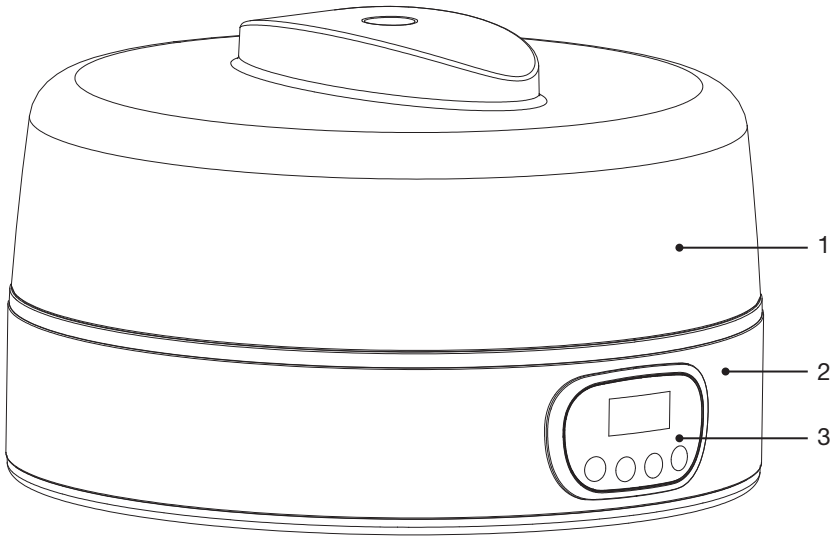
essentiel

Yaourtière / Yogurt maker / Joghurtbereiter / Yoghurtmaker

EYM3



Notice d'utilisation / User guide / Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	NL	DE
1	Couvercle transparent	Clear lid	Transparant deksel	Transparente Abdeckung
2	Base	Base	Basis	Sockel
3	Panneau de commandes	Control panel	Bedieningspanneel	Bedienfeld

consignes d'usage

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT UTILISATION DE L'APPAREIL ET GARDEZ-LA DANS UN ENDROIT FACILEMENT ACCESSIBLE POUR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Avant de brancher votre yaourtière, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et que la fiche du câble est adaptée à la prise de courant.
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la yaourtière dans l'eau ou tout autre liquide.
- La yaourtière doit reposer sur une surface plane à l'écart des robots ménagers, appareils électroménagers et autres sources de vibrations ou courants d'air.
- Placez toujours l'appareil sur un support stable, éloigné des sources de chaleur et à l'abri de projections d'eau.

- N’encastrez pas l'appareil et ne le placez pas sous ou sur un meuble mural, une étagère, contre un mur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 3 ans et plus, 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 comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu’il n’est pas utilisé.
- Ne déplacez pas l'appareil et ne soulevez pas le couvercle transparent en cours d’utilisation.
- Déroulez toujours complètement le cordon

d’alimentation lors de l’utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon d’alimentation sur le rebord d’une table ou d’un plan de travail et veillez à ce qu’il n’entre pas en contact avec une surface chaude.
- Ne couvrez pas la yaourtière lorsqu’elle fonctionne.
- N’utilisez pas l’appareil :
  - si la prise ou le câble d’alimentation est endommagé(e),
  - en cas de mauvais fonctionnement,
  - si l’appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
  - s’il est tombé dans l’eau,
  - si vous l’avez laissé tomber.
- Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l’utilisateur.
- Si le câble d’alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d’éviter tout danger.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- L'appareil est susceptible de devenir chaud pendant son utilisation, et une chaleur résiduelle

peut persister pendant un certain temps après son utilisation. Veuillez attendre le refroidissement complet de l'appareil avant de le nettoyer et/ou de l'utiliser à nouveau.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Les surfaces de cet appareil sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Manipulez-le avec précaution pour éviter tout risque de brûlures.
- Ne placez jamais la yaourtière directement au réfrigérateur.
- L'appareil doit être nettoyé après utilisation. Lors du nettoyage, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.
- Avertissement: Éviter tout déversement sur le connecteur.
- Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
- La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 yaourtière
- 7 pots en verre 200ml max
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220-240 V~ 50-60 Hz
- Puissance : 18 W
- 7 pots en verre 200 ml (max) avec couvercles, compatibles lave-vaisselle
- Minuterie électronique : 1 à 15 heures
- Arrêt automatique en fin de cycle
- Affichage LCD
- Interrupteur marche/arrêt

avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages.
2. Nettoyez soigneusement le couvercle transparent, les pots en verre et leurs couvercles à l'eau chaude savonneuse.
3. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement avec un chiffon doux.

utilisation

IMPORTANT :

- La yaourtière doit reposer sur une surface plane, à l'écart des robots ménagers, appareils électroménagers et autres sources de vibrations ou courants d'air.
- Utilisez votre yaourtière dans une pièce à température ambiante.
- Ne déplacez pas l'appareil et ne soulevez pas le couvercle transparent en cours d'utilisation.

Préparer des yaourts natures (pour 7 pots)

1. Versez 1 yaourt nature dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
2. Tout en mélangeant, ajoutez progressivement 1 litre de lait entier (recommandé) ou demi-écrémé jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

3. Répartissez la préparation en quantités égales dans les pots en verre.
4. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section "Lancer un cycle sur l'appareil".

Vous pouvez aromatiser vos yaourts. Reportez-vous à la section « Astuces recettes » de la notice.

Lancer un cycle sur l'appareil

1. Recouvrez la yaourtière avec son couvercle transparent.
2. Branchez la yaourtière. L'écran affiche “-:--”.
3. Vous devez à présent régler la durée de préparation souhaitée.
4. Appuyez une première fois sur la touche . L'écran affiche “0”. Utilisez les touches + et - pour régler les heures (de 0 à 14).
5. Appuyez une seconde fois sur la touche . L'écran affiche “00”. Utilisez les touches + et - pour régler les minutes (de 0 à 59).
6. Appuyez sur la touche pour démarrer le programme. La préparation est en cours. Les deux points sur l'écran clignotent, et le temps restant défile à rebours sur l'écran.

Il faut au minimum 9 heures avec du lait entier ou 12 heures avec du lait écrémé pour faire un yaourt suffisamment ferme. Cependant, vous pouvez faire varier le temps de fermentation selon vos préférences de goût et de texture. L'onctuosité du yaourt dépend de la durée de fermentation et de la qualité des ferments lors de la préparation.

En fin d'utilisation

1. A la fin du temps sélectionné, un bip sonore retentit et l'écran affiche “-:--”, puis l'appareil se met en veille. Vous pouvez également interrompre le cycle en appuyant sur la touche .
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et retirez le couvercle transparent de l'appareil.
3. Placez les pots de yaourt avec leur couvercle au réfrigérateur pendant 2 heures minimum avant de les déguster.
   Vous pouvez conserver les yaourts au réfrigérateur pendant 7 à 10 jours maximum.
4. Lors de la dégustation, accommodez le yaourt à votre goût : nature ou en ajoutant par exemple du sucre, de la confiture, du miel, des céréales, du chocolat, des fruits en morceaux ou mixés...

conseils pratiques d'utilisation

Choix du lait

- Utilisez de préférence du lait entier (pour un résultat plus crémeux) ou du lait demi-écrémé. Sachez que le lait écrémé rend la consistance des yaourts plus fragile.
- Si le lait est déjà stérilisé (UHT), vous pouvez directement l’utiliser à froid.
- Si vous utilisez du lait cru ou du lait pasteurisé, vous devez d’abord le faire bouillir, attendre qu’il refroidisse, puis éliminer les peaux.

Choix du ferment

Vous pouvez utiliser soit :

- Un yaourt nature du commerce,
- Un yaourt nature issu d’une fabrication précédente. Le yaourt obtenu peut-être réutilisé jusqu'à 7 fois comme base de ferment. Au-delà, il faut utiliser un yaourt frais pour des ferments plus actifs.
- Un ferment sec lyophilisé disponible en pharmacie ou dans les magasins spécialisés (comptez alors 2 heures de plus pour la fermentation).

Les ferments se mettent en activité à une température très faible (45°C) et meurent au-delà. C’est la raison pour laquelle vous ne devez pas les faire bouillir avec le lait.

Informations utiles sur la yaourtière

- Il faut attendre plusieurs heures pour que les yaourts se forment. Par conséquent, nous vous recommandons de préparer les yaourts le soir. Le lendemain matin, placez les yaourts au réfrigérateur 2 heures au minimum avant de les déguster.
- De la condensation se forme sur le couvercle de la yaourtière lors de l’utilisation. Ceci est normal. Faites attention à ne pas laisser l’eau s’égoutter dans les yaourts lorsque vous retirez le couvercle transparent.

Astuces recettes

- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter du lait en poudre à la préparation (2 ou 3 cuillères à soupe pour 1 litre de lait).
- Pour réaliser vos préparations, utilisez un récipient muni d’un bec verseur, plus pratique pour verser les liquides dans les pots.
- Vous pouvez ajouter de la crème fraîche à la préparation pour obtenir un yaourt plus crémeux.
- Il est possible de préparer des sauces salées pour accompagner des entrées : sauce grecque, au concombre, ail et fines herbes, basilic, estragon ou toutes autres herbes aromatiques.

- Les fruits doivent être cuits pour être incorporés à la préparation. Cependant, lorsque vous branchez votre yaourtière, tous les ingrédients qui composent le yaourt doivent être froids ou à température ambiante.
- Les fruits frais crus rendent souvent trop d'eau et donnent de moins bons résultats que les fruits cuits égouttés.
- Vous pouvez sucrer vos yaourts lors de la préparation ou juste avant de déguster avec du miel, du sucre de canne, du sirop d'érable, etc.

Le petit lait :
Il se trouve à la surface des yaourts. Il s'agit d'un liquide résiduel riche en lactose, en protéines, en vitamines et en minéraux.
- Vous pouvez boire le petit lait nature pour profiter de ses bienfaits.
- Vous pouvez le réutiliser lors de votre prochaine fournée de yaourts.
- Vous pouvez le réutiliser lors de la préparation de crêpes, pains, brioches, etc. en remplacement de l'eau ou du lait.
- Le petit lait se conserve pendant 2 à 3 jours au réfrigérateur.

nettoyage et entretien

ATTENTION :
Débranchez la yaourtière de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Vous pouvez placer tous les éléments, **à l'exception de la base**, au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
- Sinon, nettoyez-les éléments à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Nettoyez la base (si nécessaire) à l'aide d'une éponge légèrement humidifiée avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

idées recettes

Tableau des équivalences de mesure

	Liquide	Sucre
1 cuillère à café rase	5 ml	4 g
1 cuillère à soupe rase	15 ml	15 g
1 pot de yaourt nature (125 g)	150 ml	125 g

Yaourts sans lactose :
Les recettes ci-après peuvent être réalisées avec des produits sans lactose (à base de soja, d'amande, etc.). Les équivalences de mesure restent identiques mais il est recommandé d'ajouter à la préparation 2 ou 3 cuillères à soupe de lait d'amande en poudre et/ou de programmer des cycles de chauffe plus longs dans la yaourtière.

Yaourts à la fraise

Ingrédients (pour 7 pots) :
- 1 L de lait entier UHT (froid ou à température ambiante)
- 1 yaourt nature
- 250 g de fraises (compote ou confiture) + 3 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de sucre (ou plus ou moins selon la nature des fraises utilisées)

Préparation :
1. Faites cuire les fraises mélangées à 3 cuillères à soupe de sucre pendant 10 minutes environ, puis mixez pour les réduire en purée.
2. Dans un saladier, mélangez le lait, le yaourt, la purée de fraises et 4 cuillères à soupe de sucre jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
3. Remplissez les pots et placez-les sans leur couvercle dans la yaourtière.
4. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
5. Branchez la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures minimum.
6. Faites refroidir les pots après le cycle, mettez les couvercles sur les pots et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Yaourts au chocolat

Ingrédients (pour 7 pots) :

- 1 L de lait entier UHT (froid ou à température ambiante)
- 1 yaourt nature
- 10 à 15 cuillères à soupe de chocolat en poudre

Préparation :

1. Versez le lait dans un saladier.
2. Ajoutez le chocolat en poudre et mélangez.
3. Ajoutez le yaourt et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
4. Remplissez les pots et placez-les sans leur couvercle dans la yaourtière.
5. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
6. Branchez la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures minimum.
7. Faites refroidir les pots après le cycle, mettez les couvercles sur les pots et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Note : le chocolat a tendance à retomber au fond du pot pendant le cycle. Mélangez le yaourt avant dégustation.

instructions for use

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP IT IN AN EASILY ACCESSIBLE LOCATION FOR FUTURE REFERENCE.

- This appliance has been designed for home use only. Only use the appliance as described in this manual. Risk of injury if misused.
- Do not use outdoors.
- Before plugging in your yogurt maker, make sure the electrical voltage in your home matches that on the appliance nameplate and that the power cord plug is the right kind for the outlet.
- To avoid electric shock, never immerse the power cord, plug or yogurt maker in water or any other liquid.
- The yogurt maker must rest on a level surface away from household appliances and other sources of vibration or drafts.
- Always place the unit on a stable stand, away from sources of heat and protected from splashing water.
- Do not put the appliance in or place it under or on a wall cabinet, shelf, against a wall or near flammable materials.

- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or whose experience and knowledge is insufficient, provided that they are supervised or have received instructions on using the appliance safely and properly understand the potential dangers.
- This appliance can be used by children at least three years of age, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and that they understand the dangers involved. Children should not perform cleaning or maintenance on the appliance, unless they are over eight years of age and are supervised by an adult. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of three.
- Children should not use the appliance as a toy.
- Unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.
- Do not move the appliance or lift the transparent cover during use.
- Always uncoil the power cord completely during use.
- Do not hang the power cord over the edge of a table or work surface, and make sure it does not come into contact with hot surfaces.
- Do not cover the yogurt maker while it is running.

- Do not use this appliance:
  - if the plug or power cord is damaged,
  - in case of malfunction,
  - if the appliance has been damaged in any way,
  - If it has fallen into water,
  - If you have dropped it.
- Take it to an after-sales service centre for inspection and repair. Repairs cannot be carried out by the user.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by your retailer, their after-sales service or a similarly qualified person to avoid any hazards.
- Switch off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembling, disassembling, or cleaning it.
- When you unplug the cord, always pull it out at the plug. Do not pull on the cord itself.
- The appliance may get hot during use, and residual heat may persist for a period of time after use. Please wait for the appliance to cool completely before cleaning and/or using it again.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or by a separate remote control system.

- The surfaces of this appliance may become hot during use. Handle it with care to avoid burns.
- Never place the yogurt maker directly in the refrigerator.
- The appliance must be cleaned after use. When cleaning, never immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- To clean surfaces in contact with food, please refer to the “Cleaning and maintenance” section at the end of this manual.
- Warning: Avoid spilling on the connector.
- There is a potential risk of injury if used incorrectly.
- The surface of the heating element may remain hot for some time after use

your product

Contents of the packaging

- 1 yogurt maker
- 7 glass jars of 200ml max
- 1 user manual

Technical characteristics

- Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Power : 18 W
- 7 glass jars of 200 ml (max) with lids, dishwasher compatible
- Electronic timer: 1 to 15 hours
- Automatic stop at the end of the cycle
- LCD display
- On/off switch

before first use

1. Remove all packaging.
2. Thoroughly clean the clear lid, glass jars and lids in warm, soapy water.
3. Rinse with clear water then, dry thoroughly with a soft cloth.

use

IMPORTANT:

- The yogurt maker must rest on a level surface away from household appliances and other sources of vibration or drafts.
- Use your yogurt maker in a room at room temperature.
- Do not move the appliance or lift the transparent cover during use.

Preparing plain yogurt (for 7 jars)

1. Pour 1 plain yogurt into a large bowl and mix it until a liquid and homogeneous consistency is obtained.
2. While mixing, gradually add 1 litre of whole milk (recommended) or semi-skimmed milk until a homogeneous consistency is obtained.
3. Divide the mixture evenly into the glass jars.
4. Place the jars without their lid in the yogurt maker and then go to “Start a cycle on the appliance.”

You can flavour your yoghurts. Refer to the “Recipe tips” section in these instructions.

Start a cycle on the appliance

1. Cover the yogurt maker with its clear lid.
2. Plug in the yogurt maker. The display shows “-:--”.
3. You must now set the desired preparation time.
4. Press the key once. The display shows “0”. Use the + and - keys to set the hours (from 0 to 14).
5. Press the key a second time . The display shows “00”. Use the + and - keys to set the minutes (from 0 to 59).
6. Press the key to start the program. The preparation is in progress. The two dots on the screen flash, and the remaining time scrolls back and forth on the screen.

It takes at least 9 hours with whole milk or 12 hours with skimmed milk to make a sufficiently firm yoghurt. However, you can vary the fermentation time according to your taste and texture preferences. The smoothness of the yoghurt depends on the fermentation time and the quality of the ferments used during preparation.

At the end of use

1. At the end of the selected time, there is a beep sound and the screen displays “-:--”, and the appliance goes to sleep. You can also interrupt the cycle by pressing the key .
2. Unplug the power cord from the power outlet and remove the transparent cover from the appliance.
3. Place the yogurt jars with their lids in the refrigerator for at least 2 hours before eating. You can keep yogurt in the fridge for 7 to 10 days maximum.
4. When ready to eat, enjoy the yogurt to your liking: plain or adding for example sugar, jam, honey, cereals, chocolate, pieces of fruit or mixed fruit, etc.

practical tips for use

Choice of milk

- Use preferably whole milk (for a creamier result) or semi-skimmed milk. Keep in mind that skim milk makes the consistency of yogurts more fragile.
- If the milk is already sterilized (UHT), you can directly use it cold.
- If you use raw milk or pasteurized milk, you must first boil it, wait for it to cool, then remove the skins.

Choice of ferment

You can use either:

- A plain commercial yogurt,
- A plain yogurt from a previous production. The yogurt obtained can be reused up to 7 times as a ferment base. Beyond that, you must use a fresh yogurt for more active ferments.
- A freeze-dried ferment available in pharmacies or specialized stores (in this case, count 2 more hours for fermentation).

The ferments start working at a very low temperature (45° C) and die above this temperature. This is why you should not boil them with milk.

Useful information about the yogurt maker

- It takes several hours for the yogurts to form. Therefore, we recommend that you prepare the yogurts in the evening. The next morning, put the yogurts in the fridge at least 2 hours before eating them.
- Condensation forms on the lid of the yogurt maker during use. This is normal. Be careful not to allow water to drip into the yogurts when removing the clear lid.

Recipe tips

- For more consistent yogurts, you can add powdered milk to the mixture (2 or 3 tablespoons for 1 litre of milk).
- To make your mixtures, use a container with a spout, which is more convenient for pouring liquids into jars.
- You can add crème fraîche (or sour cream) to the mixture to get a creamier yogurt.
- You can make savoury dressings to accompany appetizers: Greek, cucumber, garlic and herbs, basil, tarragon dressing or any other herb dressing.
- Fruit must be cooked to be incorporated into the mixture. However, when you plug in your yogurt maker, all the ingredients that make up the yogurt must be cold or at room temperature.
- Raw fresh fruit often creates too much water with worse results compared to drained cooked fruit.
- You can sweeten your yogurts when mixing them or just before eating them with honey, cane sugar, maple syrup, etc.

Whey:
It is found on the surface of yoghurts. It is a residual liquid rich in lactose, proteins, vitamins and minerals.
- You can drink plain whey to enjoy its benefits.
- You can reuse it for your next batch of yoghurts.
- You can reuse it for making pancakes, breads, brioches, etc. to replace water or milk.
- Whey keeps for 2 to 3 days in the refrigerator.

cleaning and maintenance

WARNING : Unplug the yogurt maker from the outlet before cleaning.
Never immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.

- You can place all the pieces, **except the base**, in the dishwasher in the upper rack.
- Otherwise, clean them with a soft sponge and warm water with dish soap. Rinse with clear water and dry carefully with a soft cloth.
- Clean the base (if necessary) with a sponge slightly moistened with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry carefully with a soft cloth.

recipe ideas

Table of measurement equivalences

	Liquid	Sugar
1 teaspoon	5 ml	4 g
1 tablespoon	15 ml	15 g
1 jar of plain yogurt (125 g)	150 ml	125 g

Lactose free yogurts :
The following recipes can be made with lactose-free products (soy or almond base, etc.). The measurement equivalences remain the same, but it is recommended to add 2 or 3 tablespoons of powdered almond milk to the mixture and / or to program longer heating cycles in the yogurt maker.

Strawberry yogurts

Ingredients (for 7 jars):
- 1 L of whole UHT milk (cold or at room temperature)
- 1 plain yogurt
- 250 g of strawberries (compote or jam) + 3 tablespoons of sugar
- 4 tablespoons of sugar (or more or less depending on the nature of the strawberries used)

Preparation:
1. Cook the strawberries mixed with 3 tablespoons of sugar for about 10 minutes, then mix to reduce them to a puree.
2. In a large bowl, mix the milk, yogurt, strawberry purée and 4 tablespoons of sugar until a homogeneous mixture is obtained.
3. Fill the jars and place them without their lid in the yogurt maker.
4. Place the clear lid on the yogurt maker.
5. Plug in the yogurt maker and let the yogurts ferment for at least 12 hours.
6. Cool the jars after the cycle, put the lids on the jars and place in the refrigerator for at least 2 hours.

Chocolate yogurts

Ingredients (for 7 jars):
- 1 L of whole UHT milk (cold or at room temperature)
- 1 plain yogurt
- 10 to 15 tablespoons of chocolate powder

Preparation:
1. Pour the milk into a large bowl.
2. Add the chocolate powder and mix.
3. Add the yogurt and mix until a homogeneous mixture is obtained.
4. Fill the jars and place them without their lid in the yogurt maker.
5. Place the clear lid on the yogurt maker.
6. Plug in the yogurt maker and let the yogurts ferment for at least 12 hours.
7. Cool the jars after the cycle, put the lids on the jars and place in the refrigerator for at least 2 hours.

Note: chocolate tends to fall to the bottom of the jar during the cycle. Mix the yogurt before eating.

instructies voor het gebruik

GELIEVE DE INSTRUCTIES AANDACHTIG TE LEZEN ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN EN DEZE TE BEWAREN OM ZE TE KUNNEN RAADPLEGEN WANNEER U ZE NODIG HEEFT

- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel enkel zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Risico op letsels bij verkeerd gebruik.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Alvorens uw yoghurtmaker aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de elektrische spanning bij u thuis overeenkomt met deze die aangegeven wordt op het typeplaatje van het toestel.
- Om elektrische schokken te voorkomen mag u het voedingssnoer, de stekker of de yoghurtmaker nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- De yoghurtmaker dient te rusten op een vlak oppervlak, uit de buurt van keukenrobots, elektrische huishoudtoestellen en andere bronnen van trillingen of luchtstromen.
- Plaats het toestel steeds op een stabiele ondergrond, uit de buurt warmtebronnen en beschermd tegen waterspatten.

- Plaats het niet onder of op een wandmeubel, een rek, tegen een muur of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke en mentale beperking of van wie de ervaring en kennis onvoldoende is, op voorwaarde dat ze begeleid worden of instructies gekregen hebben inzake het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen van minstens 3 jaar oud, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen. De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij jonger zijn dan 8 jaar en niet door een volwassene begeleid worden. Bewaar het toestel en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
- Kinderen mogen het toestel niet als speeltje gebruiken.
- Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact wanneer het niet gebruikt wordt.
- Verplaats het toestel niet en til het het transparante deksel niet op wanneer het toestel in werking is.
- Rol het voedingssnoer tijdens het gebruik steeds volledig af.

- Laat het voedingssnoer niet over de rand van een tafel of een werkblad hangen en let erop dat het niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Dek de yoghurtmaker niet af wanneer het toestel in werking is.
- Gebruik dit toestel niet:
  - indien de stekker of de voedingskabel beschadigd is,
  - indien het niet correct werkt,
  - indien het beschadigd is, op welke manier dan ook,
  - indien het in het water gevallen is,
  - indien u het hebt laten vallen.
- Ga met het toestel naar een klantendienst waar het nagekeken en hersteld zal worden. Geen enkele herstelling mag uitgevoerd worden door de gebruiker.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, zijn klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Gelieve het toestel uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen vooraleer u het toestel onbewaakt achterlaat en vóór het monteren, demonteren en reinigen.
- Haal het snoer steeds met de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.

- Het toestel kan erg warm worden tijdens het gebruik en er kan gedurende een bepaalde tijd restwarmte in het toestel achterblijven na gebruik. Gelieve te wachten tot het toestel volledig is afgekoeld vooraleer het te reinigen en/of opnieuw te gebruiken.
- Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden via een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De oppervlakken van dit toestel kunnen warm worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig om brandwonden te vermijden.
- Plaats de yoghurtmaker nooit rechtstreeks in de koelkast.
- Het toestel dient na elk gebruik gereinigd te worden. Dompel tijdens het reinigen het voedingssnoer, de stekker of het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Om de oppervlakken te reinigen die in contact komen met voeding raadpleegt u de paragraaf 'Reiniging en onderhoud' in de handleiding.
- Waarschuwing: Vermijd het overlopen op de schakelaar.
- U kan zich verwonden in geval van onjuist gebruik.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan een bepaalde tijd na gebruik warm blijven.

uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 yoghurtmaker
- 7 potjes in glas van max. 200 ml
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische eigenschappen

- Voeding: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Vermogen: 18 W
- 7 potjes in glas van (max.) 200 ml met deksels, geschikt voor de vaatwasser
- Elektronische timer: 1 tot 15 uur
- Automatische stopzetting op het einde van de cyclus
- lcd-weergave
- Aan/uit-schakelaar

voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingen.
2. Reinig zorgvuldig het transparante deksel, de glazen potten en hun deksels met warm zeephoudend water.
3. Spoelen met helder water en daarna zorgvuldig afdrogen met een zachte doek.

gebruik

BELANGRIJK:

- De yoghurtmaker dient te rusten op een vlak oppervlak, uit de buurt van keukenrobots, elektrische huishoudtoestellen en andere bronnen van trillingen of luchtstromen.
- Gebruik de yoghurtmaker aan kamertemperatuur.
- Verplaats het toestel niet en til het transparante deksel niet op tijdens het gebruik.

Yoghurt natuur bereiden (voor 7 potjes)

1. Giet 1 yoghurt natuur in een slakom en meng tot u de juiste vloeibare en homogene consistentie verkrijgt.
2. Voeg tijdens het mengen 1 liter volle melk (aanbevolen) of halfvolle melk toe tot u een homogene consistentie verkrijgt.
3. Verdeel de bereiding gelijkmatig over de glazen potjes.
4. Plaats de potjes zonder deksel in de yoghurtmaker en raadpleeg de paragraaf "Een cyclus starten met het toestel".

> U kunt smaak toevoegen aan uw yoghurt. Raadpleeg het hoofdstuk “Recepttips” van de gebruiksaanwijzing.

NL

Een cyclus starten met het toestel

1. Plaats het transparante deksel op de yoghurtmaker.
2. Zet de yoghurtmaker aan. Het scherm geeft “-:--” weer.
3. U dient nu de duur van de bereiding in te stellen.
4. Druk één keer op de knop . Het scherm geeft “0” weer”. Gebruik de knoppen + en - om het uur in te stellen (van 0 tot 14).
5. Druk een tweede keer op de knop . Het scherm geeft "00" weer. Gebruik de knoppen + en - voor het instellen van de minuten (van 0 tot 59).
6. Druk op de knop om het programma te starten. De bereiding is bezig. De twee punten op het scherm knipperen en de resterende duur telt af op het scherm.

> Het duurt minstens 9 uur met volle melk of 12 uur met halfvolle melk om een voldoende stevige yoghurt te verkrijgen. U kunt de fermentatietijd echter aanpassen aan uw persoonlijke voorkeur van smaak en structuur. De smeuïgheid van yoghurt en kwark hangt af van de fermentatietijd en de kwaliteit van de cultuur tijdens de bereiding.

Na het gebruik

1. Op het einde van de geselecteerde tijd, weerklinkt een biepje en het scherm geeft “-:--”weer, vervolgens gaat het toestel naar waakmodus. U kunt de cyclus ook onderbreken door op knop te drukken.
2. Haal het voedingssnoer uit het stopcontact en haal het transparante deksel van het toestel.
3. Plaats de potjes yoghurt met hun deksel minstens 2 uur in de koelkast vooraleer op te eten.
   U kunt de yoghurt maximaal 7 tot 10 dagen in de koelkast bewaren.
4. Breng de yoghurt op smaak naar wens: natuur of voeg suiker, confituur, honing, granen, chocolade, stukjes fruit of gemixt fruit toe...

praktische tips voor gebruik

Keuze van de melk

- Gebruik bij voorkeur volle melk (voor een romiger resultaat) of halfvolle melk. Halfvolle melk maak de consistentie van de yoghurts fragieler.
- Indien u reeds gesteriliseerde melk (UHT) gebruikt, kunt u deze rechtstreeks koud gebruiken.
- Indien u rauwe of gepasteuriseerde melk gebruikt, dient u deze eerste te laten koken, te wachten tot ze opnieuw afgekoeld is en daarna de vellen te verwijderen.

Keuze van de gist

U kunt gebruiken:

- Natuur yoghurt uit de winkel,
- Natuur yoghurt die u eerder bereidde. De yoghurt kan tot 7 keer opnieuw gebruikt worden als fermenteringsbasis. Hierna dient u verse yoghurt te gebruiken voor actievere fermenten.
- Droog gevriesdroogd ferment is verkrijgbaar in de apotheek of in gespecialiseerde winkels (reken dan 2 uur extra voor de fermentering).

De fermenten worden geactiveerd aan een zeer lage temperatuur (45 °C) en sterven bij hogere temperaturen. Daarom mag u deze niet met de melk laten meekoken.

Nuttige informatie met betrekking tot de yoghurtmaker

- U dient verschillende uren te wachten tot de yoghurt zich vormt. Daarom raden wij u aan de yoghurt 's avonds te bereiden. De volgende ochtend zet u de yoghurt ten minste 2 uur in de koelkast alvorens deze te proeven.
- Tijdens het gebruik vormt er zich condens op het deksel van de yoghurtmaker. Dit is normaal. Let erop dit water niet in de yoghurts te laten stromen wanneer u het transparante deksel verwijdert.

Recepttips

- Om consistentere yoghurts te verkrijgen, kunt u melkpoeder aan de bereiding toevoegen (2 of 3 soeplepels per liter melk).
- Om uw bereidingen te maken, gebruikt u een recipiënt met een tuit, dit is handiger om de vloeistoffen in de potten te gieten.
- U kunt verse room aan uw bereiding toevoegen om een smeuïgere yoghurt te verkrijgen.
- U kunt zoute sauzen bereiden voor het aperitief: Griekse saus, met komkommer, look en fijne kruiden, dragon of andere aromatische kruiden.

- Fruit dient gestoofd te worden alvorens het aan de bereiding toe te voegen. Wanneer u uw yoghurtmaker inschakelt, dienen alle ingrediënten echter koud of op kamertemperatuur te zijn.
- Verse rauwe vruchten bevatten vaak te veel water en geven minder mooie resulaten dan gestoofd, uitgelekt fruit.
- U kunt uw yoghurts zoeten tijdens de bereiding of net voor het proeven met honing, rietsuiker, esdoornsiroop...

Melkwei:

De melkwei bevindt zich onderin de geperforeerde vormen of aan het oppervlak van de yoghurt. Dit is een restvloeistof die rijk is aan melksuiker, eiwitten, vitamines en mineralen.

- U kunt de melkwei natuurlijk drinken voor uw gezondheid.
- U kunt het ook hergebruiken wanneer u opnieuw yoghurt en/of kwark maakt.
- U kunt het ook gebruiken voor de bereiding van pannenkoeken, brood, luxebroodjes, enz. in plaats van water of melk.
- Melkwei blijft 2 tot 3 dagen goed in de koelkast.

reiniging en onderhoud

OPGELET:

Trek de stekker van de yoghurtmaker uit het stopcontact vooraleer het toestel te reinigen.

Dompel het voedingssnoer, de stekker of het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Alle onderdelen, **behalve de onderkant** mogen in de bovenste mand van de vaatwasser.
- Zoniet reinigt u deze met behulp van een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel vervolgens met helder water en droog zorgvuldig met een zachte doek.
- Reinig de basis (indien nodig) met behulp van een licht bevochtigde doek met warm zeephoudend water. Spoel vervolgens met helder water en droog zorgvuldig met een zachte doek.

Receptideeën

Tabel met afweegverhoudingen

	Vloeistof	Suiker
1 afgestreken koffielepel	5 ml	4 g
1 afgestreken soeplepel	15 ml	15 g
1 pot natuur yoghurt (125 g)	150 ml	125 g

Yoghurt zonder lactose:
De recepten hierna kunnen bereid worden met lactosevrije producten (op basis van soja, amandelen, enz.). De afweegverhoudingen blijven dezelfde, maar we raden aan 2 of 3 soeplepels amandelpoeder toe te voegen en/of langere verwarmingscycli in de yoghurtmaker te programmeren.

Aardbeienyoghurt

Ingrediënten voor 7 potjes:

- 1 l volle melk UHT (koud of op kamertemperatuur)
- 1 yoghurt natuur
- 250 g aardbeien (compotte of confituur) + 3 soeplepels suiker
- 4 soeplepels suiker (of meer of minder, afhankelijk van de gebruikte aardbeien)

Bereiding:

1. Laat de aardbeien samen met 3 soeplepels suiker gedurende ongeveer 10 minuten stoven en mix tot een puree.
2. Meng de melk, de yoghurt, de aardbeienpuree en de 4 soeplepels suiker tot u een homogene bereiding verkrijgt.
3. Vul de potjes en zet ze zonder deksel in de yoghurtmaker.
4. Zet het transparante deksel op de yoghurtmaker.
5. Zet de yoghurtmaker aan en laat de yoghurt gedurende 12 uur fermenteren.
6. Laat de potjes na de cyclus afkoelen, plaats de deksel op de potjes en zet gedurende minstens 2 uur in de koelkast.

Yoghurt met chocolade

Ingrediënten (voor 7 potjes):

- 1 l volle melk UHT (koud of op kamertemperatuur)
- 1 yoghurt natuur
- 10 tot 15 soeplepels chocoladepoeder

Bereiding:

1. Giet de melk in een slakom.
2. Voeg het chocoladepoeder toe en meng.
3. Voeg de yoghurt toe en meng tot u een homogene bereiding verkrijgt.
4. Vul de potjes en zet ze zonder deksel in de yoghurtmaker.
5. Zet het transparante deksel op de yoghurtmaker.
6. Zet de yoghurtmaker aan en laat de yoghurt gedurende 12 uur fermenteren.
7. Laat de potjes na de cyclus afkoelen, plaats de deksels op de potjes en zet de potjes minstens 2 uur in de koelkast.

Opmerking: tijdens de cyclus zakt de chocolade op de bodem van het potje. Roer de yoghurt om voor het proeven.

Bedienungshinweise

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUR SPÄTEREN EINSICHTNAHME AN EINEM UNGEHINDERT ZUGÄNGLICHEN ORT AUF.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen Ihres Joghurt-Makers, ob die Stromspannung in Ihrer Wohnung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht und ob der Stecker des Kabels für die Netzsteckdose geeignet ist.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Joghurt-Maker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein.
- Den Joghurt-Maker muss auf einer ebenen Fläche und in ausreichendem Abstand von Haushaltsrobotern, elektrischen Haushaltsgeräten und fern von sonstigen Vibrationsquellen und Luftströmen aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen stabilen Untergrund, der sich fern von Wärmequellen befindet und vor Wasserspritzern geschützt ist.
- Bauen Sie das Gerät nicht ein und stellen Sie es nicht unter oder auf ein Wandmöbel, Regal, an eine Wand oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Dieses Gerät darf von Menschen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Kenntnisse und Erfahrung nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden und in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und dass sie die möglichen Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 3 Jahren nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden und in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 3 Jahren aufbewahren.

- Das Gerät ist kein Spielzeug, Kinder dürfen nicht damit spielen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen und die transparente Abdeckung nicht anheben.
- Das Stromkabel bei der Benutzung immer vollständig abrollen.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Den Joghurt-Maker während des Betriebs nicht abdecken.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn der Stecker oder das Stromkabel beschädigt ist,
  - im Falle einer Funktionsstörung,
  - wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist,
  - wenn es ins Wasser gefallen ist,
  - wenn das Gerät herunter gefallen ist.
- Bringen Sie es zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird. Es darf keinerlei Reparatur vom Benutzer ausgeführt werden.
- Wenn das Stromkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät bitte immer aus und trennen es vom Stromnetz, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen, zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
- Wenn Sie das Stromkabel vom Stromnetz trennen, ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel selbst.
- Das Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden, und die Restwärme kann nach dem Gebrauch noch einige Zeit weiter anhalten. Bitte warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und/oder wieder benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Die Oberflächen dieses Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Handhaben Sie es vorsichtig, um Verbrennungsgefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie den Joghurt-Maker niemals direkt in den Kühlschrank.
- Das Gerät muss nach Gebrauch gereinigt werden. Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät bei der Reinigung niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

- Zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte Abschnitt " Reinigung und Wartung" am Ende dieser Anleitung.
- Warnung: Vermeiden Sie jegliches Verschütten von Flüssigkeiten auf den Stecker.
- Bei unsachgemäßer Bedienung besteht Verletzungsgefahr.
- Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch einige Zeit lang warm bleiben.

Ihr Produkt

Lieferumfang

- 1 Joghurt-Maker
- 7 Portionsgläser für je 200ml max.
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Stromversorgung: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Leistung: 18 W
- 7 Portionsgläser für je 200ml (max.), spülmaschinenfest
- Elektrischer Timer: 1 bis 15 Stunden
- Automatische Abschaltung am Ende des Zyklus
- LCD-Anzeige
- Ein-/Aus-Schalter

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie die transparente Abdeckung, die Gläser und deren Deckel gründlich mit heißem Seifenwasser.
3. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

Gebrauch

WICHTIG:

- Den Joghurt-Maker muss auf einer ebenen Fläche und in ausreichendem Abstand von Haushaltsrobotern, elektrischen Haushaltsgeräten und fern von sonstigen Vibrationsquellen und Luftströmen aufgestellt werden.
- Benutzen Sie Ihren Joghurt-Maker bei Raumtemperatur.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen und die transparente Abdeckung nicht anheben.

Zubereitung von Naturjoghurts (für 7 Portionsgläser)

1. 1 Naturjoghurt in eine Schüssel geben und rühren, bis eine flüssige und homogene Konsistenz erreicht ist.
2. Während des Rührens nach und nach 1 Liter Vollmilch (empfohlen) oder teilentrahmte Milch zugeben, bis eine homogene Konsistenz erreicht ist.
3. Die Zubereitung gleichmäßig auf die Portionsgläser verteilen.
4. Die Portionsgläser ohne Deckel in den Joghurt-Maker stellen und dabei den Abschnitt "Zubereitungszyklus am Gerät starten " beachten.

Sie können Ihren Joghurt aromatisieren. Siehe dazu unter „Rezept-Tipps“ der Anleitung.

Zubereitungszyklus am Gerät starten

1. Die transparente Abdeckung auf den Joghurt-Maker setzen.
2. Den Joghurt-Maker einschalten. Das Display zeigt "-:--" an.
3. Sie müssen nun die gewünschte Zubereitungszeit einstellen.
4. Drücken Sie zuerst ein Mal die Taste . Das Display zeigt “0” an. Benutzen Sie die Tasten + und -, um die Stunden einzustellen (von 0 bis 14).
5. Drücken Sie die Taste ein zweites Mal. Das Display zeigt “00” an. Benutzen Sie die Tasten + und -, um die Minuten einzustellen (von 0 bis 59).
6. Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten. Die Zubereitung ist im Gang. Die beiden Punkte auf der Anzeige blinken und die verbleibende Zeit wird auf der Anzeige heruntergezählt.

Es dauert mindestens 9 Stunden mit Vollmilch bzw. 12 Stunden mit fettarmer Milch, um einen ausreichend festen Joghurt herzustellen. Sie können die Fermentierzeit allerdings je nach Geschmack und Konsistenz anpassen. Die Cremigkeit von Joghurt ist von der Fermentierzeit sowie der Qualität der Starterkulturen bei der Zubereitung abhängig.

Nach dem Gebrauch

1. Nach Ablauf der gewählten Zeit ertönt ein Signalton und das Display zeigt "-:--" an, dann wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Sie können den Zyklus auch unterbrechen, indem Sie die Taste drücken.
2. Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose und entfernen Sie die transparente Abdeckung vom Gerät.
3. Stellen Sie die Joghurtgläser mit Deckel mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank, bevor Sie den Joghurt verzehren.
   Die Joghurts können 7 bis maximal 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
4. Zum Verzehr können Sie den Joghurt nach Ihrem Geschmack zubereiten: Genießen Sie ihn Natur oder geben Sie Zucker, Marmelade, Honig, Getreide, Schokolade oder in Stücke geschnittene oder pürierte Früchten dazu....

Praktische Tipps

Wahl der Milch

- Verwenden Sie vorzugsweise Vollmilch (für ein cremigeres Ergebnis) oder teilentrahmte Milch. Beachten Sie, dass die Konsistenz des Joghurts mit entrahmter Milch weniger fest ist.
- Wenn die Milch bereits sterilisiert (H-Milch) ist, können Sie sie in kaltem Zustand direkt verwenden.
- Wenn Sie Rohmilch oder pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie diese zuerst kochen, abkühlen lassen und dann die Haut entfernen.

Wahl des Ferments

Verwendet werden können:

- Ein Naturjoghurt aus dem Handel,
- Ein Naturjoghurt aus einer vorangegangenen Produktion. Der erhaltene Joghurt kann bis zu 7 Mal als Fermentgrundlage wiederverwendet werden. Für aktiver wirkende Fermente muss zusätzlich ein frischer Joghurt verwendet werden.
- Gefriergetrocknete Trockenfermente sind in Apotheken oder Fachgeschäften erhältlich (planen Sie für die Fermentation 2 Stunden mehr ein).

Die Fermente werden bei einer sehr niedrigen Temperatur (45°C) aktiv und sterben danach ab. Deshalb sollte man sie nicht mit der zusammen Milch kochen.

Nützliche Informationen Gebrauch des Joghurt-Makers

- Es dauert mehrere Stunden, bis sich Joghurt entwickelt hat. Deshalb empfehlen wir Ihnen, den Joghurt abends zuzubereiten. Am nächsten Morgen die Joghurts vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.
- Während des Gebrauchs bildet sich Kondenswasser am Deckel des Joghurt-Makers. Das ist normal. Achten Sie darauf, dass beim Entfernen der transparenten Abdeckung kein Wasser in den Joghurt tropft.

Rezepttipps

- Um eine festere Konsistenz des Joghurts zu erhalten, können Sie der Zubereitung Milchpulver hinzufügen (2 oder 3 Esslöffel pro 1 Liter Milch).
- Verwenden Sie zur Zubereitung einen Behälter mit Ausgießer, der sich besser eignet, um Flüssigkeiten in die Portionsgläser zu füllen.
- Um einen cremigeren Joghurt zu erhalten, können Sie der Mischung frische Sahne zu hinzufügen.
- Auch pikante Saucen als Begleitung von Vorspeisen können zubereitet werden: Griechische Sauce, mit Gurken, Knoblauch und Kräuter, Basilikum, Estragon oder andere aromatische Würzkräuter.
- Früchte müssen gekocht in die Zubereitung gegeben werden. Bein Einschalten des Joghurt-Makers müssen alle im Joghurt enthaltenen Zutaten kalt sein oder Raumtemperatur haben.
- Frische, ungekochte Früchte ziehen oft zu viel Wasser und erreichen weniger gute Ergebnisse als abgetropfte, gekochte Früchte.
- Sie können Ihre Joghurts während der Zubereitung oder kurz vor dem Verzehr mit Honig, Rohrzucker, Ahornsirup etc. süßen.

Molke:
Molke befindet sich an der Oberfläche des Joghurts. Es handelt sich um eine Restflüssigkeit, die reich an Laktose, Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen ist.

- Sie können die Molke pur trinken, um diese Vorzüge zu genießen.
- Sie können sie auch bei Ihrer nächsten Joghurt- und/oder Quarkzubereitung verwenden.
- Sie können Molke bei der Zubereitung von Crêpes, Brot, Hefegebäck usw. verwenden, anstatt Wasser oder Milch.
- Die Molke ist im Kühlschrank 2 bis 3 Tage haltbar.

Reinigung und Wartung

ACHTUNG:
Ziehen Sie den Stecker des Joghurt-Makers aus der Steckdose, bevor Sie ihn reinigen. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Alle Elemente **mit Ausnahme des Sockels**können in der Spülmaschine in dem oberen Korb gespült werden.
- Andernfalls reinigen Sie diese mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Geschirrspülmittel. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Reinigen Sie den Sockel (falls erforderlich) mit einem mit warmem Seifenwasser leicht angefeuchteten Schwamm. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

Rezeptideen

Maßeinheitentabelle

	Flüssigkeit	Zucker
1 gestrichener Teelöffel	5 ml	4 g
1 gestrichener Esslöffel	15 ml	15 g
1 Becher Naturjoghurt (125 g)	150 ml	125 g

Laktosefreier Joghurt :
Die folgenden Rezepte können mit laktosefreien Produkten (auf Soja- oder Mandelbasis etc.) zubereitet werden. Die Maßangaben bleiben gleich, aber es wird empfohlen, der Zubereitung 2 oder 3 Esslöffel Mandelmilchpulver zuzusetzen am Joghurt-Maker und/oder längere Heizzyklen einzustellen.

Erdbeerjoghurt

Zutaten (für 7 Portionsgläser)

- 1 Liter H-Vollmilch (kalt oder Raumtemperatur)
- 1 Naturjoghurt
- 250 g Erdbeeren (Kompott oder Marmelade) + 3 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Zucker (oder etwas mehr oder weniger, je nach Art der verwendeten Erdbeeren)

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren mit 3 Esslöffeln Zucker ca. 10 Minuten kochen lassen, dann vermengen und pürieren.
2. In einer Schüssel Milch, Joghurt, Erdbeerpüree und 4 Esslöffel Zucker vermischen, bis die Zubereitung homogen ist.

3. Mischung in die Gläser füllen und diese ohne Deckel in den Joghurt-Maker stellen.
4. Die transparente Abdeckung auf dem Joghurt-Maker platzieren.
5. Den Joghurt-Maker einschalten und die Joghurts mindestens 12 Stunden lang fermentieren lassen.
6. Die Portionsgläser nach dem Zyklus abkühlen lassen, mit den Deckeln verschließen und mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenjoghurt

Zutaten (für 7 Portionsgläser)

- 1 Liter H-Vollmilch (kalt oder Raumtemperatur)
- 1 Naturjoghurt
- 10 bis 15 Esslöffel Kakaopulver

Zubereitung:

1. Die Milch in eine Schüssel gießen.
2. Das Kakaopulver hinzufügen und vermischen.
3. Den Joghurt zugeben und vermischen, bis die Zubereitung homogen ist.
4. Mischung in die Gläser füllen und diese ohne Deckel in den Joghurt-Maker stellen.
5. Die transparente Abdeckung auf dem Joghurt-Maker platzieren.
6. Den Joghurt-Maker einschalten und die Joghurts mindestens 12 Stunden lang fermentieren lassen.
7. Die Portionsgläser nach dem Zyklus abkühlen lassen, mit den Deckeln verschließen und mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.

Hinweis: Schokolade neigt dazu, sich während des Zyklus auf den Boden des Portionsglases abzusetzen. Den Joghurt vor dem Verzehr umrühren.

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	NA
Consommation d'énergie en mode veille	0.48W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20s
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	NA
Power consumption in standby	0.48W
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	20s
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	NA
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.48W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20s
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	NA
Stroomverbruik in stand-by	0.48W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20s
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement
Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment
This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Umweltschutz
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming
Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

*** Testé dans nos laboratoires**
Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

*** Tested in our laboratories**
Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

*** In unseren Labors getestet**
Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

*** Getest in onze laboratoria**
Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



essentiel b



SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

Art. 8007936
Ref. EYM3

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE

