



***8235 YOGURT 7 DIGITAL***



## FRANCAIS

### LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**  
Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- Toujours dérouler complètement le cordon. Placer votre appareil sur une surface plate.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
- Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais recouvrir l'appareil d'un linge lorsqu'il est en fonctionnement.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachés adaptés à votre appareil.
- Ne jamais mettre la yaourtière au réfrigérateur.
- Ces appareils peuvent être utilisés dans les environnements tels que :
  - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - fermes
  - hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
  - chambres d'hôtes ou environnement assimilables

#### **PREMIERE UTILISATION:**

- Vérifiez bien que votre appareil soit débranché avant toute manipulation.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien toutes les pièces
- Séchez bien la base avant de replacer les pots en verre dans l'appareil.
- ATTENTION : Ne jamais placer votre yaourtière sur une surface en vibration (telle que le dessus d'un réfrigérateur) ou exposé aux courants d'air. Toujours la laisser immobile pendant le processus, ne la déplacez pas et ne retirez pas les pots en verre au cours du cycle de fonctionnement au risque de compromettre la réussite de vos yaourts.

#### **MISE EN SERVICE:**

- Mélangez 1 litre de lait avec un ferment (voir conseils pratiques)
- Utilisez des ingrédients à température ambiante. Plus la température ambiante est faible plus il faut prévoir de temps.
- Pour un résultat optimal, battez le yaourt seul. Ajoutez un peu de lait et battez de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lisse. Ajoutez ensuite le reste du lait tout en continuant de battre.
- Répartissez le mélange dans les pots en verre.
- Placez les pots, sans leur couvercle, dans la yaourtière.
- Mettez le couvercle de la yaourtière en place

- Branchez l'appareil au secteur. L'écran affichera alors « 00 » en clignotant.
- Appuyez sur la touche « réglage du temps » jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Le temps maximum programmable est de 14h. Pour accélérer le réglage du temps, appuyez 2 secondes sur le bouton.
- Appuyez sur le bouton « départ/arrêt ». Lorsque la lumière de l'écran s'allume, cela indique que le programme est lancé.
- L'écran indiquera ensuite le nombre d'heures restantes avant la fin du programme.
- Lorsque le cycle est terminé, l'écran affiche « 00 » sans clignotement, et la lumière s'éteint. Un signal sonore retentira alors 5 fois. Vous pouvez arrêter la sonnerie avant en appuyant sur le bouton « départ/arrêt ».
- Une fois l'appareil en position arrêt, l'écran affichera « 00 » en clignotant.
- Laissez l'appareil refroidir puis retirez les pots en verre.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil après chaque utilisation.
- ATTENTION : Une condensation peut se former dans le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle prenez garde à ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans les yaourts.
- Placez les yaourts au réfrigérateur au moins 2 heures avant de les déguster.

#### **CHOIX DU LAIT:**

- Choisissez de préférence un lait entier ou demi-écrémé longue conservation (ces laits ne nécessitent pas d'ébullition).
- Les laits crus ou pasteurisés (homogénéisé, 2% ou écrémé) doivent être portés à ébullition (il serait dangereux d'utiliser du lait cru sans le faire bouillir au préalable) puis refroidis et passés pour éliminer les peaux.
- Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du yaourt.
- Pour des yaourts à consistance plus ferme, ajoutez environ 5 cuillères à café de lait en poudre.
- Comptez 8 à 10 heures pour la préparation de yaourts au lait entier, 10 à 12 heures pour des yaourts au lait demi-écrémé et 12 à 14 heures pour des yaourts au lait écrémé.

#### **CHOIX DU FERMENT :**

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferment :

- Un yaourt nature du commerce.
- Un yaourt issu d'une fabrication précédente (remarque : n'utilisez pas plus de 10 fois un yaourt issu de votre fabrication).
- Un ferment sec lyophilisé (dans ce cas, comptez 2 heures de plus pour votre préparation).

#### **CONSERVATION :**

- **Conservez vos yaourts au frais, dans un réfrigérateur**
- **Ne les conservez pas plus de 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.**

#### **ENTRETIEN :**

- ATTENTION : Ne plongez jamais la base de l'appareil ni la prise dans l'eau.
- Base de l'appareil et couvercles en plastique : Nettoyez la base avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle puis séchez bien.
- Les pots en verre peuvent être lavés au lave-vaisselle, les couvercles doivent être lavés à la main.
- Pots en verre : les pots peuvent passer au lave-vaisselle. Ils doivent être bien secs avant d'être replacés dans l'appareil.



## ENGLISH

### **SAFETY INSTRUCTIONS :**

- Always extend the cord completely.
- Put your yogurt maker on a flat surface.
- Never put your yogurt maker on a hot surface nor close to a flame.
- Connect the electrical plug to a 10/16 A socket.
- Make sure that children do not play with the yogurt maker.
- People (including children) who cannot use this machine safely due to their physical, sensorial or mental capacities or because of lack of experience or knowledge must not use the unit without supervision or instructions from a responsible person.
- Never put the yogurt maker in water.
- Unplug and let the yogurt maker cool before handling it.
- For your safety, it is recommended that you never use or leave your yogurt maker in a place where it is exposed to inclement weather and moisture.
- Do not leave your yogurt maker plugged in when you are not using it.
- Do not move the unit when it is in operation.
- Do not embed the unit.
- These units are not intended for use with exterior timers or remote control devices.
- Do not cover the unit with a cloth when it is in operation.
- Always clean the parts used for preparation carefully after each use.
- If your unit is damaged, do not use it.
- For your safety, use only accessories and spare parts adapted to your yogurt maker.
- Never put the yogurt maker in the refrigerator.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 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 and above and supervised. Keep the appliance and its cords out of reach of children aged less than 3.

### **FIRST USE :**

- Make sure that the yogurt maker is unplugged before any handling.
- Clean all of the parts well before using your yogurt maker (see upkeep section).
- Dry the base well before putting the glass jars into the unit.
- **WARNING:** Never put your yogurt maker on a vibrating surface (such as the top of a refrigerator) or exposed to drafts. Always leave it still during the process, do not move it or remove the glass jars during the cycle as this could detract from the quality of the yogurt.

### **START-UP :**

- Mix 1 liter of milk with a ferment (see practical suggestions).
- Use ingredients at room temperature. The lower the room temperature, the longer the time needed.
- For optimal results, whip the yogurt separately. Add a little milk and whip again until you obtain a homogeneous and smooth mixture. Add the rest of the milk while continuing the whipping.
- Put the mixture into the glass jars.
- Put the jars, without their covers, into the yogurt maker.
- Place the cover on the yoghurt maker.
- Plug the appliance into a mains socket. The screen flashes and displays '00'.
- Press the "time set" button until the desired time is displayed (see practical suggestions). The maximum programmable time is 14 hours. In order to speed up the time setting, hold the button for 2 seconds.
- Press the "on/off" button. When the beeper is heard and the blue light of the screen goes on, this means that the program has started.
- The screen will then indicate the number of hours remaining until the end of the program.
- When the cycle is over, the screen displays "00" without blinking, and the light goes off. A signal sounds 5 times. To stop the sound at any time, press the on/off button.
- Once the unit is in the off position, the screen will display "00" and will be blinking.
- Unplug the appliance after each use.
- Let the yogurt maker cool and then remove the glass jars.
- **WARNING:** condensation may form in the cover of the unit. When you remove the cover, be careful not to let the accumulated water fall into the yogurt.

- Place the containers in the refrigerator for at least 2 h before serving.

**CHOICE OF MILK :**

- Whole or semi-skimmed UHT milk is easier to use (these types of milk do not require boiling).
- Raw or pasteurized milk (homogenized, 2% or skimmed) must be boiled (it would be dangerous to use raw milk without first boiling it) and cooled and then strained to remove the skin.
- Whole milk produces a yogurt that is more creamy and tasty.
- For yogurt with a firmer consistency, add about 5 teaspoons of powdered milk.
- Expect 8 to 10 hours for preparation of yogurt with whole milk, 10 to 12 hours for yogurt with semi-skimmed milk and 12 to 14 hours for yogurt with skimmed milk.

**CHOICE OF FERMENT :**

You can use several types of ferment:

- Plain yogurt sold in stores.
- Yogurt that you made before (remark: do not use yogurt that you have made more than 10 times because this will diminish the result).
- A freeze-dried ferment (in this case, add two hours to the preparation time).

**CONSERVATION :**

- **Keep your yogurt chilled, in a refrigerator.**
- **Do not keep it in the refrigerator for more than 8 to 10 days**

**UPKEEP :**

- **WARNING:** never put the base of the unit or the plug into water.
- Base of the unit and plastic covers: clean the base of the yogurt maker with a moist sponge and a little dishwashing liquid. Dry it thoroughly. Do not put the plastic covers into a dishwasher, wash them by hand.
- Glass jars: the jars can be put in a dishwasher. They should be thoroughly dry before they are placed in the yogurt maker.



**ESPAÑOL**

**MODO DE EMPLEO :**

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- Enchufar el cordón en un enchufe 10/16 A.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Las personas (incluidos los niños) no aptos para utilizar el aparato en total seguridad por sus capacidades físicas, sensorias o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o deben hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- No sumergir nunca el aparato en el agua.
- Antes de realizar cualquier manipulación, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe totalmente. Por su seguridad, recomendamos no utilizar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.

- No desplazar el aparato mientras está funcionando.
- No encastrar el aparato.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minuterero exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- No cubrir nunca el aparato con tela cuando está en funcionamiento.
- Limpiar siempre bien las piezas que sirven para la preparación después de cada utilización.
- Si su aparato está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio posventa.
- Para su seguridad, utilice sólo accesorios y repuestos adaptados a su aparato.
- No meter nunca la yogurtera en el frigorífico.
- Los aparatos no pueden utilizarlos personas sin experiencia o con una capacidad física, sensorial o mental reducida, excepto si se realiza bajo supervisión o han recibido las instrucciones apropiadas relativas a la utilización con total seguridad del aparato incluidos los peligros potenciales.
- Este aparato no pueden utilizarlo niños de 3 años o más excepto si están vigilados y han recibido las instrucciones apropiadas relativas a la utilización con total seguridad del aparato y comprenden los peligros potenciales. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no puede realizarlo un niño, excepto si tiene 8 años o más y si está vigilado. Mantener el aparato y su cordón fuera del alcance los niños menores de 3 años.

### **1ª UTILIZACIÓN :**

- Compruebe que su aparato está desconectado antes de realizar cualquier manipulación.
- Antes de utilizar su aparato, limpie bien todas las piezas (véase párrafo mantenimiento).
- Seque bien la base antes de colocar de nuevo los tarros de vidrio en el aparato.
- CUIDADO: No coloque nunca su yogurtera sobre una superficie en vibración (como la parte superior de un frigorífico) o expuesta a corrientes de aire. Dejarla siempre inmóvil durante el proceso, no desplazarla ni retirar los tarros de vidrio durante el ciclo de funcionamiento ya que puede estropearse el proceso en sus yogures.

### **PUESTA EN FUNCIONAMIENTO :**

- Mezcle 1 litro de leche con un fermento (véanse consejos prácticos)
- Utilice ingredientes a temperatura ambiente. Cuanto menor sea la temperatura ambiente más tiempo hay que prever.
- Para un resultado óptimo, bata el yogur solo. Añada un poco de leche y bata de nuevo hasta obtener una mezcla homogénea y lisa. Añada a continuación leche sin dejar de batir.
- Reparta la mezcla en los tarros de vidrio.
- Coloque los tarros, sin su tapa, en la yogurtera.
- Coloque la tapa de la yogurtera.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica. En la pantalla aparecerá "00" de forma intermitente.
- Pulse la tecla "ajuste del tiempo" hasta que aparezca el tiempo deseado (véanse consejos prácticos). El tiempo máximo programable es de 14 horas. Para acelerar el ajuste del tiempo, pulse durante 2 segundos el botón.
- Pulse el botón "inicio/parada". Cuando suena la señal sonora y se enciende la luz de la pantalla, indica que el programa se pone en marcha.
- La pantalla indicará a continuación la cantidad de horas restantes antes de que finalice el programa.
- Cuando termina el ciclo, en la pantalla aparece "00" de forma fija y la luz se apaga. Sonará entonces 5 veces una señal sonora. Puede parar antes la señal pulsando el botón inicio/parada.
- Una vez colocado el aparato en la posición de parada, la pantalla visualizará "00" de forma intermitente.
- Desenchufe el aparato después de cada utilización.
- Deje que el aparato se enfríe y retire los tarros de vidrio
- CUIDADO: puede crearse condensación en la tapa del aparato. Cuando retire la tapa preste atención para que no escurra la acumulación de agua en los yogures.
- Méталos al frigorífico al menos 2 horas antes de degustarlos.

### **ELECCION DE LA LECHE :**

- Elija preferiblemente una leche entera o semidesnatada de larga conservación (estas leches no requieren hervirlas).
- Las leches crudas o pasteurizadas (homogenizada, 2% o desnatada) deben hervirse (sería peligroso utilizar leche cruda sin hervirla antes), enfriarse y colarse para eliminar la nata.
- La leche entera permite obtener un resultado más esponjoso y aumenta el sabor del yogur.
- Para obtener yogures con una consistencia más firme, añadir unas 5 cucharillas de café de leche en polvo.
- Prevea 8 a 10 horas para la preparación de yogures con la leche entera, 10 a 12 horas para yogures con leche semidesnatada

### **EL FERMENTO :**

Puede utilizar varios tipos de fermento:

- Un yogur natural del comercio.
- Un yogur guardado da un fabricacion anterior (no utilice mas de 10 veces un yogur resultante de la fabricacion ya que eso

- disminuira el resultado).
- Un ferment seco liofilizado (en este caso, cuente 2 horas de mas para su preparacion).

#### **CONSERVACION :**

- **Conserve sus yogures en un lugar fresco, en un frigorífico.**
- **No los conserve más de 8 a 10 días en el frigorífico.**

#### **MANTENIMIENTO :**

CUIDADO: no introducir nunca la base del aparato ni el enchufe en el agua.

- Base del aparato y tapas de plástico: limpie la base del aparato con una esponja húmeda y un poco de líquido lavavajillas. Séquelo bien. No meta las tapas de plástico en el lavavajillas, lávelas a mano.
- Tarros de vidrio: los tarros pueden meterse en el lavavajillas. Deben estar bien secos antes de ponerlos de nuevo en el aparato.



## **ITALIANO**

#### **ISTRUZIONI PER L'USO :**

- Srotolare completamente il cordone.
- Installare l'apparecchio su una superficie piana.
- Non porre mai l'apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- Raccordare la presa del cordone ad una presa 10/16 A.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, che a causa della loro assenza di conoscenze od inesperienza, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Prima di qualsiasi manipolazione, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare e di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.  
Non lasciar collegato il vostro apparecchio senza utilizzarlo.
- Non spostare l'apparecchio mentre funziona.
- Non incassare l'apparecchio.
- Questi apparecchi non sono predisposti per essere accesi tramite un timer esterno o tramite un dispositivo di comando remoto.
- Non ricoprire mai l'apparecchio con un panno quando funziona.
- Dopo ogni utilizzo, pulire sempre bene i pezzi che sono serviti per la preparazione.
- In caso di guasto, non utilizzare più il vostro apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, utilizzare soltanto accessori e pezzi di ricambio adatti al vostro apparecchio.
- Non porre mai la yogurtiera al frigorifero.
- Gli apparecchi non possono essere utilizzati da persone inesperte o con capacità fisiche, sensoriali o mentali

ridotte, a meno che queste non siano sotto sorveglianza o non abbiano ricevuto le istruzioni appropriate sull'uso in tutta sicurezza dell'apparecchio e che capiscano i potenziali pericoli.

- Quest'apparecchio non può essere utilizzato da bambini di 3 anni e più, a meno che non siano sotto sorveglianza o non abbiano ricevuto le istruzioni appropriate sull'uso in tutta sicurezza dell'apparecchio e che capiscano i potenziali pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite da un bambino, a meno che non abbia compiuto 8 anni e più e non sia sotto sorveglianza.
- Custodire l'apparecchio e il suo cordone fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei 3 anni.

### **1° UTILIZZO :**

- Accertarsi bene che l'apparecchio sia scollegato prima di ogni manipolazione.
- Prima d'utilizzare l'apparecchio, pulire bene tutti i pezzi (vedi § manutenzione).
- Asciugare bene la base prima di risistemare i vasetti di vetro nell'apparecchio.
- ATTENZIONE: Non porre mai la vostra yogurtiera su una superficie vibrante (come per esempio la parte superiore di un frigorifero) od esposta alle correnti d'aria. Lasciarla sempre immobile durante la lavorazione, non spostarla e non togliere i vasetti di vetro durante il ciclo di funzionamento per non compromettere la riuscita dei vostri yogurt.

### **MESSA IN FUNZIONE :**

- Mescolare 1 litro di latte con un fermento (vedi consigli pratici)
- Utilizzare ingredienti a temperatura ambiente. Più la temperatura ambiente è bassa più occorre prevedere tempo.
- Per un risultato ottimale, sbattere lo yogurt solo. Aggiungere un pò di latte e sbattere di nuovo fino ad ottenere un miscuglio omogeneo e liscio. Continuando a sbattere, aggiungere poi il resto del latte.
- Distribuire il prodotto ottenuto nei vasetti di vetro.
- Mettere i vasetti, senza coperchio, nella yogurtiera.
- Mettere il coperchio della yogurtiera a posto.
- Impilare i coperchi dei vasetti vicino alla vostra yogurtiera.
- Collegare l'apparecchio alla rete. Il display visualizza allora « 00 » lampeggiando.
- Premere sul tasto « regolazione del tempo » fino a che il tempo voluto venga visualizzato (vedi consigli pratici). Il tempo massimo programmabile è di 15h. Per accelerare la regolazione del tempo, premere 2 secondi sul pulsante.
- Premere sul pulsante « ON/OFF ». Quando il segnale sonoro si attiva e la luce del display si accende, il programma è avviato.
- Il display indicherà poi il numero di ore restanti prima della fine del programma.
- Quando il ciclo è finito, il display visualizza « 00 » senza lampeggiare, e la luce si spegne. Un segnale sonoro riecheggia allora 5 volte. Potete spegnere la suoneria in anticipo premendo sul tasto on/off.
- Con l'apparecchio in posizione « OFF », il display visualizzerà « 00 » lampeggiando.
- Scollegare l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Lasciarlo raffreddare poi ritirare i vasetti di vetro.
- ATTENZIONE : una condensa può formarsi all'interno del coperchio dell'apparecchio. Quando ritirate il coperchio stare attenti a non lasciar sgocciolare l'accumulo d'acqua negli yogurt.
- Metterli in frigorifero almeno 2 ore prima di assaggiarli.

### **SCelta DEL LATTE :**

- Scegliere di preferenza un latte intero o parzialmente scremato a lunga conservazione (questi tipi di latte non richiedono ebollizione).
- Il latte crudo o pastorizzato (omogeneizzato, 2% o scremato) deve essere portato ad ebollizione (sarebbe pericoloso utilizzare latte crudo senza averlo fatto prima bollire) poi raffreddato e passato per eliminare le pelli.
- Il latte intero permette di ottenere un risultato più cremoso ed aumenta il sapore dello yogurt.
- Per ottenere uno yogurt a consistenza più ferma, aggiungere circa 5 cucchiaini di caffè di latte in polvere.
- Bisogna calcolare da 8 a 10h per la preparazione di yogurt al latte intero, da 10 a 12 ore per yogurt al latte parzialmente scremato e da 12 a 14 ore per yogurt al latte scremato.

### **IL FERMENTO :**

Potete utilizzare parecchi tipi di fermento:

- Uno yogurt naturale del commercio.
- Uno yogurt proveniente da una precedente lavorazione (nota: non utilizzare più di 10 volte uno yogurt proveniente dalla vostra lavorazione per non diminuire la qualità del risultato).
- Un fermento secco liofilizzato (in questo caso, calcolare 2 ore in più per la preparazione).

### **CONSERVAZIONE :**



- **Conservare gli yogurt al fresco, al frigorifero.**
- **Non conservarli per più di 8-10 giorni al frigorifero**

### **MANUTENZIONE :**

ATTENZIONE: non immergere mai la base dell'apparecchio né la presa nell'acqua.

- Base dell'apparecchio e coperchi di plastica: pulire la base dell'apparecchio con una spugna umida e con un pò di detergente per stoviglie. Asciugare bene. Non mettere mai i coperchi di plastica nella lavastoviglie ma lavarli sempre a mano.
- Vasetti di vetro: I vasetti possono essere messi nella lavastoviglie. Devono essere ben asciutti prima di essere risistemati nell'apparecchio.



## **DEUTSCH**

### **BETRIEBSANLEITUNGEN:**

- Geräteschnur stets vollkommen abrollen.
- Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen.
- Gerät nie auf einer heißen Fläche oder nahe einer Flamme abstellen.
- Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose für 10/16 A anschließen.
- Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen (einschließlich Kinder), von denen aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung oder Kenntnisse keine sichere Benutzung des Gerätes erwartet werden kann, dürfen ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nicht zu dessen Bedienung zugelassen werden.
- Das Gerät nie in Wasser eintauchen.
- Vor Reinigung oder sonstiger Berührung stets den Gerätestecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen
- Für Ihre Sicherheit das Gerät nie an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort benutzen oder aufbewahren.
- Gerät nicht angeschlossen lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Gerät nicht einbauen.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung vorgesehen.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht mit einem Tuch abgedeckt werden.
- Nach jeder Benutzung die für die Zubereitung benutzten Geräteteile gut reinigen.
- Ein gestörtes Gerät nicht benutzen.
- Benutzen Sie für Ihre Sicherheit nur die für Ihr Gerät geeigneten Zubehör- und Ersatzteile
- Den Joghurtbereiter nicht in den Kühlschrank stellen.
- Unerfahrene Benutzer und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht bedienen, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt werden, im sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren erkennen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen, wenn sie nicht mindestens 3 Jahre alt sind, beaufsichtigt werden, im sicheren Umgang mit dem Gerät unterrichtet wurden und die möglichen Gefahren erkennen. Reinigung und Pflege dürfen Kindern nicht anvertraut werden, wenn sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und dabei beaufsichtigt werden. Gerät und Geräteschnur vor Kindern unter 3 Jahren fernhalten.

### **1° BENUTZUNG :**

- Achten Sie vor jedem Umgang mit dem Gerät darauf, dass der Stecker gezogen ist.
- Vor Benutzung des Geräts alle Teile gut reinigen (siehe Kapitel Pflege).
- Trocknen Sie das Unterteil gut ab, bevor Sie die Portionsgläser in das Gerät einsetzen.
- ACHTUNG: Der Jogurtbereiter darf nicht auf eine schwingende Unterlage (z.B. auf einen Kühlschrank) oder in Zugluft gestellt werden. Er darf während des Betriebs nicht bewegt werden, stellen Sie ihn nicht um und entnehmen Sie während der Zubereitung keine Portionsgläser, da sonst die Jogurtbereitung misslingen kann.

### **INBETRIEBNAHME :**

- 1 Liter Milch mit Ferment vermischen (siehe praktische Hinweise)
- Die Zutaten sollten Zimmertemperatur besitzen. Je niedriger die Umgebungstemperatur, umso länger dauert die Zubereitung.
- Für ein optimales Ergebnis zuerst den Jogurt alleine schlagen. Danach etwas Milch zugeben und erneut schlagen, bis eine gleichförmige, glatte Masse entsteht. Dann erst die restliche Milch unterschlagen.
- Mischung auf die Portionsgläser verteilen.
- Gläser ohne Deckel in den Jogurtbereiter einsetzen.
- Deckel des Joghurtbereiters schließen.
- Deckel der Joghurtbecher in der Nähe des Joghurtbereiters aufstapeln.
- Gerät an den Strom anschließen. Auf der Anzeige blinkt „00“.
- Die Taste „Zeiteinstellung“ so oft drücken, bis die gewünschte Dauer angezeigt wird (siehe praktische Hinweise). Die maximal programmierbare Zeit beträgt 15 Stunden. Zum Beschleunigen der Zeiteinstellung den Knopf 2 Sekunden lang drücken.
- Auf den Knopf „Start/Stop“ drücken, wenn der Summer ertönt und das Licht der Anzeige leuchtet, um anzuzeigen, dass das Programm beginnen kann.
- Auf der Anzeige erscheint dann die bis zum Ende des Programms verbleibende Stundenzahl.
- Wenn der Zyklus beendet ist, erscheint auf der Anzeige „00“, ohne zu blinken, und das Licht erlischt. Es ertönen sodann 5 Tonsignale. Sie können den Summer schon vorher abstellen, indem Sie den Knopf Start/Aus drücken.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, blinkt „00“ auf der Anzeige.
- Nach jeder Benutzung den Stecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen und die Portionsgläser herausnehmen.
- ACHTUNG: Im Gerätedeckel kann sich Kondenswasser bilden. Wenn Sie den Deckel abnehmen, darauf achten, dass das Wasser nicht in die Jogurtgläser tropft.
- Joghurtbecher mindestens 2 Stunden lang vor Verzehr in den Kühlschrank stellen.

### **WAHL DER MILCH :**

- Wählen Sie vorzugsweise Voll- oder halbfette Dauermilch (diese Milch braucht nicht gekocht zu werden)
- Rohe oder pasteurisierte Milch (homogenisiert, 2% oder entfettet) muss vorher gekocht werden (es wäre gefährlich, Rohmilch zu verwenden, ohne sie vorher zu kochen), dann abgekühlt und durchgeseiht werden, um die Haut zu entfernen.
- Mit Vollmilch wird der Jogurt zarter und hat mehr Geschmack.
- Soll der Jogurt fester werden, 5 Teelöffel Milchpulver hinzufügen
- Rechnen Sie 8 bis 10 Stunden für die Zubereitung von Vollmilchjogurt, 10 bis 12 Stunden für Jogurt aus halbfetter Milch und 12 bis 14 Stunden für Jogurt aus Magermilch.

### **FERMENTE :**

Sie können verschiedene Arten von Fermenten verwenden:

- Einen handelsüblichen Naturjogurt.
- Einen vorher hergestellten Jogurt (Hinweis: nicht mehr als 10 mal Jogurt Ihrer eigenen Herstellung verwenden, denn sonst lässt das Ergebnis nach).
- Ein lyophilisiertes Trockenferment (in diesem Fall für die Zubereitung 2 Stunden mehr rechnen).

### **AUFBEWAHRUNG:**

- **Den Jogurt kühl, am besten im Kühlschrank aufbewahren.**
- **Nicht länger als 8 bis 10 Tage im Kühlschrank halten.**

### **PFLEGE :**

ACHTUNG: Den Fuß des Geräts und die Steckhülse nie in Wasser eintauchen.

- Fuß des Geräts und Deckel aus Plastik: Den Gerätefuß mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen. Gut abtrocknen. Die Plastikdeckel nicht in den Geschirrspüler geben, sondern von Hand reinigen.

- Portionsgläser : die Gläser sind spülmaschinenfest. Sie müssen vor Einsetzen in das Gerät völlig trocken sein.



## NEDERLANDS

### GEBRUIKSANWIJZINGEN :

- Steeds het snoer volledig ontrollen.
- Plaats uw apparaat op een plat vlak.
- Nooit uw apparaat op een warm oppervlak plaatsen noch in de nabijheid van vuur.
- Verbind de stekker van het snoer met een stopcontact 10/16 A.
- Let er op dat de kinderen niet spelen met het apparaat.
- De personen (met inbegrip van de kinderen) die niet bekwaam zijn om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken, zij het ten gevolge van hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, zij het wegens gebrek aan voldoende ervaring of kennis, mogen in geen geval het apparaat bedienen zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijk persoon.
- Nooit uw apparaat onderdompelen in het water.
- Voor alle behandeling, het apparaat loskoppelen en volledig laten afkoelen.
- Voor uw veiligheid is het aangeraden uw apparaat nooit te gebruiken of achter te laten op een plaats die is blootgesteld aan weersomstandigheden of vocht.
- Nooit uw apparaat aangeschakeld laten zonder het te gebruiken.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer het inbedrijf is.
- Het apparaat niet inbouwen.
- Deze apparaten zijn niet bestemd om in werking te laten treden met behulp van een externe tijdschakelaar of een gescheiden systeem voor bediening op afstand.
- Nooit het apparaat bedekken met linnen als het in werking is.
- Steeds de onderdelen die hebben gediend voor de bereiding goed reinigen en dit na elk gebruik.
- Indien uw apparaat beschadigd is, gebruik het niet.
- Voor uw veiligheid, gebruik slechts de toebehoren en wisselstukken geschikt voor uw apparaat.
- Het yoghurtapparaat nooit in de koelkast plaatsen.
- De apparaten mogen niet gebruikt worden door onervaren personen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten tenzij onder toezicht of wanneer zij de juiste instructies omtrent het in alle veiligheid gebruiken van het apparaat hebben ontvangen en de potentiële gevaren begrijpen.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen van 3 jaar en ouder tenzij onder toezicht of wanneer zij de juiste instructies omtrent het in alle veiligheid gebruiken van het apparaat hebben ontvangen en de potentiële gevaren begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het apparaat door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door een kind, behalve wanneer dit ouder is dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.

### 1° BEDIENING :

- Kijk voor elke behandeling goed na of uw apparaat is losgekoppeld.
- Vooraleer uw apparaat te gebruiken, reinig alle stukken goed.
- Droog goed de basis vooraleer de glazen potten in het apparaat terug te zetten.
- AANDACHT: Zet nooit uw yoghurtapparaat op een trillend oppervlak (zoals het bovenvlak van een koelkast) of op een plaats blootgesteld aan tocht. Het altijd onbeweeglijk laten gedurende het proces, verplaats het niet en haal de glazen potten er niet uit in de loop van een werkingscyclus met het risico, het welslagen van uw yoghurtbereiding in gevaar te brengen.

### GEBRUIK :

- Meng 1 liter melk met een ferment (zie praktische raadgevingen).
- Gebruik ingrediënten op omgevingstemperatuur. Hoe lager de omgevingstemperatuur is, hoe meer tijd u nodig hebt.
- Om een optimaal resultaat te bekomen, klopt u de yoghurt alleen. Voeg er een beetje melk aan toe en klop opnieuw tot wanneer u een homogeen en glad mengsel bekomt. Voeg er vervolgens de rest van de melk aan toe terwijl u verder klopt.
- Verdeel het mengsel in de glazen potten.

- Plaats de potten, zonder hun deksel, in het yoghurtapparaat.
- Laat de deksels van de yoghurtmachine op hun plaats.
- Sluit het apparaat aan op het net. Het display geeft knipperend « 00 » aan.
- Druk op de knop « tijdregeling » tot wanneer de gewenste tijd verschijnt (zie praktische raadgevingen). De maximale programmeerbare tijd is 14 u. Om de tijdregeling te versnellen, druk gedurende 2 seconden op de knop.
- Druk op de knop « start/stop ». Wanneer het geluidssignaal weerklinkt en het licht van het scherm aangaat betekent dit dat het programma is gestart.
- Het scherm zal vervolgens het resterende aantal uren voor het einde van het programma aangeven.
- Wanneer de cyclus is beëindigd, toont het scherm « 00 » zonder te knipperen, en het licht gaat uit. Een geluidssignaal zal 5 keer aan gaan. U kunt de timer vooraf uitschakelen met de knop « start/stop ».
- Van zodra het apparaat in de positie stop staat, zal het scherm knipperend « 00 » tonen.
- Trek de stekker van het apparaat uit na elk gebruik.
- Laat het apparaat afkoelen en neem er vervolgens de glazenpotten uit.
- **OPMERKING:** in het deksel van het apparaat kan condensatie ontstaan. Let er op wanneer u het deksel verwijdert dat u dit condenswater niet laat druppen in de yoghurt.
- Plaats deze minstens 2 h in de koelkast alvorens deze te consumeren.

#### **KEUZE VAN MELK :**

- Kies bij voorkeur voor volle of halfvolle melk met lange bewaringstermijn (deze melk moet niet gekookt worden).
- Rauwe of gepasteuriseerde (gehomogeniseerd, 2 % of afgeroomd) moet gekookt worden (het zou gevaarlijk zijn rauwe melk te gebruiken zonder ze op voorhand te koken) en daarna afgekoeld en gezift om het vel te verwijderen.
- De volle melk geeft een smeuïger resultaat en verhoogt de smaak van de yoghurt.
- Voor yoghurt met meer consistentie voegt u ongeveer 5 koffielepels poedermelk toe.
- Reken op 8 tot 10 uur voor de bereiding van yoghurt van volle melk, 10 tot 12 uur voor yoghurt van halfvolle melk en 12 tot 14 uur voor yoghurt van afgeroomde melk.

#### **HET FERMENT :**

U kunt verschillende types van ferment gebruiken:

- Een natuuryoghurt uit de handel.
- Een yoghurt afkomstig van een vorige vervaardiging (opmerking: gebruik niet meer dan 10 maal een yoghurt van uw eigen fabricaat want dit zal het resultaat doen verslechteren).
- Een gevriesdroogd ferment (in dat geval, reken maar op 2 uur extra voor uw bereiding).

#### **BEWARING :**

- **Bewaar uw yoghurt koel in de koelkast.**
- **Bewaar ze niet langer dan 8 tot 10 dagen in de koelkast.**

#### **ONDERHOUD :**

**OPMERKING:** nooit de basis van het apparaat, noch de stekker in water dompelen.

- Basis van het apparaat en deksels in kunststof: reinig de basis van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel voor de vaat. Goed afdrogen. De deksels in kunststof mogen niet in de vaatwas maar moeten met de hand gewassen worden.
- Glazen potten: de potten mogen in de vaatwas. Zij moeten goed droog zijn vooraleer ze in het apparaat worden geplaatst.

