



DE	Gebrauchsanweisung	Joghurtgerät	3
GB	Instructions for use	Yoghurt maker	7
FR	Mode d'emploi	Yaourtière	11
NL	Gebruiksaanwijzing	Yoghurtmaker	15
ES	Instrucciones de uso	Yogurtera	19
IT	Manuale d'uso	Yogurtiera	23
DK	Brugsanvisning	Yoghurtmaskine	27
SE	Bruksanvisning	Yoghurtmaskin	31
FI	Käyttöohje	Jogurttikone	34
PL	Instrukcja obsługi	Jogurtownica	38
GR	Οδηγίες χρήσεως	Παρασκευαστής γιαουρτιού	42
RU	Руководство по эксплуатации	Йогуртница	46

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Joghurtgerät

Bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen

der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

- Die Portionsgläser nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Vorsicht! Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Achtung! Das Gerät ist während und nach dem Betrieb warm!
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren sowie von Personen mit reduzierten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden 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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 3 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht unter anderem Erstickenungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können

von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Das Gerät auf eine ebene rutschfeste und wasserunempfindliche Fläche stellen.
- Weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu nahe kommen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - nach jedem Gebrauch,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Zutaten

- Für die Joghurt-Zubereitung ist eine entsprechende Menge Milch und zum Auslösen des Fermentierungs-Vorgangs ein frischer Naturjoghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) erforderlich.
- Anstelle des frischen Joghurts kann auch eine Joghurt-Reinzucht-Kultur in Form von Joghurt-Pulver angesetzt werden. Joghurt-Pulver gibt es z.B. in Reformhäusern.
- Grundsätzlich lässt sich jede Milch verwenden. Am besten eignet sich homogenisierte Milch (H-Milch). Jede andere Milch sollte kurzzeitig auf ca. 90 °C (kurz vor dem Kochen) erhitzt und wieder auf 40 °C abgekühlt werden.

Vorbereitung der Portionsgläser

- Die Portionsgläser müssen sauber und trocken sein.
- Geben Sie 1 bis 2 Teelöffel von natürlichem frischem Joghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) in jedes Portionsglas.
- Anstelle des Frischjoghurts kann auch Joghurt-Pulver verwendet werden:
- Das Joghurt-Pulver nach den Angaben des Herstellers auf die Portionsgläser verteilen. Die Füllmenge der Portionsgläser beträgt ca. 160 ml.
- Die Milch kurzzeitig auf 90 °C erhitzen und wieder auf 40 °C abkühlen lassen.
- Bei Verwendung von H-Milch braucht diese nicht hoch erhitzt zu werden.
- Die Milch auf die Portionsgläser verteilen und gründlich aber vorsichtig umrühren. Die Deckel aufsetzen und zuschrauben.
- Die Zubereitungszeit bei erwärmter Milch beträgt 5-6 Stunden.
- Bei Verwendung von kalter Milch beträgt die Zubereitungszeit ca. 8-9 Stunden.

Inbetriebnahme

- Das Joghurt-Gerät in einem normal temperierten Raum aufstellen.
- Die vorbereiteten Portionsgläser in die Heizschale stellen und den Deckel aufsetzen.
- Netzanschlussleitung anschließen und Joghurt-Gerät am Schalter einschalten. Während der Zubereitung das Joghurt-Gerät ruhig stehen lassen. Dabei kalte Zugluft, Erschütterungen und Bewegungen vermeiden.
- Der Joghurt ist nach Ablauf der oben angegebenen Zubereitungszeit fertig.
- Gerät ausschalten.
- Die Portionsgläser warm aus dem

- Joghurt-Gerät entnehmen und im Kühlschrank einige Stunden Nachreifen lassen.
- Bei Zubereitung von Fruchtjoghurt sind die Früchte gleich dem warmen Joghurt beizufügen und dieser erst dann kalt zu stellen.
- Von dem fertigen Joghurt sollte gleich eine entsprechende Portion für die nächste Zubereitung aufgehoben werden.
- **Hinweis:** Wird nach mehreren Zubereitungen aus der Kultur der Joghurt zu dünnflüssig, ist für den nächsten Ansatz ein neuer Frischjoghurt oder ein neues frisches Joghurt-Pulver zu verwenden.

Memo-Skala

Als Merkhilfe kann der Anfang oder das Ende der Zubereitungszeit an der Memo-Skala eingestellt werden. Dazu den Deckel des Gerätes auf die entsprechende Uhrzeit drehen.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gerät nur mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die Gläser und Deckel im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Yoghurt maker

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.

This product complies with all binding CE labelling directives.

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- The glass jars must be thoroughly cleaned after each cycle of use.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- **Caution:** The appliance heats up during operation and will remain warm for some time afterwards.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
 - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 3 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or

mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.

- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 3 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used:

even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- During operation, the appliance must be placed on a level, non-slip surface, impervious to splashes and stains.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - in case of any malfunction,
 - after use, and also
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

What you need

- To make yoghurt you will need the specified amount of milk and, to start the fermentation process, natural fresh yoghurt (without sugar, fruit or fruit juice).
- Dry culture can be used instead of fresh yoghurt. Simply follow the instructions on the packet.
- Generally, any sort of milk can be used. Sterilised or U. H. T. milk will give the best results. Any other sort of milk should be heated up to 90 °C for a short time before use. Allow the milk to cool down to approx. 40 °C afterwards.

Preparing the glass jars

- Ensure the glass jars are clean and dry.
- Add 1 to 2 teaspoonful of natural yoghurt (without sugar or fruit juice) into the glass jars.
- Dry culture can be used instead of natural yoghurt.
- Divide the yoghurt powder into the jars, following the manufacturer's instructions. The maximum amount per jar is about 160 ml.
- Briefly heat up the milk to 90 °C and then allow it to cool to approx. 40 °C.
- U. H. T. milk does not need to be heated to a high temperature.
- Divide the milk equally into the glass jars and mix the contents gently but thoroughly. Fit the lids and screw them on tightly.
- With warm milk, it will take 5 to 6 hours to make yoghurt.
- If cold milk is used, it will take 8 to 9 hours to make yoghurt.

Operation

- Set up the yoghurt maker in a room at normal room temperature.
- Now place the lids on the jars and arrange the jars in the yoghurt maker. Cover the yoghurt maker with the top lid.
- Plug in the appliance and switch on. The yoghurt maker should then be left undisturbed until the yoghurt has set. Avoid draught and shocks.
- The yoghurt will be ready once the required processing time has elapsed.
- Turn the appliance off.
- Transfer the warm jars to the refrigerator and allow the yoghurt to develop further for a few hours.
- If you wish to make fruit yoghurt, add

the fruit to the warm yoghurt before you transfer the jars to the refrigerator to cool.

- Once you have made your first batch of yoghurt, reserve the required amount of the yoghurt for your next batch.
- **Remark:** After several cycles the yoghurt may become watery, and it is then time to restart the process with fresh natural yoghurt or fresh yoghurt powder.

Memory dial

As a reminder, the starting or finishing time may be set by means of the memory dial. Simply turn the lid of the appliance to the corresponding time.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Use only a clean, dry or slightly damp cloth to wipe the exterior surface.
- The glass jars and top lid may be cleaned in warm soapy water or in the dishwasher.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase.

Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Yaourtière

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer

l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.

- Les pots en verre doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- **Attention** : L'appareil chauffe pendant le fonctionnement et reste ensuite chaud pendant quelques temps.
- 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 de type chambres d'hôtes.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentale sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé sur une surface plane antidérapante résistant aux éclaboussures et aux tâches.
- Ne laissez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation toucher une surface chaude ou entrer en contact avec une source de chaleur.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - après l'emploi,

- **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Conseils pratiques

- Pour préparer des yaourts, vous avez besoin d'une quantité spécifique de lait, et pour démarrer le processus de fermentation, de yaourt frais nature (sans sucre, ni fruit, ni jus de fruit).
- Au lieu d'un yaourt naturel vous pouvez utiliser yaourt en poudre en vente dans le commerce.
- En général, vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait. Toutefois, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec de lait homogénéisé. Si vous utilisez un autre type de lait, il est conseillé de préchauffer le lait jusqu'à 90 °C (ne pas bouillir) et de le laisser refroidir jusqu'à 40 °C environ avant l'utilisation.

Préparation des pots en verre

- Assurez-vous que les pots en verre sont propres et secs.
- Versez d'abord 1 à 2 cuillères de yaourt nature (sans fruits et sans jus) dans chaque pot.
- Un milieu de culture sous forme sèche peut être utilisé à la place de yaourt nature.
- Répartissez la poudre de yaourt dans les pots en suivant les instructions du fabricant. La quantité maximale par pot est d'environ 160 ml.
- Faites brièvement chauffer le lait à 90 °C

- puis laissez-le refroidir à environ 40 °C.
- Le lait U. H. T. n'a pas besoin d'être chauffé à haute température.
- Répartissez le lait dans les pots en verre et mélangez délicatement l'intégralité du contenu. Fermez les pots avec les couvercles et vissez-les à fond.
- Avec du lait chaud, prévoyez entre 5 et 6 heures pour préparer un yaourt.
- Si vous utilisez du lait froid, prévoyez entre 8 et 9 heures pour préparer un yaourt.

Mise en marche

- Positionnez la yaourtière dans un endroit à température normale.
- Mettez les couvercles fournis sur les pots et positionnez les pots dans la yaourtière. Puis fermer le couvercle de l'appareil.
- Branchez l'appareil et mettez en marche en appuyant sur l'interrupteur. Ne pas bouger l'appareil pendant le processus de fermentation. Evitez les courants d'air et les chocs.
- Le yaourt est prêt une fois que le temps de préparation est écoulé.
- Arrêtez l'appareil.
- Transférez les pots chauds au réfrigérateur et laissez les yaourts fermenter encore quelques heures.
- Pour obtenir du yaourt aux parfums ou aux fruits, ajoutez-les au yaourt chaud (avant de le mettre au réfrigérateur).
- Réservez une certaine quantité du yaourt pour la prochaine préparation.
- **Remarque:** Après plusieurs cycles, le yaourt peut devenir trop liquide et il est alors temps d'utiliser un yaourt nature frais ou de la poudre de yaourt fraîche pour préparer d'autres yaourts.

Echelle pense-bête

Comme aide-mémoire, l'horaire de début et de fin de préparation peut être marqué sur l'échelle pense-bête.

Tournez simplement le couvercle de l'appareil vers l'horaire correspondant.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Utilisez uniquement un chiffon humide ou sec mais propre pour essuyer la surface extérieure de l'appareil.
- Les pots en verre et le couvercle peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils

contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de

cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Yoghurtmaker

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.

Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat het schoonmaakt wordt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De glazen potten moeten na elke cyclus van gebruik grondig worden gereinigd.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Let op: Het apparaat warmt op tijdens werking en blijft daarna nog enige tijd warm.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen

(tenminste 3 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen die jonger zijn dan 3 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen uit de nabijheid van inpakmateriaal, omdat deze een bron van gevaar zijn, bijv. voor verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt

moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer, evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten gecontroleerd worden. In geval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Tijdens gebruik, moet men het apparaat op een horizontaal, non-slip oppervlak plaatsen, beschermt tegen spetteren en vlekken.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - **wanneer het apparaat niet werkt,**
 - **na gebruik,**
 - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

Wat hebben we nodig

- Om yoghurt te kunnen maken is een specifieke hoeveelheid melk en, om het fermentatie proces te starten, natuurlijke verse yoghurt (zonder suiker, fruit of fruitsap) nodig.
- In plaats van de verse yoghurt kan ook

een yoghurtpoeder gebruikt worden. Yoghurtpoeder kunt U in reformhuizen kopen.

- U kunt elk soort melk gebruiken. Het beste gepasteuriseerde melk. Iedere andere melk moet kort voor het gebruik op ca. 90 °C verhit worden en weer afgekoeld tot ca. 40 °C.

Vorbereiden van de glazen potten

- Zorg ervoor dat de glazen potten schoon en droog zijn.
- Eerst 1 tot 2 theelepels van de verse natuur yoghurt in ieder glas doen.
- Yoghurtpoeder kan gebruikt worden in plaats van natuurlijke yoghurt.
- Verdeel de yoghurt poeder in de potten volgens de instructies van de fabrikant. De maximale hoeveelheid per pot is ongeveer 160 ml.
- Verwarm de melk kort op tot 90 °C en laat het dan tot ongeveer 40 °C afkoelen.
- U. H. T. melk hoeft niet verhit te worden naar een hoge temperatuur.
- Verdeel de melk evenredig in de glazen potten en meng de inhoud goed maar voorzichtig door. Plaats de deksels erop en schroef ze goed vast.
- Met warme melk duurt het 5 tot 6 uur om yoghurt te maken.
- Wanneer koude melk gebruikt wordt duurt het 8 tot 9 uur om yoghurt te maken.

Ingebruikname

- De yoghurtmaker in een ruimte met een normale temperatuur zetten.
- De klaargemaakte glazen in de verwarmingsschaal zetten en de deksel erop doen.
- Snoer aansluiten en de yoghurtmaker inschakelen. Tijdens het gebruik de

yoghurtmaker laten staan. Vermijd tocht en schokken.

- De yoghurt zal klaar zijn zodra de aangegeven procestijd verstreken is.
- Apparaat uitschakelen.
- Zet de warme potten in de koelkast en laat de yoghurt gedurende enkele uren uitwerken.
- Bij bereiding van vruchtenyoghurt moet U vruchten tegelijk bij de warme yoghurt voegen en dan pas laten afkoelen.
- Van de yoghurt moet meteen een overeenkomende portie voor de volgende bereiding gereserveerd worden.
- **Tip:** Na een aantal cycli kan de yoghurt waterig worden, dan is het tijd om het proces opnieuw te starten met verse yoghurt of yoghurt poeder.

Tijdstelling

Ter herinnering, de start of eindtijd kan doormiddel van de geheugen draaiknop worden ingesteld..

Zet gewoon de deksel van het apparaat op de overeenkomstige tijd.

Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Gebruik alleen een schone, droge of licht vochtige doek om de buitenzijde af te nemen.
- De glazen potten en deksels kunnen schoongemaakt worden in warm water met zeep of in de vaatwasser.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Yogurtera

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Importantes instrucciones sobre seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Los recipientes de cristal se deben limpiar minuciosamente después de cada ciclo de uso.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- **Precaución:** El aparato se calienta durante su funcionamiento y se mantendrá caliente durante cierto tiempo después.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,

- en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 3 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 3 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se

- debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Durante su funcionamiento, el aparato debe estar colocado sobre una superficie nivelada, antideslizante, resistente a salpicaduras y manchas.
- Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor.
- **Desenchufe siempre el aparato**
 - **si hay una avería,**
 - **después del uso, y**
 - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No deje el cable colgando.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Que se necesita

- Para preparar yogur es necesario utilizar la cantidad de leche especificada y, para iniciar el proceso de fermentación, un yogur fresco natural (sin azúcar, fruta ni zumo de fruta).
- En vez de yogur se puede usar también yogur en polvo si existe en el mercado.
- Se puede utilizar todo tipo de leche, pero la mejor es la homogeneizada (UHT),

cualquier otra leche se deberá calentar previamente a aprox. 90 °C (justo antes de hervir) y dejar enfriar a 40 °C.

Preparación de los recipientes de cristal

- Asegurarse de que los recipientes de cristal están limpios y secos.
- Poner 1-2 cucharaditas de yogur natural en cada recipiente y mezclarlo bien con la leche tibia a aprox. 30°C y dejar reposar de 5-6 horas.
- Se puede utilizar fermento láctico en lugar de yogur natural.
- Distribuir el polvo para yogur entre los recipientes, siguiendo las instrucciones del fabricante. La cantidad máxima por jarra es aproximadamente 160 ml.
- Calentar brevemente la leche a 90 °C y después esperar hasta que se enfríe aproximadamente a 40 °C.
- La leche uperisada no necesita ser calentada a alta temperatura.
- Distribuir la leche equitativamente en los recipientes de leche y mezclar el contenido ligeramente pero de modo uniforme. Coloque las tapas y enrósquelas hasta ajustarlas.
- Si la leche está caliente, en 5 o 6 horas estará listo el yogur.
- Si la leche está fría, en 8 o 9 horas estará listo el yogur.

Comienzo del proceso

- Colocar la yogurtera en una habitación a temperatura ambiente.
- Colocar los recipientes en la yogurtera y cubrir con la tapa.
- Enchufar y encender la yogurtera. Durante el proceso no mover la yogurtera. Evitar corrientes y golpes.
- El yogur estará listo cuando el tiempo

de preparación correspondiente haya transcurrido.

- Apagar el aparato.
- Introducir los recipientes de cristal en el frigorífico y permitir que el yogur siga reposando durante unas horas más.
- Si desea hacer yogur de fruta añada la fruta al yogur templado antes de poner los recipientes en el frigorífico.
- Una vez que haya hecho el primer grupo de yogures, guarde la cantidad de yogur necesaria para el siguiente proceso.
- **Advertencias:** Después de varios ciclos el yogur elaborado está demasiado líquido, y en este momento será necesario reiniciar el proceso con yogur fresco natural o yogur fresco en polvo.

Escala indicadora

Para poder recordar la hora de inicio o de finalización, se puede utilizar el dial incorporado para ajustarlo a la hora correspondiente.

Simplemente se debe girar la tapa del aparato hasta marcar la hora correspondiente

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato deberá desconectarlo de la red y permitir que se enfríe.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Utilizar sólo un paño limpio, seco o ligeramente húmedo para limpiar la superficie exterior.
- Los recipientes de cristal y la tapa superior se pueden limpiar en agua templada con jabón o en el lavavajillas.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un periodo de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Yogurtiera

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati.

Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio

sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.

- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- I vasetti di vetro devono essere lavati accuratamente dopo ogni ciclo di utilizzo.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
- **Avvertenza:** L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento e rimane caldo anche un certo tempo dopo l'utilizzo.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - in aziende agricole,

- da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
- da clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 3 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 3 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Per utilizzare l'apparecchio, sistematelo su di una superficie piana, antiscivolo, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie.
- Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione tocchino superfici calde o si trovino a contatto con una qualsiasi fonte di calore.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
 - **in caso di cattivo funzionamento,**
 - **dopo l'uso,**
 - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa

di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.

- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Cosa servirà?

- Per preparare lo yogurt servirà la quantità specificata di latte e per dare inizio al processo di fermentazione ci sarà bisogno di yogurt fresco naturale (senza zucchero, frutta o succo di frutta).
- Potete utilizzare anche coltura secca al posto dello yogurt fresco. Seguite semplicemente le istruzioni indicate sulla confezione del prodotto.
- Se utilizzate latte sterilizzato o latte UHT otterrete risultati migliori. Ogni altro tipo di latte deve essere riscaldato sino a 90° C per un breve lasso di tempo prima di essere utilizzato. Lasciate poi che il latte si raffreddi sino alla temperatura di 40°C circa.

Preparazione dei vasetti di vetro

- Controllate che i vasetti di vetro siano puliti e ben asciutti.
- Aggiungete 1 o 2 cucchiaini da caffè di yogurt (senza zucchero e senza succo di frutta) nei vasetti di vetro.
- Al posto dello yogurt naturale è possibile utilizzare coltura secca.
- Dividete lo yogurt in polvere nei vasetti, seguendo le istruzioni indicate dal produttore. La quantità massima per vasetto è di circa 160 ml.
- Riscaldare brevemente il latte a 90°C e poi lasciatelo raffreddare sino a circa 40°C.
- Il latte UHT non ha bisogno di essere riscaldato sino ad alte temperature.

- Dividete equamente il latte nei vasetti di vetro e mescolate delicatamente ma completamente il contenuto. Inserite i coperchi e avvitateli ben stretti.
- Con il latte caldo, ci vorranno 5 o 6 ore per preparare lo yogurt.
- Se invece utilizzate latte freddo, ci vorranno 8 o 9 ore per preparare lo yogurt.

Funzionamento

- Sistemate la yogurtiera in un luogo a normale temperatura ambiente.
- Ora, richiudete i vasetti con i coperchi e inserite i vasetti nella yogurtiera. Coprite la yogurtiera con il coperchio.
- Collegate l'apparecchio alla rete elettrica e accendetelo. Quindi lasciate riposare la yogurtiera sino a quando lo yogurt non sarà pronto. Evitate scossoni e colpi.
- Lo yogurt sarà pronto quando sarà trascorso il tempo necessario per completare il processo.
- Spegnete l'apparecchio.
- Spostate i vasetti caldi nel frigorifero e lasciate fermentare lo yogurt ancora per alcune ore.
- Se volete preparare dello yogurt alla frutta, aggiungete la frutta allo yogurt ancora caldo prima di mettere i vasetti in frigorifero per farli raffreddare.
- Dopo aver ottenuto la prima riserva di yogurt, conservatene la quantità necessaria per preparare una nuova dose.
- **Nota:** Dopo diversi cicli, lo yogurt può diventare acquoso, a questo punto sarà necessario ricominciare il processo con yogurt naturale fresco o con yogurt in polvere fresco.

Selezione memoria

In forma di promemoria, è possibile impostare il tempo di inizio o di conclusione del processo tramite la selezione memoria.

Ruotate semplicemente il coperchio dell'apparecchio sull'orario corrispondente.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Per pulire le superfici esterne usate solo un panno pulito asciutto o leggermente inumidito.
- I vasetti di vetro e il coperchio superiore possono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti o anche in lavastoviglie.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso

improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Yoghurtmaskine

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

EI-tilslutning

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke

rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.

- Glassene må gøres grundigt rene hver gang de har været i brug.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- **Advarsel:** Apparatet bliver varmt under brugen og vil forblive varmt i et godt stykke tid bagefter.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 3 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel

- på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
 - Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
 - Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 3 år.
 - **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
 - Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
 - Under brug må apparatet placeres på en jævn skridsikker flade, der tåler

vandsprøjt og stænk.

- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - efter brug,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Hvad behøver man for at gå i gang?

- For at lave sin egen yoghurt har man brug for den angivne mængde mælk og, til at starte gæringsprocessen, frisk yoghurt naturel (uden sukker, frugt eller frugtjuice).
- Man kan også benytte tørret yoghurtkultur i stedet for frisk yoghurt. Følg da anvisningerne på pakken.
- Steriliseret eller langtidsholdbar (UHT) mælk vil give det bedste resultat. Andre former for mælk må varmes op til 90 ° C i kort tid før brug. Lad mælken køle af til ca. 40 ° C bagefter.

Klargøring af glassene

- Sørg for at glassene er helt rene og tørre.
- Hæld 1 til 2 teskefulde yoghurt naturel (uden sukker eller frugtjuice) i hvert glas.
- Tørret yoghurtkultur kan også benyttes i stedet for frisk yoghurt naturel.
- Fordel yoghurtkulturen i glassene i henhold til producentens anvisninger. Den maksimale mængde per glas er ca. 160 ml.
- Varm kortvarigt mælken op til 90 ° C og lad den derefter køle af til ca. 40 ° C.
- UHT mælk behøver ikke at blive opvarmet

til en høj temperatur.

- Fordel mælken ligeligt i glassene og bland indholdet forsigtigt, men grundigt. Sæt lågene på og skru med fast.
- Med varm mælk vil det tage 5 til 6 timer at lave yoghurt.
- Hvis der benyttes kold mælk, vil det tage 8 til 9 timer at lave yoghurt.

Betjening

- Placer yoghurtmaskinen i et rum med normal stuetemperatur.
- Sæt til sidst lågene på glassene og placer glassene i yoghurtmaskinen. Luk yoghurtmaskinen med låget.
- Sæt stikket i en stikkontakt og tænd for apparatet. Yoghurtmaskinen bør herefter stå uforstyrret indtil yoghurten er færdig. Undgå træk og kuldechok.
- Yoghurt vil være klar når den nødvendige tilberedningstid er gået.
- Sluk for apparatet.
- Sæt de varme glas i køleskabet og lad yoghurten udvikle sig yderligere et par timer.
- Hvis man vil lave frugtyoghurt, tilsættes frugten til den varme yoghurt inden glassene sættes til afkøling i køleskabet.
- Når man har lavet den første omgang yoghurt bør man gemme en passende mængde af yoghurten til at starte den næste omgang.
- **Bemærk:** Efter en del omgange kan yoghurten blive mere vandet, og da er det på tide at starte processen forfra med ny frisk yoghurt naturel eller tørret yoghurtkultur.

Urskive

Som en påmindelse kan start- eller sluttidspunktet indstilles ved hjælp af urskiven. Man skal blot dreje apparatets låg til det tilsvarende tidspunkt.

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt udelukkende en ren, tør eller letfugtig klud til rengøre apparatets ydre.
- Glas og låg kan rengøres med varmt sæbevand eller i opvaskemaskine.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke

fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Yoghurtmaskin

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller

doppa apparaten i vätskor.

- Glasburkarna bör diskas noga efter varje användning.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- **Varning:** Apparaten blir het under användningen och förblir het en tid efteråt.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 3 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa

personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 3 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Under användningen bör apparaten vara placerad på en jämn och halkfri yta som tål stänk och fläckar.
- Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
- ifall apparaten skulle krångla,

- **efter användning, samt**
- **innan apparaten rengörs.**

- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Vad behöver jag?

- För att göra yoghurt behöver du den specificerade mängden mjölk och naturlig yoghurt (utan socker, frukt eller fruktjuice) för att starta jäsningsen.
- Torr yoghurtkultur kan användas i stället för naturlig yoghurt. Följ instruktionerna på förpackningen.
- Steriliserad eller UHT mjölk ger det bästa resultatet. Annan typ av mjölk bör hettas upp till 90 °C under en kort tid innan användningen. Låt mjölken svalna till ca 40 °C efter upphettningen.

Förbered glassburkarna

- Kontrollera att glassburkarna är rena och torra.
- Tillsätt 1-2 teskedar naturlig yoghurt (utan socker eller fruktjuice) i glassburkarna.
- Du kan använda torr yoghurtkultur i stället för naturlig yoghurt.
- Dela upp yoghurtpulvret i burkarna enligt tillverkarens instruktioner. Den maximala mängden per burk är ca 160 ml.
- Värm upp mjölken hastigt till 90 °C och låt den svalna till ca 40 °C.
- UHT-behandlad mjölk behöver inte värmas upp till hög temperatur.
- Fördela mjölken jämnt i glassburkarna och blanda innehållet försiktigt men noga. Lägg på locken och skruva fast dem ordentligt.

- Med varm mjölk tar det 5 till 6 timmar att göra yoghurt.
- Om du använder kall mjölk tar det 8 till 9 timmar att göra yoghurt.

Användning

- Ställ yoghurtmaskinen i ett rum med normal rumstemperatur.
- Sätt lock på burkarna och rada burkarna i yoghurtmaskinen. Placera det översta locket på yoghurtmaskinen.
- Anslut maskinen till eluttaget och koppla på den. Yoghurtmaskinen bör därefter lämnas ostörd tills yoghurten är helt färdig. Undvik drag och stötar.
- Yoghurten är färdig när tiden som krävs för tillredningsprocessen har gått ut.
- Stäng av maskinen.
- Sätt de varma burkarna i kylskåpet och låt yoghurten utvecklas några timmar.
- Om du vill göra fruktyoghurt, tillsätter du frukten i den varma yoghurten innan du lägger burkarna i kylskåpet.
- När du har gjort den första satsen med yoghurt, sparar du den mängd yoghurt som behövs till följande sats.
- **Anmärkning:** Efter att du har gjort flera satser med yoghurt kan den bli vattnig; Det är då dags att starta processen på nytt med färsk naturlig yoghurt eller yoghurtpulver.

Påminnelse

Med påminnelsefunktionen kan du ställa in starttid eller den tidpunkt yoghurten är färdig. Ställ in knappen på maskinens lock på den tid du väljer.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd en ren, torr eller lätt fuktad duk för att torka av apparatens utsida.
- Diska glasburkarna och apparatens lock i varmt vatten med en liten mängd diskmedel eller i diskmaskin.

Avfallshandling



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshandling skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Jogurttikone

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.

- Lasipurkit täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen valmistusjakson jälkeen.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- **Varoitus:** Laite kuumenee käytön aikana ja pysyy jonkin aikaa kuumana käytön jälkeen.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 3-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta,

mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 3-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Käytön aikana laitteen tulee olla sijoitettuna tasaisella, liukumattomalla alustalla, roisketahrojen ulottumattomissa.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**

- **jos laitteessa on käyttöhäiriö**
- **käytön jälkeen**
- **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

Tarvittavat ainekset

- Tarvitset jogurtin valmistukseen tietyn määrän maitoa ja käymisprosessin käynnistykseen tuoretta, maustamatonta jogurtia (ilman sokeria, hedelmiä ja hedelmämehua).
- Tuoreen jogurtin sijasta voidaan käyttää kuivaa jogurttijauhetta. Noudata yksinkertaisesti kyseisessä pakkauksessa olevia ohjeita.
- Sterilisoidulla tai iskukuumentulla maidolla saadaan parhaat tulokset. Kaikki muun tyyppiset maidot on kuumennettava hetkeksi 90 °C lämpötilaan ennen niiden käyttöä. Anna maidon jäähtyä sen jälkeen noin 40 °C lämpötilaan.

Lasipurkkien valmistelu

- Varmista, että lasipurkit ovat puhtaita ja kuivia.
- Lisää 1 - 2 teelusikallista maustamatonta jogurtia (ilman sokeria tai hedelmämehua) lasipurkkeihin.
- Maustamattoman jogurtin sijasta voidaan käyttää kuivaa jogurttijauhetta.
- Jaa jogurttijauhe purkkeihin sen valmistajan ohjeita noudattamalla. Enimmäismäärä purkkia kohti on noin 160 ml.
- Kuumenna maito lyhyesti 90 °C:een ja anna jäähtyä noin 40 °C:een.

- Iskukuumennettua maitoa ei tarvitse lämmittää korkeaan lämpötilaan.
- Jaa maito tasaisesti lasipurkkeihin ja sekoita sisältö varoen mutta perusteellisesti. Aseta kannet paikoilleen ja ruuvaa ne tiukalle.
- Lämpimällä maidolla jogurtin valmistus kestää 5 - 6 tuntia.
- Kylmää maitoa käytettäessä jogurtin valmistus kestää 8 - 9 tuntia.

Käyttö

- Sijoita jogurttikone huoneeseen, joka on lämpötilaltaan normaali.
- Laita sitten kannet purkkien päälle ja sijoita purkit jogurttikoneeseen. Peitä jogurttikone kuvulla.
- Kytke laitteen pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite. Jogurttikone on sen jälkeen jätettävä rauhaan, kunnes jogurtti on valmista. Vältä vetoa ja iskuja.
- Jogurtti on valmista, kun tarvittava valmistusaika on kulunut.
- Katkaise laitteesta virta.
- Siirrä lämpimät purkit jääkaappiin ja anna jogurtin valmistua lisää muutaman tunnin ajan.
- Jos haluat tehdä hedelmäjogurttia, lisää hedelmiä lämpimään jogurttiin ennen kuin siirät purkit jääkaappiin jäähtymään.
- Kun olet valmistanut ensimmäisen erän jogurttia, varaa siitä riittävä osa seuraavaa valmistettavaa jogurttierää varten.
- **Huomautus:** Jogurtista saattaa tulla useamman valmistusjakson jälkeen vetistä. Silloin on aika aloittaa valmistus tuoreella maustamattomalla jogurtilla tai tuoreella jogurttijauheella.

Muistutusasteikko

Aseta muistutusasteikon avulla aloitus- tai valmistumisajan muistutus. Käännä yksinkertaisesti laitteen kupu kyseiseen aikaan

Puhdistus ja huolto

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Käytä ulkopinnan pyyhkimiseen vain puhdasta, kuivaa tai hieman kosteaa riepua.
- Lasipurkit ja pääkansi voidaan pestä lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuitia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä

mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön
säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin
kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla
on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH,
Saksa

Maahantuojaja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Jogurtownica

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Szkłane słoiki należy dokładnie umyć po każdym cyklu użytkowania.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- **Ostrzeżenie:** Urządzenie rozgrzewa się do wysokiej temperatury w trakcie pracy i pozostaje ciepłe przez jakiś czas po jej zakończeniu.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych

- zdolnościach fizycznych, uczuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 3 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
 - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
 - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego

dzieci poniżej 3 lat.

- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- W czasie pracy urządzenie musi być ustawione na równej, nie śliskiej i odpornej na plamy oraz ciecz powierzchni.
- Urządzenie oraz przewód zasilający nie powinny stykać się z gorącymi powierzchniami, ani być poddawane działaniu wysokich temperatur.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - po zakończeniu pracy;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

Potrzebne składniki

- Aby zrobić własny jogurt potrzebna jest odpowiednia ilość mleka i – w celu zainicjowania procesu fermentacji – świeżego jogurtu naturalnego (bez cukru, owoców czy soku owocowego).
- Zamiast świeżego jogurtu można użyć suchej kultury bakterii. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
- Najlepszy rezultat otrzymamy stosując mleko sterylizowane lub U.H.T. Korzystając z innego typu mleka, najpierw należy je na krótko rozgrzać do temperatury 90 °C. Następnie pozostawić mleko do ostygnięcia do temperatury ok. 40 °C.

Przygotowanie szklanych słoików

- Słoiki powinny być czyste i suche.
- Do szklanych słoików włożyć 1 lub 2 łyżeczki naturalnego jogurtu (bez cukru i owoców).
- Zamiast jogurtu naturalnego można użyć suchej kultury bakterii.
- Podzielić jogurt w proszku na słoiki według instrukcji producenta. Maksymalna dawka na słoik wynosi ok. 160 ml.
- Podgrzać mleko do 90°C, po czym odstawić, by ostygło do ok. 40°C.
- Mleko U.H.T. nie wymaga podgrzania do wysokiej temperatury.
- Rozlać mleko w równych porcjach do szklanych słoików i wymieszać delikatnie ale dokładnie. Założyć pokrywkę i dokręcić, aby szczelnie zamknąć słoiki.
- Jeżeli mleko jest ciepłe, jogurt będzie gotowy po około 5-6 godzinach.
- Stosując zimne mleko, przygotowanie jogurtu zajmie 8-9 godzin.

Obsługa

- Ustawić jogurtownicę w pokojowej temperaturze.
- Nałożyć pokrywkę na słoiki i ustawić słoiki w jogurtownicy. Przykryć jogurtownicę pokrywką.
- Podłączyć urządzenie do zasilania i włączyć. Po włączeniu zostawić jogurtownicę, aby mogła pracować bez zakłóceń, aż utworzy się jogurt. Należy unikać przeciągów i wstrząsów.
- Po upływie wymaganego czasu obróbki jogurt będzie gotowy.
- Wyłączyć urządzenie.
- Wstawić ciepłe słoiki do lodówki i zostawić jogurt na kilka godzin, aby zgęstniał.
- Chcąc przygotować jogurt owocowy, przed włożeniem słoików do lodówki należy dodać do ciepłego jogurtu owoce.
- Po przygotowaniu pierwszej partii jogurtu można odłożyć część na przygotowanie następnej partii.
- **Wskazówka:** Po kilku cyklach jogurt może nie osiągać odpowiedniej gęstości – wówczas należy ponownie użyć świeżego jogurtu naturalnego lub świeżego jogurtu w proszku.

Tarcza przypominająca

Aby nie zapomnieć o odstawieniu jogurtu, można ustawić czas rozpoczęcia i zakończenia procesu na tarczy przypominającej. Wystarczy jedynie ustawić pokrywkę urządzenia na odpowiednią godzinę.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Należy jedynie przetrzeć urządzenie z zewnątrz czystą, suchą lub lekko wilgotną, ściereczką.
- Szklane słoiki i pokrywkę można myć w ciepłej wodzie z płynem albo w zmywarce.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i

nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Παρασκευαστής γιαουρτιού

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή,

βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Πρέπει να καθαρίζετε πολύ καλά τα γυάλινα βαζάκια μετά από κάθε κύκλο χρήσης.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
- **Προσοχή!** Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και θα παραμένει ζεστή για κάποιο χρόνο μετέπειτα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,

- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 3 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 3 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επίπεδη, αντιολισθητική επιφάνεια που δεν θα καταστραφεί από λεκέδες.
- Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας.
- **Βγάξτε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - μετά τη χρήση,
 - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές

που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρουσες οδηγίες.

Τι χρειάζεστε

- Για να παρασκευάσετε γιαούρτι θα χρειαστείτε την καθορισμένη ποσότητα γάλακτος και, για να ξεκινήσετε τη διαδικασία ζύμωσης, φυσικό φρέσκο γιαούρτι (χωρίς ζάχαρη, φρούτα ή χυμό φρούτων).
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή καλλιέργεια αντί για φρέσκο γιαούρτι. Απλά ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Το αποστειρωμένο γάλα ή το γάλα μακράς διάρκειας δίνουν τα καλύτερα αποτελέσματα. Οποιοδήποτε άλλο είδος γάλακτος πρέπει να θερμανθεί στους 90 °C για σύντομη χρονική περίοδο πριν από τη χρήση. Μετά, αφήστε το γάλα να ψυχθεί στους 40 °C περίπου.

Προετοιμασία των γυάλινων βαζακιών

- Βεβαιωθείτε ότι τα γυάλινα βαζάκια είναι καθαρά και στεγνά.
- Προσθέστε 1 έως 2 κουταλάκια του γλυκού φυσικό γιαούρτι (χωρίς ζάχαρη ή χυμό φρούτων) στα γυάλινα βαζάκια.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή καλλιέργεια αντί για φυσικό γιαούρτι.
- Χωρίστε τη σκόνη γιαουρτιού μέσα στα βαζάκια, ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή. Η μέγιστη ποσότητα ανά βαζάκι είναι περίπου 160 ml.
- Ζεστάνετε σύντομα το γάλα στους 90 °C και μετά αφήστε το να κρυώσει μέχρι περίπου 40 °C.
- Το γάλα μακράς συντήρησης δεν πρέπει να θερμανθεί σε υψηλή θερμοκρασία.
- Χωρίστε το γάλα σε ίσες ποσότητες

μέσα στα γυάλινα βαζάκια και αναμίξτε το περιεχόμενο απαλά αλλά πολύ καλά. Τοποθετήστε τα καπάκια και βιδώστε τα καλά.

- Με ζεστό γάλα, θα χρειαστούν 5 έως 6 ώρες για να παρασκευαστεί γιαούρτι.
- Αν χρησιμοποιήσετε κρύο γάλα, θα χρειαστούν 8 έως 9 ώρες για να παρασκευαστεί γιαούρτι.

Λειτουργία

- Στήστε τον παρασκευαστή γιαουρτιού σε ένα δωμάτιο με κανονική θερμοκρασία δωματίου.
- Τώρα, τοποθετήστε τα καπάκια στα βαζάκια και τακτοποιήστε τα βαζάκια στον παρασκευαστή γιαουρτιού. Καλύψτε τον παρασκευαστή γιαουρτιού με το άνω καπάκι.
- Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη πρίζα και ενεργοποιήστε την συσκευή. Ο παρασκευαστής γιαουρτιού πρέπει να παραμείνει ανενόχλητος μέχρι να είναι έτοιμο το γιαούρτι. Αποφύγετε τα ρεύματα αέρα και τους κραδασμούς.
- Το γιαούρτι θα είναι έτοιμο μόλις παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος επεξεργασίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Μεταφέρετε τα θερμά βαζάκια στο ψυγείο και αφήστε το γιαούρτι να αναπυχθεί περαιτέρω για λίγες ώρες.
- Αν επιθυμείτε να παρασκευάσετε γιαούρτι φρούτων, προσθέστε τα φρούτα στο ζεστό γιαούρτι πριν μεταφέρετε τα βαζάκια στο ψυγείο για να ψυχθεί.
- Μόλις παρασκευάσετε την πρώτη παρτίδα γιαουρτιού, φυλάξτε την απαιτούμενη ποσότητα γιαουρτιού για την επόμενη παρτίδα σας.
- **Σχόλιο:** Μετά από αρκετούς κύκλους, το γιαούρτι μπορεί να γίνει νερουλό, και

είναι τότε η στιγμή να αρχίσετε ξανά τη διαδικασία με φρέσκο φυσικό γιαούρτι ή φρέσκο γιαούρτι σε μορφή σκόνης.

Καντράν μνήμης

Ως υπενθύμιση, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης ή ολοκλήρωσης με το καντράν μνήμης.

Απλά, περιστρέψτε το καπάκι της συσκευής στην αντίστοιχη ώρα.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Φροντίζετε να βγάξετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο ένα καθαρό, στεγνό ή λίγο νωπό πανί για να σκουπίσετε την εξωτερική επιφάνεια.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τα γυάλινα βαζάκια και το πάνω καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Йогуртница

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Важные указания по технике безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел

сервисного обслуживания (см. приложение).

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- После каждого цикла использования стеклянные баночки нужно тщательно вымыть.
- **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
- **Предупреждение!** Во время работы прибор нагревается и остается теплым еще некоторое время спустя.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как,

например:

- в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
- в сельскохозяйственной рабочей среде;
- постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 3-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 3 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной

безопасности прибора.

- Во время работы прибор должен стоять на ровной, нескользящей и незагрязняющейся поверхности.
- Не допускайте соприкосновения прибора или шнура питания с горячими предметами или источниками тепла.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
 - при любой неполадке;
 - после использования;
 - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

Что требуется для приготовления йогурта?

- Чтобы приготовить йогурт, вам потребуется определенное количество молока, а также свежий натуральный йогурт (без сахара, фруктов или фруктового сока), чтобы начать процесс брожения.
- Вместо свежего йогурта можно также использовать его сухую культуру. В этом случае нужно просто следовать указаниям на упаковке.
- Наилучшие результаты можно получить при использовании стерилизованного или ультрапастеризованного молока. При использовании молока любого другого типа его нужно сначала кратковременно нагреть до температуры 90 °С. После этого

молоко нужно охладить примерно до 40 °С.

Подготовка стеклянных баночек

- Убедитесь, что стеклянные баночки чистые и сухие.
- Положите в стеклянные баночки 1-2 чайные ложки натурального йогурта (без сахара или фруктового сока).
- Вместо натурального йогурта можно использовать его сухую культуру.
- Разложите йогуртовый порошок по баночкам, следуя указаниям производителя. Максимальное количество йогурта в баночке должно составлять порядка 160 мл.
- Нагрейте кратковременно молоко до 90 °С, а потом дайте ему остыть примерно до 40 °С.
- Ультрапастеризованное молоко не нуждается в нагревании до высокой температуры.
- Разлейте молоко поровну в стеклянные баночки и осторожно, но тщательно перемешайте содержимое. Установите крышки и плотно их завинтите.
- Приготовление йогурта из теплого молока займет от 5 до 6 часов.
- Если используется холодное молоко, приготовление йогурта займет от 8 до 9 часов.

Использование прибора

- Установите йогуртницу в комнате при нормальной комнатной температуре.
- Закройте баночки крышками и установите их в йогуртницу. Закройте йогуртницу накрывной крышкой.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку и включите прибор. Больше не трогайте йогуртницу до образования

йогурта. Берегите прибор от ударов и следите, чтобы в комнате не было сквозняка.

- Йогурт будет готов после истечения требуемого времени приготовления.
- Выключите прибор.
- Поставьте теплые баночки в холодильник и выдержите йогурт еще в течение нескольких часов.
- Если вы хотите приготовить фруктовый йогурт, то прежде чем убрать баночки для охлаждения в холодильник, добавьте фрукты в горячий йогурт.
- После приготовления первой порции йогурта оставьте необходимое количество йогурта для приготовления следующей порции.
- **Примечание.** После нескольких циклов приготовления йогурт может стать водянистым, что означает, что пришло время возобновить процесс уже с использованием свежего натурального йогурта или свежего йогуртного порошка.

Диск-напоминатель

Для напоминания можно установить время начала или окончания приготовления при помощи диска для напоминания. Просто установите крышку прибора на нужное время.

Общий уход и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Протирайте прибор снаружи только чистой, сухой или слегка увлажненной

тканью.

- Стеклобаночки и накрывную крышку можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем

неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen

Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de servicio
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centra kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrała obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10
Fax.: +43 (0) 62 46 / 72 70 2
eMail: degupa@silva-schneider.at

Belgique

BVBA Dancal Elektro
Kalkhoestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Hercegovina

Malisic export-import d.o.o.
Biletic polje
88260 Citluk
Tel: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
eMail: sales@noviz.com

China

Sunnex Century Catering Equipment
(Shenzhen) Ltd.
2/F, Block A, Dong He Industrial Building
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao
Shenzhen
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852
Fax: +86 755 25357468 or 25357498
eMail: sales@severinchina.com
Web: http://www.severinchina.com

Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova c.p. 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 94 74

Danmark

F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
eMail: info@fh-as.dk

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammisaare tee 134B,
tel: 654 3000

Espana

Severin Electrodomesticos España S.L.
S/N. CC. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes
45217 UGENA
Tel: +34 925 51 34 05
Fax: +34 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

Espana – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel: +34 922 20 58 00
Fax: +34 922 20 59 00
eMail: comalte@telefonica.net

Finland

AV-Komponentti Oy
Koronakatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France

SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
CS 38
F-67210 OBERNAI CEDEX
Tel.: +33 3 88 47 62 08
Fax: +33 3 88 47 62 09
eMail: severin.france@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece

BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Service Post of Themi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Hong Kong

Pacific Coffee Company
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,
Sheung Wan, Hong Kong
Tel.: +852 2805 1627
Fax: + 852 2850 4015
eMail: espresso@pacificcoffee.com

India

Zansaar
#1210, 2nd Floor
Fawar Manor, 100ft Road
Indiranagar, Bangalore 560 038
Tel.: +91 80 49170000
eMail: customersupport@zansaar.com
Web: http://www.zansaar.com

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Iraq

AlJOUH Home Appliances Manufacturing
Co. Ltd
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi
Al Joud Building Karadat Kharej
Baghdad - Iraq
Tel.: +964 782 270 2727
+964 770 003 5533
+964 771 231 7850

Ireland

Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co Meath Ireland
Tel.: +353 46 94 83100
Fax: +353 46 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia

Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800224155
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan

J.L.C.
P.O. Box 910330
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193
Amman 11191 Jordan
Tel: +962 6 593 9365

Korea

Jung Shin Electronics co., Ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Kuwait

Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel: +965 4810855

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: +371 7279892

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel: +961 1 244200
Fax: +966 1 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d'Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267
eMail: tfk@t-online.hu

Malta

Crosscraft .Co .Ltd.
Valletta Road
Paola, Malta
Tel: +356 21804885
+356 79498434
Fax: +356 21664812
eMail: clyde@vol.net.mt

Nederland

E-Care
Dijkgraaf 22
NL-6921 RL Duiven
Tel: +31 26 3193333
Fax: +31 26 319 33 52
Web: http://www.e-care.nl

Norway

F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
eMail: info@fh-as.no

Oman

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING
CO
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424
GHALA 112, P.O. Box 996
Muscat Sultanate of Oman
Tel.: +968 24593025
Fax.: +968 24593490

Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
eMail: severinconsumercare@colombophils.
com.ph

Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. WSCHODNIA 4
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA
Tel: +48 77 453 86 42
Fax: +48 77 453 86 42
eMail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No. 76
Armazem H3
P-4410 455 Arcozelo
Tel: +351 22 616 7300
Fax: +351 22 616 7325

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
eMail: info@beste.com.sg

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: +421 33 55 45 007
Fax: +421 33 55 45 007
eMail: premt@premt.sk

South Africa

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd
ABSA on Grove
Grove Avenue
Claremont, Cape Town 7708
Tel.: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
eMail: greg@alcdashley.co.za
Web: www.alcdashley.co.za

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
eMail: info@rakspecialisten.se

Switzerland

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Syria

Joud Industries Domestic Appliances Co.
P.O. Box 199 or 219
Motorway entrance
Lattakia - Syria
Tel.: +963 41 416 590
+963 41 416 591
Fax: +963 41 444 622

Thailand

Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
eMail: askverasu@verasu.com

United Arab Emirates

Juma al Majid Est
P.O. Box 156
Dubai U.A.E.
Tel.: 04 266 5210
Fax: 04 262 3431
eMail: shahid.saleem@al-majid.com
Web: www.al-majid.com

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
eMail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam

Brand Partner
W.22, D. Binh Thanh
180/38 Nguyen Huu Canh Street
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 08.2014

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de