt oda sıcaklığında veya ılık olmalıdır (sütü 37°C veya 40°C'ye ısıtın). Buzdolabından çıkardığınız sütü hemen kullanmayın.

### 2) MAYA TERCİHİ

Maya aşağıdaki malzemelerden birinden yapılır:

- Mümkünse, son kullanma tarihi en geç olan ticari bir doğal yoğurt (tercihen, tam yağlı süten yapılmış).
- Dondurularak kurutulmuş bir başlangıç mayası (süpermarket, eczane ve doğal besin satan mağazalardan temin edilebilir). Bu durumda, başlangıç mayası etiketinin üzerindeki tavsiyelere uyun.
- Kendi yaptığınız yoğurt.

Önemli: İlk yoğurdunuzu yaptıktan sonra, bu yoğurt kavanozlarından birini daha sonra yoğurt yaparken başlangıç kültürü olarak kullanmak üzere saklayabilirsiniz. Zamanla bozulduğundan ve kıvamının azalmasından dolayı, başlangıç kültürünü 5 kez kullandıktan sonra değiştirmeniz tavsiye edilir.

## Açıklamalar:

- Yoğurt buzdolabında en fazla 14 gün süreyle saklanabilir. Diğer yoğurt türleri daha önce tüketilmelidir (7 gün içerisinde).
- Makineyi kesinlikle buzdolabına koymayın.

## 1) KARIŞIMIN HAZIRLANMASI

- Bir litre süt ve tercih ettiğiniz başlangıç kültürünü (yoğurt veya dondurularak başlangıç kültürünü) ağızlı bir kapta dikkatle karıştırın. Hazırlanan karışımı köpük oluşacak şekilde karıştırmayın. Hazırlanan karışımda köpük oluşumuna izin vermeyin.
- İyice karıştırmak için, yoğurdu bir çatalla çırparak homojen bir bulamaç haline getirin ve ardından karıştırmaya devam ederken süt ekleyin. Dondurularak kurutulmuş bir başlangıç kültürü kullanıyorsanız, süt ekleyin ve dikkatle karıştırın.
- Karışımı kavanozlara (3a) bölün.
- Kavanozları (3a), kapaklarını (3b) kapatmadan yoğurt makinesine yerleştirin.
- Kapağı (1) yoğurt makinesinin üzerine kapatın.

## 2) YOĞURT MAKİNESİNİ ÇALIŞTIRMA

Yoğurt makinesinin fişini prize takın. Sistem otomatik olarak çalışmaya başlar. LED (4b) yanıp söner. Düğmeyi kullanarak programı değiştirebilirsiniz. Düğmeye her bastığınızda, ilgili programa ait LED yanıp söner. 3 saniye herhangi bir eylem yapılmadığında, seçilen programa ait LED yanıp sönme durdurur.

- Yoğurt makinesi ısınmaya başlar.

- Süre geri sayımı başlar.

Eğer programı değiştirmek istiyorsanız, istediğiniz zaman düğmeye (4) basarak hazırlama süresini değiştirebilirsiniz. Yapılan tercihe göre, LED (4a, 4b veya 4c) yanıp söner.

4a : 8 saatlik program

4b : 10 saatlik program

4c : 12 saatlik program

- Program süresi geçtikten sonra, LED söner ve yoğurt makinesi ısınmayı durdurur.

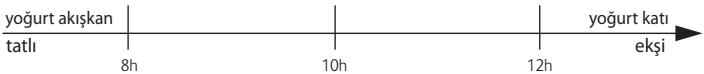
- Makinenin fişini prizden çekin.

## 3) YOĞURDUN SAKLANMASI

- Kapağı (1) çıkarın, yoğunlaşan sıvının kavanozlara (3a) akmasına dikkat edin.
- Kapakları (3b) cam kavanozlara (3a) takın ve buzdolabına yerleştirerek tadına bakmadan önce en az 6 saat bekletin. 24 saat bekletirseniz, yoğurt daha katı olacaktır.

## Fermantasyon süresi

- Temel malzemelere ve istediğiniz sonuca bağlı olarak, yoğurt için gerekli fermantasyon süresi 8 ile 12 saat arasında değişir.



## Temizlik

- Makineyi temizlemeden önce fişini prizden çıkarın.
- Makinenin gövde kısmını kesinlikle suya sokmayın. Islak bir sünger ve sıcak sabunlu suyla temizleyin. Durulayıp kurutun.
- Yoğurt kavanozları (3a) ve kapaklar (3b ve 1) bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## En yaygın sorunlara yönelik çözümler \_\_\_\_\_

| SORUN                                                                           | NEDEN                                                                                                                                   | ÇÖZÜM                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yoğurt çok akışkan.                                                             | Süt tozu eklemeyen yarım yağlı veya yağsız süt kullanımı (kullanılan bu süt tek başına proteinler açısından yeterince zengin değildir). | Süt tozundan yapılmış 1 kavanoz (yoğurt yağsız süttten yapılmış ise, 2) yoğurt ilave edin veya yağlı süt ve 1/2 kavanoz yağlı süt tozu kullanın.                    |
|                                                                                 | Yoğurt makinesinin fermentasyon sırasında hareket etmesi, bir yere çarpması veya sarsılması.                                            | Yoğurt makinesini çalışırken hareket ettirmeyin (buzdolabına koymayın).                                                                                             |
|                                                                                 | Yoğurt mayası özelliğini kaybetmiş.                                                                                                     | Yoğurt mayasını veya yoğurt markasını değiştirin. Yoğurt mayası veya yoğurdunuzun son kullanma tarihini kontrol edin.                                               |
|                                                                                 | Yoğurt makinesi çevrim sırasında açıldı ya da kapak yerine düzgün yerleştirilmedi.                                                      | Çevrim sona ermeden önce, kavanozları çıkarmayın veya yoğurt makinesini açmayın. Yoğurt makinesini çalışırken hava cereyanından uzakta tutun.                       |
|                                                                                 | Fermentasyon süresi çok kısa.                                                                                                           | İlk çevrim sona erdiğinde ikinci çevrimi başlatın.                                                                                                                  |
|                                                                                 | Kavanozlar düzgün bir şekilde yıkanmadı/durulanmadı.                                                                                    | Hazırlanan karışımı kavanozlara boşaltmadan önce, kavanozların içerisinde bulaşık deterjanı, temizlik ürünü kalıntısı veya kir olup olmadığını kontrol edin.        |
|                                                                                 | Yoğurda meyve eklendi.                                                                                                                  | Meyveleri pişirmenizi veya komposto ya da reçel (oda sıcaklığında) kullanmanızı tavsiye ederiz. Çiğ meyveler uygun yoğurdun elde edilmesini önleyen asitler üretir. |
| Yoğurt çok ekşi.                                                                | Fermentasyon süresi çok uzun.                                                                                                           | Bir sonraki işlemde fermentasyon süresini düşürmeyi unutmayın.                                                                                                      |
| Fermentasyon sonunda yoğurdun yüzeyinde (serum denilen) viskoz bir sıvı oluştu. | Gereğinden fazla fermentasyon.                                                                                                          | Fermentasyon süresini düşürün ve/veya süt tozu ilave edin.                                                                                                          |

## Cihazınız çalışmadığında yapmanız gerekenler?

- Her şeyden önce, elektrik bağlantısını kontrol edin. Tüm talimatlara uyduğunuz halde makineniz hala çalışmıyorsa: Bayinize veya onaylı bir TEFAL servis merkezine başvurun.

## Tarifler

### PIŞMIŞ MEYVELİ YOĞURT

#### REÇELLİ YOĞURT

1 litre yağlı süt, 1 doğal yoğurt veya 1 paket başlangıç kültürü, 4 yemek kaşığı çok koyu olmayan ve küçük kabuksuz meyveler veya meyve parçaları içeren reçel: kızılıçık, yaban mersini, yayla muz, zencefil, çilek, marmelat. Reçeli bir miktar süt ile birlikte çırpın. Yoğurdu veya başlangıç kültürünü ilave edin. İyice karıştırın ve ardından sütün geri kalanını ekleyin. Karışımı kavanozlara boşaltın ve yoğurt makinesine yerleştirdikten sonra tercih ettiğiniz programı (8, 10 veya 12 saat) seçin.

**Diğer seçenekler:** eğer yoğurdun iki tabakalı olmasını istiyorsanız, kavanozların tabanına reçel koyun. Ardından kavanozlara dikkatle süt/yoğurt veya süt/başlangıç kültürü karışımını ilave edin. Kavanozları yoğurt makinesine yerleştirdikten sonra tercih ettiğiniz programı (8, 10 veya 12 saat) seçin.

#### VANİLYALI YOĞURT

70 cl yağlı süt, 20 g yarım yağlı süt tozu, 1 doğal yoğurt veya 1 saşe başlangıç kültürü, 80 g şeker, 30 cl sıvı krema, 1 vanilya baklası.

Kremayı ısıtın, ardından vanilya ve şekeri ilave edin. Şeker eriyene ve vanilya çekirdekleri tam olarak dağılana kadar iyice karıştırın. Bir kenara bırakın. Yoğurdu (veya başlangıç kültürünü) yavaşça süt ilave ederek karıştırın. Bir taraftan süt/yoğurt veya süt/başlangıç kültürü karışımını karıştırmaya devam ederken kremayı boşaltın, ardında süt tozunu ilave edin. Bu karışımı kavanozlara boşaltın ve yoğurt makinesine yerleştirdikten sonra tercih ettiğiniz programı (8, 10 veya 12 saat) seçin.

