

FR. YAOURTIÈRE

DE. JOGHURT-MAKER

EN. YOGURT MAKER

ES. YOGURTERA

NL. YOGHURTMAKER

EYM 3



FR. Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

EN. Instruction manual

To help you get the most out of your purchase

NL. Handleiding

Om u te helpen meer uit uw aankoop te halen

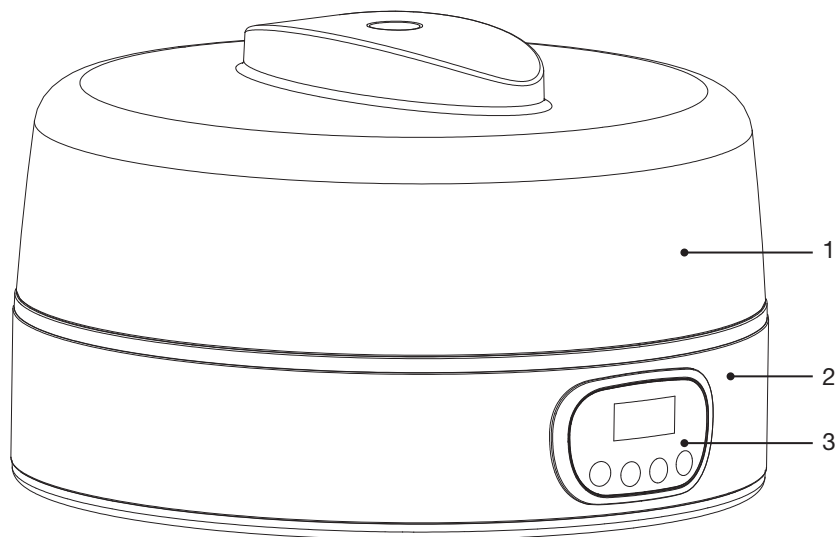
DE. Bedienungsanleitung

Damit Sie an Ihrem Kauf viel Freude haben

ES. Manual de utilización

Para ayudarle a disfrutar de su compra

Description de l'appareil



	FR	EN	NL	DE	ES
①	Couvercle transparent	Clear lid	Transparant deksel	Transparente Abdeckung	Cubierta transparente
②	Base	Base	Basis	Socket	Base
③	Panneau de commandes	Control panel	Bedieningspaneel	Bedienfeld	Panel de control

consignes d'usage

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT UTILISATION DE L'APPAREIL ET GARDEZ-LADANS 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 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.
- 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 : 230 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 15,5 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 naturels (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 et/ou fromage blanc.
- 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 or 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: 230 V ~ 50/60 Hz
- Power : 15.5 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 yogurt. See the “Recipe Tips” section of the manual.


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 skim milk to make a sufficiently firm yoghurt. However, you can vary the fermentation time according to your taste and texture preferences. The creaminess of the yogurt depends on the fermentation time and the quality of the ferments when mixing.

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 on the surface of yogurts. It is a residual liquid rich in lactose, proteins, vitamins and minerals.

- You can drink the whey plain to enjoy its benefits.
- You can use it again during your next batch of yogurt and/or quark.
- You can reuse it when making pancakes, breads, buns, etc. to replace water or milk.
- Whey can be stored 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 voedings snoer, 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 of 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 voedings snoer 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 voedings snoer 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 voedingsnoer, 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: 230 V~ 50/60 Hz
- Vermogen: 15,5 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 een smaakje toevoegen aan uw yoghurts. Raadpleeg paragraaf 'Recepttips' van de handleiding.


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.



Bij gebruik van volle melk duurt het minstens 9 uur en bij gebruik van halfvolle melk 12 uur om tot een voldoende stevige yoghurt te komen. U kunt echter de fermenteringstijd laten variëren naargelang uw voorkeuren op het gebied van smaak en textuur. De smeuïgheid van de yoghurt is afhankelijk van de duur van het fermenteren en de kwaliteit van de fermenten 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 smeuijgere 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 resultaten dan gestoofd, uitgelekt fruit.
- U kunt uw yoghurts zoeten tijdens de bereiding of net voor het proeven met honing, rietsuiker, esdoornsiroop...



Wei:

Bevindt zich aan het oppervlak van de yoghurt. Het is een restvloeistof rijk aan lactose, eiwitten, vitamines en mineralen.

- Drink het puur en geniet van de heilzame werking.
- Gebruik het opnieuw bij uw volgende bereiding en/of platte kaas.
- U kunt het opnieuw gebruiken wanneer u pannekoeken, brood, brioches, enz. bereidt als vervanging voor water of melk.
- De wei kan 2 tot 3 dagen bewaard worden in de koelkast.

reiniging en onderhoud

OPGELET:

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

Dompel het voedingsnoer, 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 oder 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: 230 V~ 50/60 Hz
- Leistung: 15,5 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 Ihre Joghurts nach belieben abschmecken und aromatisieren. Lesen Sie den Abschnitt "Rezepttipps" in dieser 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.



Mit Vollmilch dauert es mindestens 9 Stunden und mit entrahmter Milch 12 Stunden, bis die Konsistenz des Joghurts ausreichend fest ist. Sie können die Fermentationszeit je nach Geschmack und der von Ihnen bevorzugten Konsistenz variieren. Die Cremigkeit des Joghurts hängt von der Dauer der Fermentation und der Qualität der Fermente bei der Zubereitung ab.

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 Joghurgläser 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. Beim 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:

Sie befindet sich an der Oberfläche von Joghurt. Dies ist eine an Laktose, Eiweiß, Vitaminen und Mineralien reiche Flüssigkeit.

- Sie können Naturmolke trinken, um von ihrer gesundheitsfördernden Wirkung zu profitieren.
- Sie können sie bei Ihrem nächsten Joghurt und/oder Weißkäse auffangen.
- Sie können sie dann bei der Zubereitung von Pfannkuchen, Brot, Brötchen, Brötchen, Brioche usw. als Ersatz für Wasser oder Milch wieder verwenden.
- Molke hält sich 2 bis 3 Tage im Kühlschrank.

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.

instrucciones de uso

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y GUÁRDELO EN UN LUGAR DE FÁCIL ACCESO PARA PODER CONSULTARLO EN EL FUTURO.

- Este aparato solo está destinado a uso doméstico. Utilice el aparato solo como se describe en este manual. Riesgo de heridas en caso de uso incorrecto.
- No usar al aire libre.
- Antes de enchufar la yogurtera, asegúrese de que la tensión eléctrica de su domicilio coincida con la indicada en la placa de características del aparato y que el enchufe del cable sea el adecuado para la toma de corriente.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la yogurtera en agua ni en cualquier otro líquido.
- La yogurtera debe descansar sobre una superficie plana, lejos de los robots domésticos, electrodomésticos y otras fuentes de vibraciones o corrientes de aire.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, lejos de fuentes de calor y salpicaduras de agua.

- No empotre el aparato ni lo coloque debajo ni encima de un armario de pared, estante, contra una pared ni cerca de materiales inflamables.
- Este aparato puede utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos, a condición de que estén vigiladas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato con absoluta seguridad y en la medida en que comprendan bien los peligros que puede conllevar su uso.
- Este aparato puede utilizarse por niños a partir de 3 años de edad, siempre y cuando estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan perfectamente los riesgos que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarse por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y se encuentren bajo la vigilancia de un adulto. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
- Los niños no deben usar el aparato como un juguete.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice.
- No mueva el aparato ni levante la cubierta transparente durante su uso.
- Desenrolle siempre completamente el cable de

- alimentación cuando lo utilice.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o una encimera y evite que entre en contacto con superficies calientes.
 - No cubra la yogurtera cuando esté en uso.
 - No utilice el aparato:
 - si el enchufe o el cable de corriente están dañados;
 - en caso de funcionamiento incorrecto;
 - si el aparato está dañado de cualquier forma,
 - si se ha caído al agua,
 - si se le ha caído.
 - En estos casos, hay que llevar el aparato a un centro de servicio posventa donde lo revisarán y lo repararán. El usuario no puede realizar ninguna reparación.
 - Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser reparado por el distribuidor, su servicio posventa o una persona que cuente con una cualificación similar, para evitar peligros.
 - Apague y desenchufe el aparato antes de dejarlo desatendido y antes de ensamblarlo, desensamblarlo y limpiarlo.
 - Cuando vaya a desenchufar el cable, tire siempre del enchufe y no del cable.
 - El aparato puede calentarse durante el uso y el calor residual puede persistir durante algún tiempo tras

su uso. Por favor, espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo o volver a utilizarlo.

- Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia independiente.
- Las superficies de este aparato pueden calentarse durante el uso. Manipúlelo con cuidado para evitar cualquier riesgo de quemaduras.
- No coloque la yogurtera directamente en el refrigerador.
- El aparato debe limpiarse tras su uso. Durante la limpieza, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Para limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección "Limpieza y mantenimiento" del manual.
- Advertencia: No provoque derrames sobre el conector.
- Existe un riesgo potencial de lesiones si se usa de manera incorrecta.
- La superficie del elemento calefactable puede permanecer caliente durante algún tiempo tras el uso.

su producto

Contenido de la caja

- 1 yogurtera
- 7 tarros de vidrio de 200 ml máx.
- 1 manual de instrucciones

Características técnicas

- Alimentación: 230 V~ 50/60 Hz
- Potencia: 15,5 W
- 7 tarros de vidrio de 200 ml (máximo) con tapas, aptos para el lavavajillas
- Temporizador electrónico: 1 a 15 horas
- Apagado automático al final del ciclo
- Pantalla LCD
- interruptor ON/OFF

antes de utilizarlo por primera vez

1. Quite todos los embalajes.
2. Limpie a fondo la tapa transparente, los frascos de vidrio y sus tapas con agua caliente jabonosa.
3. Aclare con agua limpia y seque minuciosamente con un trapo suave.

Uso

IMPORTANTE:

- La yogurtera debe descansar sobre una superficie plana, lejos de los robots domésticos, electrodomésticos y otras fuentes de vibraciones o corrientes de aire.
- Use la yogurtera en una habitación a temperatura ambiente.
- No mueva el aparato ni levante la cubierta transparente durante su uso.

Preparar yogures naturales (para 7 tarros)




1. Verter 1 yogur natural en un bol y mezclar hasta obtener una consistencia líquida y homogénea.
2. Mientras sigue mezclando, añadir gradualmente 1 litro de leche entera (recomendada) o semidesnatada hasta obtener una consistencia homogénea.

3. Divida la preparación, de manera uniforme, en los tarros de vidrio.
4. Coloque los tarros sin tapa en la yogurtera y consulte el apartado "Iniciar un ciclo en el aparato".



Aromaticé sus yogures. Consulte la sección "Consejos de recetas" del manual.


Iniciar un ciclo en el aparato

1. Tapar la yogurtera con su tapa transparente.
2. Enchufar la yogurtera. La pantalla muestra "--:--".
3. Ahora debe ajustar el tiempo de preparación deseado.
4. Pulse una primera vez el botón . La pantalla muestra "0". Utilice las teclas + y - para ajustar las horas (de 0 a 14).
5. Pulse el botón  por segunda vez. La pantalla muestra "00". Utilice las teclas + y - para ajustar los minutos (de 0 a 59).
6. Pulse el botón  para iniciar el programa. La preparación está en curso. Los dos puntos de la pantalla parpadean y el tiempo restante inicia una cuenta atrás en la pantalla.



Se necesitan al menos 9 horas con leche entera o 12 horas con leche desnatada para hacer un yogur con una textura lo suficientemente firme. Sin embargo, puede variar el tiempo de fermentación de acuerdo a sus preferencias de sabor y textura. La cremosidad del yogur depende de la duración de la fermentación y de la calidad de los fermentos durante la preparación.

Al final del uso

1. Al final del tiempo seleccionado sonará un pitido y la pantalla mostrará "--:--" y luego el aparato entra en modo de espera. También puede interrumpir el ciclo pulsando la tecla .
2. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y quite la cubierta transparente del aparato.
3. Coloque los tarros de yogur con sus tapas en el refrigerador durante al menos 2 horas antes de comerlos.
Puede guardar los yogures en el refrigerador durante un máximo de 7 a 10 días.
4. Durante la degustación, adapte el yogur a su gusto: natural o añadiendo por ejemplo azúcar, mermelada, miel, cereales, chocolate, fruta en trozos o mezclada...

consejos prácticos de uso

Elección de la leche

- Utilice preferiblemente leche entera (para obtener un resultado más cremoso) o leche semidesnatada. Tenga en cuenta que la leche desnatada hace que la consistencia de los yogures sea más frágil.
- Si la leche ya está esterilizada (UHT), puede usarla directamente cuando esté fría.
- Si utiliza leche cruda o leche pasteurizada, primero debe hervirla, esperar a que se enfríe y luego retirar la nata.

Elección del fermento

Puedes usar cualquiera de los dos:

- Un yogur natural del supermercado.
- Un yogur natural de una producción anterior. El yogur obtenido puede reutilizarse hasta 7 veces como base de fermento. Además, es necesario utilizar un yogur fresco para obtener fermentos más activos.
- Un fermento seco liofilizado disponible en farmacias o tiendas especializadas (añada 2 horas más para la fermentación).

Los fermentos se activan a una temperatura muy baja (45 °C) y mueren a más temperatura. Por eso no hay que hervirlos con la leche.

Información útil sobre la yogurtera

- Los yogures tardan varias horas en formarse. Por lo tanto, le recomendamos que los prepare por la noche. A la mañana siguiente, coloque los yogures en el refrigerador durante al menos 2 horas antes de comerlos.
- Se forma condensación en la tapa de la yogurtera durante el uso. Esto es normal. Tenga cuidado de no dejar que el agua gotee en el yogur cuando retire la tapa transparente.

Consejos de recetas

- Para obtener yogures más consistentes, puede añadir leche en polvo a la preparación (2 o 3 cucharadas por litro de leche).
- Para hacer sus preparaciones, use un recipiente con una boquilla de vertido, que es más conveniente para verter líquidos en los tarros.
- Puede agregar nata fresca a la mezcla para hacer un yogur más cremoso.
- Es posible preparar salsas saladas para acompañar entrantes: salsa griega, salsa de pepino, ajo y hierbas, albahaca, estragón o cualquier otra hierba aromática.

- La fruta debe cocerse para incorporarse a la preparación. Sin embargo, cuando enchufe su yogurtera, todos los ingredientes que componen el yogur deben estar fríos o a temperatura ambiente.
- La fruta fresca cruda a menudo produce demasiada agua y no funciona tan bien como la fruta cocida escurrida.
- Puede endulzar sus yogures durante la preparación o justo antes de comer con miel, azúcar de caña, sirope de arce, etc.



El suero de leche:

Se encuentra en la superficie de los yogures. Es un líquido residual rico en lactosa, proteínas, vitaminas y minerales.

- Puede beber suero de leche natural para disfrutar de sus propiedades beneficiosas.
- Puede reutilizarlo para su próximo lote de yogur o requesón.
- Puede reutilizarlo cuando prepare crepes, panes, panecillos, brioches, etc., como sustituto del agua o la leche.
- El suero de leche puede guardarse de 2 a 3 días en el refrigerador.

limpieza y mantenimiento

ATENCIÓN:

Desenchufe la yogurtera de la toma de corriente antes de limpiarla.

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

- Puede introducir todos los elementos, **excepto la base**, en la cesta superior del lavavajillas.
- De lo contrario, límpielos con una esponja suave y agua caliente con lavavajillas. A continuación, enjuague con agua limpia y seque bien las piezas con un paño suave.
- Limpie la base (si es necesario) con una esponja ligeramente humedecida con agua caliente jabonosa. A continuación, enjuague con agua limpia y seque bien las piezas con un paño suave.

ideas de recetas

Tabla de equivalentes de medidas

	Líquido	Azúcar
1 cucharadita de café rasa	5 ml	4 g
1 cucharada sopera rasa	15 ml	15 g
1 tarro de yogur natural (125 g)	150 ml	125 g



Yogures sin lactosa:

Las siguientes recetas se pueden hacer con productos sin lactosa (soja, almendra, etc.). Las equivalencias de medición siguen siendo las mismas, pero se recomienda añadir 2 o 3 cucharadas de leche de almendras en polvo a la preparación o programar ciclos de calentamiento más largos en la yogurtera.

Yogures de fresa

Ingredientes (para 7 tarros):

- 1 litro de leche entera UHT (fría o a temperatura ambiente)
- 1 yogur natural
- 250 g de fresas (compota o mermelada) + 3 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas soperas de azúcar (aproximadamente, dependiendo del tipo de fresas utilizadas)

Preparación:

1. Hierva las fresas mezcladas con 3 cucharadas soperas de azúcar durante unos 10 minutos, luego mézclelas para hacerlas puré.
2. En un bol, mezcle la leche, el yogur, el puré de fresas y 4 cucharadas soperas de azúcar hasta obtener una preparación homogénea.
3. Llene los tarros y colóquelos sin tapa en la yogurtera.
4. Coloque la tapa transparente de la yogurtera.
5. Enchufe la yogurtera y deje que los yogures fermenten durante al menos 12 horas.
6. Enfríe los tarros después del ciclo, póngales las tapas y colóquelos en el refrigerador durante al menos 2 horas.

Yogures de chocolate

Ingredientes (para 7 tarros):

- 1 litro de leche entera UHT (fría o a temperatura ambiente)
- 1 yogur natural
- 10 a 15 cucharadas soperas de chocolate en polvo

Preparación:

1. Vierta la leche en un bol.
2. Añada el chocolate en polvo y mezcle.
3. Añada el yogur y mezcle hasta obtener una preparación homogénea.
4. Llene los tarros y colóquelos sin tapa en la yogurtera.
5. Coloque la tapa transparente de la yogurtera.
6. Enchufe la yogurtera y deje que los yogures fermenten durante al menos 12 horas.
7. Enfríe los tarros después del ciclo, póngales las tapas y colóquelos en el refrigerador durante al menos 2 horas.

Nota: el chocolate tiende a caer al fondo del tarro durante el ciclo. Mezcle el yogur antes de comerlo.

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 informatie, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn exclusief eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten inzake zijn merken, creaties en informatie. Elke kopie of reproductie, op welke manier dan ook, wordt als namaak beschouwd.

Sämtliche in diesem Dokument enthaltenen Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder sind ausschließliches Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte an seinen Marken, Designs und Informationen vor. Jegliche Kopie oder Vervielfältigung, unabhängig von den eingesetzten Mitteln, wird geahndet und gilt als Fälschung.

Toda la información y los dibujos, bocetos e imágenes de este documento son propiedad exclusiva de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos relativos a sus marcas, creaciones e información. Toda copia o reproducción, independientemente del medio utilizado, se considerará una falsificación.



*EN. 2 year warranty
*NL. Garantie 2 jaar
*DE. 2 Jahre Garantie
*ES. Garantía de 2 años

Yaourtière Yogurt maker Yoghurtmaker Joghurt-Maker Yogurtera



FR. 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 (déchetterie) 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 néfaste pour votre santé.



EN. Environmental protection

This symbol on the product means that its processing as a waste product is subject to regulations related to electric and electronic waste (DEEE). This appliance cannot be considered as household waste and must be subject to collection specific to this waste. Waste return and collection systems are organised by local authorities (recycling centre) and retailers. By directing your appliance at the end of its useful life to the recycling sector, you will contribute to environmental protection and will also prevent harmful consequences on your health.



NL. Bescherming van het milieu

Dit symbool, dat aangebracht werd op het product, geeft aan dat het om een toestel gaat waarvan de afvalverwerking onderworpen is aan de wetgeving voor afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Dit apparaat mag dus in geen geval als huishoudelijk afval worden behandeld en dient het voorwerp uit te maken van een specifieke opaling voor dit soort afval. Ophaal- en inzamelvoorzieningen worden ter beschikking gesteld door de plaatselijke overheid (containerpark) en verdelers. Door uw toestel op het einde van de levensduur te recycleren draagt u bij tot de bescherming van het milieu en vermijdt u schadelijke gevolgen voor uw gezondheid.



DE. Schutz der Umwelt

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, das entsprechend den Vorschriften des Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) zu entsorgen ist. Dieses Gerät darf daher unter keinen Umständen als Hausmüll entsorgt werden, sondern ist speziell für diese Art von Abfall einzusammeln. Zu Rücknahme- und Sammelsystemen geben die lokalen Behörden (Abfallsammelstellen) und Händler Auskunft. Indem Sie Ihr Gerät am Ende seiner Lebensdauer auf den Recyclingprozess vorbereiten, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und zur Vermeidung schädlicher Folgen für Ihre Gesundheit bei.



ES. Protección del medio ambiente

Este símbolo inscrito en el producto significa que se trata de un aparato cuyo tratamiento como residuo está sometido a la normativa relativa a residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este aparato no puede, por tanto, en ningún caso, tratarse como residuo doméstico y deberá ser objeto de una recogida específica de este tipo de residuos. Tanto comunidades locales (plantas de reciclaje) como distribuidores ponen a su disposición sistemas de recuperación y de recogida. Al orientar la máquina - al final de su vida - al sector del reciclaje, contribuirá a proteger el medio ambiente e impedirá toda consecuencia perjudicial para su salud.

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.

Laboratory tested

Warranty valid from the date of purchase (the receipt is proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage resulting from a faulty installation, incorrect use, or normal wear and tear.

Getest in onze laboratoria

Garantie geldig vanaf de aankoopdatum (kassabon geldt als bewijs). Deze garantie dekt geen defecten of schade die voortvloeit uit een slechte installatie, incorrect gebruik of normale slijtage van het product.

In unseren Labors getestet

Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum (Der Kassenbeleg dient als Nachweis und ist aufzubewahren). Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel oder Schäden, die durch unsachgemäßen Zusammenbau, unsachgemäßen Gebrauch oder gewöhnlichen Verschleiß des Produkts entstehen.

Probada en nuestros laboratorios

Garantía válida a partir de la fecha de compra (recibo de caja como prueba). Esta garantía no cubre vicios ni daños derivados de una mala instalación, un uso incorrecto o el desgaste normal del producto.

**EN. Protect the environment. Recycle this product when it reaches the end of its life.

**NL. Wees milieubewust. Recycleer dit product wanneer het verlaten is.

**DE. Handeln Sie für die Umwelt. Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

**ES. Muévase eco-ciudadano. Recicle este producto al final de su vida útil.



Faites un geste écocitoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.

