

YOGURT MAKER
YAOURTIÈRE
YOGHURTMACHINE
JOGHURTBEREITER
YOGURTERA
YOGURTOWNICA



I/B Version
180307

TKG YM 1001
230V~ 50/60Hz 15W



GB

1. Lid
2. Base
3. 200ml glass pots
4. Illuminated switch

FR

1. Couvercle
2. Base
3. Pots de 200ml en verre
4. Interrupteur avec témoin lumineux

NL

1. Deksel
2. Basis
3. 200ml glazen potten
4. Schakelaar met indicatielampje

D

1. Deckel
2. Basis
3. Glasbecher von 200ml
4. Beleuchteter Schalter

SP

1. Tapa
2. Base
3. Jarra de cristal 200ml
4. Interruptor luminoso

PL

1. Pokrywka
2. Obudowa
3. Szklane stoiki – 200ml
4. Włącznik z lampką

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be

Downloaded from www.vandenborre.be
damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.

- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the electric part of your appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into a dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Make sure to stand the appliance on a flat surface.
- Always unplug the appliance from the power supply when it is not in use, especially if you leave the appliance unsupervised or if you assemble or disassemble it, before cleaning it or when you empty the receptacle.
- Only use this appliance for cooking purposes.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.

(*) **Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.**

FIELD OF APPLICATION/OF OPERATION

- Use the appliance for domestic purposes only and in the way indicated in these instructions.
- This appliance is intended to be used for domestic applications and similar applications such as:
 - Kitchen corners reserved for personnel in shops, offices and other professional environments.
 - Farms.
 - The use by clients of hotels, motels and other environments with a residential character.
 - Environments of the "bed and breakfast" type.

BEFORE THE FIRST USE

Before using your appliance for the first time, wash the lid of the appliance, the glass jars as well as the lids of the glass jars in warm soapy water. **DO NOT USE ANY ABRASIVE PRODUCTS OR HARD UTENSILS.** Rinse and dry all parts thoroughly. Do not immerse the motor block in water. You can clean it with a damp cloth.

Prepare the following utensils: a high-sided saucepan, a ladle and a spoon. Ensure all these utensils and the glass pots and caps are sterilized before starting to make yogurt. Allow these utensils to air-dry.

WHICH MILK SHOULD YOU USE?

Any kind of milk can be used to make yogurt. According to your taste, or diet, you can choose:

Homogenized and sterilized long-life milk: this milk, whether whole or semi-skimmed, sterilized with high temperatures (long-keeping milk), can be used without being previously boiled. With this milk you will obtain the best yogurts, firm and without skin. Do not use UHT skimmed milk, you will obtain the best results with whole UHT milk.

Pasteurized milk: this milk is not sterilized. It still contains heat-resistant germs, undestroyed by pasteurization. Using this milk without previous boiling means that the developed flora will be different from the flora of the yogurt. Therefore, this milk should be boiled. Once it has cooled down, you can use it to make yogurt. This milk gives a creamier yogurt, with a thin skin on top of it which is formed by the cream that goes back up to the surface.

Raw milk (dairy milk): it is compulsory to make it boil. Ideally, the boiling should be quite long. In any case, do not use it without having it previously boiled. As for pasteurized milk, let it cool down before using it in your yogurt maker.

Powdered milk: with powdered milk, you can obtain very smooth yogurts. It sets easily and quickly.

We recommend trying various kinds of yogurt before choosing the one you prefer. Should you like a thicker yogurt, add powdered milk to the preparation (3 to 5 tablespoons according to your taste).

FERMENT

To transform milk into yogurt, a ferment must be added, which will help the process to take place.

You can find these ferments in powder (bought at the chemist's) or in another natural yogurt bought in a store.

SUGAR

You can sweeten your yogurts when eating them. You can also sweeten them when you prepare them, by adding sugar at the same time as the ferments. Make sure you whisk well until the sugar melts. You can also use a substitute in case you cannot use sugar. The amount of sugar depends on the taste of each person, but generally one or two teaspoons per pot is enough.

PREPARATION OF NATURAL YOGURTS

- 1) For 7 glass pots, measure 1400 ml of milk from the market, fresh milk or pasteurized milk, then pour it into a high-sided saucepan.
- 2) **If necessary** (according to the kind of milk used), the milk must be heated **almost** to the boiling point (approximately 95°C). Keep the milk at this temperature for about 3 minutes, then remove the pan from the heating source and allow the milk to cool to body temperature (36°C). Do not allow the milk to boil, otherwise the yogurt will taste or smell bad or will remain too soft.
- 3) If you use milk that does not need to be boiled, just heat it a little, then let it cool down to body temperature (36°C).
- 4) Add the ferment and stir.
 - a) Powder ferment: take a little milk out of your saucepan, pour it into a glass pot, add the ferment, close the glass pot and shake it vigorously in order to distribute the ferment evenly.
 - b) Ferment coming from another yogurt: in your saucepan with cooled down milk, stir one pot of natural yogurt (bought in a store or coming from a previous batch of yogurts).
- 5) Distribute the mixture over the 7 glass pots. **DO NOT PUT THE LIDS ON.**
- 6) Put the glass pots in the yogurt maker and put the lid on the yogurt maker.
- 7) Plug in your yogurt maker. It takes about 6 hours to make yogurts from whole milk, and about 8 hours to make yogurts from skimmed milk.
- 8) Press the switch. It turns on when the yogurt maker is working.
- 9) After 6 or 8 hours, check that the yogurts have set well. If they have not, that is because the ferment has not had time to act. Begin again starting from point 7. If the ferment is of good quality, it should be a success after the second try.
- 10) When the yogurts have set, switch off the appliance.
- 11) If the yogurts have set well, put the lids on the glass pots and put them in the refrigerator.

TIPS

Once you have made a first batch of yogurts with ferments, these are weakened and will give less smooth yogurts than natural yogurts. Keep one to have ferments for the next batch of yogurts. After 4 to 8 batches, according to the milk you chose and the conditions of use, we recommend that you use new ones.

Once the yogurt maker is plugged, do not move it and make sure it will not be affected by shocks or vibrations.

In some conditions of use, there can be a lot of condensation. To gather water, we advise you to always open your yogurt maker by making the lid pivot on the rear part of the appliance.

PRESERVATION

Since your yogurts are made without preservatives, the expiry time will be shorter than for yogurts sold in shops.

We recommend eating your yogurts within 7 days. This length will vary according to the quality and the freshness of the products used.

TO SERVE

Once the yogurt has cooled down, it can be served natural or with honey or sugar as sweeteners. You can also add fruit toppings. You can flavour the yogurt according to your personal taste.

FLAVOURED YOGURTS

You can either stir the flavour (fruits, chocolate, honey...) in each glass pot individually when the yogurt has cooled down or in the milk mix before dividing it into the glass pots.

You can stir the flavour/the ingredients (fruits, chocolate, coffee, caramel, honey...) either individually in each pot (and thus make up to 7 different kinds of yogurt in one time) or in the preparation before you make your yogurts (in this case you can only make one kind of yogurt at a time).

You can use various fruits. The amount of fruits depends on your personal taste. Fresh fruits might contain acid, which kills the ferments and prevents the yogurt from setting. In this case, put fresh fruits in the already set yogurt or bake the fruits beforehand.

CLEANING


Unplug from outlet before cleaning.

The pots, their caps and the lid of the yogurt maker can be cleaned in hot soapy water.

Do not immerse the body of the yogurt maker in water. Just clean it with a soft damp cloth.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the

implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.

- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais la partie électrique de votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.

- Downloaded from www.vandenborre.be
- ❑ Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation et plus spécifiquement lorsque vous le laissez sans surveillance ou lorsque vous effectuez les opérations de montage, démontage et nettoyage ou que vous videz le bol.
 - ❑ N'utilisez cet appareil que dans le cadre d'applications culinaires.
 - ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.

(* Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

DOMAINE D'APPLICATION/D'UTILISATION

- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - Des fermes.
 - L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
 - Des environnements du type chambre d'hôtes.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser votre yaourtière pour la première fois, lavez le couvercle de l'appareil, les pots en verre ainsi que les couvercles des pots en verre dans de l'eau chaude savonneuse. N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS NI D'USTENSILES DURS. Rincez et essuyez soigneusement toutes les pièces. N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau. Vous pouvez le nettoyer avec un chiffon légèrement humide.

Préparez les ustensiles suivants: une grande casserole, une louche et une cuillère.

Assurez-vous que tous ces ustensiles ainsi que les pots en verre et leurs couvercles sont stérilisés avant de faire votre yaourt. Laissez sécher ces ustensiles à l'air libre.

QUEL LAIT UTILISER?

Selon votre goût, ou votre régime alimentaire, vous pouvez utiliser tous types de lait pour faire du yaourt:

Lait stérilisé homogénéisé longue conservation. Ce lait, entier ou demi-écrémé, est stérilisé à ultra-haute température (UHT) et peut être utilisé sans être bouilli au préalable. Avec ce lait, vous obtiendrez les meilleurs yaourts, fermes et sans peau. N'utilisez pas de lait UHT écrémé mais plutôt du lait entier UHT.

Lait pasteurisé: ce lait n'est pas stérilisé. Il contient encore des germes résistants à la chaleur qui n'ont pas été détruits par la pasteurisation. Utiliser ce lait sans le faire bouillir au préalable signifie que la flore qui se développera sera différente de la flore du yaourt.

Ce lait doit donc être bouilli. Une fois refroidi, vous pouvez l'utiliser pour faire du yaourt. Ce lait donne un yaourt plus crémeux, avec une fine peau sur le dessus. Elle est formée par la crème qui remonte à la surface.

Lait cru (lait de ferme): il est obligatoire de le faire bouillir. L'ébullition devrait être assez longue. Dans tous les cas, ne l'utilisez pas sans l'avoir fait bouillir au préalable. Comme pour le lait pasteurisé, laissez-le refroidir avant de l'utiliser dans votre yaourtière.

Lait en poudre: avec du lait en poudre, vous pouvez obtenir des yaourts très crémeux. Ils prennent facilement et rapidement.

Nous vous recommandons d'essayer différents yaourts avant de choisir celui que vous préférez.

Si vous souhaitez obtenir un yaourt plus épais, ajoutez du lait en poudre à la préparation (3 à 5 cuillères à soupe, selon votre goût).

FERMENT

Afin de transformer le lait en yaourt, un ferment, qui aidera à la transformation, doit être ajouté.

Vous pouvez trouver ces ferments sous 2 formes différentes, soit des ferments en poudre (achetés chez le pharmacien), soit des ferments se trouvant dans un autre yaourt nature acheté dans le commerce.

SUCRE

Vous pouvez sucrer vos yaourts soit juste avant de les manger, soit lors de la préparation (en ajoutant du sucre en même temps que les ferments). Si vous les sucrez lors de la préparation, assurez-vous de bien battre/mélanger la préparation jusqu'à ce que le sucre fonde. Si vous ne pouvez pas manger de sucre, vous pouvez utiliser un substitut. La quantité de sucre dépend des préférences de chacun, mais en général, une à deux cuillères par pot suffisent.

PREPARATION DE YAOURT NATURE

- 1) Pour 7 pots, mesurez 1400 ml de lait (du commerce, de ferme ou pasteurisé) et versez-le dans une casserole à hauts bords.
- 2) **Si nécessaire** (selon le type de lait utilisé), chauffez le lait jusqu'à **quasi** ébullition (environ 95°C). Gardez le lait à cette température pendant environ 3 minutes, ensuite retirez la casserole de la source de chaleur et laissez le lait refroidir à la température du corps (36°C). Ne laissez pas le lait bouillir, sinon le yaourt aura un mauvais goût ou ne prendra pas suffisamment.
- 3) Si vous utilisez un lait qui ne doit pas être bouilli, faites-le juste chauffer un peu, puis laissez-le refroidir à la température du corps (36°C).
- 4) Ajoutez le ferment dans la casserole et mélangez.

- a) Ferment en poudre: prenez un peu de lait refroidi de votre casserole, mettez-le dans un pot en verre, ajoutez le ferment, fermez le pot et agitez vigoureusement afin de bien répartir le ferment.
- b) Ferment venant d'un autre yaourt: mélangez dans votre casserole de lait refroidi un pot de yaourt naturel (acheté dans le commerce ou provenant d'une précédente fournée de yaourts).
- 5) Répartissez ensuite le mélange dans les 7 pots en verre. **NE METTEZ PAS LES COUVERCLES.**
- 6) Mettez les pots dans la yaourtière et mettez le couvercle sur la yaourtière.
- 7) Branchez votre yaourtière. Il faut environ six heures pour faire des yaourts à partir de lait entier. A partir de lait écrémé cela prend environ 8 heures.
- 8) Appuyez sur l'interrupteur. Ce dernier s'allume lorsque la yaourtière est en marche.
- 9) Après 6 ou 8 h vérifiez que les yaourts ont bien pris. Si ce n'est pas le cas, c'est parce que le ferment n'a pas eu le temps d'agir. Recommencez alors à partir du point 7. Si le ferment est de bonne qualité, l'opération devrait réussir après le second essai.
- 10) Quand les yaourts ont pris, éteignez l'appareil.
- 11) Si les yaourts ont pris, fermez les pots en verre avec leurs couvercles et mettez les pots dans le réfrigérateur.

CONSEILS

Une fois que vous avez fait une première fournée aux ferments, ceux-ci se sont affaiblis et donneront des yaourts moins onctueux que des yaourts NATURE, gardez-en donc un pour avoir des ferments pour la prochaine fournée de yaourts. Après 4 à 8 fournées, selon le lait choisi et les conditions d'utilisation, nous vous recommandons d'en utiliser de nouveaux.

Une fois la yaourtière branchée, ne la déplacez pas et assurez-vous qu'elle ne sera pas soumise à des chocs ou à des vibrations car cela diminuerait la fermeté des yaourts.

Dans certaines conditions d'utilisation, il peut se produire une forte condensation. Pour collecter l'eau, nous vous conseillons de toujours ouvrir votre yaourtière en faisant pivoter le couvercle sur la partie arrière de votre yaourtière.

CONSERVATION

Vos yaourts étant fabriqués sans conservateurs, la durée de conservation sera moins longue que celle des produits vendus en magasin.

Nous vous conseillons de manger vos yaourts dans une période de 7 jours après leur fabrication. Ce délai pourra varier en fonction de la qualité et de la fraîcheur des produits utilisés.

POUR SERVIR

Une fois le yaourt refroidi, il peut être dégusté nature, avec du miel, du sucre...

Vous pouvez également ajouter des fruits, ou d'autres ingrédients selon votre préférence.

YAOURTS AROMATISES

Vous pouvez soit mélanger l'arôme/les ingrédients (fruits, chocolat, café, caramel, miel...) dans votre yaourt lorsque celui-ci est fini et déjà refroidi, soit les mettre dans votre préparation avant de faire votre yaourt.

De même, vous pouvez mélanger l'arôme/les ingrédients (fruits, chocolat, café, caramel, miel...) soit dans chaque pot individuellement (et donc faire jusqu'à 7 sortes de yaourts différents en une fois), soit dans la préparation avant de faire votre yaourt (dans ce cas vous ne pouvez faire qu'une sorte de yaourt à la fois).

Vous pouvez utiliser divers fruits. La quantité de fruits dépend de votre goût personnel.

Les fruits frais peuvent contenir de l'acide, ce qui tue les ferments et empêche la réussite du yaourt. Dans ce cas, introduisez les fruits frais dans le yaourt déjà pris, ou bien cuisez les fruits au préalable.

NETTOYAGE

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.


Les pots en verre, leurs couvercles et le couvercle de la yaourtière peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse.

Ne plongez pas le bloc moteur de la yaourtière dans l'eau. Nettoyez-la à l'aide d'un chiffon doux.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

Belangrijk: *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien

het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.

- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het motorblok nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een vaatwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een stabiel oppervlak.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooral indien u het toestel zonder toezicht laat, indien u het monteert

of demonteert, vooraleer u het toestel reinigt of wanneer u de kom wilt ledigen.

- Gebruik het toestel enkel voor culinaire doeleinden.
- Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.

(***) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.**

TOEPASSINGS-/GEBRUIKSDOMEIN

- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dit toestel is bestemd om te worden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - Keukenhoeken voorbehouden voor het personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen.
 - Boerderijen.
 - Het gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een residentieel karakter.
 - Omgevingen van het gastenverblijf-type.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vooraleer u uw toestel voor de eerste keer gebruikt, dient u het deksel van het toestel, de glazen potjes en de deksels van de glazen potjes in warm zeepwater te wassen. **GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN OF HARDE VOORWERPEN.** Spoel en droog alle onderdelen goed af. Dompel de basis niet onder in water of andere vloeistoffen. U kunt die schoonmaken met een licht vochtige doek.

Zorg dat de volgende voorwerpen klaar staan: een diepe sauspan, een opscheplepel en een lepel. Zorg ervoor dat deze voorwerpen en ook de glazen potjes en hun deksels gesteriliseerd zijn alvorens de yoghurt te bereiden. Laat deze voorwerpen luchtdrogen.

WELKE MELK GEBRUIKEN?

Eender welke melk kan gebruikt worden om yoghurt te maken. Al naargelang uw smaak of dieet kunt u kiezen tussen:

Lang houdbare (ultra)gesteriliseerde melk: deze melk, vol of halfvol, is gesteriliseerd op ultrahoge temperatuur (UHT) en kan gebruikt worden zonder vooraf gekookt te worden. Met deze melk verkrijgt u de beste yoghurts, stevig en zonder vel. Gebruik geen magere gesteriliseerde melk, u verkrijgt de beste resultaten met volle gesteriliseerde melk.

Gepasteuriseerde melk: deze melk is niet gesteriliseerd. Ze bevat nog hittebestendige kiemen, die niet vernietigd zijn door pasteurisering. Deze melk gebruiken zonder ze vooraf aan de kook te brengen betekent dat de ontwikkelde flora anders zal zijn dan de flora van de yoghurt. Daarom moet deze melk gekookt worden. Zodra de melk afgekoeld is, kunt u die gebruiken om yoghurt te maken.

Deze melk geeft een romigere yoghurt met een dun velletje erop dat gevormd wordt door de room die naar het oppervlak stijgt.

Rauwe melk (melk van de boerderij): het is verplicht om die te doen koken. Ideaal zou het koken lang moeten duren. Gebruik rauwe melk in geen geval zonder die voorafgaand gekookt te hebben. Laat de melk net als bij gepasteuriseerde melk afkoelen alvorens die in uw yoghurtmachine te gebruiken.

Melkpoeder: met melkpoeder kunt u erg romige yoghurts verkrijgen. Ze worden snel en gemakkelijk gebonden.

Wij raden u aan om verschillende soorten yoghurt uit te proberen voor u degene uitkiest die uw voorkeur wegdraagt.

Als u een dikkere yoghurt wenst, voeg dan melkpoeder toe aan de bereiding (3 tot 5 soeplepels, al naargelang uw smaak).

FERMENT

Om melk in yoghurt te veranderen moet een giststof toegevoegd worden die het hele proces in gang zet.

U kunt deze fermenten vinden in poedervorm (bij de apotheker te verkrijgen) of in een andere natuurlijke yoghurt die u in de winkel kunt kopen.

SUIKER

U kunt de yoghurt zoeter maken wanneer u hem opeet, of vooraleer u hem bereidt door tegelijk met het ferment suiker toe te voegen. Zorg ervoor dat u goed mengt tot de suiker gesmolten is. U kunt ook een vervangmiddel gebruiken als u geen suiker kunt gebruiken. De hoeveelheid suiker hangt af van uw persoonlijke smaak, normaal gezien volstaan één of twee theelepeltjes per potje.

BEREIDING VAN NATUURLIJKE YOGHURT

- 1) Meet voor 7 glazen potjes 1400 ml melk (uit de handel, verse melk of gepasteuriseerde melk) en giet ze in een sauspan met hoge kanten.
- 2) **Indien nodig** (afhankelijk van het type melk dat u gebruikt) moet deze melk opgewarmd worden tot het kookpunt **bijna** is bereikt (ongeveer 95°C). Houd de melk ongeveer 3 minuten op deze temperatuur en verwijder dan de pan van de verwarmingsbron en laat de melk afkoelen tot lichaamstemperatuur (36°C). Breng de melk niet aan de kook, want anders zal de yoghurt slecht smaken of ruiken en te zacht blijven.
- 3) Indien u melk gebruikt die niet gekookt moet worden, warm ze dan gewoon een beetje op en laat ze afkoelen tot lichaamstemperatuur (36°C).
- 4) Voeg het ferment toe en roer.
 - a) Poederferment: neem wat melk uit de sauspan, giet ze in een glazen potje, voeg het ferment toe, sluit het glazen potje en schud het heffig om het ferment gelijkmatig te verdelen.

- b) Ferment dat van een andere yoghurt komt: roer een potje natuurlijke yoghurt (dat u in de winkel gekocht hebt of dat van een vorige bereiding komt) in uw sauspan met afgekoelde melk.
- 5) Verdeel het mengsel over de 7 glazen potjes. **ZET DE DEKSELS ER NIET OP.**
 - 6) Zet de glazen potjes in de yoghurtmachine en zet het deksel op de yoghurtmachine.
 - 7) Steek de stekker in het stopcontact. Het duurt ongeveer 6 uur om yoghurt te maken van volle melk, en ongeveer 8 uur om yoghurt te maken van magere melk.
 - 8) Druk op de schakelaar. Hij licht op wanneer de yoghurtmachine in werking is.
 - 9) Controleer na 6 of 8 uur of de yoghurt goed gebonden is. Indien dit niet het geval is, komt dit doordat het ferment niet de tijd heeft gehad om te ageren. Begin opnieuw vanaf punt 7. Als het ferment van goede kwaliteit is, zou de tweede poging succes moeten opleveren.
 - 10) Schakel het toestel uit wanneer de yoghurt goed gebonden is.
 - 11) Als de yoghurt goed gebonden is, sluit dan de glazen potjes met hun deksel en zet de glazen potjes in de koelkast.

TIPS

Wanneer u een eerste reeks gemaakt hebt met de fermenten, zijn deze verzwakt en zullen ze minder romige yoghurt genereren dan natuurlijke yoghurt. Houd een natuurlijke yoghurt bij om fermenten te hebben voor de volgende reeks. Wij raden u aan om na 4 tot 8 reeksen – afhankelijk van het type melk en de gebruiksomstandigheden – nieuwe natuuryoghurt te gebruiken.

Beweeg de yoghurtmachine niet wanneer ze ingeschakeld is en zorg ervoor dat ze niet aan schokken of vibraties wordt blootgesteld, want dit zou de stevigheid van de yoghurt verminderen.

In sommige gebruiksomstandigheden kan er veel condensatie ontstaan. Om water te verzamelen raden wij u aan om de yoghurtmachine altijd te openen door het deksel op het achterste deel van uw yoghurtmachine te doen kantelen.

BEWARING

Aangezien de yoghurt zonder bewaarmiddelen wordt gemaakt, zal de vervaltijd korter zijn dan bij yoghurt die in de winkel wordt verkocht.

Wij raden u aan om de yoghurt ten laatste 7 dagen na de bereiding op te eten. Deze termijn varieert naargelang de kwaliteit en de versheid van de gebruikte producten.

SERVEREN

Wanneer de yoghurt afgekoeld is, kan hij geserveerd worden met zijn natuurlijke smaak of met honing, suiker... U kan ook fruit of andere ingrediënten toevoegen al naargelang uw persoonlijke smaak.

OP SMAAK GEBRACHT YOGHURT

U kunt de smaak/de ingrediënten (fruit, chocolade, koffie, karamel, honing...) ofwel in elk glazen potje afzonderlijk roeren wanneer de yoghurt afgekoeld is ofwel in het melkmengsel alvorens het over de glazen potjes te verdelen.

Dit betekent bovendien dat u de smaak/de ingrediënten (fruit, chocolade, koffie, karamel, honing...) ofwel in elk potje afzonderlijk kunt roeren (en dus tot 7 verschillende soorten yoghurt in één keer kunt maken) ofwel in de bereiding voor u de yoghurt maakt (in dit geval kan u slechts één soort yoghurt per keer bereiden).

U kunt verschillende fruitsoorten gebruiken. De hoeveelheid fruit hangt af van uw persoonlijke voorkeur. Vers fruit kan zuur bevatten, dat de fermenten doodt en verhindert dat de yoghurt gebonden wordt. Wacht in dit geval tot de yoghurt gebonden is om vers fruit toe te voegen of bak het fruit op voorhand.


REINIGING

Voor het reinigen altijd de stekker uittrekken. De potjes, hun deksels en het deksel van de yoghurtmachine kunnen in warm zeepwater worden gewassen. Dompel de behuizing van de yoghurtmachine nooit onder in water of in enige andere vloeistof. U kunt die met een licht vochtige doek schoonmaken.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.*

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.

- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das elektrische Teil des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass nicht zufälligerweise die Anschlussleitung irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des

Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie sie nicht.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, damit es nicht fällt.
- Entfernen Sie unbedingt den Stecker aus der Steckdose wenn das Gerät nicht benutzt wird, vor Allem wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder wenn Sie Teile aufsetzen oder abnehmen, wenn Sie das Gerät reinigen oder wenn Sie den Behälter entleeren.
- Benutzen Sie das Gerät nur für kulinarische Zubereitungen.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

ANWENDUNGSBEREICH/TÄTIGKEITSBEREICH

- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Dieses Gerät ist bestimmt für Haushaltsanwendungen und ähnliche Nutzenwendungen wie:

Dem Personal vorbehaltene Küchenecken in Laden, Büros und anderen berufsmäßigen Umgebungen.

Bauernhöfe.

Die Benutzung durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.

Umgebungen des Gästehaustyps.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie den Deckel des Gerätes, die Glasbecher und die Deckel der Glasbecher in warmem Seifenwasser reinigen. VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL ODER HARTE UTENSILIEN. Spülen Sie alle Teile gut ab und trocknen Sie sie ab. Tauchen Sie den Motorblock nie in Wasser. Sie können ihn reinigen mit einem leicht feuchten Tuch.

Sorgen Sie für die nachfolgenden Utensilien: eine tiefe Kasserolle, einen Schöpflöffel und einen Löffel. Gewährleisten Sie, dass diese Utensilien und die Glasbecher und deren Deckel sterilisiert sind bevor Sie den Joghurt bereiten. Lassen Sie diese Utensilien lufttrocknen.

WELCHE MILCH SOLLTEN SIE VERWENDEN?

Sie können jede Art von Milch verwenden um Joghurt zu bereiten. Je nach Ihrem Geschmack oder Ihrer Diät können Sie wählen zwischen:

Homogenisierte und sterilisierte ultrahoherhitzte Milch: diese unter hohen Temperaturen sterilisierte Milch (ultrahoherhitzte Milch), sei es nun Vollmilch oder Halbfettmilch, kann verwendet werden ohne dass sie vorher gekocht worden ist. Mit dieser Milch bekommen Sie die besten Joghurts, fest und ohne Haut. Verwenden Sie keine entrahmte H-Milch, Sie bekommen die besten Ergebnisse mit ultrahoherhitzter Vollmilch.

Pasteurisierte Milch: diese Milch ist nicht sterilisiert. Sie enthält noch hitzebeständige Keime, die durch Pasteurisierung nicht vernichtet worden sind. Wenn Sie diese Milch ohne vorheriges Kochen verwenden, wird die entwickelte Flora anders sein als die Flora des Joghurts. Deswegen muss diese Milch gekocht werden. Sobald sie abgekühlt ist, können Sie Joghurt damit bereiten.

Diese Milch erzeugt einen cremigen Joghurt mit einer dünnen Haut, die entsteht wenn der Rahm zur Oberfläche hinaufsteigt.

Rohmilch (Molkereimilch): es ist notwendig, sie zum Kochpunkt zu bringen. Idealerweise sollte das Kochen ziemlich lang dauern. Verwenden Sie sie auf keinen Fall ohne sie gekocht zu haben. Genauso wie bei pasteurisierter Milch, lassen Sie sie abkühlen bevor Sie sie in Ihrem Joghurtbereiter verwenden.

Milchpulver: mit Milchpulver bekommen Sie sehr sahnige Joghurts. Sie werden einfach und schnell sämig.

Wir empfehlen Ihnen, verschiedene Joghurtarten auszuprobieren, bevor Sie die von Ihnen bevorzugte Art wählen.

Wenn Sie einen dickeren Joghurt bekommen wollen, fügen Sie Milchpulver zur Bereitung hinzu (3 bis 5 Esslöffel, je nach Ihrem Geschmack).

FERMENT

Um aus Milch Joghurt zu machen muss ein Ferment hinzugefügt werden das dafür sorgt, dass der Prozess stattfindet.

Sie finden solche Fermente in Pulver (beim Apotheker zu kaufen) oder in einem anderen Natur-Joghurt den Sie im Handel kaufen können.

ZUCKER

Sie können die Joghurts versüßen, wenn Sie sie aufessen. Sie können sie auch vor der Bereitung versüßen, indem Sie zugleich mit den Fermenten Zucker hinzufügen. Gewährleisten Sie, dass Sie gut rühren bis der Zucker schmilzt. Verwenden Sie ein Ersatzmittel, falls Sie keinen Zucker verwenden können. Die Menge Zucker hängt ab von Ihrem Geschmack, aber normalerweise wird ein oder zwei Teelöffel pro Becher genügen.

DIE BEREITUNG VON NATUR-JOGHURT

- 1) Für 7 Joghurtbecher messen Sie 1400 ml Milch, die Sie im Handel erworben haben oder Frischmilch oder pasteurisierte Milch, und gießen Sie sie dann in eine tiefe Kasserolle.
- 2) **Wenn nötig** (je nach der verwendeten Milchart) muss die Milch geheizt werden bis der Siedepunkt (ungefähr 95°C) **fast** erreicht worden ist. Halten Sie die Milch ungefähr 3 Minuten auf dieser Temperatur und nehmen Sie dann die Kasserolle von der Wärmequelle weg und lassen Sie die Milch abkühlen bis zur Körpertemperatur (36°C). Lassen Sie die Milch nicht sieden, sonst wird der Joghurt schlecht schmecken und riechen oder zu weich bleiben.
- 3) Falls Sie Milch verwenden die nicht gekocht werden muss, heizen Sie sie einfach ein wenig, und lassen Sie sie dann abkühlen bis zur Körpertemperatur (36°C).
- 4) Fügen Sie das Ferment hinzu und rühren Sie.
 - a) Pulverferment: nehmen Sie ein wenig Milch aus der Kasserolle, gießen Sie sie in einen Glasbecher, fügen Sie das Ferment hinzu, schließen Sie den Glasbecher und schütteln Sie ihn kräftig um das Ferment gleichmäßig zu verteilen.
 - b) Ferment das von einem anderen Joghurt kommt: rühren Sie einen Becher Naturjoghurt (den Sie im Handel erworben haben oder aus einem vorigen Schub Joghurts genommen haben) in die Kasserolle mit abgekühlter Milch ein.
- 5) Verteilen Sie die Mischung über die 7 Glasbecher. **SETZEN SIE DIE DECKEL NICHT HINAUF.**
- 6) Stellen Sie die Glasbecher in den Joghurtbereiter und setzen Sie den Deckel auf den Joghurtbereiter.
- 7) Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es dauert ungefähr 6 Stunden um aus Vollmilch Joghurts zu machen, und aus Magermilch ungefähr 8 Stunden.
- 8) Betätigen Sie den Schalter. Er leuchtet auf wenn der Joghurtbereiter in Betrieb ist.
- 9) Kontrollieren Sie nach 6 oder 8 Stunden, ob die Joghurts gut sämig sind. Andernfalls hat das Ferment nicht die Zeit gehabt um zu agieren. Fangen Sie dann aufs neue an ab Punkt 7. Falls das Ferment von guter Qualität ist, sollte der zweite Versuch Erfolg haben.
- 10) Wenn die Joghurts gut sämig sind, schalten Sie das Gerät aus.
- 11) Falls die Joghurts gut sämig sind, schließen Sie die Joghurtbecher anhand ihrer Deckel und stellen Sie die Joghurtbecher in den Kühlschrank.

TIPPS

Wenn Sie einen ersten Schub Joghurts mit Fermenten gemacht haben, sind diese geschwächt und sie werden weniger sämige Joghurts erzeugen als Naturjoghurts. Behalten Sie einen Naturjoghurt um Fermente für den nächsten Schub Joghurts zu haben. Wir empfehlen Ihnen, je nach der gewählten Milch und den Umständen, nach 4 bis 8 Schüben neue Naturjoghurts zu benutzen.

Wenn Sie den Joghurtbereiter eingeschaltet haben, sollten Sie ihn nicht bewegen. Gewährleisten Sie, dass er keinen Schocks oder Vibrationen unterliegt.

Unter Umständen kann es viel Kondensation geben. Um Wasser zu sammeln, empfehlen wir Ihnen immer den Joghurtbereiter zu öffnen, indem Sie den Deckel um den hinteren Teil des Joghurtbereiters herumdrehen.

KONSERVIERUNG

Weil die Joghurts ohne Konservierungsstoffe gemacht werden, ist die Verfallzeit kürzer als bei den im Handel vorhandenen Joghurts.

Wir empfehlen Ihnen, die Joghurts spätestens 7 Tage nach der Bereitung aufzuessen. Dieser Termin variiert je nach der Qualität und der Frische der Zutaten.

SERVIEREN

Sobald der Joghurt abgekühlt ist, kann er serviert werden mit natürlichem Geschmack, mit Honig, Zucker... Sie können je nach Ihrem Geschmack auch Früchte oder andere Zutaten hinzufügen.

AROMATISIERTE JOGHURTS

Sie können das Aroma/die Zutaten (Früchte, Schokolade, Kaffee, Karamell, Honig...) entweder in den Bechern mischen wenn der Joghurt abgekühlt ist oder in der Milchlösung bevor Sie die Mischung über die Becher verteilen.

Dies bedeutet ebenso, dass Sie das Aroma/die Zutaten (Früchte, Schokolade, Kaffee, Karamell, Honig...) entweder in jedem Becher individuell mischen können (und also bis 7 verschiedene Joghurtarten zur gleichen Zeit bereiten können) oder in der Mischung bevor Sie den Joghurt bereiten (in diesem Fall können Sie nur eine Joghurtart auf einmal bereiten).

Sie können verschiedene Früchte verwenden. Die Menge hängt ab von Ihrem Geschmack. Frischobst enthält möglicherweise Säure, die die Fermente tötet und verhindert, dass der Joghurt sämig wird. Warten Sie in diesem Fall bis der Joghurt sämig ist um die Früchte hinzuzufügen oder kochen Sie die Früchte im Voraus.


REINIGUNG

Gerät vom Netz trennen bevor es gereinigt wird. Sie können die Becher, ihre Deckel und den Deckel des Joghurtbereiters in warmem Seifenwasser reinigen. Tauchen Sie das Gehäuse des Joghurtbereiters niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Sie können es mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.

Importante: *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables especialmente cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.*

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea.

Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*) para evitar cualquier tipo de daño.

- Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el bloque motor del aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice o para montar y desmontar los accesorios y para limpiarlo. La clavija eléctrica debe ser desenchufada cuando deje el aparato sin vigilancia.

- ❑ Utilice este aparato sólo para aplicaciones culinarias.
- ❑ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.

(*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

CAMPO DE APLICACIÓN/DE FUNCIONAMIENTO

- Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico o aplicaciones similares como:
 - Cocinas reservadas para personal en tiendas, oficinas y otros profesionales.
 - Granjas.
 - El uso por clientes de hoteles, moteles, y otros con un carácter residencial.
 - Profesionales tipo de "camas y desayunos".

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar su aparato por la primera vez, limpiar la tapa del aparato, las jarras de cristal y las tapas de las jarras de cristal en agua caliente jabonosa. NO UTILICE PRODUCTOS ABRASIVOS NI UTENSILIOS DUROS. Enjuague y seque cuidadosamente todas las partes. No sumerja el bloque motor en el agua. Puede limpiarlo con un pañuelo ligeramente húmedo.

Prepare los utensilios siguientes: una gran cacerola, un cucharón y una cuchara. Compruebe que todos los utensilios, jarras de cristal y tapas estén esterilizados antes de preparar su yogur. Deje estos utensilios secar al aire libre.

¿QUE TIPO DE LECHE UTILIZAR?

Puede utilizar cualquier tipo de leche para hacer yogur. Según su gusto o su dieta, puede utilizar:

Leche esterilizada homogeneizada de larga conservación: esta leche, entera o semi-desnatada, está esterilizada a temperatura ultra elevada y puede estar utilizado sin hervimiento previo. Con esta leche, obtendrá los mejores yogures, firme y sin piel. No utilice leche desnatada sino bien leche entera.

Leche pasteurizada: esta leche no está esterilizada. Todavía contiene germen que no han sido destruidos por la pasteurización. Utilizar esta leche sin hervimiento previo significa que la flora que se desarrolla será diferente de la del yogur.

Esta leche debe estar hervido. Una vez resfriado, puede utilizarlo para hacer yogur. Esta leche da un yogur más cremoso, con una fina piel en la parte superior. Se debe a la nata que sube a la superficie.

Leche cruda (leche de granja): es obligatorio hacerlo hervir. El hervimiento tiene que estar bastante largo. En cualquier caso, no lo utilice sin haberlo hervido previamente. Como por la leche pasteurizada, déjalo resfriar antes de utilizarlo en su yogurtera.

Leche en pólvora: con leche en pólvora, puede obtener yogures muy cremosos. Cuajan fácilmente y rápidamente. Les recomendamos proben varios yogures antes de escoger su preferido.

Les recomendamos proben varios yogures antes de elegir lo que más le gusta. Si quiere obtener un yogur más espeso, añada leche en pólvora a la preparación (3 a 5 cucharas de sopa, según su gusto).

FERMENTO

Para convertir la leche en yogur, hay que añadir un fermento, que ayudará a la transformación.

Puede encontrar estos fermentos bajo dos formas diferentes: fermentos de pólvora (comprados en una farmacia) o fermentos que están en otro yogur al natural que puede comprar en un supermercado.

AZUCAR

Puede endulzar sus yogures antes de comerlos. Puede también endulzarlos durante la preparación, añadiendo azúcar al mismo tiempo que los fermentos. Compruebe que bata hasta que el azúcar esté fundido. Puede utilizar un sucedáneo si no puede utilizar azúcar. La cantidad de azúcar depende del gusto de cada uno pero generalmente, una o dos cucharas por jarra bastan.

PREPARACION DE YOGURES AL NATURAL

- 1) Por 7 jarras, mide 1400 ml (7 jarras) de leche (de una tienda, de granja o pasteurizada) y póngalo en una cacerola con bordos altos.
- 2) **Si es necesario** (según el tipo de leche utilizado), esta leche debe estar calentada **casi** hasta el punto de ebullición (aproximadamente 95°C). Conserva esta temperatura durante aproximadamente tres minutos, luego retira la cacerola de la fuente de calor y deje la leche resfriar hasta la temperatura del cuerpo (36°C). No deje que hierva la leche, si no el yogur tendrá mal sabor o no cuajará suficientemente.
- 3) Si utiliza un leche que no debe estar hervido, hágalo calentar un poco y déjalo resfriar a la temperatura del cuerpo (36°C).
- 4) Añade el fermento en la cacerola y remueva.
 - a) Fermento de pólvora: tome un poco de leche resfriado de su cacerola, póngalo en una jarra de cristal, añade el fermento, cierre la jarra y remueva vigorosamente para repartir bien el fermento.
 - b) Fermento que proviene de otro yogur: mezcla en su cacerola de leche resfriado una yogur al natural (comprado en un supermercado o que viene de una serie previa de yogures).
- 5) Reparte la mezcla en las 7 jarras de cristal. **NO PONGA LAS TAPAS.**
- 6) Ponga las jarras en la yogurtera y ponga la tapa en la yogurtera.
- 7) Enchufa su yogurtera. Toma aproximadamente 6 horas para hacer yogures a partir de leche entera. Con leche natada toma aproximadamente 8 horas.
- 8) Presione el interruptor. Se enciende cuando la yogurtera está en marcha.
- 9) Después de 6 u 8 horas, compruebe que los yogures hayan bien cuajado. Si no es el caso, es porque el fermento no ha tenido tiempo para actuar. Empiece de nuevo a partir del punto 7. Si el fermento es de buena calidad, debería aprobar después del segundo intento.
- 10) Cuando el yogurt se haya hecho, apague el aparato.

11) Si los yogures han cuajado, cierre las jarras de cristal con sus tapas y ponga las jarras en la nevera.

CONSEJOS

Una vez echa una primera serie con los fermentos, estos se han debilitado y obtendrá yogures menos cremosos que yogures AL NATURAL. Conserva uno para tener fermentos para la próxima serie de yogures. Después de 4 a 8 series, según la leche elegida y las condiciones de uso, les recomendamos utilicen nuevos.

Una vez enchufada la yogurtera, no la mueva y compruebe que no será sometida a choques o a vibraciones.

En ciertas condiciones de uso, puede ocurrir una fuerte condensación. Para colectar el agua, les recomendamos siempre abrir su yogurtera haciendo pivotar la tapa en la parte trasera de su yogurtera.

CONSERVACIÓN

Puesto que sus yogures están fabricados sin conservadores, la fecha de caducidad está más corta que por yogures que se venden en supermercados. Les recomendamos consuman sus yogures al máximo 7 días después de su fabricación. Esta fecha variará según la calidad y la frescura de los productos utilizados.

PARA SERVIR

Una vez resfriado, puede comer su yogur al natural, con miel o azúcar. Puede también añadir frutos, según su gusto personal.

YOGURES AROMATIZADOS

Puede mezclar el aroma (frutos, chocolate, miel...) en cada jarra individualmente o en la mezcla antes de repartirlo en las jarras de cristal.

También puede mezclar el aroma/los ingredientes (frutos, chocolate, café, caramelo, miel...) en cada jarra individualmente (y luego hacer hasta 7 tipos diferentes de yogur a la vez) o bien en la preparación antes de hacer su yogur (en este caso sólo se puede hacer un tipo de yogur a la vez).

Puede utilizar varios frutos. La cantidad de frutos depende de su gusto personal. Los frutos frescos pueden contener ácido, lo que mata los fermentos e impide el éxito del yogur. En este caso, introducir los frutos frescos en el yogur ya cuajado, o cocer los frutos antes.


LIMPIEZA

Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Las jarras de cristal, sus tapas y la tapa de la yogurtera pueden estar limpiadas en agua jabonosa caliente. No sumerja nunca el bloque motor de la yogurtera en el agua. Limpie con un pañuelo suave.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (mirar la garantía).

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie zgodnie z jej wskazaniami.

Ważne: *Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia oraz przewodu bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.*

- *Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.*
- *Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.*

- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Przed czyszczeniem oraz montażem i demontażem urządzenia zawsze wyłącz urządzenie z sieci.
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.

- Downloaded from www.vandenbergh.be
- Używaj urządzenia wyłącznie do prac kuchennych.
 - Upewnij się, że urządzenie stoi na płaskiej powierzchni.
 - Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane, szczególnie jeśli pozostawisz urządzenie bez nadzoru lub jeśli je zepsujesz lub zmontujesz.
 - Używaj tego urządzenia wyłącznie do gotowania.
 - Należy bezwzględnie utrzymywać to urządzenie w czystości, ponieważ ma on bezpośredni kontakt z żywnością.

(*) Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

UŻYWANIE

- Używaj urządzenia wyłącznie do celów domowych i w sposób wskazany w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych lokalizacji, takich jak:
 - Narożniki kuchenne zarezerwowane dla personelu w sklepach, biurach i innych profesjonalnych środowiskach.
 - Farmy.
 - Hotele, motele – do użytku klientów
 - Lokale typu „Bed&Breakfast”

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć pokrywę urządzenia, szklane stoiki oraz pokrywki szklanych stoików w ciepłej wodzie z mydłem. NIE UŻYWAJ ŻADNYCH MATERIAŁÓW ŚCIERNYCH ANI ROZPUSZCZALNIKÓW. Dokładnie optucz i osusz wszystkie części. Nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie. Można ją czyścić lekko wilgotną ściereczką.

Przygotuj: wysoki garnek, chochlę i łyżkę. Upewnij się, że wszystkie te naczynia są czyste i suche.

JAKIE MLEKO UŻYĆ?

Do przygotowania jogurtu można użyć dowolnego rodzaju mleka. W zależności od gustu lub diety możesz wybrać:

Homogenizowane i sterylizowane mleko o przedłużonej trwałości: to mleko, zarówno w całości, jak i częściowo odtłuszczone, sterylizowane w wysokiej temperaturze (mleko o długim okresie przechowywania), może być używane bez wcześniejszego ugotowania. Dzięki temu mleku otrzymasz najlepsze jogurty, gęste i bez kożucha. Nie używaj odtłuszczonego mleka UHT. Najlepszy efekt uzyskasz z tłustym mlekiem UHT.

Mleko pasteryzowane: to mleko nie jest sterylizowane. Nadal zawiera odporne na wysokie temperatury bakterie (niezniszczone w wyniku pasteryzacji). Używanie tego mleka bez wcześniejszego gotowania oznacza, że rozwinięta flora będzie inna niż flora jogurtu. Dlatego to mleko powinno się gotować. Po ostygnięciu możesz użyć go do zrobienia jogurtu. Mleko to zapewnia bardziej kremowy jogurt, z cienkim kożuchem na wierzchu.

Mleko surowe: zawsze należy go gotować. Gotowanie powinno być dość długie. W żadnym wypadku nie używaj go bez wcześniejszego ugotowania. Ostudź je zanim użyjesz go w swoim jogurcie.

Mleko w proszku: z mleka w proszku można uzyskać bardzo gładkie jogurty.

Zalecamy wypróbowanie różnych rodzajów jogurtu przed wyborem tego, który preferujesz. Jeśli chcesz otrzymać gęstszy jogurt, dodaj sproszkowane mleko do preparatu (3 do 5 łyżek stołowych, w zależności od smaku).

FERMENT (żywe kultury bakterii jogurtowych)

Aby przekształcić mleko w jogurt, należy dodać ferment, który ułatwi proces. Możesz znaleźć te fermenty w proszku (możesz go znaleźć w niektórych sklepach ze zdrową żywnością lub na stronach internetowych sklepów mleczarskich) lub w innym jogurcie naturalnym kupionym w sklepie.

CUKIER

Jogurty można słodzić podczas jedzenia lub przygotowania, w czasie dodawania fermentu. Upewnij się, że dobrze wymieszasz substancję, aż cukier się rozpuści. Możesz również użyć zamiennika na wypadek, gdybyś nie mógł używać cukru. Ilość cukru zależy od preferencji, ale najczęściej wystarcza jedna lub dwie łyżeczki na jeden stoik.

PRZYGOTOWANIE JOGURTU NATURALNEGO

- 1) Porcja 7 stoików wymaga 1400 ml mleka – przelej je do wysokiego garnka.
- 2) Jeśli to konieczne (w zależności od rodzaju użytego mleka), mleko musi zostać podgrzane prawie do temperatury wrzenia (około 95 ° C). Przechowuj mleko w tej temperaturze przez około 3 minuty, następnie zdejmij garnek z kuchenki i pozostaw mleko do ostygnięcia do temperatury ciała (36 ° C). Nie dopuść do zagotowania mleka, ponieważ może to spowodować, że jogurt będzie źle smakował, śmierzdzał, lub pozostanie zbyt rzadki.
- 3) Jeśli używasz mleka, które nie wymaga gotowania, po prostu trochę je podgrzej, a następnie pozwól mu ostygnąć do temperatury ciała (36 ° C).
- 4) Dodaj ferment i mieszaj.
 - a. Fermentacja proszkowa: odlej odrobinę mleka z garnka, wlej do szklanego stoika, dodaj ferment, zamknij szklany stoik i energicznie nim potrząśnij, aby równomiernie rozprowadzić ferment.

- b. Ferment pochodzący z innego jogurtu: w garnku z schłodzonym mlekiem wymieszaj ok. jeden słoik jogurtu naturalnego (kupionego w sklepie lub pochodzący z poprzedniej partii jogurtów).
- 5) Rozlej mieszaninę do 7 słoików. **NIE NAKŁADAJ POKRYWEK.**
 - 6) Umieść słoiki w jogurtownicy i nałóż na nią pokrywę.
 - 7) Podłącz urządzenie do prądu. Uzyskanie jogurtu zajmuje 6 godz. Przy użyciu mleka tłustego i ok. 8 godz. Przy użyciu mleka odtłuszczonego.
 - 8) Naciśnij włącznik. Lampka na włączniku będzie się świecić podczas pracy urządzenia.
 - 9) Po 6/8 godz. sprawdź, czy jogurt ma odpowiednią gęstość. Jeśli nie, to dlatego, że ferment nie miał wystarczającego czasu na działanie. Rozpocznij ponownie od punktu 7. Jeśli ferment ma dobrą jakość, powinien zadziałać po drugiej próbie.
 - 10) Gdy jogurt stężeje, wyłącz urządzenie.
 - 11) Zakręć słoiki i włóż je do lodówki.

WSKAZÓWKI

Po przygotowaniu pierwszej porcji jogurtów zachowaj jeden jako ferment do następnej partii jogurtów. Po 4 do 8 partiach, zalecamy użycie nowego fermentu. Uwaga! Kupiony ferment najprawdopodobniej będzie silniejszy, niż ten zrobiony przez Ciebie.

Po podłączeniu jogurtownicy nie należy jej przesuwać. Upewnij się, że nie będzie ona narażona na wstrząsy ani wibracje.

CZAS PRZECHOWYWANIA

Ponieważ Twoje jogurty są wykonane bez konserwantów, czas przydatności do spożycia będzie krótszy niż w przypadku jogurtów sprzedawanych w sklepach. Zalecamy jedzenie twoich jogurtów w ciągu 7 dni. Czas ten zależy od jakości i świeżości użytych produktów.

SERWOWANIE

Gdy jogurt wystygnie, można podawać go bez dodatków, z miodem lub cukrem oraz z owocami. Zależy to od Twoich preferencji smakowych.

JOGURTY SMAKOWE

Owoce, czekoladę, miód itp. można dodawać do pojedynczych słoików (po wystygnięciu jogurtu) lub do całej mikstury przed jej rozlaniem.


Możesz użyć różnych owoców. Ilość \ zależy od Twojego osobistego smaku. Świeże owoce mogą zawierać kwas, który zabija bakterie i zapobiega stężeniu jogurtu. W takim przypadku włóż świeże owoce do już przygotowanego jogurtu lub wcześniej upiecz owoce.

CZYSZCZENIE


Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od prądu.

Słoiki, nakrętki i pokrywę jogurtownicy myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Nie zanurzaj obudowy w wodzie! Przetrzyj ją wilgotną ściereczką.



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

TKG YM 1001

	
English	3
Français	9
Nederlands	15
Deutsch	21
Español	27
Polski	33

