



FR

EN

DE

NL

IT

ES

PT

TR

EL

DA

SV

NO

FI

RU

UK

PL

LT

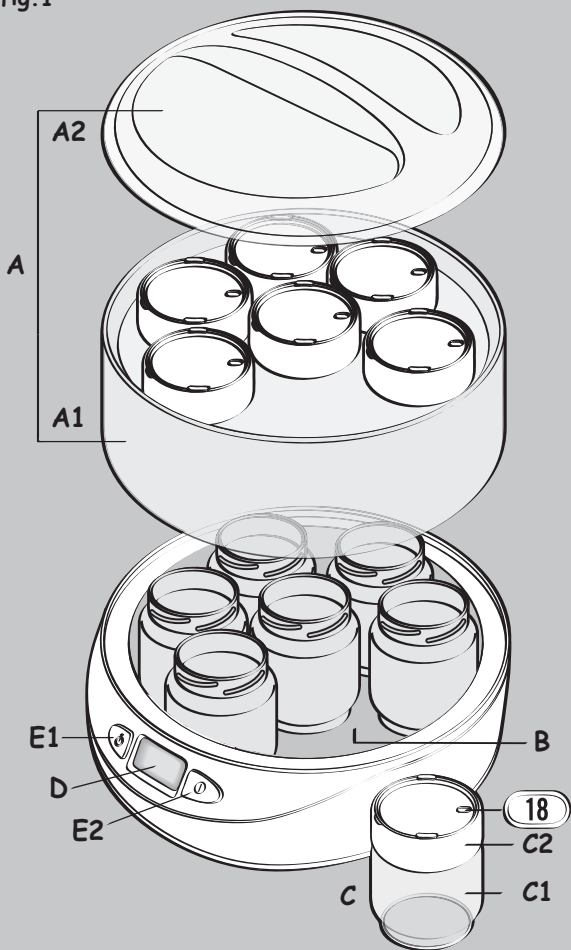
LV

ET

AR

FA

fig.1





- 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.

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| <p>A Couvercle composé de 2 parties :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Couvercle A1 : Couvercle principal - Couvercle A2 : Couvercle secondaire <p>B Corps</p> <p>C Pots de yaourt composés de 2 parties</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pot en verre C1 - Couvercle dateur C2 | <p>D Ecran électronique avec retro éclairage</p> <p>E Boutons de commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bouton de programmation du réglage du temps E1 - Bouton marche/arrêt E2 |
|--|--|



RECOMMANDATIONS

- **Avant la première utilisation :**
Nettoyez les pots (C1) et les couvercles (C2, A1 et A2) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve (B), un simple coup d'éponge suffit. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.
- **En cours d'utilisation :**
Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle (A1).

Ne placez pas la yaourtière dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos yaourts.

Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et d'un ferment.



CONSEILS PRATIQUES POUR LE CHOIX DU LAIT ET DU FERMENT

1) CHOIX DU LAIT

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

Remarques :

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

2) CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :

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

Important : quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour commencer 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.



RÉALISATION DES YAOURTS

1) PRÉPARATION DU MÉLANGE :

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

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

2) MISE EN MARCHÉ DE LA YAOURTIÈRE :

Branchez alors la yaourtière. L'écran affiche "00" en clignotant.

- Sélectionnez le temps de préparation à l'aide du bouton E1. Maintenez appuyé jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Le temps maximal de programmation est de 15 heures. Pour accélérer le réglage du temps, appuyez 2 secondes en continu sur le bouton E1.
- Appuyez ensuite sur le bouton

marche/arrêt (E2). L'écran s'allume et indique le départ du programme.

- Lorsque le temps de votre programmation est terminé, l'écran lumineux s'éteint, affiche '00' avec clignotement et un signal sonore, répété 5 fois, vous prévient. Le signal sonore peut s'arrêter avant, en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- Débranchez l'appareil.

3) RANGEMENT DES YAOURTS :

- Soulevez les couvercles (A1 et A2), en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots (C1).
- Indiquez à l'aide du dateur manuel, situé sur chaque couvercle (C2), la date limite de consommation des yaourts, par simple rotation de la partie supérieure du couvercle sur le chiffre souhaité.
- Vissez les couvercles (C2) sur les pots en verre (C1) et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

Remarques :

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



NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide et de l'eau

chaude savonneuse. Rincez et séchez.

- Les pots de yaourt (C1) et les couvercles (C2, A1 et A2) passent au lave-vaisselle.



QUELLES SOLUTIONS A 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.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle (environ 8 heures). Maintenir la yaourtière à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés.	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots.
	Fruits ajoutés au yaourt.	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
Un liquide visqueux (appelé serum) s'est formé à la surface du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait en poudre.



SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

-Vérifiez tout d'abord le branchement.

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

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



RECETTES

YAOURTS AROMATISÉS

YAOURTS AUX SIROPS

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

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

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

YAOURTS AUX FRUITS CUITS

YAOURT À LA CONFITURE

1 litre de lait, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cuillérées à soupe d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits: airelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.

Fouettez la confiture avec un peu de lait. Ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait.

Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière (8 heures).

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

YAOURTS A LA VANILLE

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

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



SAFETY INSTRUCTIONS

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

household, for domestic purposes. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments

- **Warning:** Any misuse would lead to potential injury.
- **Warning:** The appliance must not be immersed.



END-OF-LIFE ELECTRONIC PRODUCT



Environmental protection first!



Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.



Leave it at a local civic waste collection point.



DESCRIPTION

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



RECOMMENDATIONS

- **Before using for the first time:** clean the jars (C1) and the lids (C2, A1 and A2) using warm soapy water or in the dishwasher. To clean inside the body (B), simply use a damp cloth. Never plunge the body of the appliance into water.
- **While in use:** do not move the appliance during use, in particular, do not open the lid (A1). Do not

place the yoghurt maker in any place where there may be vibrations (for example above a refrigerator) or which is exposed to draughts. Complying with these recommendations will ensure successful yoghurts.

To make your yoghurt, you will need one litre of milk and a ferment.



TIPS FOR CHOOSING YOUR MILK AND FERMENT

1) CHOOSING YOUR MILK

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

Notes:

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

2) CHOOSING YOUR FERMENT (CULTURE)

Your ferment can be made either:

- using one individual pot (150 g size)

natural unflavoured fresh yogurt found in the shops (preferably made from whole milk), with the longest best before date possible.

- using lyophilised dry ferment or dried yoghurt culture (bought in supermarkets, pharmacies and certain health food shops) (Note: in the UK only available in certain health food shops or online). Use the activation time and quantity of ferment/starter recommended in the manufacturers instructions.
- use one pot of plain yoghurt you have already made in your yoghurt maker.

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



MAKING THE YOGHURTS

1) MAKING THE MIXTURE

- Mix the litre of milk very carefully with the ferment you have chosen (yoghurt or lyophilised dry ferment/ yoghurt culture) in a container with a spout. Be careful not to froth this mixture up.
- For the best results, if using a pot of yoghurt mix it using a fork in order to make it into a smooth paste and then add the milk, stirring all the time. If you are using a dry ferment/ culture, fold it into the milk gently and mix

very carefully.

- Divide your mixture into the jars (C1).
- Place the jars (C1), without their lid (C2), into the yoghurt maker.
- Put the lids (A1) on the yoghurt maker.

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

Notes: You can sweeten your yoghurts either when you eat them or when you make them. To do this add sugar to

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

2) SWITCHING THE YOGHURT MAKER ON

- Plug the yoghurt maker in. The screen flashes "00".
- Choose the preparation time using the button E1. Keep your finger on the button until the desired time is displayed. The maximum programming time is 15 hours. To rapidly advance the time, keep your finger on the button E1 for 2 seconds.
- Then press the on/off button (E2). The screen lights up and shows that the program has started.
- When the programming time has finished "00" flashes on the display and then a beep, which is repeated 5 times, informs you that the programme has finished. The beep

can be stopped by pressing the on/off button.

- Unplug the appliance.

3) STORING YOUR YOGHURTS:

- Lift the lids (A1 and A2), taking care to prevent any condensation from dripping into the jars (C1).
- Using the manual date display, located on each lid (C2), set the best before date of your yoghurts by simply rotating the upper part of the lid to the required number.
- Tighten the lids (C2) onto the glass jars (C1) and place them in the refrigerator for at least 6 hours before enjoying them. If you wait 24 hours, they will be even firmer.

Notes:

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



CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never plunge the body of the appliance into water. Clean it with a

damp cloth and warm water and washing-up liquid. Rinse and dry.

- The yoghurt jars (C1) and the lids (C2, A1 and A2) are all dishwasher safe.



CARE & HYGIENE WHEN MAKING YOGHURT

- All the equipment used in the yoghurt making process - jars, jar lids and if used saucepan, jug, sieve, and spoons - should be sterilized either by using Milton sterilizing solution or cleaning in a dishwasher.

- Sterilising the jars and lids is important to prevent the introduction of any undesirable airborne organisms which could interfere with the incubation of the ferment/culture, and result in runny yoghurt which will not set.



SOLUTIONS TO FREQUENT PROBLEMS

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



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

- Start by checking the power cord and plug.

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

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

Helpline:

0845 602 1454 - UK

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



RECIPES

FLAVOURED YOGHURTS

YOGHURTS WITH FLAVOURED SYRUPS

The syrups used are the type used in cocktails.

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

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

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

YOGHURT WITH COOKED FRUIT

JAM YOGHURT

1 litre of milk, 1 jar plain yoghurt or 1 sachet of ferment, 4 tablespoons of jam which is not too thick and which contains small berries or small pieces of fruit: cranberries, blueberries, rhubarb, ginger, strawberry, orange marmalade.

Whip the jam with a little bit of milk. Add the yoghurt or ferment. Mix well, then pour in the rest of the milk. Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker (8 hours) without the lids.

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

VANILLA YOGHURTS

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

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



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

oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.

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



ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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.



BESCHREIBUNG

- A Aus zwei Teilen bestehender Deckel:**
- Deckel A1: Hauptdeckel
 - Deckel A2: Nebendeckel
- B Gehäuse**
- C Aus zwei Teilen bestehende Joghurtgläser:**
- Gläser C1
 - Datumsdeckel C2
- D Elektronisches Display mit Hintergrundbeleuchtung**
- E Bedienungsknöpfe:**
- Knopf zum Einstellen der Zeit E1
 - An/Aus Knopf E2



EMPFEHLUNGEN

- **Vor der ersten Inbetriebnahme:**
Reinigen Sie die Gläser (C 1) und die Deckel (C 2, A1 und A2) mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Die Heizplatte des Behälters (B) sollte nur mit einem Schwamm gereinigt werden.
- **Während des Betriebs:**
Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sie in Betrieb ist und öffnen Sie auf keinen Fall den Deckel (A1).

Stellen Sie das Gerät nicht an Orten mit starken Vibrationen. (zum Beispiel einen Kühlschrank) und achten es darauf, dass sie keinem Luftzug ausgesetzt ist. Die Beachtung dieser Empfehlungen gewährleistet das Gelingen Ihrer Joghurts.

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



PRAKTISCHE TIPPS ZUR AUSWAHL VON MILCH UND FERMENT

1) WAHL DER MILCH

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

durch ein Sieb laufen lassen, um die Milchsäure auszufiltern.

Bitte beachten:

- Bei Verwendung von Vollmilch wird der Joghurt fester und hat mehr Aroma.
- Frischmilch und pasteurisierte Milch enthalten mehr Vitamine und Oligoelemente.
- Wenn Sie besonders festen Joghurt

zubereiten wollen: Geben Sie dem Liter Milch 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver bei und mischen Sie dieses gründlich unter.

- Verwenden Sie Milch mit Zimmertemperatur oder leicht angewärmte Milch (37°C bis 40°C). Verwenden Sie keine Milch, die direkt aus dem Kühlschrank kommt.

2) WAHL DES FERMENTS

Das Ferment gewinnt man entweder:

- aus einem möglichst frischen handelsüblichen Naturjoghurt (bevorzugt auf Basis von Vollmilch).
- aus einem lyophilisierten Trockenferment (erhältlich in Supermärkten, Apotheken und

vielen auf gesunde Ernährung spezialisierten Geschäften). Halten Sie sich in diesem Fall an die in der Gebrauchsanweisung des Ferments angeführte Aktivierungszeit.

- oder aus einem hausgemachten Joghurt.

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



ZUBEREITUNG VON JOGHURT

1) ZUBEREITUNG DER MISCHUNG:

- Vermischen Sie in einer Schüssel mit 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.
- Geben Sie die Mischung in die Gläschen (C1).

- Geben Sie die Gläschen (C1) ohne ihren Deckel (C2) in die Joghurtmaschine.
- Setzen Sie den Deckel (A1) auf das Gerät.

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

2) INBETRIEBNAHME DES GERÄTES:

- Schließen Sie das Gerät an. Auf dem Display wird "00" angezeigt und die Anzeige blinkt.
- Stellen Sie die Zubereitungszeit am Knopf E1 ein. Drücken Sie diesen so lange, bis die gewünschte Zeitspanne angezeigt wird. Die

- maximale Zeitspanne beträgt 15 Stunden. Zum schnelleren Einstellen der Zeitspanne: Drücken Sie den Knopf E1, 2 Sekunden lang.
- Drücken Sie anschließend den An/Aus Knopf (E2). Die Anzeige leuchtet auf und zeigt den Programmstart an.
- Sie werden über die Fertigstellung des Joghurts, am Ende der programmierten Zeit durch ein Blinken im Display "00" und einen 5-maligen Signalton informiert. Der Signalton kann durch einen Druck auf den An/Aus Knopf ausgeschaltet werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

3) AUFBEWAHRUNG DER JOGHURTS:

- Nehmen Sie die Deckel (A1 und A2) ab und achten Sie dabei darauf, dass die Kondensation in den Gläschen (C1) nicht herausläuft.

- Geben Sie mit der auf den Deckeln (C2) befindlichen manuellen Dateneingabe das Verfallsdatum der Joghurts ein; drehen Sie dazu einfach den oberen Teil des Deckels auf die gewünschte Zahl.
- Schrauben Sie die Deckel (C2) auf die Gläschen (C1) und stellen Sie diese vor dem Verzehr mindestens 6 Stunden lang in den Kühlschrank. Nach 24 Stunden erreichen die Joghurts ihre maximale Festigkeit.

Bitte beachten:

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



REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung stets vom Stromnetz.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht ins Wasser. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und heißem Seifenwasser.

Spülen Sie es anschließend ab und trocknen Sie das Gerät.

- Die Joghurtgläschen (C1) und die Deckel (C2, A1 und A2) sind spülmaschinenfest.



WELCHE LÖSUNGEN GIBT ES FÜR HÄUFIG AUFTRETENDE PROBLEME?

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Joghurt ist zu flüssig.	Sie haben halbentrahmte oder ganz entrahmte Milch verwendet und kein Milchpulver beigegeben (die Milch allein enthält nicht genug Proteine).	Geben Sie 1 Joghurtbecher Milchpulver (bei Verwendung von entrahmter Milch 2) bei oder verwenden Sie Vollmilch und 1/2 Becher Vollmilchpulver.
	Das Gerät wurde während der Fermentierung transportiert, Stößen oder Vibrationen ausgesetzt.	Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht (nicht auf den Kühlschrank stellen).
	Das Ferment ist nicht mehr aktiv.	Verwenden Sie ein anderes Ferment oder eine andere Joghurtmarke. Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Ferments oder Ihres Joghurts.
	Das Gerät wurde während des Betriebs geöffnet.	Nehmen Sie die Gläschen nicht vor Ablauf der Fermentierung (etwa 8 Stunden) aus dem Gerät heraus und machen Sie diese nicht auf. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs an einem vor Luftzug geschützten Platz auf; wenn es kalt ist.
	Die Fermentierungszeit ist zu kurz.	Starten Sie nach Ablauf des ersten Zyklus einen zweiten.
	Die Gläschen wurden nicht richtig gereinigt / ausgespült.	Bevor Sie Ihre Masse in die Gläschen füllen, überprüfen Sie, ob sich keine Rückstände von Spülmittel, Reinigungsprodukten oder Schmutz auf der Innenseite der Gläschen befinden.
	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.



DAS GERÄT FUNKTIONIERT IMMER NOCH NICHT, WAS TUN?

- Überprüfen Sie zunächst den Anschluss.

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



REZEPTE

AROMATISIERTE JOGHURTS

JOGHURT MIT SIRUP

1 Liter Milch, 1 Naturjoghurt oder
1 Päckchen Ferment

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

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

JOGHURT MIT GEKOCHTEM OBST

JOGHURT MIT KONFITÜRE

1 Liter Milch, 1 Naturjoghurt oder
1 Päckchen Ferment, 4 Esslöffel
einer nicht allzu dickflüssigen
Konfitüre mit kleinen Beeren oder
kleinen Fruchtstückchen:
Blaubeeren, Heidelbeeren,
Rhabarber, Ingwer, Erdbeeren,
Orangenmarmelade.

Schlagen Sie die Konfitüre mit ein wenig Milch auf. Geben Sie den Joghurt oder das Ferment dazu. Gut vermischen und die restliche Milch hinzugeben. Gießen Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie diese in das Gerät (8 Stunden).

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

JOGHURT MIT VANILLE

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

Machen Sie die Sahne warm und geben Sie die Vanille und den Zucker dazu. Vermischen Sie das Ganze gut; der Zucker muss zergehen und die Vanillekörnchen müssen sich gut verteilen. Beiseite stellen. 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.

Gießen Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie diese in das Gerät (8 Stunden).



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

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



ELEKTRONISCH APPARAAT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Het milieu komt op de eerste plaats!

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.



BESCHRIJVING

A Deksel bestaande uit 2 delen:

- Deksel A1: Hoofddeksel
- Deksel A2: Hulpdeksel

B Behuizing

C Yoghurtpotjes bestaande uit 2 delen:

- Glazen potje C1
- Deksel met datumindicator C2

D Verlicht elektronisch display

E Bedieningstoetsen:

- Tijdsteltoets E1
- Aan/uit-toets E2



AANBEVELINGEN

- **Vóór het eerste gebruik:** was de potjes (C1) en de deksels (C2, A1 en A2) in een warm sopje of in de vaatwasser. Gebruik gewoon een vochtig sponsje om de binnenkant van het reservoir (B) schoon te maken. Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water.
- **Tijdens het gebruik:** verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is en open het deksel (A1) 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) melk of gepasteuriseerde melk moet u koken, laten afkoelen en vervolgens zeven om het vel eraf te halen.

Opmerkingen:

- Volle melk geeft de yoghurt meer stevigheid en smaak.

- Rauwe of gepasteuriseerde melk bevat meer 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 geval de activeringstijd in acht die

in de gebruiksaanwijzing van het ferment wordt aanbevolen.

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



YOGHURT MAKEN

1) BEREIDEN VAN HET MENGSEL

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

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

2) DE YOGHURTMAKER AANZETTEN

- Sluit de stekker van de yoghurtmaker aan op het stopcontact. "00" knippert op het display.

- Kies uw bereidingstijd met de toets E1. Houd uw vinger op de toets tot de gewenste tijd wordt weergegeven. De maximale tijdsinstelling is 15 uur. U kunt de tijdsinstelling versnellen door uw vinger 2 seconden op de toets E1 te houden.
- Druk vervolgens op de aan/uit-toets (E2). Het display licht op en duidt beëindiging van het programma aan.
- Zodra het programma is afgelopen knippert "00" op het display en klinkt er een geluidssignaal dat 5 keer wordt herhaald (u kunt de pieptoon eerder stoppen door op de aan/uit-toets te drukken).
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

3) DE YOGHURT BEWAREN

- Verwijder de deksels (A1 en A2) en let hierbij op dat er geen condensdruppels in de potjes (C1) druipen.
- Geef met de handmatige datumindicator op elk deksel (C2) de houdbaarheidsdatum van de yoghurt aan door het bovenste deel van het deksel gewoon naar het gewenste cijfer te draaien.

- Zet de deksels (C2) vast op de glazen potjes (C1) en bewaar ze minstens 6 uur in de koelkast. Als u 24 uur wacht, zal de yoghurt nog steviger zijn.

Opmerkingen:

- Natuuryoghurt kan maximaal 7 dagen in de koelkast worden bewaard. Andere yoghurttypes

moeten sneller geconsumeerd worden. De uiterste houdbaarheidsdatum op de deksels dient +7 dagen te zijn voor naturel yoghurt, waarbij D de dag is waarop u de yoghurt hebt gemaakt.

- Plaats nooit het apparaat zelf in de koelkast.



REINIGEN

- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen.
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water. Reinig het met een vochtige doek en een

warm sopje. Spoel en droog af.

- De yoghurtpotjes (C1) en de deksels (C2, A1 en A2) zijn vaatwasmachinebestendig.



OPLOSSINGEN VOOR VEEL VOORKOMENDE PROBLEMEN

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Yoghurt is te dun.	U hebt halfvolle of magere melk gebruikt zonder er melkpoeder aan toe te voegen (de melk alleen is te arm aan eiwitten).	Voeg 1 yoghurtpotje melkpoeder toe (2 bij gebruik van magere melk) of gebruik volle melk en een half potje volle melkpoeder.
	De yoghurtmaker is verplaatst of heeft schokken of trillingen ondergaan tijdens de fermentatie.	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. Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw melk of yoghurt.
	De yoghurtmaker werd geopend tijdens het fermentatieproces.	Verwijder de potjes niet of open de yoghurtmaker niet voordat het programma is voltooid (ongeveer 8 uur). Houd de yoghurtmaker uit de buurt van tocht terwijl hij in werking is. Wanneer het koud is.
	Fermentatietijd te kort.	Start een tweede cyclus wanneer de eerste is voltooid.
	De potjes zijn niet goed schoongemaakt/afgespoeld.	Controleer, voordat u de yoghurt in de potjes giet, of er geen resterend afwasmiddel, schoonmaakproducten of vuiligheden in de potjes zitten.
	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.



WAT DOE IK ALS HET APPARAAT NIET WERKT?

- Controleer eerst het netsnoer en de stekker.

U hebt alle instructies gevolgd, maar het apparaat werkt nog steeds niet?

Neem in dit geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum.



RECEPTEN

YOGHURT MET EEN SMAAK

YOGHURT MET VRUCHTENSIROOP

1 liter melk, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment

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

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

YOGHURT MET GEKOOKTE VRUCHTEN

YOGHURT MET JAM

1 liter melk, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment, 4 eetlepels niet te dikke jam met besjes of kleine stukjes fruit: veenbessen, bosbessen, rabarber, gember, aardbei, sinaasappelmarmelade.

Klop de jam op met een beetje melk. Voeg de yoghurt of het ferment toe. Meng goed en giet er de rest van de melk bij.

Giet het mengsel in de potjes en plaats ze in de yoghurtmaker.

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

VANILLEYOGHURT

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

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



- 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.

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO A FINE CICLO DI VITA



Contribuiamo alla protezione dell'ambiente!

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

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| <p>A Coperchio composto da 2 parti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coperchio A1: coperchio principale - Coperchio A2: coperchio secondario <p>B Corpo</p> <p>C Vasetti di yogurt composti da 2 parti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vasetto di vetro C1 - Coperchio datario C2 | <p>D Schermo elettronico con retroilluminazione</p> <p>E Pulsanti di comando :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulsante di programmazione dell'impostazione del tempo E1 - Pulsante on/off E2 |
|--|--|



RACCOMANDAZIONI

- Prima del primo utilizzo: pulire i vasetti (C1) e i coperchi (C2, A1 e A2) con acqua e sapone calda o in lavastoviglie. Per pulire l'interno del recipiente (B), basta una passata di spugna. Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua.
- Durante l'utilizzo: non spostare la yogurtiera durante il suo funzionamento, soprattutto non aprire il coperchio (A1).

Non mettere la yogurtiera in posti soggetti a vibrazioni (per esempio sopra un frigorifero), o esposti a correnti d'aria. Il rispetto di queste raccomandazioni permette la riuscita degli yogurt.

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



CONSIGLI PRATICI PER LA SCELTA DEL LATTE E DEL FERMENTO

1) SCELTA DEL LATTE

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

Osservazioni:

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

2) SCELTA DEL FERMENTO

Si fa:

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

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



1) PREPARAZIONE DELLA MISCELA:

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

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

2) MESSA IN FUNZIONE DELLA YOGURTIERA:

Collegare alla corrente la yogurtiera. Sullo schermo compare la cifra lampeggiante "00".

- Selezionare il tempo di preparazione con il pulsante E1. Tenere premuto finché non compare il tempo desiderato. Il tempo massimo di programmazione è di 15 ore. Per accelerare l'impostazione del tempo, tenere premuto continuamente per 2 secondi il pulsante E1.

- Premere poi il pulsante on/off (E2). Lo schermo si accende e indica l'avvio del programma.
- Quando il programma termina, "00" si illumina sul display e l'apparecchio emette un bip sonoro di avviso ripetuto 5 volte (il segnale acustico può essere interrotto prima premendo il pulsante on/off).
- Staccate l'apparecchio dalla corrente.

3) CONSERVAZIONE DEGLI YOGURT:

- Sollevare i coperchi (A1 e A2), cercando di evitare che la condensa sgoccioli nei vasetti (C1).
- Usando il datario manuale, situato su ogni coperchio (C2), indicare la data di scadenza degli yogurt, con la semplice rotazione della parte superiore del coperchio sulla cifra desiderata.
- Avvitare i coperchi (C2) sui vasetti di vetro (C1) e metterli in frigorifero per almeno 6 ore prima di degustarli. Se si aspettano 24 ore, saranno più compatti.

Osservazioni:

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



PULIZIA

- Staccare sempre dalla corrente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua. Pulirlo con uno straccio umido e acqua e

sapone calda. Risciacquare e asciugare.

- I vasetti di yogurt (C1) e i coperchi (C2, A1 e A2) possono essere lavati in lavastoviglie.



SOLUZIONI DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI

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



COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

- Verificare innanzitutto il collegamento all'alimentazione.

Sono state seguite tutte queste istruzioni e l'apparecchio non

funziona ancora? Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza autorizzato.



RICETTE

YOGURT AROMATIZZATI

YOGURT AGLI SCIROPPI

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

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

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

YOGURT ALLA FRUTTA COTTA

YOGURT ALLA MARMELLATA

1 litro di latte, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento, 4 cucchiaini di una marmellata non troppo densa e contenente piccole bacche o piccoli pezzetti di frutta: mirtilli rossi, mirtilli, rabarbaro, zenzero, fragole, marmellata di arance.

Sbattere la marmellata con un po' di latte. Aggiungere lo yogurt o il fermento. Mescolare bene, poi versare il resto del latte.

Versare la miscela nei vasetti e metterli nella yogurtiera (8 ore).

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

YOGURT ALLA VANIGLIA

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

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



- 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.



PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

Su aparato contiene muchos materiales revalorizables o reciclables.



Llévelo a un punto de recogida o, en su defecto, a un servicio técnico autorizado para que procedan a su reciclaje.



DESCRIPCIÓN

A Tapa compuesta de 2 partes:

- Tapa A1: Tapa principal
- Tapa A2: Tapa secundaria

B Cuerpo

C Tarro de yogur compuesto de 2 partes:

- Tarro de cristal C1
- Tapa con indicador de fecha C2

D Pantalla electrónica con fondo iluminado

E Botones de mando:

- Botón de programación del tiempo E1
- Botón ON/OFF E2



RECOMENDACIONES

- **Antes de la primera utilización:** limpie los tarros (C1) y las tapas (C2, A1 y A2) con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. Para limpiar el interior del recipiente (B), es suficiente con pasar la esponja. Nunca introduzca el cuerpo del aparato en el agua.
- **Durante la utilización:** no desplace la yogurtera durante su funcionamiento, sobre todo no

abra la tapa (A1). No coloque la yogurtera en lugares sometidos a vibraciones (por ejemplo encima de un refrigerador), o expuestos a corrientes de aire. El éxito de sus yogures reside en respetar estas recomendaciones.

Para preparar los yogures, necesitará un litro de leche y fermento.



CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ELEGIR LA LECHE Y EL FERMENTO

1) ELECCIÓN DE LA LECHE

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

Observación:

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

2) ELECCIÓN DEL FERMENTO

Se elabora:

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

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



1) PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

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

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

2) PUESTA EN MARCHA DE LA YOGURTERA

- Encienda la yogurtera. En la pantalla aparecerá "00" parpadeando.
- Seleccione el tiempo de preparación con el botón E1. Manténgalo pulsado hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla. El tiempo máximo de programación es de 15 horas. Para acelerar el ajuste del tiempo, pulse durante 2 segundos el botón E1.
- A continuación, pulse el botón ON/OFF (E2). La pantalla se enciende y señala el inicio del programa.

- Cuando el programa se ha completado aparece "00" en la pantalla y luego un pitido que se repite 5 veces, que le informa que el programa se ha completado (la señal acústica puede pararse antes pulsando el botón ON/OFF).
- Apague el aparato.

3) COLOCACIÓN DE LOS YOGURES

- Levante las tapas (A1 y A2), teniendo cuidado para evitar que se derrame la condensación en los tarros (C1).
- Indique con la ayuda del indicador de fecha manual, situado en cada tapa (C2), la fecha de caducidad de los yogures, con una simple rotación de la parte superior de la tapa hasta la fecha deseada.
- Enrosque las tapas (C2) en los tarros de cristal (C1) y colóquelos en el refrigerador al menos 6 horas antes de consumirlos. Si espera 24 horas estarán más consistentes.

Observación:

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



LIMPIEZA

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No introduzca nunca el cuerpo del aparato en el agua. Límpielo con un paño húmedo y agua caliente

- con jabón. Aclare y seque.
- Los tarros de yogures (C1) y las tapas (C2, A1 et A2) se pueden lavar en el lavavajillas.



¿CÚALES SON LAS SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS MÁS FRECUENTES?

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



SI SU APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ DEBE HACER?

- Ante todo, compruebe la conexión.
¿Ha seguido todas las instrucciones
y su aparato sigue sin funcionar?

Diríjase a su vendedor habitual o a
un servicio técnico autorizado.



RECETAS

YOGURES AROMATIZADOS

YOGURES CON SIROPES

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

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

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

YOGURES CON FRUTA COCIDA

YOGUR CON MERMELADA

1 litro de leche, 1 yogur natural o
1 sobre de fermento, 4 cucharadas
soperas de mermelada no
demasiado espesa y que contenga
pequeñas bayas o pequeños trozos
de fruta: arándanos, ruibarbo,
jengibre, fresa, mermelada de
naranja.

Bata la mermelada con un poco de
leche. Añada el yogur o el fermento.
Mezcle bien y vierta el resto de la
leche.

Vierta la mezcla en tarros y
colóquelos en la yogurtera (8 horas).

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

YOGUERES CON VAINILLA

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

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



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

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



PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA



Protecção do ambiente em primeiro lugar!



O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.



Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



DESCRIÇÃO

A Tampa composta por 2 partes:

- Tampa A1: Tampa principal
- Tampa A2: Tampa secundária

B Corpo

C Boiões de iogurte compostos por 2 partes:

- Boião de vidro C1
- Tampa com datador C2

D Ecrã electrónico com retro-iluminação

E Botões de comando:

- Botão de programação de regulação do tempo E1
- Botão ligar/desligar E2



RECOMENDAÇÕES

- **Antes da primeira utilização:** limpe os boiões (C1) e as tampas (C2, A1 e A2) com água quente e detergente para a loiça ou na máquina da loiça. Para limpar o interior da cuba (B), basta uma simples passagem da esponja. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água.
- **No decorrer da utilização:** não desloque a iogurteira durante o seu

funcionamento, acima de tudo não abra a tampa (A1). Não coloque a iogurteira em locais submetidos a vibrações (por exemplo, na parte de cima de um frigorífico) ou expostos a correntes de ar. O respeito destas recomendações garante o êxito dos seus iogurtes.

Para preparar os iogurtes, necessita de um litro de leite e fermento.



CONSELHOS PRÁTICOS PARA A ESCOLHA DO LEITE E DO FERMENTO

1) ESCOLHA DO LEITE

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

Observações:

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

2) ESCOLHA DO FERMENTO

Faz-se:

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

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



1) PREPARAÇÃO DA MISTURA

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

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

2) COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA IOGURTEIRA

- Ligue a iogurteira. O ecrã indica "00" com luz intermitente.
- Seleccione o tempo de preparação com a ajuda do botão E1. Mantenha premido até visualizar o tempo pretendido. O tempo máximo de programação é de 15 horas. Para acelerar a regulação do tempo, prima durante 2 segundos em contínuo o botão E1.
 - De seguida, prima o botão ligar/desligar (E2). O ecrã acende indicando o início do programa.

- Quando o tempo programado chega ao fim, "00" pisca no ecrã e um sinal sonoro repetido 5 vezes informa que o programa terminou (o sinal sonoro pode ser parado antes premindo o botão ligar/desligar).
- Desligue o aparelho.

3) ARRUMAÇÃO DOS IOGURTES

- Levante as tampas (A1 e A2), tomando o devido cuidado para evitar que a condensação escorra para os boiões (C1).
- Com a ajuda do datador manual, situado em cada tampa (C2), indique a data limite de consumo dos iogurtes, por simples rotação da parte superior da tampa para o número pretendido.
- Enrosque as tampas (C2) nos boiões de vidro (C1) e coloque-os no frigorífico durante pelo menos 6 horas antes de consumi-los. Se aguardar 24 horas, ficarão mais firmes.

Observações:

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



LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca mergulhe o corpo do aparelho na água. Limpe-o com um pano húmido, água quente e

- detergente para a loiça. Enxagúe e seque.
- Os boiões de iogurte (C1) e as tampas (C2, A1 e A2) podem ser lavados na máquina da loiça.



QUAIS SÃO AS SOLUÇÕES PARA OS PROBLEMAS MAIS FREQUENTES?

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



SE O APARELHO CONTINUAR SEM FUNCIONAR, O QUE FAZER?

- Comece por verificar as ligações eléctricas.

Seguiu todas as instruções e o aparelho continua sem funcionar?

Dirija-se ao seu revendedor ou a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.



RECEITAS

IOGURTES COM AROMA

IOGURTES COM XAROPE

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

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

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

IOGURTES COM FRUTA COZIDA

IOGURTE COM DOCE DE FRUTA

1 litro de leite, 1 iogurte natural ou 1 saqueta de fermento, 4 colheres de sopa de um doce de fruta não muito espesso e com pequenas bagas ou pequenos pedaços de frutos: arandos, mirtilos, ruibarbo, gengibre, morango, doce de laranja.

Bata o doce com um pouco de leite. Adicione o iogurte ou o fermento. Misture bem e depois deite o resto do leite.

Deite a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira (8 horas).

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

IOGURTES COM BAUNILHA

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

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



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



KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ÜRÜN

Çevre korumasına katılalım!



Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir materyal içermektedir.



İşlenmesi için cihazı bir toplama noktasına veya yoksa yetkili bir servis merkezine bırakınız.



TANIM

A 2 bölümden oluşan kapak:

- Kapak A1: Ana kapak
- Kapak A2: İkinci kapak

B Gövde

C 2 bölümden oluşan yoğurt kavanozları

- Cam kavanoz C1
- Tarihli kapak C2

D Arkadan aydınlatmalı elektronik ekran

E Kumanda düğmeleri:

- Zaman ayarlama programlama düğmesi E1
- Açma/kapama düğmesi E2



TALİMATLAR

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

(örneğin buzdolabı üzerine) veya hava akımının bulunduğu yerlere koymayınız. Bu talimatlar uyulması, yoğurtlarınızı başarıyla yapmanızı sağlayacaktır.

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



SÜT VE MAYA SEÇİMİ İÇİN PRATİK ÖNERİLER

1) SÜTÜN SEÇİMİ

- Daha pratik olması açısından, kaynama gerektirmeyen tam yağlı sütü tercih edin (yüksek sıcaklıkta sterilize edilmiş uzun ömürlü süt veya süt tozu). Çiğ sütler (inek sütü) veya pastörize sütlerin kaynatılması ve ardından soğutulması ve kaymakların alınması için elekten geçirilmesi gerekmektedir.
- Hatırlatmalar:
 - Yağlı süttten yapılan yoğurt daha katı ve daha lezzetli olur.
 - Çiğ veya pastörize sütler daha fazla vitamin ve alıgo element içermektedir.
 - Daha yoğun yoğurtlar elde etmek için, bir litre süte 2 veya 3 çorba kaşığı süt tozunu iyice karıştırarak ilave edebilirsiniz.
 - Sütü oda sıcaklığında veya hafif ılık olarak kullanın (37°C veya 40°C ısıtın). Sütü doğrudan buzdolabından çıkararak kullanmayın.

2) MAYA SEÇİMİ

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

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



YOĞURT YAPIMI

1) KARIŞIMIN HAZIRLANMASI:

- Bir litre sütü istediğiniz maya ile (yoğurt veya liyofillenmiş kuru maya), akıtmak için ağzı olan bir kap içerisinde çok özenli bir şekilde karıştırın. Karışım köpürmemesine dikkat edin.

- İy bir karışım elde etmek için, pürüzsüz bir hamur kıvamı elde etmek için yoğurdu bir çatal yardımıyla çırpın ve ardından karışmaya devam ederek sütü ilave edin. Eğer liyofillenmiş bir maya kullanıyorsanız, mayayı süte ekleyin ve çok özenli bir şekilde karıştırın.

- Karışımı kavanozlara (C1) paylaşdırın.
- Kavanozları (C1), kapaksız (C2) olarak, yoğurt makinesi içersine yerleştirin.
- Kapağı (A1) yoğurt makinesi üzerine koyun.

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

2) YOĞURT MAKİNESİNİN ÇALIŞTIRILMASI:

- Yoğurt makinesinin fişini elektrik prizine takın. Ekranda yanıp sönen "00" ibaresi görüntülenir.
- E1 düğmesi yardımıyla hazırlama süresini seçin. Arzu edilen süre görüntülenene kadar düğmeyi basılı tutun. Azami programlama süresi 15 saattir. Zaman ayarlama işleminin hızlandırılması için, E1 düğmesi üzerine 2 saniye boyunca sürekli olarak basın.
- Ardından açma/kapama düğmesi (E2) üzerine basın. Ekran açılır ve programın başladığını haber verir.
- Programın süresi tamamlandığında götergede "00" yanıp söner ve sonra 5 kez bip sesi tekrar eder, bu size programın sona

erdiğini belirtir (sesli sinyal açma/kapama düğmesi üzerine basarak önceden kapatılabilir).

- Cihazın fişini elektrik prizinden çekin.

3) YOĞURTLARIN KALDIRILMASI:

- Yoğunlaşan sıvının kavanozlar (C1) içersine akmasına dikkat ederek kapakları (A1 ve A2) kaldırın.
- Her kapağın (C2) üzerinde yer alan manüel tarih kaydedicisi yardımıyla yoğurtların son kullanım tarihini belirtin ; bunun için kapağın üst kısmının arzu edilen rakam üzerine doğru döndürülmesi yeterlidir.
- Kapakları (C2) cam kavanozlara (C1) üzerine kapatın ve yemeden önce en 6 saat bekletmek üzere buzdolabına koyun.

Uyarılar:

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



TEMİZLİK

- Temizlemeden önce cihazın fişini her zaman elektrik prizinden çekin.
- Cihazın gövdesini asla suya daldırmayın. Cihazın gövdesini nemli bir bez ve sıcak sabunlu su ile temizleyin. Durulayın ve kurulayın.

- Yoğurt kavanozları (C1) ve kapaklar (C2, A1 et A2) bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir.



SIKÇA KARŞILAŞILAN SORUNLARA ÇÖZÜMLER?

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



EĞER CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPILMALIDIR?

- Öncelikle elektrik bağlantısını kontrol edin.

Tüm talimatları izlediniz ve cihazınız hala

çalışmıyor mu? Tüm problemlerinizi için satış sonrası servisi arayabilir veya grouperseb.com internet sitemizi ziyaret edebilirsiniz.



TARİFLER

AROMALI YOĞURTLAR

SURUPLU YOĞURTLAR

1 litre süt, 1 doğal yoğurt veya 1 paket maya.

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

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

PİŞMİŞ MEYVELİ YOĞURTLAR

REÇELLİ YOĞURT

1 litre süt, 1 doğal yoğurt veya 1 paket maya, 4 çorba kaşığı çok katı olmayan ve meyve taneleri veya meyve parçaları içeren: yabanmersini, ayı üzümü, ravent, zencefil, çilek, portakal marmeladı.

Reçeli biraz sütle çırpın. Yoğurdu veya mayayı ekleyin. İyice karıştırın, ardından kalan sütü ekleyin. Karışımı kavanozlara koyun ve kavanozları da yoğurt makinesi içerisine yerleştirin (8 saat).

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

VANİLYALI YOĞURT

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

Kremayı ısıtın ve vanilyayı ve şekerini ekleyin. Şekerin erimesi ve vanilya tanelerinin sağılması için iyice karıştırın. Bunları kaldırın.

Yoğurdu (veya mayayı) yavaş yavaş ekleyeceğiniz süt ile karıştırın, Kremayı karıştırarak süt/yoğurt veya süt/maya karışımına ekleyin ardından süt tozunu ilave edin. Bu karışımı kavanozlara dökün ve kavanozları da yoğurt makinesine yerleştirin (8 saat).



- 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.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Παραδώστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|--|---|
| <p>A Καπάκι που αποτελείται από δύο μέρη:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Καπάκι A1: Κύριο καπάκι - Καπάκι A2: Δευτερεύον καπάκι <p>B Κεντρική μονάδα</p> <p>C Βαζάκια γιαουρτιού που αποτελούνται από 2 τμήματα:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Γυάλινο βαζάκι C1 - Καπάκι με σήμανση ημερομηνίας C2 | <p>D Ηλεκτρονική οθόνη με φωτισμό</p> <p>E Κουμπιά ελέγχου:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Κουμπί προγραμματισμού χρόνου E1 - Διακόπτης on/off E2 |
|--|---|



ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- **Πριν από την πρώτη χρήση:** καθαρίστε τα βαζάκια (C1) και τα καπάκια (C2, A1 και A2) με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του δοχείου (B), ένα απλό πέρασμα με το σφουγγάρι αρκεί. Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα μέσα σε νερό.
- **Κατά τη διάρκεια της χρήσης:** μη μετακινείτε τη γιαουρτιέρα κατά τη

λειτουργία της και σε καμία περίπτωση μην ανοίγετε το καπάκι (A1). Μην τοποθετείτε τη γιαουρτιέρα σε σημεία που υπόκεινται δονήσεις (λόγου χάρη πάνω σε ένα ψυγείο), ή σημεία που εκτίθενται σε ρεύματα αέρα. Η τήρηση των συστάσεων θα οδηγήσει στην επιτυχία παρασκευής των γιαουρτιών σας.

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



ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΝΖΥΜΟΥ

1) ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

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

Παρατηρήσεις:

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

2) ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΕΝΖΥΜΟΥ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε:

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

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



1) ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ:

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

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

2) ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΕΡΑΣ:

- Συνδέστε τη γιαουρτιέρα στο ρεύμα. Η οθόνη προβάλλει την ένδειξη "00" και αναβοσβήνει.
- Επιλέξτε τον χρόνο επεξεργασίας με το κουμπί E1. Κρατήστε το πατημένο έως ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος. Ο μέγιστος χρόνος προγραμματισμού είναι 15 ώρες. Για επιτάχυνση της ρύθμισης του χρόνου, πατήστε για 2 δευτερόλεπτα συνεχόμενα το κουμπί E1.
 - Στη συνέχεια, πατήστε τον διακόπτη on/off (E2). Η ένδειξη στην οθόνη ανάβει και ενημερώνει ότι το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει.

- Όταν ο προγραμματισμένος χρόνος ολοκληρωθεί η ένδειξη "00" αναβοσβήνει στην οθόνη και μια ηχητική ειδοποίηση επαναλαμβάνεται για 5 φορές, και σας ενημερώνει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί (το ηχητικό σήμα μπορεί να διακοπεί νωρίτερα πατώντας τον διακόπτη on/off).
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

3) ΦΥΛΑΞΗ ΤΩΝ ΓΙΑΟΥΡΤΙΩΝ:

- Αφαιρέστε τα καπάκια (A1 και A2) προσέχοντας να μην τρέξει η συμπύκνωση υδρατμών μέσα στα βαζάκια (C1).
- Σημειώστε με βοήθεια της χειροκίνητης σήμανσης ημερομηνίας που βρίσκεται πάνω σε κάθε καπάκι (C2) την ημερομηνία λήξης των γιαουρτιών περιστρέφοντας απλώς το επάνω μέρος του καπακιού έως τον επιθυμητό αριθμό.
- Βιδώστε τα καπάκια (C2) επάνω στα γυάλινα βαζάκια (C1) και τοποθετήστε τα στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες προτού τα καταναλώσετε. Εάν περιμένετε 24 ώρες, θα γίνουν πιο πηχτά.

Παρατηρήσεις:

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



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού την καθαρίσετε.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα μέσα σε νερό. Καθαρίστε την με ένα βρεγμένο πανί και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε

και στεγνώστε.

- Τα βαζάκια γιαουρτιού (C1) και τα καπάκια (C2, A1 και A2) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.



ΛΥΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΧΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

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

Τι να κάνετε όταν η συσκευή δεν λειτουργεί

- Ελέγξτε πρώτα από όλα τη σύνδεση στο ρεύμα.

Ακολουθήσατε όλες τις παρούσες οδηγίες και η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί;

Σε περίπτωση που η συσκευή σας παρουσιάσει οποιοδήποτε πρόβλημα θα πρέπει να μεταφερθεί σε κάποιο από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα service. Τέλος, για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόν μπορείτε να συμβουλευτείτε τον ιστότοπο της groupeseb.com.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ

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

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

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

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΒΡΑΣΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

**1 λίτρο γάλα, 1 φυσικό γιαούρτι ή
1 φακελάκι ενζύμου, 4 κουταλιές της
σούπας μαρμελάδα όχι πολύ πηχτή και
με μικρούς σπόρους ή μικρά κομμάτια
φρούτων: βακίνια, μύρτιλλα, ραβέντι,
πιπερόριζα, φράουλα, μαρμελάδα
πορτοκαλιού.**

Χτυπήστε τη μαρμελάδα με λίγο γάλα. Προσθέστε το γιαούρτι ή το ένζυμο. Ανακατέψτε καλά και στη συνέχεια προσθέστε το υπόλοιπο γάλα. Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα (8 ώρες).

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

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ

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

Ζεστάνετε την κρέμα και κατόπιν προσθέστε τη βανίλια και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε καλά για να λιώσει η ζάχαρη και να διαχωριστούν οι σπόροι της βανίλιας. Φυλάξτε το μείγμα.

Χτυπήστε το γιαούρτι (ή το ένζυμο) με το γάλα φροντίζοντας να που προσθέτετε το γάλα σταδιακά.

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



- 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.
- 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.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK USTYR VED ENDT LEVETID

Hjælp med at skåne miljøet!



Apparatet indeholder materialer, der kan genindvindes eller genbruges.



Apparatet afleveres på en godkendt genbrugsstation eller i en serviceafdeling for at sikre aflevering til genbrug.

BESKRIVELSE

- | | |
|---|--|
| <p>A Låg bestående af 2 dele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Låg A1: Lågets basisdel - Låg A2: Lågets overdel <p>B Beholder</p> <p>C Yoghurtbægre i 2 dele</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glasbæger C1 - Låg med datomærkning C2 | <p>D Elektronisk display med baglys</p> <p>E Betjeningsknapper:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Knap til programmering af tidsindstilling E1 - Start/stop knap E2 |
|---|--|



VI ANBEFALER

- **Før apparatet tages i brug:**
Rengør bægrene (C1) og lågene (C2, A1 og A2) i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine. Beholderen tørres af indvendigt. Apparatets beholder må ikke nedsænkes i vand.
- **Under brug:**
Yoghurtmaskinen må ikke flyttes, mens den er i funktion, og låget må ikke åbnes (A1).

Yoghurtmaskinen må ikke anbringes, hvor den kan udsættes for vibrationer (f.eks. oven på et køleskab), eller hvor der er gennemtræk. Det er vigtigt at overholde anbefalingerne for at fremstille en vellykket yoghurt.

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



PRAKTISKE RÅD ANGÅENDE VALG AF MÆLK OG YOGHURTKULTUR

1) MÆLKETYPE

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

Bemærkninger:

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

2) VÆLG AF YOGHURTKULTUR

Der kan anvendes:

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

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



FREMSTILLING AF YOGHURT

1) TILBEREDNING AF BLANDINGEN:

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

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

2) START YOGHURTMASKINEN:

- Sæt yoghurtmaskinen i stik. Skærmen viser "00" og blinker.
- Vælg tilberedningstid med knappen E1. Hold knappen inde, indtil den ønskede tilberedningstid vises. Den maksimale programtid er 15 timer. Når knappen E1 holdes inde i 2 sekunder, løber tidsangivelsen hurtigt frem.
 - Tryk nu på start/stop knappen (E2). Skærmen lyser og viser, at programmet er sat i gang.

- Når den programmerede tid er gået, viser skærmen "00" og blinker samt udsender et lydsignal, som gentages 5 gange, hvilket fortæller dig, at programmet er færdigt. Lydalarmen kan afbrydes ved at trykke på start/stop knappen.
- Apparatet tages ud af stik.

3) OPBEVARING AF YOGHURTERNE:

- Tag lågene af (A1 og A2) og sørg for, at eventuelt kondensvand ikke løber ned i bægrene (C1).
- Indstil nu yoghurternes holdbarhedsdato med den manuelle datoangivelse, der er på hvert låg (C2). Det gøres ved at dreje lågets øverste del hen på det ønskede tal.
- Skru lågene (C2) på glasbægrene (C1) og sæt dem i køleskab mindst 6 timer, før de spises. De får en mere fast konsistens, hvis man venter 24 timer.

Bemærkninger:

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



RENGØRING

- Tag altid apparatet ud af stik før rengøring.
- Apparatets beholder må ikke nedsænkes i vand. Den tørres af med en klud vredet op i lunkent sæbevand. Tør efter med rent vand.

- Yoghurtbægrene (C1) samt lågene (C2, A1 og A2) kan gå i opvaskemaskinen.



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



APPARATET VIRKER IKKE - HVAD KAN JEG GØRE?

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

Henvend dig til din forhandler eller en autoriseret.

Har du fulgt vejledningen, og apparatet fungerer stadig ikke?



OPSKRIFTER

YOGHURT MED SMAGSTILSÆTNING

YOGHURT MED SIRUP

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

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

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

YOGHURT MED HENKOGT FRUGT

YOGHURT MED SYLTETØJ/MARMELADE

1 liter mælk, 1 bæger yoghurt
naturel eller 1 pose yoghurtkultur,
4 spiseskefulde syltetøj/
marmelade, der ikke er for tyk, og
med små frugstykker: tranebær,
ribs, rabarber, ingefær, jordbær,
appelsin.

Rør syltetøjet ud i en smule mælk. Tilsæt yoghurt eller yoghurtkultur. Rør godt rundt og tilsæt resten af mælken.

Hæld blandingen i yoghurtbægrene og anbring dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

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

YOGHURT MED VANILJE

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

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



- 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.



HANTERING AV ELEKTRISKT AVFALL ELLER ELEKTRONIKAVFALL

Bidra till en renare miljö!



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



BESKRIVNING

- | | |
|---|--|
| A Lock , består av 2 delar: <ul style="list-style-type: none">- Lock A1: Huvudsakligt lock- Lock A2: Sekundärt lock | D Elektronisk skärm med bakgrundsupplysning |
| B Bas | E Reglageknappar: <ul style="list-style-type: none">- Programmeringsknapp för temperaturreglering E1- Start-/stoppknapp E2 |
| C Yoghurtbytter , består av 2 delar <ul style="list-style-type: none">- Glasbytta C1- Datumlock C2 | |



REKOMMENDATIONER

- **Innan du använder apparaten första gången:** Rengör byttor (C1) och lock (C2, A1 och A2) med hett vatten och diskmedel eller i diskmaskin. Insidan av jäskaret (B) kan torkas av med en svamp. Sänk inte ned apparatens bas i vatten.

- **Vid bruk:**

Flytta inte på yoghurtberedaren under bruk och öppna absolut inte locket (A1).

Placera inte yoghurtberedaren på ställen där det vibrerar (t.ex. ovanpå kylan) eller i drag. Annars riskerar du att misslyckas med yoghurten.

För att bereda yoghurt behövs 1 l mjölk och syrakultur.



PRAKTISKA RÅD VID VAL AV MJÖLK OCH SYRAKULTUR

1) VAL AV MJÖLK

- Av praktiska skäl är det bra att välja fet mjölk som inte behöver sjudas (UHT-behandlad mjölk med lång hållbarhet eller mjölkpulver). Färsch eller pastöriserad mjölk måste först kokas upp och därefter kylas och sedan silas så att skinet på mjölken försvinner.

Anm.

- Fet mjölk ger tjockare yoghurt och mer smak.
- Färsch eller pastöriserad mjölk innehåller mer vitaminer och spårämnen.
- För tjockare konsistens kan du tillsätta 2-3 msk mjölkpulver per liter mjölk och röra noggrant.
- Använd mjölk som håller 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 mjölkbaserad) med senast möjliga bäst före-datum.
- 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 räcker det att spara en av de yoghurtbyttorna för att odla yoghurtkulturen i nästa omgång. Efter 5 omgångar är det bra att förnya syrakulturen som utarmas något efter ett tag och då ger mindre fast konsistens.



GÖRA YOGHURT

1) FÖRBEREDA BLANDNINGEN:

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

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

2) STARTA YOGHURTBREDAREN:

Sätt i kontakten i väggen. Skärmen blinkar "00".

- Välj tid för beredningen med knappen E1. Håll ned den tills önskad tid visas. Längsta möjliga tid att programmera är 15 timmar. Tryck 2 sekunder i taget på knappen E1 om du vill få tidregleringen att gå snabbare.
- Tryck därefter på start-/stoppknappen (E2). Skärmen tänds och visar att programmet startats.

- När programmeringstiden är slut blinkar "00" på skärmen och det hörs ett pip som upprepas 5 gånger, vilket informerar dig om att programmet har avslutats. Ljudsignalen kan stängas av, tryck på start-/stoppknappen.
- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.

3) FÖRVARING AV YOGHURTEN:

- Ta av locken (A1 och A2) och undvik att kondens rinner ner i byttorna (C1).
- Använd den manuella datumangivaren på respektive lock (C2), ange sista användningsdatum för yoghurten genom att rotera den övre delen av locket till önskad siffra.
- Skruva på locken (C2) på glasbyttorna (C1) och ställ dem i kylan i minst 6 timmar innan de ska ätas. Efter 24 timmar är de fastare i konsistensen.

Anm.

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



RENGÖRING

- Koppla alltid ur apparaten innan du rengör den.
- Sänk inte ned apparatens bas i vatten. Rengör den med en fuktad

trasa och hett vatten med diskmedel. Skölj och torka.

- Yoghurtbyttorna (C1) och lock (C2, A1 och A2) går att diska i diskmaskin.



LÖSNINGAR PÅ VANLIGT FÖREKOMMANDE PROBLEM

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



OM APPARATEN INTE FUNGERAR

- Börja med att kontrollera kontakten.

Har du följt instruktionerna, men apparaten fungerar ändå inte?

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



RECEPT

SMAKSATT YOGHURT

YOGHURT MED SAFT

1 l mjölk, 1 naturell yoghurt eller en påse syrakultur.

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

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

YOGHURT PÅ KOKT FRUKT

YOGHURT MED SYLT

1 l mjölk, 1 naturell yoghurt eller en påse syrakultur, 4 msk sylt, ej för tjock, gärna med bitar av bär kvar: lingon, blåbär, rabarber, ingefära, jordgubb, apelsinmarmelad.

Vispa sylten med lite mjölk. Tillsätt yoghurt eller syrakultur. Blanda väl och häll i resten av mjölken.

Häll ned blandningen i byttorna och ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

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

VANILJYOGHURT

**70 cl standardmjölk, 20 g
mjölkpulver (mellanmjölk),
1 naturell yoghurt eller 1 påse
syrakultur, 80 g socker, 30 cl
grädde, 1 vaniljstång.**

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



RÅD OM SIKKERHET

- Bruk ikke apparatet dersom det har vært utsatt for fall, dersom det har tydelige skader eller ikke ser ut til å virke som det skal.
- Av sikkerhetsmessige årsaker må disse delene byttes ut av et autorisert serviceverksted.
- Hvis ledningen er skadet, skal den erstattes av produsenten, godkjent kundeservice eller en person med lignende kvalifikasjoner, for å unngå farer.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 3 år dersom der 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 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.



ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER VED ENDT LEVETID

La oss tenke miljø!



Apparatet inneholder en rekke komponenter som kan gjenvinnes eller resirkuleres.



Lever det inn til et innsamlingssted eller til et autorisert servicesenter for å være sikker på at det blir riktig viderebehandlet.



BESKRIVELSE

- | | |
|---|--|
| <p>A Løkk som består av to deler:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Løkk A1: Hovedløkk - Løkk A2: Ekstraløkk <p>B Hoveddel</p> <p>C Yoghurtbeger som består av to deler</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glassbeger C1 - Løkk med dato C2 | <p>D Elektronisk display med bakgrunnsbelysning</p> <p>E Betjeningsknapper:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Knapp for programmering av gjæringstiden E1 - På/-av knapp E2 |
|---|--|



GODE RÅD

- **Før apparatet tas i bruk første gang:** Rengjør begrene (C1) og lokkene (C2, A1 og A2) med varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Innsiden av beholderen (B) rengjøres ganske enkelt med en klut eller en svamp. Selve apparatets hoveddel skal aldri legges ned i vann.

- **Under bruk:**

Yoghurtmaskinen må ikke flyttes under bruk. Lokket (A1) må heller ikke åpnes.

Yoghurtmaskinen må ikke plasseres på steder der den er utsatt for vibrasjoner (som f.eks. over et kjøleskap), og den må heller ikke plasseres på steder der den blir utsatt for trekk. For å kunne være sikker på å lykkes med yoghurtene, må disse forholdsreglene overholdes.

For å lage yoghurt trenger du en liter melk og en yoghurtkultur (gjæringsmiddel).



PRAKTISKE RÅD FOR VALG AV MELK OG YOGHURTKULTUR

1) VALG AV MELK

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

Bemerkninger:

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

2) VALG AV YOGHURTKULTUR

Yoghurtkulturen du bruker kan være:

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

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



SLIK LAGER DU YOGHURTEN

1) TILBEREDELSE AV BLANDINGEN:

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

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

2) SETTE I GANG

YOGHURTMASKINEN:

Kople til maskinen. "00" blinker i displayet.

- Velg gjæringstid ved hjelp av knappen E1. Hold knappen trykket inn til ønsket gjæringstid vises i displayet. Maksimal gjæringstid er 15 timer. For å akselerere tidsinnstillingen, trykk på knappen E1, og hold den trykket inn i 2 sekunder.
- Trykk deretter på på/av-knappen (E2). Displayet lyser og viser at gjæringsprogrammet har startet.
- Når programtiden er fullført, blinker "00" på skjermen og en pipelyd som

gjentas fem ganger varsler deg om at programmet er fullført. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på på/av-knappen.

- Kople fra apparatet.

3) VIDEREBEHANDLING AV YOGHURTENE:

- Løft opp lokkene (A1 og A2). Pass på at dampen fra lokkene ikke renner ned i begrene (C1).
- Ved hjelp av det manuelle dateringssystemet på hvert lokk (C2), indiker "best før"-datoen for yoghurtene. Dette gjøres ved å dreie den øvre delen av lokket til ønsket tall.
- Skru lokkene (C2) på glassbegrene (C1), og la yoghurtene stå i kjøleskapet i minst 6 timer før du spiser dem. Dersom du venter i 24 timer, blir de enda fastere.

Bemerkninger:

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



RENGJØRING

- Apparatet skal alltid koples fra før rengjøring.
- Selve apparatets hoveddel skal aldri legges ned i vann. Rengjør det med en fuktig klut og varmt såpevann.

Skyll og tørk.

- Yoghurtbegrene (C1) og lokkene (C2, A1 og A2) kan vaskes i oppvaskmaskin.



LØSNINGER PÅ VANLIGE PROBLEMER

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



HVA SKAL DU GJØRE DERSOM APPARATET IKKE FUNGERER KORREKT?

- Sjekk aller først tilkoplingen.

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

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



OPPSKRIFTER

AROMATISERT YOGHURT

YOGHURT MED FRUKTSAFT

1 liter melk, 1 naturyoghurt eller 1 pose med yoghurtkultur.

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

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

YOGHURT MED TILBEREDT FRUKT

YOGHURT MED SYLTETØY

1 liter melk, 1 naturyoghurt eller 1 pose yoghurtkultur, 4 spiseskjeer med et syltetøy som ikke er for tykt, og som inneholder bær eller små biter av frukt: tyttebær, blåbær, rabarbra, ingefær, jordbær, appelsinmarmelade.

Visp opp syltetøyet med litt melk. Tilsett yoghurten eller yoghurtkulturen. Bland godt, og ha deretter i resten av melken.

Ha blandingen i begrene og plasser dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

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

VANILJEYOGHURT

**70 cl helmelk, 20 g tørrmelk av
lettmelk, 1 naturyoghurt eller
1 pose yoghurtkultur, 80 g sukker,
30 cl fløte, 1 vaniljestang.**

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



- 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.

SÄHKÖ- JA ELEKTRONISET LAITTEET KÄYTTÖAJAN JÄLKEEN

Muista suojella ympäristöäsi!



- ① Laitteesi sisältää useita hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.

- ➡ Vie laite keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltopalveluun sen oikeanlaista käsittelyä varten.

KUVAUS

A Kansi, joka koostuu 2 osasta:

- Kansi A1: pääkansi
- Kansi A2: toissijainen kansi

B Runko

C Jogurttipurkit, jotka koostuvat 2 osasta

- Lasipurkki C1
- Kansi päiväryllä C2

D Elektroninen näyttö
taustavalolla

E Komentopainikkeet:

- Ajastimen ohjelmointipainike E1
- Virtakatkaisin E2



SUOSITUKSET

- **Ennen ensimmäistä käyttöä:** Puhdista purkit (C1) ja kannet (C2, A1 ja A2) kuumalla saippuavedellä tai astianpesukoneessa. Puhdista rungon (B) sisäosa pyyhkimällä pelkällä pesusienellä. Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen.
- **Käytön aikana:** Älä liikuta jogurttikonetta käytön aikana. Älä etenkään avaa kantta (A1).

Älä aseta jogurttikonetta paikkaan, jossa se saattaisi täristä (esim. jääkaapin päälle) tai jossa se altistuu vedolle. Jogurtitisi onnistuvat varmemmin, kun noudatat käyttöoppaassa annettuja suosituksia.

Tarvitset jogurttien valmistukseen litran maitoa ja käyteainetta.



KÄTEVIÄ OHJEITA MAIDON JA KÄYTEAINEEN VALITSEMISEEN

1) MAIDON VALINTA

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

Huomio:

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

2) KÄYTEAINEEN VALINTA

Käyteaine (eli jogurtin siemen) tehdään joko:

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

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



JOGURTTIEN VALMISTUS

1) JOGURTISEOKSEN VALMISTUS:

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

Kätevä neuvo: aseta purkkien kannet (C2) kannen A1 päälle, ja peitä ne sitten kannella A2 (katso kuva).

2) JOGURTNIKONEEN KÄYNNISTYS:

- Kytke jogurttikone verkkovirtaan. Näytössä vilkkuu "00".
- Valitse valmistusaika painikkeella E1. Paina painiketta pohjaan, kunnes näet haluamasi ajan. Pisin ohjelmointiaika on 15 tuntia. Nopeuta ajastimen ohjelmointia painamalla painiketta E1 pohjaan kahden sekunnin ajan.
 - Paina sen jälkeen virtakatkaisinta (E2). Näyttö syttyy ja näyttää ohjelmoidun käynnistysajan.

- Kun ohjelmointi on päättynyt, vilkkuu näytöllä 00 ja laite piippaa 5 kertaa kertoakseen ohjelmoinnin päättymisestä. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla virtakatkaisinta.
- Kytke laite pois verkkovirrasta.

3) JOGURTtien SÄILYTYS:

- Nosta kannet (A1 ja A2) varomalla, ettei tiivistynyt höyry valu purkkeihin (C1).
- Merkitse manuaalisesti jokaisen kannen (C2) päällä olevan päiväyryin avulla jogurttien viimeinen voimassaolopäivä pyörittämällä kannen yläosasta haluamasi päivämäärä.
- Väännä lasipurkkien (C1) kannet (C2) kiinni ja laita ne jääkaappiin vähintään kuuden tunnin ajaksi ennen niiden syömistä. Jos odotat 24 tuntia, jogurtit ovat sakeampia.

Huomio:

- Luonnonjogurttien säilytysaika jääkaapissa on enintään 7 päivää. Muunlaiset jogurtit tulee syödä nopeammin. Merkitse luonnonjogurttien kanteen viimeiseksi voimassaolopäiväksi P + 7 päivää. P tarkoittaa jogurttien valmistuspäivää.
- Älä koskaan laita jogurttikonetta jääkaappiin.



PUHDISTUS

- Kytke laite aina irti verkkovirrasta ennen puhdistusta.
- Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen. Puhdista se kostealla liinalla ja kuumalla saippuavedellä.

Huuhtelee ja kuivaa. Jogurttipurkit (C1) ja kannet (C2, A1 ja A2) voidaan pestä astianpesukoneessa.



RATKAISUT USEIN ESIINTYVILLE ONGELMILLE

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



MITÄ TEHDÄ, JOS LAITTEESI EI TOIMI?

-Tarkista ensin, että laite on oikein kytketty verkkovirtaan.

Oletko seurannut tarkkaan kaikkia ohjeita, mutta laitteesi ei silti toimi?

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



RESEPTIT

MAUSTETUT JOGURTIT

HEDELMÄSIIRAPEILLA MAUSTETUT JOGURTIT

1 litra maitoa, 1 luonnonjogurtti tai, 1 pussi käyteainetta.

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

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

KEITETYISTÄ HEDELMISTÄ VALMISTETUT JOGURTIT

HILLOJOGURTTI

1 litra maitoa, 1 luonnonjogurtti tai 1 pussi käyteainetta, 4 ruokalusikallista ei liian paksua hilloa, joka sisältää pieniä marja- tai hedelmäpaloja: puolukkaa, mustikkaa, raparperia, inkivääriä, mansikkaa tai appelsiinia.

Vatkaa hillo pieneen määrään maitoa. Lisää jogurtti tai käyteaine. Sekoita hyvin ja kaada loput maidot.

Kaada seos purkkeihin ja laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

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

VANILJAJOGURTIT

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

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



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

тепловыделения.

- Данный прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве и в бытовых целях. Он не используется в следующих случаях, а ремонт не будет покрываться гарантией, если прибор используется в кухонных помещениях для персонала магазинов, офисах и других бизнес-организациях, на фермах или клиентами в отелях и автогостиницах либо других отелях типа полупансион.
- Внимание! Любое неправильное использование устройства может привести к травмам.
- Внимание! Этот прибор нельзя погружать в воду.



ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

Участвуйте в охране окружающей среды!



Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.



ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|--|
| <p>A Крышка, состоящая из 2 элементов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - крышки A1: основной крышки - крышки A2: вспомогательной крышки <p>B Корпус</p> <p>C Баночки для йогуртов, каждая из которых включает 2 элемента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стеклянную баночку C1 - крышечку с маркером для указания даты C2 | <p>D Электронный дисплей с подсветкой</p> <p>E Кнопки управления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кнопка программирования длительности цикла приготовления E1 - Кнопка включения /выключения E2 |
|---|--|



РЕКОМЕНДАЦИИ

- **Перед первым применением:** помойте баночки (С1) и крышки (С2, А1 и А2) в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Чтобы очистить внутреннюю поверхность емкости (В), достаточно просто протереть ее губкой. Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- **В процессе использования:** не перемещайте прибор во время цикла приготовления йогуртов, ни в коем случае не открывайте крышку (А1).

Не располагайте йогуртницу на сквозняке или в местах, подверженных вибрации (например, не ставьте ее на холодильник). Соблюдение приведенных рекомендаций позволит вам готовить йогурт хорошего качества.

Для приготовления йогурта вам потребуется один литр молока и закваска.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ МОЛОКА И ЗАКВАСКИ

1) ВЫБОР МОЛОКА

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

Примечания:

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

2) ВЫБОР ЗАКВАСКИ

В качестве закваски можно воспользоваться:

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

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



1) ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

- В емкости с носиком для наливания очень тщательно перемешайте один литр молока с закваской по вашему выбору (йогуртом или сухой лиофилизированной закваской). При перемешивании не вспенивайте смесь.
- Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой – это придаст его консистенции гладкость, а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски, добавьте ее в молоко и очень тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь в баночки (C1).
- Поставьте баночки (C1) в йогуртницу, не накрывая их крышками (C2). - Накройте йогуртницу крышкой (A1).

Практический совет: расположите крышки баночек (C2) на крышке A1, затем накройте крышкой A2 (см. рисунок).

2) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

- Подключите йогуртницу к электросети. На дисплее высветятся мигающие цифры «00».
- Установите время приготовления с помощью кнопки E1. Удерживайте кнопку нажатой до появления желаемого значения. Максимальное значение длительности цикла, которое можно запрограммировать, равно 15 часам. Чтобы ускорить процедуру настройки времени, нажмите на кнопку E1 и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд.
- Затем нажмите на кнопку включения / выключения (E2). Экран загорается и это указывает на начало программы.

- При завершении программы на дисплее высвечивается "00" и звучит звуковой сигнал 5 раз, информируя вас о том, что программа завершена (звуковой сигнал может быть отключен досрочно нажатием на кнопку включения / выключения).
- Отключите прибор от сети.

3) ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ ЙОГУРТОВ

- Снимите крышки (A1 и A2), следя за тем, чтобы не допустить попадания в баночки (C1) воды, которая образуется в результате конденсации.
- С помощью имеющегося на каждой крышечке (C2) ручного маркера даты, укажите срок хранения йогуртов – для этого просто поверните верхнюю часть крышки и выставьте желаемую цифру.
- Закройте стеклянные баночки (C1) крышками (C2), закрутив их, и поставьте в холодильник не менее чем на 6 часов, прежде чем дегустировать приготовленные йогурты. Охлаждение йогуртов в течении суток придаст им более густую консистенцию.

Примечания:

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



ЧИСТКА

- Перед тем как чистить прибор, обязательно отключите его от электросети.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Почистите его

влажной тканью с горячей мыльной водой. Сполосните и высушите.

- Баночки (C1) и крышки (C2, A1 и A2) можно мыть в посудомоечной машине.



СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ ОБЫЧНО ВОЗНИКАЮЩИХ ПРОБЛЕМ

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



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

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

Вы выполнили все инструкции, а ваш прибор по-прежнему не работает?

В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.



РЕЦЕПТЫ

ЙОГУРТ С ДОБАВКАМИ

ЙОГУРТ С СИРОПОМ

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

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

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

ЙОГУРТ С ВАРЕНЫМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ С ДЖЕМОМ

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 4 столовые ложки не очень густого джема, содержащего мелкие ягоды или маленькие кусочки фруктов, например: клюкву, чернику, ревень, имбирь, клубнику, апельсиновый мармелад.

Взбейте джем с небольшим количеством молока. Добавьте йогурт или сухую закваску. Тщательно перемешайте и добавьте остальное молоко. Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

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

ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ

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

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



- Не використовуйте прилад, якщо він впав і має наявні пошкодження або працює неправильно. Для забезпечення безпеки ці частини слід замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, він має бути замінений виробником, авторизованим центром післяпродажного обслуговування або іншим кваліфікованим фахівцем з метою уникнення небезпеки.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 3 років і старші, якщо вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно безпечного використання цього приладу та усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Дітям віком до 8 років забороняється очищувати та обслуговувати прилад без нагляду. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей віком до 3 років місці.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (а також дітьми) із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, які мають недостатньо досвіду і знань, окрім випадків, коли вони знаходяться під контролем або проінструктовані особами, які відповідають за їх безпеку.
- Потрібно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Поверхня нагрівального елемента після використання залишається гарячою.
- Цей прилад призначений для використання тільки в домашньому господарстві, в побутових цілях. Він не призначений для використання в наведених нижче сферах застосування: кухонним персоналом у магазинах, офісах та

інших робочих приміщеннях, сільських будинках, клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях, у домашніх готелях типу «ночівля та сніданок». У цьому разі гарантія на прилад визнається недійсною.

- Увага! Будь-яке неправильне використання може призвести до потенційної травми.
- Увага! Не дозволяється занурювати прилад у воду.



ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ СЛУЖБИ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИСТРОЇВ

Приймайте участь в охороні навколишнього середовища!



Ваш прилад містить численні комплектні, вироблені з цінних або придатних для перероблення з метою їх подальшого використання матеріалів.



Здайте його в спеціалізований пункт приймання або, за його відсутності, в уповноважений центр для здійснення подальшої переробки.



ОПИС

A Кришка, що складається з 2 елементів:

- кришки A1: основної кришки
- кришки A2: допоміжної кришки

B Корпус

C Баночки для йогуртів, кожна з яких складається з 2 елементів:

- скляної баночки C1
- кришечки з маркером для зазначення дати C2

D Електронний дисплей з підсвіченням

E Кнопки керування :

- Кнопка програмування тривалості циклу приготування E1
- Кнопка ввімкнення/вимкнення E2



РЕКОМЕНДАЦІЇ

- **Перед першим використанням:** Помийте баночки (C1) та кришки (C2, A1 і A2) в гарячій мильній воді або в посудомийній машині. Щоб почистити внутрішню поверхню ємності (B), достатньо просто протерти її губкою. У жодному разі не занурюйте корпус приладу у воду.
- **Під час використання:** не переміщуйте прилад під час циклу приготування

йогуртів, у жодному випадку не відкривайте кришку (A1). Не розміщуйте йогуртницю в місцях, де відчувається вібрація (наприклад, не ставте її на холодильник), або на протягу. Додержання наведених порад дозволить вам готувати високоякісні йогурти.

Для приготування йогуртів вам будуть потрібні один літр молока та закваска.



ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ МОЛОКА Й ЗАКВАСКИ

1) ВИБІР МОЛОКА

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

Зауваження:

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

2) ВИБІР ЗАКВАСКИ

В якості закваски можна використовувати:

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

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



1) ПРИГОТУВАННЯ СУМІШІ:

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

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

2) КОРИСТУВАННЯ ЙОГУРТНИЦЕЮ:

- Підключіть прилад до електромережі. На дисплеї блимають цифри "00".
- Встановіть час приготування за допомогою кнопки E1. Утримуйте кнопку натиснутою доти, доки не висвітиться потрібне вам значення часу. Максимальне програмувальне значення тривалості циклу становить 15 годин. Для прискорення процедури налаштування часу натисніть і утримуйте кнопку E1 протягом 2 секунд.
- Потім натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (E2). Екран засвітився, і це вказує на початок роботи.

- Когда запрограммированное время подошло к концу, на дисплее мигает «00» и звуковой сигнал срабатывает 5 раз, информируя вас о том, что программа завершена (звуковой сигнал можна припинити раніше натисканням кнопки ввімкнення/вимкнення).
- Відключіть прилад від електромережі.

3) ЗБЕРІГАННЯ ГОТОВИХ ЙОГУРТІВ:

- Зніміть кришки (A1 і A2), стежачи за тим, щоб вода, яка утворюється внаслідок конденсації, не потрапила в баночки з йогуртом (C1).
- За допомогою ручного маркера, що мається на кожній з кришечок (C2), зазначте термін придатності йогуртів – щоб виставити потрібну цифру, слід просто обернути верхню частину кришечки.
- Закрийте скляні баночки (C1) кришечками (C2), загвинтивши їх, і поставте в холодильник принаймні на 6 годин перед тим, як дегустувати йогурт. Охолодження протягом однієї доби надасть йогуртові кращої щільності.

Зауваження:

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



ЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням завжди відключайте прилад від електромережі.
- У жодному разі не занурюйте корпус приладу у воду. Очистіть його за допомогою вологої

тканини й гарячої мильної води. Сполосніть і висушіть.

- Баночки для йогуртів (C1) та кришки (C2, A1 і A2) можна мити в посудомийній машині.



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



ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

- Насамперед слід перевірити, щоб прилад був підключений до електромережі.

Ви виконали всі інструкції, а ваш

прилад все ж такі не працює? У разі виникнення проблем звертайтеся в авторизований сервісний центр.



РЕЦЕПТИ

ЙОГУРТИ З НАПОВНЮВАЧАМИ

ЙОГУРТ ІЗ СИРОПОМ

1 літр молока, 1 натуральний йогурт

або 1 пакетик сухої закваски

- **фруктовий сироп** (гренадин, апельсиновий, смородинний, лимонний, мандариновий, полуничний, порічковий, оршад, малиновий, суничний, банановий, чорничний, вишневий тощо): 5 столових ложок.

- **квітковий сироп** (трояндовий, фіалковий, жасминовий, сандаловий): 4 столові ложки.

- **м'ятний сироп**: 4 столові ложки.

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

ЙОГУРТ З ВАРЕНИМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ З ДЖЕМОМ

1 літр молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски, 4 столові ложки не дуже густого джему з мілкими ягодами або маленькими шматочками фруктів, наприклад: з журавлиною, чорницею, ревенем, імбиром, полуницею, апельсиновим мармеладом.

Збийте джем з невеликою кількістю молока. Додайте йогурт або суху закваску. Ретельно перемішайте, потім додайте решту молока.

Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

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

ВАНІЛЬНИЙ ЙОГУРТ

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

Розігрійте вершки й додайте ваніль з цукром. Добре вимішайте до розчинення цукру й утворення суміші з рівномірно розподіленими в об'ємі зернятками ванілі. Відставте. Розведіть йогурт (або суху закваску) молоком, додаючи його потроху. Влийте крем у суміш «молоко/йогурт» або «молоко/закваска», постійно перемішуючи, потім додайте сухе молоко.

Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).



- 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.



ZUŻYTY PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY

Bierzmy udział w ochronie środowiska!



Urządzenie zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.



Oddaj je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, do innego autoryzowanego centrum serwisowego w celu przetworzenia.



OPIS

- | | |
|---|---|
| <p>A Pokrywa dwuczęściowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pokrywa A1: Pokrywa główna - Pokrywa A2: Pokrywa dodatkowa <p>B Korpus</p> <p>C Słoiczki do jogurtu dwuczęściowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Szklany słoiczek C1 - Pokrywka z datownikiem C2 | <p>D Podświetlany ekran elektroniczny</p> <p>E Przyciski sterowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przycisk programowania/ustawienia czasu E1 - Przycisk on/off E2 |
|---|---|



ZALECENIA

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

Nie stawiać urządzenia w miejscach narażonych na drgania (na przykład nad lodówką) lub przeciągi. Przestrzeganie powyższych zaleceń umożliwi przygotowanie doskonałych jogurtów.

Do przygotowania jogurtów potrzebny jest litr mleka i kultury jogurtowe.



PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI PRZY WYBORZE MLEKA I KULTUR JOGURTOWYCH

1) WYBÓR MLEKA

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

Uwagi:

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

2) WYBÓR KULTUR JOGURTOWYCH

Do przyrządzenia jogurtu stosuje się:

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

Ważne:

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



WYKONANIE JOGURTÓW

1) PRZYGOTOWANIE MIESZANKI:

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

Wskazówka praktyczna:

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

2) WŁĄCZANIE JOGURTOWNICY:

- Podłączyć jogurtownicę do prądu. Na ekranie miga "00".
- Wybrać czas przygotowania za pomocą przycisku E1. Przytrzymać wciśnięty przycisk aż do wyświetlenia żadanego czasu. Maksymalny czas programowania wynosi 15 godzin. Aby przyspieszyć ustawienie czasu, wcisnąć i przytrzymać przycisk E1 przez 2 sekundy.

- Nacisnąć przycisk on/off (E2). Ekran świeci się i wskazuje start programu.
- Gdy zaprogramowany czas dobiegł końca, na ekranie urządzenia wyświetli się "00" oraz 5 razy będzie słychać sygnał dźwiękowy informujący, że program został zakończony (można go wyłączyć wcześniej naciskając przycisk on/off).
- Wyłączyć urządzenie z prądu.

3) PRZECHOWYWANIE JOGURTÓW:

- Unieść pokrywę (A1 i A2) uważając, aby skroplona para nie dostała się do słoiczków (C1).
- Zaznaczyć za pomocą ręcznego datownika na każdej pokrywce (C2) termin przydatności jogurtów do spożycia, obracając górną część pokrywki na właściwą datę.
- Przykręcić pokrywki (C2) na szklane słoiczki (C1) i włożyć do lodówki na co najmniej 6 godzin przed planowanym spożyciem. Po upływie 24 godzin będą bardziej gęste.

Uwagi:

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



CZYSZCZENIE

- Przed każdym czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie.

- Wyczyścić wilgotną szmatką i wodą z płynem, opłukać i wytrzeć.
- Słoiczki z jogurtem (C1) i pokrywę (C2, A1 i A2) można myć w zmywarce.



ROZWIĄZANIA NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANYCH PROBLEMÓW

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



CO ROBIĆ, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

- Sprawdzić w pierwszej kolejności podłączenie.

Jeżeli zastosowałeś się do wszystkich zaleceń, a urządzenie nadal nie działa:

W przypadku jakichkolwiek problemów należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.



PRZEPISY

JOGURTY AROMATYZOWANE

JOGURTY Z SYROPAMI

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

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

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

JOGURTY Z PRZETWORZONYMI OWOCAMI

JOGURT Z KONFITURAMI

1 litr mleka, 1 jogurt naturalny lub 1 torebka kultur jogurtowych, 4 łyżki niezbyt gęstych konfitur, zawierających małe jagody lub małe kawałki owoców: borówki, czarne jagody, rabarbar, imbir, truskawki, marmolada pomarańczowa.

Dokładnie wymieszać konfiturę z niewielką ilością mleka. Dodać jogurt lub kultury jogurtowe. Dobrze wymieszać, a następnie wlać resztę mleka. Rozlać do słoiczek i wstawić do jogurtownicy (8 godzin).

Wariant:

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

JOGURTY WANILIOWE

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

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



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

- Šis prietaisas skirtas tik buitinėms reikmėms. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytais tikslais ir garantija nebus taikoma naudojant: darbuotojų virtuvės zonose parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose, fermose, viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo patalpose apsistojuusių klientų, nakvynės su pusryčiais namuose
- Įspėjimas: Netinkamai naudojant galima būti sužeistam..
- Įspėjimas: Prietaiso neleidžiama nardinti į skystį.



NEBEVEIKIANTYS ELEKTRINIAI AR ELEKTRONINIAI GAMINIAI



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!



Jūsų prietaise yra daug perdirbamų ar pakartotinai panaudojamų medžiagų.



Patikėkite jį surinkimo punktui arba jeigu tokio nėra – kitam atestuotam aptarnavimo centrui, kuris perdirbs šį prietaisą.



APRAŠYMAS

A Dangtelis susideda iš 2 dalių:

- A1 dangtis - Pagrindinis dangtis
- A2 dangtis - Šalutinis dangtis

B Korpusas

C Jogurto indeliai susideda iš 2 dalių

- C1 stiklinis indelis
- C2 dangtelis su datos nurodymo įtaisu

D Elektroninis ekranas su šviesos diodų apšvietimu

E Valdymo mygtukai:

- E1 laiko nureguliuojimo programavimo mygtukas
- E2 įjungimo/išjungimo mygtukas



REKOMENDACIJOS

- **Prieš pirmą naudojimą:** išplaukite indelius (C1) ir dangtelius (C2, A1 ir A2) šiltu muiliniu vandeniu arba indaplovėje. Jogurtinės vidų (B) išvalykite paprasčiausiai kempine. Niekada nemerkitė prietaiso korpuso į vandenį.
- **Naudojant:** neperkelkite jogurtinės, kai įjungtas jos veikimo ciklas, jokių būdu neatidarykite jos dangčio (A1).

Nedėkite jogurtinės ant vibruojančių paviršių (pavyzdžiui ant šaldytuvo) arba tose vietose, kur yra skersvėjų. Šių rekomendacijų laikymasis padės pasigaminti gerą jogurtą.

Jogurtui pasigaminti Jums reikės vieno litro pieno ir fermentų.



1) PIENO PASIRINKIMAS

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

Pastabos:

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

2) FERMENTŲ PASIRINKIMAS

Gaunami arba:

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

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



JOGURTO GAMINIMAS

1) MIŠINIO PARUOŠIMAS:

- Atsargiai išmaišykite litrą pieno su pasirinktais fermentais (jogurtu ar sausai užšaldytais fermentais) inde su pylimo snapeliu. Stenkitės, kad mišinys nesuputotų.
- Norint gerai išmaišyti, jogurtą išplakite šakute, kol tešla pataps tolygi ir nenustodami maišyti supilkite pieną.

Jeigu naudojate sausai užšaldytus fermentus, sudėkite fermentus į pieną ir atsargiai išmaišykite.

- Mišinį paskirstykite į indelius (C1).
- Sudėkite indelius (C1) be dangtelių (C2) į jogurtinę.
- Uždėkite dangtį (A1) ant jogurtinės.

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

2) JOGURTINĖS ĮJUNGIMAS:

- Tuomet įjunkite jogurtinę į elektros lizdą. Ekrane ima mirksėti „00“.
- E1 mygtuko pagalba pasirinkite pagaminimo laiką. Laikykite įspaudę, kol ekrane atsiras norimas laikas. Maksimalus programavimo laikas yra 15 valandų. Norėdami pagreitinti laiko nureguliovimą, paspaudę E1 mygtuką, palaikykite 2 sekundes.
- Tuomet paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką (E2). Ekranas užsidega ir rodo, kad programa pradėjo veikti.
- Kai programos laikas pasibaigia, ekrane dega „00“ ir 5 kartus pasikartoja pyptelėjimas, informuojantis, kad programa baigta (galima išjungti garsinį signalą ir anksčiau, paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką).
- Išjunkite prietaisą.

3) JOGURTO LAIKYMAS:

- Atsargiai nuimkite dangčius (A1 ir A2), kad į indelio vidų nesubėgtų kondensacijos lašeliai (C1).
- Ant kiekvieno dangtelio (C2) esančio rankinio datos nurodymo įtaiso pagalba nurodykite jogurto galiojimo datą, paprasčiausiai pasukdami viršutinę dangtelio dalį iki norimo skaičiaus.
- Užsukite dangtelius (C2) ant stiklinių indelių (C1) ir sudėkite juos į šaldytuvą bent 6 valandoms prieš juos skanaujant. Na o jeigu palauksite 24 valandas, jie bus kietesni.

Pastabos:

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



VALYMAS

- Prieš valydami prietaisą, visada jį išjunkite.
- **Niekada nemerkite prietaiso korpuso į vandenį.** Valykite jį drėgna šluoste bei šiltu muilinu vandeniu. Nuplaukite ir

nusausinkite.

- Jogurto indeliai (C1) ir dangteliai (C2, A1 ir A2) plaunami indaplovėje.



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



JEIGU PRIETAISAS NEVEIKIA, KĄ DARYTI?

- Visų pirma patikrinkite jo laido pajungimą.

Vadovavotės visomis instrukcijomis, bet jūsų prietaisas vis tiek neveikia?

Kreipkitės į savo pardavėją arba į atestuotą aptarnaujantį centrą.



RECEPTAI

AROMATIZUOTAS JOGURTAS

JOGURTAS SU SIRUPU

1 litras pieno, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentų.

- vaisių (granatų, apelsinų, juodųjų serbentų, citrinų, mandarinų, braškių, serbentų (raudonųjų ar baltųjų), miežių, aviečių, žemuogių, bananų, mėlynių, vyšnių ir t.t.) sirupo – 5 pilni šaukštai.
- gėlių (rožių, žibuoklių, jazminų, santalo) sirupo – 4 pilni šaukštai.
- mėtų sirupo - 4 pilni šaukštai.

Supilkite jogurtą arba fermentų pakelio turinį į indą. Supilkite sirupą bei pamažu pilkite pieną, nenustodami šakute maišyt ruošinį. Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę (8 valandas).

JOGURTAS SU VIRTAIS VAISIAIS

JOGURTAS SU UOGIENE

1 litras pieno, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentų, 4 pilni šaukštai ne itin tirštos uogienės su mažomis uogomis arba mažais vaisių: bruknių, mėlynių, rabarbarų, imbiero, braškių gabaliukais, apelsinų marmelado.

Uogienę suplakite su trupučiu pieno. Supilkite jogurtą ar fermentus. Gerai išmaišykite ir tuomet supilkite likusį pieną.

Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę (8 valandas).

Variantas: jeigu norite pasigaminti dvisluoksnį jogurtą, tereikia į indelių apačią pripilti uogienės. Po to labai atsargiai supilkite pieno/jogurto arba pieno/fermentų mišinį į indelius. Ir galiausiai sudėkite juos į jogurtinę (8 valandas).

JOGURTAS SU VANILE

70 cl. nenugriebto pieno, 20 gr. pusriebio pieno miltelių, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentų, 80 gr. cukraus, 30 cl. skystos grietinėlės, 1 vanilės lazdelė.

Pašildykite grietinėlę ir tuomet sudėkite vanilę bei cukrų. Gerai išmaišykite, kad cukrus ištirptų bei vanilės sėklos tolygiai pasiskirstytų. Padėkite mišinį į šalį. Atskieskite jogurtą (arba fermentus) pienu, pamažu jį supildami. Nenustodami maišyti supilkite grietinę į pieno/jogurto arba pieno/fermentų mišinį bei sudėkite pieno miltelius. Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę (8 valandas).



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

birojos un citās darba vietās, zemnieku saimniecībās, viesnīcu, moteļu un citu izmitināšanas vai nakšņošanas vietu klientiem.

- Brīdinājums: Jebkāda neatbilstoša lietošana var radīt savainojumus.
- Brīdinājums: Ierīci nedrīkst mērcēt.



NOLIETOTAS ELEKTRISKĀS VAI ELEKTRONISKĀS IERĪCES

Saudzēsim apkārtējo vidi!



Šī ierīce veidota no vairākiem vērtīgiem un otrreiz pārstrādājamiem materiāliem.



Nododiet to savākšanas punktā vai, ja tāda nav, pilnvarotā servisa centrā, lai tā tiktu pārstrādāta.



APRAKSTS

A Vāks sastāv no divām daļām:

- A1: galvenais vāks;
- A2: otrais vāks.

B Korpuss

C Jogurta trauks sastāv no divām daļām:

- stikla trauks C1;
- vāks ar ciparnīcu C2.

D Elektronisks izgaismots ekrāns E Vadības taustiņi:

- laika iestatīšanas taustiņš E1;
- palaišanas/apturēšanas taustiņš E2.



IETEIKUMI

- Pirms pirmreizējās lietošanas: karstā ziepjūdenī vai trauku mazgāšanas iekārtā nomazgājiet trauku (C1) un vākus (C2, A1 un A2). Iekšpusi (B) var notīrīt ar mitru sūkli. Nekad nemērciet ierīces korpusu ūdenī.
- Lietošanas laikā: nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas, un nekādā gadījumā neņemiet nost vāku (A1).

Neturiet ierīci vietās, kur tā var tik pakļauta vibrācijai (piemēram, uz ledusskapja) vai spēcīgai gaisa plūsmai. Šo ieteikumu neievērošana var ietekmēt jogurta gatavošanas procesu un galarezultātu.

Jogurta gatavošanai ir vajadzīgs viens litrs piena un fermenta.



PRAKTISKI PADOMI PAREIZAI PIENA UN FERMENTA IZVĒLEI

1) PIENA IZVĒLE

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

Piebildes:

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

2) FERMENTA IZVĒLE

Jūs varat izvēlēties:

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

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



JOGURTA GATAVOŠANA

1) MAISĪJUMA GATAVOŠANA

- Traukā ar snīpi rūpīgi samaisiet litru piena ar izvēlēto fermentu (jogurtu vai sauso liofilizētu fermentu). Raugieties, lai maisījumā neveidotos putas.
- Labākam rezultātam sakuliet jogurtu ar dakšiņu – iegūstiet viendabīgu masu

un, turpinot maisīt, pievienojiet tai pienu. Ja izmantojat liofilizētu fermentu, pievienojiet to pienam un rūpīgi samaisiet.

- Ielejiet maisījumu traukā (C1).
- Trauku (C1) bez vāka (C2) ievietojiet ierīcē.
- Uzlieciet ierīcei vāku (A1).

Praktisks padoms:

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

2) IERĪCES PALAIŠANA

- Ieslēdziet ierīci. Ekrānā sāks mirgot cipari "00".
- Ar taustiņu E1 norādiet gatavošanas ilgumu. Turiet taustiņu nospiestu, līdz tiks parādīts vēlams laiks. Maksimālais laiks, ko var iestatīt, ir 15 stundas. Lai iestatītu laiku, divas sekundes turiet nospiestu taustiņu E1.
- Pēc tam nospiediet palaišanas/apturēšanas taustiņu (E2). Ekrāns iedegas un parāda programmas uzsākšanu.
- Kad programmēšanas laiks ir pabeidzis, uz ekrāna mirgo „00” un signāls atkārtojas 5 reizes, informējot Jūs, ka programma ir pabeigta (lai apturētu skaņas signālu, nospiediet palaišanas/apturēšanas taustiņu).
- Izslēdziet ierīci.

3) JOGURTA GLABĀŠANA

- Noņemiet vākus (A1 un A2), raugoties, lai traukā (C1) no tā neiekļūtu kondensāta pilieni.
- Norādiet jogurta derīguma termiņu, pagriežot ciparnīcu vāka (C2) augšpusē uz attiecīgo datumu.
- Nostipriniet vāku (C2) uz trauka (C1) un pirms pasniegšanas ielieciet ledusskapī uz vismaz sešām stundām. Ja nogaidīsiet 24 stundas, jogurts būs stingrāks.

Piebildes

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



TĪRĪŠANA

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



BIEŽĀK SASTOPAMĀS PROBLĒMAS UN TO RISINĀJUMI

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



JA IERĪCE NEDARBOJAS

- pārbaudiet savienojumu ar tīklu.

Jūs ievērojāt visas norādes, taču ierīce joprojām nedarbojas?

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



RECEPTES

JOGURTI AR PIEDEVĀM

JOGURTS AR SĪRUPU

1 litrs piena, 1 dabīgs jogurts vai 1 paciņa fermenta

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

Ielejiet jogurtu vai ieberiet fermenta paciņas saturu traukā.

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

JOGURTS AR APSTRĀDĀTIEM AUGĻIEM

JOGURTS AR IEVĀRĪJUMU

1 litrs piena, 1 dabīgs jogurts vai 1 paciņa fermenta, 4 ēdamkarotes ne pārāk bieza ievārījuma ar mazām ogām vai augļu, piemēram, brūkleņu, melleņu, rabarberu, ingvera, zemeņu vai apelsīnu marmelādes gabaliņiem.

Samaisiet ievārījumu ar nelielu daudzumu piena. Pievienojiet jogurtu vai fermentu. Rūpīgi samaisiet un pielejiet atlikušo pienu.

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

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

VANIĻAS JOGURTS

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

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



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

hommikusöögiga kodumajutuse tüüpi keskkondade klientide poolt

- Hoiatus: Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Hoiatus: Seadet ei tohi vette kasta.



KASUTAMISKÕLBMAKUS MUUTUNUD ELEKTRILINE VÕI ELEKTRONILINE SEADE



Aitame hoida looduseskeskkonda!

Seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.



Viige seade kogumispunkti või viimase puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.



KIRJELDUS

A 2 osast koosnev kaas:

- kaas A1: põhikaas;
- kaas A2: lisakaas.

B Korpus

C 2 osast koosnevad jogurtitopsid:

- klaastops C1;
- kuupäevanäiduga kaas C2.

D Taustvalgustusega elektrooniline kuvar

E Juhtimisnupud:

- kestuse seadistamise programmeerimisnupp E1;
- sisse/väljalülitamisnupp E2.



SOOVITUSED

- **Enne esmakordset kasutamist:** peske topsid (C1) ja kaaned (C2, A1 ja A2) sooja vee ja pesuvahendiga või nõudepesumasinas puhtaks. Anuma (B) seestpoolt puhastamiseks kõige see kergelt nuustikuga üle. Seadme korpust ei tohi mitte mingil juhul vette kasta.
- **Kasutamise jooksul:** ärge teisaldage

töötavat jogurtimasinat ja ärge avage mitte mingil juhul selle kaant (A1). Ärge pange jogurtimasinat vibreerivale pinnale (näiteks külmiku otsa) ega tuuletõmbuse kätte. Vastasel juhul ei pruugi jogurtivalmistamine õnnestuda.

Jogurti valmistamiseks läheb vaja liiter piima ja juuretist.



1) PIIMA VALIK

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

Märkused:

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

2) JUURETISE VALIK

Kasutada võib:

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

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



JOGURITE VALMISTAMINE

1) SEGU VALMISTAMINE

- Segage valamistilaga anumast liiter piima väga hoolikalt valitud juuretisega (jogurt või külmuivatatud juuretist). Segu ei tohi vahule minna.
- Võimalikult hea segunemise tagamiseks kloppige jogurt kahvliga ühtlaseks massiks ning lisage seejärel pidevalt segades piim. Külmuivatatud juuretist kasutades lisage viimane piimale ja segage hoolikalt läbi.
- Täitke topsid (C1) seguga.

- Asetage topsid (C1) neile kaasi (C2) peale panemata jogurtimasinasse.
- Pange kaas (A1) jogurtimasinale peale.

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

2) JOGURTIMASINA TÖÖLEPANEK

- Lülitage jogurtimasin vooluvõrku. Kuvaril hakkab vilkuma „00“.

- Valige nupu E1 abil valmistamisaeg. Hoidke seda all seni, kuni kuvarile ilmub soovitud kestus. Maksimaalne programmeeritav aeg on 15 tundi. Ajaseadistuste kiirendamiseks hoidke nuppu E1 2 sekundit all.
- Seejärel vajutage sisse / väljalülitamisnupule (E2). Ekraan lülitub sisse ja näitab programmi käivitumist.
- Programmeerimisaja lõppedes hakkab displeil vilkuma „00“ ning kostub 5 piiksu andes teile sellega teada, et programm on lõppenud.(selle lõpetamiseks vajutage sisse / väljalülitamisnupule).
- Võtke seade vooluvõrgust välja.
- Seadistage kõigi kaante (C2) küljes olevale käsitsi reguleeritaval näidikul jogurtite „parim enne“: selleks keerake kaane ülemine osa soovitud kuupäeva kohale.
- Keerake kaaned (C2) klaasist jogurtitopsidele (C1) peale ja pange need vähemalt 6 tunniks külmikusse seisma. Et tagada veelgi parem konsistents, laske jogurtitel enne tarvitamist ööpäev külmikus seista.

Märkused:

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

3) JOGURTITE VÄLJAVÕTMINE

- Tõstke üles kaaned (A1 ja A2), jälgides seejuures, et topsidesse (C1) ei tilguks neil olevat kondensaati.



PUHASTAMINE

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



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



KUI SEADE EI TÖÖTA, SIIS...

- Esmalt kontrollige, et seade oleks korralikult vooluvõrku ühendatud.

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

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



RETSEPTID

MAITSESTATUD JOGURTID

SIIRUPIJOGURTID

1 liiter piima, 1 maitsestatamata jogurt või 1 pakk juuretist

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

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

KÜPSETATUD PUUVILJADEGA JOGURTID

MOOSIJOGURT

1 liiter piima, 1 maitsestatamata jogurt või 1 pakk juuretist, 4 supilusikatäit suhteliselt vedelat ja väikestest marjade või puuviljatükkidega moosi (pohla-, mustika-, rabarberi-, maasika-, ingveri- või apelsinimoosi).

Kloppige moos vähese piimaga läbi. Lisage jogurt või juuretist. Segage korralikult läbi ja lisage ülejäänud moos. Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse (8 tundi).

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

VANILLIJOGURT

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

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

زبادي بالنكهة

زبادي بالشراب

١ لتر حليب، ١ زبادي طبيعي أو كيس خميرة اللبن:

● شراب الفواكه (رمان، برتقال، كشمش،

ليمون يوسف، فراولة، كشمش أحمر، لوز،

توت، فراولة برية، موز، عنب الأحرار،

كرز...) ٥ ملاعق كبيرة.

● شراب الأزهار (ورد، بنفسج، ياسمين،

صندل): ٤ ملاعق كبيرة.

● شراب الزعفران : ٤ ملاعق كبيرة.

اسكب الزبادي أو محتوى كيس الخميرة في وعاء. أضف

الشراب الذي تريده، واسكب الحليب ببطء بدون التوقف

عن الخلط بالشوكة. ضع الخليط في الأكواب وادخلها في

آلة الزبادي (٨ ساعات).

زبادي بالفانيليا

٧٠ سنتيلتر حليب كامل الدسم، ٢٠ جرام حليب

بودرة نصف مقشود، ١ زبادي طبيعي، أو كيس

خميرة اللبن، ٨٠ جرام سكر، ٣٠ سنتلر قشدة

سائلة، ١ مطروف فانيليا.

تُسخن القشدة وتُضاف إليها الفانيليا والسكر. تُخلط

جيداً حتى يذاب السكر، وتوزع حبيبات الفانيليا بشكل

متساوي، يُترك الخليط جانباً. يُضاف الحليب تدريجياً

إلى الزبادي (أو خميرة اللبن). تُسكب القشدة في

الخليط حليب/زبادي أو حليب/خميرة اللبن مع

استمرار الخلط، ثم تُضاف بودرة الحليب. تُسكب هذه

المكونات في الأكواب وتوضع في آلة صنع الزبادي (٨

ساعات).

زبادي بالفواكه المطبوخة

زبادي بالمربي

١ لتر حليب، ١ زبادي طبيعي أو كيس خميرة

اللبن، ٤ ملاعق مربى غير مكثف، وتحتوي على

حبات من التوت البري، أو قطع فواكه صغيرة

مشكلة : توت أزرق، عنب الأحرار، راوند،

زنجبيل، فراولة، خليط البرتقال.

يُخفق المربي مع كمية قليلة من الحليب، يُضاف الزبادي

أو خميرة اللبن. تُخلط جيداً، ثم تُسكب في كمية الحليب

المتبقية.

يُسكب الخليط في الأكواب، وتوضع في آلة صنع

الزبادي (٨ ساعات).

تنوع : إذا اردت الحصول على زبادي مزدوج الطبقة،

يكفي وضع المربي في قعر الأكواب، بعد ذلك اسكب

بعناية خليط الحليب/زبادي، أو حليب/خميرة اللبن في

الأكواب. وتوضع في آلة صنع الزبادي (٨ ساعات).

فتح آلة صنع الزبادي أثناء الدورة . لا تُخرج الأكواب، ولا تفتح الآلة قبل انتهاء وقت الدورة (حوالي ٨ ساعات)، حافظ على الآلة بعيداً عن تيارات الهواء أثناء تشغيلها. فإذا كان الجو بارداً.	
مدة التخمير قصيرة جداً.	شغل دورة ثانية عند انتهاء الدرجة الأولى.
لم تُنظف/تُجفف الأكواب بالشكل الصحيح.	قبل سكب التحضير في الأكواب، تأكد بأن لا توجد آثار لسوائل التنظيف، غبار أو بقايا أي شوائب في الأكواب.
تُضاف الفواكه للزبادي.	حاول بالفواكه المطبوخة، أو يُفضل استعمال الفواكه المطبوخة أو المربى (بنفس حرارة الغرفة). الفواكه النيئة تقضي على الخمائر ولا تسمح بتحضير الزبادي كما ينبغي.
مدة التخمير طويلة جداً.	يجب تقليص مدة التخمير عند تحضير المجموعة القادمة.
خميرة زائدة عن الحد	خفف مدة التخمير أو أضف بعض حليب البودرة.
سائل لزج (يُطلق عليه اسم : المصل) يتكون على سطح الزبادي عند انتهاء عملية التخمير.	

ماذا تفعل إذا لم يعد بالإمكان تشغيل المنتج؟

على المساعدة والنصيحة.
المملكة المتحدة - 0845 602 1454
أيرلندا - (01) 677 4003
أو تفضل بزيارة موقعنا على الإنترنت -
www.tefal-me.com

- تأكد أولاً من توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
لقد اتبعت جميع التعليمات، مازال المنتج لا يعمل؟ في هذه الحالة، يرجى الإتصال بمركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
إذا كانت لديك أي مشكلة أو استفسار عن المنتج، يرجى الإتصال بفريق العلاقات العامة للحصول

2/ تشغيل جهاز صنع الزبادي:

- أوصل المنتج بالتيار، يومض الرمز «00» على شاشة العرض.
 - اختر مدة التحضير بواسطة الزر E1. لا ترفع اصبعك عن الزر قبل أن تُعرض المدة المرغوبة. تبلغ مدة التحضير القصوى التي يمكن برمجتها ١٥ ساعة. لضبط الوقت بسرعة، اضغط لمدة ثانيتين بدون توقف على الزر E1.
 - بعد ذلك اضغط على مفتاح تشغيل/توقف E2 (ON/OFF). تُضاء الشاشة إشارة بأن البرنامج قد انطلق.
 - عند انتهاء مدة البرنامج يومض الرمز «00» على الشاشة، وتنطلق ٥ إشارات صوتية متكررة لتنبيهك بأن البرنامج قد انتهى.(قد تتوقف الإشارة الصوتية قبل الضغط على مفتاح تشغيل/توقف (ON/OFF).
 - افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- ## 3/ تخزين الزبادي
- ارفع الأغشية (A1 و A2)، مع تفادي تدفق الزبادي في الأكواب (C1).
 - باستعمال مسجل التاريخ اليدوي الموجود على كل غطاء (C2)، سجل تاريخ أنتهاء صلاحية الزبادي بإدارة الجهة العلوية من الغطاء لضبطها على الرقم المرغوب.
 - ادر الأغشية (C2) على الأكواب الزجاجية (C1) ثم ضع الأكواب في الثلاجة لمدة ٦ ساعات على الأقل قبل تناولها. يزداد الزبادي تماسكاً عند تركه ٢٤ ساعة في الثلاجة.
- ### ملاحظات:
- يُمكن أن يحفظ الزبادي الطبيعي في الثلاجة لمدة ٧ أيام كحد أقصى. أما الأنواع الأخرى من الزبادي فيجب تناولها خلال فترة أقصر. ويفضل تناول الزبادي قبل أنتهاء تاريخ الصلاحية المسجل على الغطاء، وبذلك يكون : يوم + ٧ أيام للزبادي الطبيعي، حيث "اليوم" هو اليوم الذي تم فيه صنع الزبادي.
 - لا تضع المنتج أبداً في الثلاجة.

التنظيف

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي دائماً قبل تنظيفه.
- لا تغمر المنتج بالماء. يُنظف المنتج بقطعة قماش رطبة، وبالماء الدافئ والصابون. ثم يجفف.
- يمكن تنظيف أكواب الزبادي (C1) والأغشية (C2، A1 و A2) في جلاية الصحون.

المشكلات والحلول

المشكلات	الأسباب	الحلول
الزبادي سائل أكثر من اللازم	استعمال حليب منزوع الدسم جزئياً أو خال من الدسم بدون إضافة الحليب (الحليب المستعمل وحده لا يحتوي على كمية كافية من البروتين).	أضف كوبان من الحليب البودرة (أو كوبين عند استعمال حليب خال من الدسم). أو استعمال حليب كامل الدسم مع نصف كوب من حليب البودرة كامل الدسم.
نقل المنتج أو تعرضه للصدمات والإهتزازات أثناء تطور الخمر.		لا تحرك المنتج أثناء التشغيل (لا تضع المنتج فوق الثلاجة).
الخميرة فقدت مفعولها		استبدل الخميرة أو نوع الزبادي. يرجى التأكد من تاريخ صلاحية الخميرة لإستعمالها في صنع الزبادي.

لا تضع صانعة الزبادي في مكان مُعرّض للإهتزازات (مثلاً: فوق الثلاجة)، أو لتيارات الهواء. إن التقيد بهذه الإرشادات يضمن نجاح تحضير الزبادي على أفضل وجه.

لاتحضير الزبادي، يحتاج الأمر الى لتر واحد من الحليب، والى خميرة لبن.

- **قبل استعمال المنتج للمرة الأولى :** تُنظّف الأكواب (C1) والأغطية (C2، A1 و A2) بالماء الدافئ والصابون، أو في جلاية الصحون. لتنظيف الخزّان من الداخل (B)، استعمل اسفنجة رطبة. لا تغمر جسم المنتج بالماء.
- **أثناء الإستعمال :** لا تُحرك صانعة الزبادي من مكانها أثناء التشغيل، وفوق كل شيء، لا تفتح الغطاء (A1).

نصائح عملية عند اختيار الحليب وخميرة اللبن

2/ إختيار خميرة اللبن

يمكنك القيام بما يلي :

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

ملاحظة هامة : عند تحضير المجموعة الأولى، يكفي أن تحتفظ بزبادي واحد للبدء بتحضير البقية. بعد تحضير ٥ مجموعات يجب استعمال خميرة جديدة لأن الخميرة القديمة تفقد مفعولها مع الوقت وتعطي زبادي أقل تماسكاً.

1/ إختيار الحليب

- لأسباب عملية، يُفضّل استعمال حليب كامل الدسم الذي لا يحتاج الى الغلي. (حليب محفوظ، أو حليب بوردرة). الحليب الطازج يحتاج الى الغلي، ثم يبرد ويصفى لإزالة القشرة.

ملاحظات :

- يُعطي الحليب الكامل الدسم زبادي أكثر تماسكاً وبنيّة أقوى.
- يحتوي الحليب الطازج أو المبستر على كمية أكبر من الفيتامينات، والعناصر الغذائية الأخرى.
- للحصول على زبادي أكثر تماسكاً، يمكنك إضافة ملعقتين أو ٣ ملاعق من بوردرة الحليب الى لتر من الحليب مع الخلط بعناية.
- استعمل حليباً بدرجة حرارة معتدلة أو دافئة (يسخن على درجة حرارة ٣٧ أو ٤٠ مئوية). لا تستعمل اللبن مباشرة بعد إخراجها من الثلاجة.

تحضير الزبادي

1) تحضير الخليط :

- اخلط بعناية ليتر واحد من الحليب بخميرة اللبن من اختيارك (زبادي أو خميرة جافة مجمدة) في وعاء مزود بفتحة للسكب، توقف عن الخلط قبل ظهور الرغوة.
- للحصول على خليط جيد، اخفق الزبادي بواسطة شوكة لكي يتحول الى عجينة لمساء، ثم أضف الحليب مع الإستمرار بالخلط. في حال استعمال خميرة اللبن المجمدة، اضع الخميرة للحليب ثم اخلط بعناية.
- وُزّع الخليط في الأكواب (C1).
- ضع الأكواب (C1) بدون الغطاء (C2) في صانعة الزبادي.
- ضع الغطاء (A1) على المنتج.
- **نصيحة عملية :** خزّن أغطية الأكواب (C2) على الغطاء (A1) ثم ضع عليها الغطاء (A2) (انظر الى الرسم المرفق).

المزارع ، الاستعمالات من قبل عملاء الفنادق و النزلاء و أماكن الإقامة الأخرى، في غرف النوم وأماكن تناول الفطور.

- تحذير : إن الإستعمال الخاطئ سوف يؤدي الى الإصابة بالجروح.
- تحذير : لا تغمر المنتج بالماء .

منتج الكتروني أو كهربائي مُنتهي الصلاحيه

حماية البيئة أولاً !

يحتوى جهازكم على العديد من المواد القيمة أو القابلة للتدوير. ⓘ



يجب التخلص منه في نقطة تجميع أو مركز خدمات معتمد حيث تتم معالجته. Ⓢ

وصف أجزاء المنتج

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



- لا تستعمل هذا الجهاز إذا سقط أرضاً أو إذا بدا عليه العطب أو إذا لم يعد يؤدي العمل بشكل عادي. من أجل سلامتك، يجب أن تُستبدل الأجزاء التالفة بواسطة أحد مراكز الخدمة المُعتمدة.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب أن يُستبدل بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بواسطة مركز ما بعد البيع التابع لها، أو بواسطة مركز خدمة مُعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل، تجنباً لأي خطر مُحتمل.
- يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن الثالثة (٣)، إذا خضعوا للمراقبة و إذا أعطوا التعليمات والإرشادات الواضحة عن كيفية استعمال المنتج بطريقة آمنة، وادركوا الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطيء. لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة للمنتج ما لم يكونوا فوق الثامنة، وأن تتوفر لهم المراقبة. يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثالثة.
- لم يُعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو عقلية كافية، أو تنقصهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.
- عناصر التسخين في المنتج تحتفظ بالحرارة حتى بعد الإستعمال.
- لم يُصمم هذا المنتج للاستعمال في الأماكن التالية، وبالتالي تسقط الضمانة عنه في حال استعماله في: أماكن الطهي المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات و المكاتب، والأماكن المهنية الأخرى، بيوت

ماست های معطر

ماست با شربت

1 لیتر شیر، 1 ماست ساده یا 1 بسته مخمر

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

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

ماست با میوه های پخته

ماست مربا

1 لیتر شیر، 1 ماست ساده یا 1 بسته مخمر، 4 قاشق سوپ خوری مربای کم غلظت حاوی تکه های کوچک میوه: مورد صحرائی، ریواس، زنجبیل، توت فرنگی، مارمالاد پرتقال.

مربا را با کمی شیر هم بزنید. مایع ماست یا مخمر را اضافه کنید. بخوبی مخلوط کرده سپس بقیه شیر را اضافه کنید.

مخلوط بدست آمده را درون لیوان ها ریخته و داخل دستگاه بگذارید (8 ساعت).

نوع دیگر: اگر مایل هستید ماست دو لایه تهیه کنید، کافیت ته لیوان ها کمی مربا بریزید. سپس

به آرامی مخلوط شیر/ ماست یا شیر/ مخمر را درون لیوان ها بریزید. سپس لیوان ها را درون دستگاه بگذارید (8 ساعت).

ماست وانیلی

70 سانتی لیتر شیر چرب، 20 گرم پودر شیر نیمه چرب، 1 ماست طبیعی یا 1 بسته مخمر، 80 گرم شکر، 30 سانتی لیتر خامه مایع، 1 پراونیل

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

در طی دوره کار کردن، درب دستگاه ماست ساز باز شده است	تا قبل از اتمام دوره (تقریباً 8 ساعت)، درب دستگاه را باز نکرده و لیوان های ماست را بیرون نیاورید. در موقع کار کردن، دستگاه را دور از جریان های هوا قرار دهید.
زمان تخمیر کوتاه بوده است	پس از پایان دوره اول، دوره دومی را آغاز کنید.
ظروف به درستی تمیز/ آبکشی نشده اند.	قبل از ریختن مخلوط خود در ظروف، اطمینان حاصل نمائید هیچگونه اثری از مایع ظرفشویی، پاک کننده های خانگی و یا هر گونه آلودگی دیگر داخل ظرف نباشد.
میوه های اضافه شده به ماست.	سعی نمائید میوه را بپزید، یا ترجیحاً از کمپوت ها یا مرباهای میوه ای استفاده نمائید (در دمای اتاق). میوه های خام مواد اسیدی آزاد مینمایند که از شکل گیری کامل ماست جلوگیری خواهند کرد.
دفعه دیگر زمان تخمیر را کم کنید	زمان تخمیر طولانی بوده است
مایعی چسبناک (بنام سرم) در پایان آماده سازی بر روی ماست تشکیل خواهد شد	تخمیر بیش از حد.
	کاهش زمان تخمیر و/ یا اضافه نمودن شیر خشک.
	ماست زیادی ترش است

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کردی

در صورت مواجه شدن با هر سوال یا مشکل خواهشمند است برای راهنماییهای تخصصی با گروه روابط عمومی ما تماس حاصل نمائید:

خط کمک رسانی: - 0845 602 1454
- 01) 677 4003 - ROI

و یا با وب سایت ما مکاتبه نمائید:

www.tefal-me.com

- قبل از هر چیز نسبت به اتصال صحیح به برق مطمئن شوید.

اگر دستورات را رعایت کرده و دستگاه همچنان کار نکردی به فروشنده و با یک مرکز خدمات مجاز تماس بگیر (به فهرست آنها در دفترچه خدمات مراجعه نمائید).

2/ راه اندازی دستگاه

- دستگاه را به برق وصل کنید. روی مانیتور «00» چشمک زن پدیدار میگردد.
- به کمک دکمه E1 زمان تهیه را انتخاب کنید. دکمه را همچنان فشار دهید تا زمان مورد نظر مشاهده شود. مدت زمان حداکثر برنامه ریزی 15 ساعت است. برای سرعت بخشیدن به تنظیم زمان، 2 ثانیه بطور مداوم روی دکمه E1 فشار دهید.
- سپس روی دکمه روشن/ خاموش (ON/OFF) (E2) فشار دهید. لامپ صفحه روشن میشود و نشانگر شروع برنامه میباشد.
- هنگامی که مدت زمان برنامه به پایان میرسد «00»، بر روی صفحه چشمک خواهد زد و سپس صدایی که به مدت 5 باز تکرار خواهد شد، شما را از کامل شدن برنامه آگاه خواهد کرد (علامت صوتی را می توان با فشار بر روی دکمه روشن/ خاموش (ON/OFF) قطع کرد).
- دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.

3/ جمع آوری ماست ها

- سرپوش های (A1 و A2) را بردارید. دقت کنید که آب ناشی از بخار درون لیوانهای (C1) نریزد.
 - به کمک تاریخ زن دستی که روی هر يك از سرپوش ها (C2) موجود است، مهلت مصرف ماست ها را به راحتی با چرخاندن بخش فوقانی سرپوش روی عدد مورد نظر، ثبت کنید.
 - سرپوش ها (C2) را روی لیوان های شیشه ای (C1) پیچ کرده و آنها را درون یخچال به مدت حداقل 6 ساعت گذاشته و سپس میل کنید. اگر 24 ساعت صبر کنید، انسجام آنها بیشتر خواهد بود.
- توجه:**
- ماست های ساده را میتوانید تا حداکثر 7 روز در یخچال نگهداری نمایید. انواع دیگر ماست ها باید سریعتر مورد استفاده قرار گیرند. در نتیجه بهترین تاریخ مصرف بر روی درب D+7 برای ماستهای طبیعی میباشد، در حالیکه D نشان دهنده روزی که ماست را تهیه نموده اید میباشد.
 - هرگز دستگاه را درون یخچال نگذارید.

تمیز کردن

- قبل از تمیز کردن، دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
- هرگز بدنه دستگاه را در آب فرو نبرید. برای تمیز کردن آن از یک پارچه مرطوب و آب گرم و صابون

مشکلات متداول و راه حل آنها

مشکل	علل	راه حل ها
ماست زیادی مایع است	استفاده از ماست نیمه چرب یا بدون چربی و بدون اضافه کردن شیر خشک (شیر استفاده شده به اندازه کافی از نظر پروتئین غنی نیست).	به اندازه ۱ لیوان ماست، شیر خشک اضافه کنید (۲ لیوان در صورت استفاده از شیر بدون چربی) یا از شیر چرب به اندازه نصف لیوان شیر خشک چرب استفاده کنید
	جابجایی، ضربه خوردن یا ارتعاشات دستگاه در موقع تخمیر	در موقع کار کردن دستگاه از جابجا کردن آن خودداری کنید (دستگاه را روی یخچال قرار ندهید)
	مخمر دیگر فعال نیست.	مخمر و یا مارک مایع ماست مورد استفاده را عوض کنید. تاریخ مصرف مخمر و یا ماست را کنترل نمایید.

- **قبل از اولین استفاده:** کاسه (C1) و سرپوش های (A1، A2) را با آب گرم و صابون و یا درون ماشین ظرفشویی بشوئید. برای تمیز کردن درون مخزن (B)، کافیسیت روی آن اسفنج مرطوب بکشید. هرگز بدنه دستگاه را در آب فرو نبرید.
 - **در موقع کار کردن دستگاه هرگز دستگاه را در موقع کار کردن جابجا نکرده و بخصوص**
- سرپوش (A1) آنرا باز نکنید. دستگاه را در محلی دارای ارتعاش (بعنوان مثال روی یخچال) و یا در معرض جریانات هوا قرار ندهید. رعایت این توصیه ها باعث خواهد شد تا ماست بخوبی تهیه شود.
- برای تهیه ماست ها، نیاز به یک لیتر شیر و یک مخمر دارید.

توصیه های عملی برای انتخاب شیر و مخمر

گرم شده باشد). از شیری که بلافاصله از یخچال خارج شده استفاده ننمائید.

2/ انتخاب مخمر

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

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

1/ انتخاب شیر

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

توجه:

- شیر چرب، ماست منسجم تر و با طعم بیشتری بدست میدهد.
- شیرهای تازه یا پاستوریزه دارای ویتامین و مواد کانی بیشتری می باشند.
- برای بدست آوردن ماست غلیظ تر، میتوانید به ۱ لیتر شیر ۲ یا ۳ قاشق سوپخوری پودر شیر اضافه کرده و بخوبی مخلوط کنید.
- حرارت شیر باید معادل حرارت محیط یا کمی ولرم باشد (تا 37 درجه یا 40 درجه سانتیگراد

تهیه ماست

1) تهیه مخلوط:

- استفاده می کنید، مخمر را آرام آرام درون شیر ریخته و بخوبی هم بزنید.
- مخلوط را درون لیوانهای (C1) بریزید.
 - لیوانهای (C1) را بدون سرپوش (C2) آنها، درون دستگاه بگذارید.
 - سرپوش (A1) را روی دستگاه بگذارید.

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

- یک لیتر شیر را با مخمر انتخاب شده (ماست یا مخمر خشک لیوفیزه شده) بخوبی در ظرفی دارای زبانه ریزش هم بزنید. سعی کنید که مخلوط کف نگیرد.
- برای بدست آوردن یک مخلوط خوب، ماست را به کمک چنگالی هم بزنید تا تبدیل به خمیر یکنواخت گردد و سپس، در حال هم زدن، شیر را اضافه کنید. اگر از مخمر لیوفیزه شده

آشپزخانه کارکنان در مغازه ها، ادارات و سایر محیط های کار، خانه
مزرعه، توسط مشتریان در هتل ها، متل ها و دیگر انواع محیط های
مسکونی؛ تختخواب و انواع محیط های صبحانه به کار برده نخواهد
شد.

- هشدار: هرگونه استفاده غلط به آسیب بالقوه منتهی می شود.
- هشدار: دستگاه نباید غوطه ور شود.

پایان عمر محصولات الکتریکی یا الکترونیکی

به محیط زیست فکر کنیم!

دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت میباشند. 



آنها در محل مخصوص جمع آوری زباله در شهر قرار دهید. 

تشریح دستگاه

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------------|
| D | صفحه الکترونیکی نورانی | A | سرپوش شامل ۲ قسمت: |
| E | دکمه دستورات: | | - سرپوش A1: سرپوش اصلی |
| | - دکمه برنامه ریزی تنظیم زمان E1 | | - سرپوش A2: سرپوش کمکی |
| | - دکمه روشن/ خاموش E2 (ON/OFF) | B | بدنه |
| | | C | کاسه ماست متشکل از ۲ قسمت: |
| | | | - کاسه شیشه ای C1 |
| | | | - سرپوش تاریخ زن C2 |

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

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
 ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	CJA 9 rue Puits de Chavannes Saint Etienne Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
 ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Պրոսպեկտ ՄԵԻ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադսկ թաղամաս, 16A, թիվ 3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermanstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 6/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama (Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

DANMARK DENMARK	44 663 155	2 ár 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سيب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnsteinweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβακωπιάδου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor Jl. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3-й этаж
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 2층, 110-790
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 20 50 022	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballenup
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stancjevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogávares, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	02 28333716	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Irtthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchaburi Road, Bangkok, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beyti Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Група СЕБ Україна» 02121, Хмельське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostapirivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostakupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Datum nákupu / Parkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarih pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Data prodaja / Data na zakupywanie / Datum na kupywaniye / Сатнган мериити / Ημερομηνία αγοράς / Αναμνηστική οργ / 購買日期 / 購入日 / 구입일 / تاريخ الشراء / تاريخ خري /

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de produto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referenca produktu / Model / Gamínio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Várselés kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm / Ürün kodu / Model / Model / Model на уредна / Modeli / Кодовός προϊόντος / Όψη / 產品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müaja kauplas ja address / Naziv in naslov trgovine / Tipuszsám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán / Satıcı firmasının adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назва и адреса на продавачната / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Αναμνηστική ωνδολογισμύ ή ημερομηνία / Αναμνηστική ωνδολογισμύ / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所 / 소매점 이름과 주소 / عنوانه / نام باع التجاره و عنوانه / نام باع تجاره / نام باع تجاره / 零售商的店名和地址

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe / Razitko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului / Razitko prodejece / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu / Satıcı Firmasının Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавачната / Сатушының мөр / Σφραγίδα καταστήματος / Αναμνηστική κληρο / αναμνηστική κληρο / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 販売店印 / 소매점 직인 / علم باع التجاره / مهر خرد / مهر خرد

[illegible]

FR	p. 1 - 7
EN	p. 8 - 14
DE	p. 15 - 22
NL	p. 23 - 30
IT	p. 31 - 37
ES	p. 38 - 44
PT	p. 45 - 51
TR	p. 52 - 58
EL	p. 59 - 65
DA	p. 66 - 72
SV	p. 73 - 79
NO	p. 80 - 86
FI	p. 87 - 93
RU	p. 94 - 100
UK	p. 101 - 107
PL	p. 108 - 114
LT	p. 115 - 121
LV	p. 122 - 128
ET	p. 129 - 135
AR	p. 136 - 141
FA	p. 142 - 147