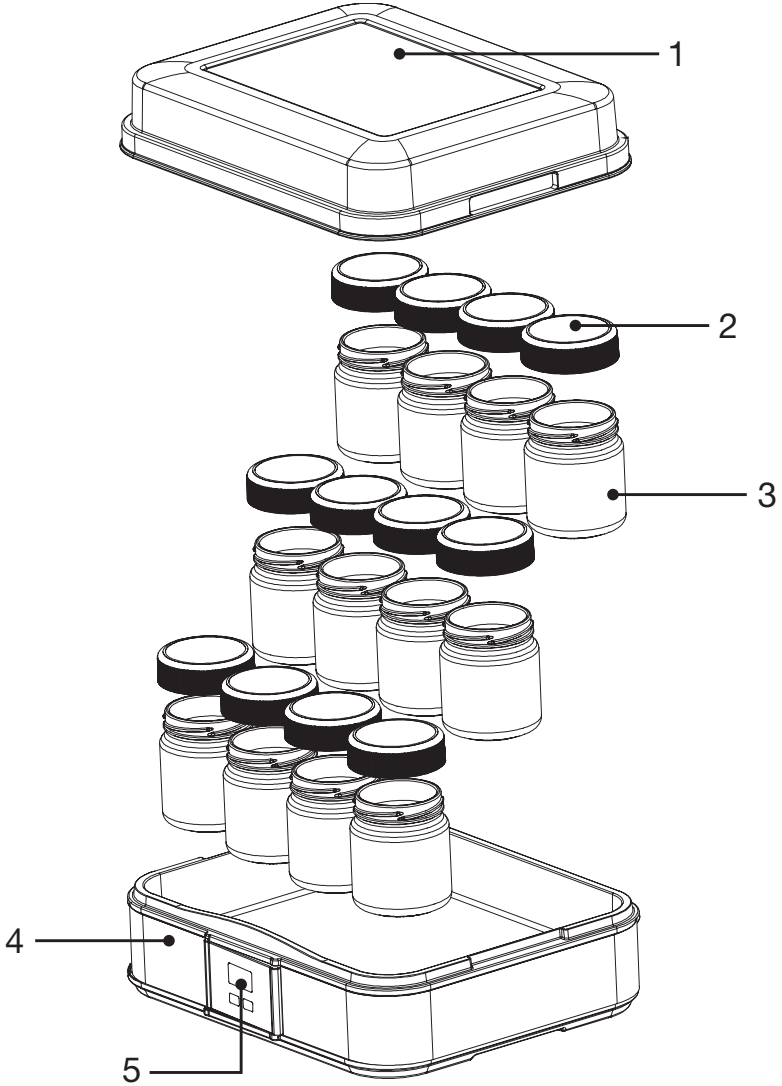
essentiel

Yaourtière / Yogurt maker / Joghurtbereiter / Yoghurtmaker

EYM5



Notice d'utilisation / User guide / Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	DE	NL
1	Couvercle transparent	Transparent lid	Transparenter Deckel	Doorzichtig deksel
2	Couvercles des pots de yaourt (x12)	Yoghurt pot lids (x12)	Deckel der Joghurtgläschen (x12)	Deksels van de yoghurtpotjes (x12)
3	Pots de yaourt en verre (x12)	Glass yoghurt pots (x12)	Joghurtgläschen (x12)	Glazen yoghurtpotjes (x12)
4	Base	Base	Sockel	Voet
5	Panneau de commandes	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel

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 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.

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.
Nous espérons que cette yaourtière vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 yaourtière
- 12 pots de yaourt avec couvercles de couleur
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 230 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 21,5 W
- 12 pots en verre 200 ml (max) / 170 ml (utiles) avec couvercles, compatibles lave-vaisselle
- Minuterie électronique : 1 à 15 h
- Arrêt automatique en fin de cycle
- Affichage LCD
- Interrupteur marche/arrêt

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	0,671 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	0 s
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

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 12 pots)

1. Versez 2 yaourts natures dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
2. Tout en mélangeant, ajoutez progressivement 2 litres 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 d'abord 88 (Hr/Min) puis 00.
3. Sélectionnez une durée de cycle en appuyant successivement sur la touche **Temps** jusqu'à la durée souhaitée. Vous pouvez régler un temps de fermentation compris entre 1 heure (affichage « 60 min ») et 15 heures.
4. Appuyez sur la touche **marche/arrêt** pour démarrer le programme. La mention « Hr » clignote.

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.

5. La préparation est en cours. Le temps est décompté en heures sur l'écran d'affichage, puis la dernière heure est décomptée en minutes.

En fin d'utilisation

1. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné, l'écran affiche 00 et l'appareil se met en veille. Vous pouvez également interrompre le cycle en appuyant sur la touche **marche/arrêt**.
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...

Les couvercles de couleur vous aideront à repérer l'arôme que vous avez éventuellement ajouté à vos yaourts.

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.

instructions for use

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THEM IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

- This appliance is designed for domestic use only. Only use the appliance as specified in these instructions for use. Risk of injury if misused.
- Do not use the appliance outdoors.
- Before plugging your yoghurt maker in, make sure that your home's mains voltage matches that specified on the yoghurt maker's data plate and that the mains plug is correct for the wall socket.
- To avoid electric shock, never immerse the power cord, plug or yoghurt maker in water or any other liquid.
- The yoghurt maker must be placed on a flat surface away from food processors, domestic appliances and any other sources of vibrations or air currents.
- Always position the appliance on a stable surface, away from sources of heat and away from water spray.

- Do not build the appliance into a recess and do not position it under or on top of a wall cabinet, shelf, against a wall or near flammable materials.
- Persons whose physical, sensory or mental capabilities are impaired or whose experience or knowledge is insufficient may use the appliance, provided they are supervised or instructed on how to use it safely, and provided they understand the potential dangers of doing so.
- This appliance may be used by children who are over 3 years old, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance safely, and understand the danger involved in using it. The appliance should not be cleaned and maintenance should not be performed on the appliance by children unless they are at least 8 years old and supervised by an adult. Keep the appliance and its cable out of reach of children under 3 years of age.
- Children should not use the appliance as a toy.
- Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
- Do not move the appliance and do not lift the transparent lid when it is in use.
- Always completely unwind the power cord when using the appliance.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop, and do not allow it to come into contact with hot surfaces.
- Do not cover the yoghurt maker when it is in operation.
- Do not use this appliance:
  - if the plug or power cord are damaged,
  - in the event of a malfunction,
  - if the appliance has been damaged in any way,
  - if it fell in water,
  - if it fell.
- Please take it to a customer service department centre, where it will be inspected and repaired. The user may not perform any repairs.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by your dealer, customer service department or a similarly qualified person, in order to avoid creating a hazard.
- Please turn off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembly, disassembly and cleaning.
- When unplugging the power cord, always pull it out at the plug, do not pull on the cord itself.

- The appliance is likely to become hot when in use, and there may still be some residual heat for a certain time after using the appliance. Please wait for the appliance to cool down completely before cleaning it and/or before using it again.
- This appliance is not designed to be controlled by an external timer or discrete remote control system.
- Some of the appliance's surfaces may become hot when in use. Handle it with care to prevent any risk of burns.
- Never place the yoghurt 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.
- In order to clean surfaces that come into contact with food, please refer to the "Cleaning and Care" section of the user guide.
- Important note: Make sure nothing is spilled on the connector.
- There is a risk of injury if the appliance is not used properly.
- The heating element may remain hot for some time after use.

We thank you for purchasing an Essentiel b brand product. We pay special attention to the **RELIABILITY**, **EASE OF USE** and **DESIGN** of our products. We hope that you will be completely satisfied with this yoghurt maker.

your product

Box contents

- 1 yoghurt maker
- 12 yoghurt pots with coloured lids
- 1 user manual

Technical features

- Voltage: 230 V~ 50/60 Hz
- Power: 21.5 W
- 12 x 200 ml (max) glass pots / 170 ml (usable space) with lids, dishwasher safe
- Electronic timer: 1 to 15 hours
- Auto-off when cycle is complete
- LCD display
- On/off switch

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	NA
Power consumption in standby	0.671 W
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	0 s
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

before initial use

1. Remove all packaging.
2. Thoroughly clean the transparent lid, glass pots and lids with hot, soapy water.
3. Rinse with fresh water and dry thoroughly with a soft cloth.

using the appliance

IMPORTANT:

- The yoghurt maker must be placed on a flat surface away from food processors, domestic appliances and any other sources of vibrations or air currents.
- Use your yoghurt maker in a room with an ambient temperature.
- Do not move the appliance and do not lift the transparent lid when it is in use.

Making natural yoghurts (for 12 pots)

1. Pour 2 natural yoghurts into a bowl then mix them until a liquid and uniform consistency is obtained.
2. While mixing, gradually add 2 litres of whole milk (recommended) or semi-skimmed milk until a uniform consistency is obtained.
3. Divide the mixture into equal quantities in the glass pots.
4. Place the pots without their lids into the yoghurt maker then refer to the “Launching a cycle on the appliance” section.

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

Launching a cycle on the appliance

1. Put the transparent lid on the yoghurt maker.
2. Plug in the yoghurt maker. The screen first displays 88 (Hr / Min) then 00.
3. Select the cycle duration by pressing repeatedly on the **Time** button until the desired duration is reached. You can set the fermentation time to between 1 hour (display: 60 minutes) and 15 hours.
4. Press the **on/off** button to start the program. “Hr” flashes.

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.

5. Preparation begins. The time is counted down in hours on the display screen, then the last hour is counted down in minutes.

When complete

1. The appliance stops automatically at the end of the selected time, the display screen 00 and the appliance go into standby mode. You can also interrupt the cycle by pressing the **on/off**button.
2. Unplug the power cord from the mains and remove the transparent lid from the appliance.
3. Place the yoghurt pots with their lids in the refrigerator for at least 2 hours before serving.
   You can store the yoghurts in the refrigerator for 7 to 10 days maximum.
4. Serve the yogurt any way you want: as it is or by adding, for example, sugar, jam, honey, cereals, chocolate, chopped or mixed fruit, etc.

The coloured lids will help you identify the flavour that you may have added to your yoghurts.

useful operating tips

Choice of milk

- You are advised to use whole milk (for a creamier result) or semi-skimmed milk. Be aware that skimmed milk makes the consistency of the yoghurts more delicate.
- If the milk is already sterilised (UHT), you can use it directly when it is cold.
- If you are using raw milk or pasteurised milk, you should first boil it, wait for it to cool, then remove the skins.

Choice of fermenter

You can use either:

- Natural yoghurt from the supermarket,
- Natural yogurt from a previous production. The yoghurt obtained can be reused up to 7 times as a fermenting base. After that, fresh yoghurt must be used for more active fermentation.
- A freeze-dried fermenter is available in pharmacies or in specialist stores (allow an additional 2 hours for fermentation).

The ferments are activated at a very low temperature (45°C) and die beyond that. This is why you should not boil them with the milk.

Useful information on the yoghurt maker

- You must wait several hours for the yoghurts to form. As a result, we recommend preparing the yoghurts in the evening. The next morning, place the yoghurts in the refrigerator for at least 2 hours before serving them.
- Condensation forms on the lid of the yoghurt maker when it is in use. This is normal. Be careful not to let water drip into the yoghurts when you remove the transparent lid.

Recipe tips

- For thicker yoghurts, you can add powdered milk to the mixture (2 or 3 tablespoons for 1 litre of milk).
- Use a container fitted with a pouring spout to make your mixtures, as it is more practical for pouring liquids into pots.
- You can add crème fraîche to the mixture for a creamier yoghurt.
- You can make savoury sauces to accompany starters: Greek sauce, cucumber, garlic and herbs, basil, tarragon or any other aromatic herbs.

- Fruits must be cooked before being incorporated into the mixture. However, when you plug in your yoghurt maker, all of the yoghurt's ingredients should be cold or at room temperature.
- Fresh, raw fruits often release too much water and the results are not as good as with cooked, drained fruits.
- You can sweeten your yoghurts during preparation or just before eating 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:
- Always unplug the yoghurt maker from the mains before cleaning.
- Never immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.

- You can place all of the components, **except the base**, in the upper rack of the dishwasher.
- Otherwise, clean the components using a soft sponge and warm water with washing up liquid. Rinse with fresh water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Clean the base (if necessary) using a slightly damp sponge and hot soapy water. Rinse with fresh water and dry thoroughly with a soft cloth.

Anwendungshinweise

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE AN EINEM LEICHT ZUGÄNGLICHEN ORT AUF, UM SPÄTER INFORMATIONEN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät wie in der mitgelieferten Bedienungsanleitung angegeben. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.
- Nicht im Freien verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Joghurtbereiters, ob die Spannung in Ihrem Haushalt mit dem Typenschild am Gerät übereinstimmt und ob der Stecker des Netzkabels für die Steckdose geeignet ist.
- Um Stromschlag zu vermeiden, dürfen das Netzkabel, der Stecker und der Joghurtbereiter nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Der Joghurtbereiter muss auf eine ebene Fläche, fern von Küchenmaschinen, Haushaltsgeräten und sonstigen Vibrations- oder Luftzugquellen, platziert werden.

- Stellen Sie das Gerät stets auf eine stabile Fläche, fern von Hitzequellen und vor Wasserspritzern geschützt.
- Das Gerät darf nicht eingebaut und unter bzw. auf einem Wandmöbel, einem Regal oder in der Nähe brennbarer Materialien platziert werden.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder unzureichender Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, unter der Voraussetzung, dass sie es unter Aufsicht verwenden oder Benutzungshinweise für den sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und sich der möglichen Gefahren bewusst sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren verwendet werden, sofern sie von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 3 Jahren auf.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Ziehen Sie stets den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

- Während des Gebrauchs das Gerät nicht verschieben und den transparenten Deckel nicht anheben.
- Wickeln Sie das Stromkabel bei jedem Gebrauch vollständig ab.
- Das Stromkabel darf nicht an einer Tischkante oder einer Arbeitsfläche herunterhängen und nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Der Joghurtbereiter darf während des Gebrauchs nicht bedeckt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht:
  - wenn die Steckdose oder das Netzkabel beschädigt ist,
  - im Fall einer Fehlfunktion,
  - wenn das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist,
  - wenn es ins Wasser gefallen ist,
  - falls Sie das Gerät fallen gelassen haben.
- Bringen Sie es in ein Kundenservicezentrum und lassen Sie es prüfen und reparieren. Der Benutzer darf selbst keine Reparatur ausführen.
- Wenn das Netzteil beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, seinem Kundenservice oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es ab, bevor Sie es unüberwacht lassen, sowie vor dem Zusammenfügen, dem Auseinandernehmen und der Reinigung.

- Beim Abziehen des Kabels ziehen Sie immer am Stecker, nie am Kabel selbst.
- Das Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden und noch einige Zeit nach dem Gebrauch heiß sein. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und/oder erneut benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernsteuerung bestimmt.
- Während des Betriebs können einige Flächen dieses Gerätes heiß werden. Behandeln Sie es sehr vorsichtig, um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie den Joghurtbereiter nie direkt auf den Kühlschrank.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Tauchen Sie beim Reinigen das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Zur Reinigung der Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ der Bedienungsanleitung.
- Warnung: Der Stecker darf nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen.

- Bei unsachgemäßer Benutzung besteht Verletzungsgefahr.
- Die Oberfläche des Heizelements kann noch einige Zeit nach der Verwendung heiß sein.

Sie haben sich für ein Produkt der Marke Essentiel b entschieden, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir legen ganz besonderen Wert auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, die **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und das **DESIGN** unserer Produkte.
Wir hoffen, dass dieser Joghurtbereiter Sie rundum zufriedenstellt.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Joghurtbereiter
- 12 Joghurtgläschen mit farbigen Deckeln
- 1 Bedienungsanleitung

Kenndaten

- Stromversorgung: 230 V~ 50/60 Hz
- Leistung: 21,5 W
- 12 Joghurtgläschen à 200 ml (max.) / 170 ml (Nutzvolumen) mit Deckeln, spülmaschinenfest
- Elektronische Zeitschaltuhr: 1 bis 15 Std.
- Automatische Abschaltung am Ende des Durchgangs
- LCD-Anzeige
- Start/Stopp-Schalter

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	NA
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,671 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	0 s
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie den transparenten Deckel, die Gläschen und die Deckel mit warmem Seifenwasser.
3. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Gebrauch

WICHTIG:

- Der Joghurtbereiter muss auf eine ebene Fläche, fern von Küchenmaschinen, Haushaltsgeräten und sonstigen Vibrations- oder Luftzugquellen, platziert werden.
- Verwenden Sie den Joghurtbereiter bei Raumtemperatur.
- Während des Gebrauchs das Gerät nicht verschieben und den transparenten Deckel nicht anheben.

Zubereitung von Natur-Joghurt (für 12 Gläschen)

1. Geben Sie 2 Becher Natur-Joghurt in eine Schüssel und verrühren Sie sie, bis Sie eine gleichmäßige und flüssige Konsistenz erhalten.
2. Rühren Sie weiter und geben Sie nach und nach 2 Liter Vollmilch (vorzugsweise) oder fettarme Milch hinzu, bis Sie eine homogene Konsistenz erhalten.
3. Verteilen Sie die Zubereitung zu gleichen Mengen in die Gläschen.
4. Stellen Sie die Gläschen ohne Deckel in den Joghurtbereiter und folgen Sie dann den Anweisungen im Abschnitt „Einen Durchgang mit dem Gerät starten“.

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

Einen Durchgang mit dem Gerät starten

1. Setzen Sie den transparenten Deckel auf den Joghurtbereiter.
2. Schließen Sie den Joghurtbereiter an. In der Anzeige erscheint zunächst  und anschließend .
3. Wählen Sie die gewünschte Durchgangsdauer, indem Sie solange auf die Taste **Zeit** drücken, bis die gewünschte Zeit erscheint. Sie können eine Fermentierzeit zwischen 1 Stunde (Anzeige „60 Min“) und 15 Stunden einstellen.
4. Drücken Sie den **Start/Stopp-Knopf**, um das Gerät einzuschalten. In der Anzeige blinkt „Hr“.

> 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.

5. Die Zubereitung beginnt. Die Zeit wird im Display in Stunden angezeigt, die letzte Stunde in Minuten.

Nach dem Gebrauch

1. Nach Ende der gewählten Zeit hält das Gerät automatisch an, in der Anzeige erscheint  und das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Sie können den Durchgang auch unterbrechen, indem Sie die Taste **Start/Stopp** betätigen.
2. Ziehen Sie das Stromkabel und entfernen Sie den transparenten Deckel vom Gerät.
3. Stellen Sie die Joghurt-Gläschen mit Deckel vor dem Verzehr für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
   Sie können den Joghurt im Kühlschrank maximal 7 bis 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
4. Verzehren können Sie den Joghurt nach Geschmack pur oder mit Zucker, Marmelade, Honig, Müsli, Schokolade, Obststückchen oder Obstpüree ...

> Durch die farbigen Deckel erkennen Sie die Joghurt-Gläschen, die Sie aromatisiert haben.

Praktische Hinweise zum Gebrauch

Wahl der Milch

- Verwenden Sie vorzugsweise Vollmilch (für ein cremigeres Ergebnis) oder fettarme Milch. Durch fettarme Milch erhalten Sie weniger festen Joghurt.
- Wenn die Milch bereits sterilisiert ist (UHT), können Sie sie direkt kalt verwenden.
- Wenn Sie Rohmilch oder pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie sie zunächst aufkochen, abkühlen lassen und anschließend die Haut entfernen.

Wahl der Starterkultur (Ferment)

Sie können folgende Starterkulturen verwenden:

- Einen Natur-Joghurt aus dem Einzelhandel,
- einen Natur-Joghurt, den Sie zubereitet haben. Der zubereitete Joghurt kann bis zu 7 Mal als Ferment verwendet werden. Danach muss ein frischer Joghurt mit aktiveren Kulturen verwendet werden.
- Gefriergetrocknetes Ferment aus der Apotheke oder aus dem Fachhandel (die Fermentierung dauert dann 2 Stunden länger).

Die Kulturen werden bei einer sehr geringen Temperatur (45 °C) aktiv und sterben bei höheren Temperaturen. Aus diesem Grund dürfen Sie sie nicht mit der Milch aufkochen.

Hilfreiche Informationen zum Joghurtbereiter

- Die Zubereitung von Joghurt dauert mehrere Stunden. Daher empfehlen wir Ihnen, mit der Zubereitung am Abend zu beginnen. Stellen Sie die Joghurts am nächsten Morgen für mindestens 2 Stunden vor dem Verzehr in den Kühlschrank.
- Während des Gebrauchs bildet sich Kondenswasser am Deckel des Joghurtbereiters. Das ist normal. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht in den Joghurt läuft, wenn Sie den transparenten Deckel entfernen.

Rezept-Tipps

- Für festeren Joghurt können Sie bei der Zubereitung Milchpulver hinzugeben (2-3 Esslöffel auf 1 Liter Milch).
- Verwenden Sie ein Behältnis mit Ausgießer für die Zubereitung, um das Befüllen der Gläschen zu vereinfachen.
- Sie können der Zubereitung Sahne hinzufügen, um einen cremigeren Joghurt zu erhalten.
- Es ist möglich, herzhafte Saucen für Vorspeisen herzustellen: griechische Sauce, mit Gurke, Knoblauch und Kräutern, Basilikum, Estragon oder sonstigen Kräutern.

- Obst muss gegart werden, bevor es der Zubereitung hinzugefügt wird. Wenn Sie Ihren Joghurtbereiter einschalten, müssen allerdingsalle Zutaten des Joghurts kalt sein bzw. Raumtemperatur haben.
- Frisches rohes Obst verliert meist zu viel Wasser und führt zu weniger guten Ergebnissen als gegartes, abgetropftes Obst.
- Sie können Ihren Joghurt bei der Zubereitung oder kurz vor dem Verzehr mit Honig, Rohrzucker, Ahornsirup usw. 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 Instandhaltung

ACHTUNG:
- Ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie den Joghurtbereiter reinigen.
- Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Sie können alle Teile des Gerätes, **mit Ausnahme des Sockels**, im oberen Korb der Spülmaschine reinigen.
- Reinigen Sie die Teile ansonsten mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit Geschirrspülmittel. Spülen Sie sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Sockel (wenn notwendig) mit einem leicht feuchten Schwamm mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.

gebruiksvoorschriften

LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING DOOR ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING OP EEN EENVOUDIG TOEGANKELIJKE PLAATS OM HET LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN.

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend volgens de instructies van deze gebruiksaanwijzing. Er bestaat risico op verwonding in geval van onjuist gebruik.
- Niet gebruiken in de buitenlucht.
- Controleer, alvorens uw yoghurtmaker aan te sluiten, of de elektrische spanning van uw woning overeenkomt met die van het typeplaatje van het apparaat en of de stekker van het stroomsnoer geschikt is voor het stopcontact.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de voedingskabel, de stekker of de yoghurtmaker nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- De yoghurtmaker dient op een vlak oppervlak gezet te worden, uit de buurt van foodprocessors, huishoudelijke apparaten en andere bronnen van trillingen of tocht.

- Zet het apparaat altijd op een stabiel oppervlak, uit de buurt van warmtebronnen en waterspatten.
- Bouw het apparaat niet in en plaats het niet onder of op een wandmeubel, een schap, tegen een muur of in de nabijheid van ontvlambare stoffen.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van wie het lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogen verminderd is, of van wie de ervaring of de kennis onvoldoende zijn, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren daarvan begrepen hebben.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 3 jaar en ouder, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren daarvan begrepen hebben. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene. Bewaar het apparaat en de bijbehorende kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken als speelgoed.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet gebruikt wordt.

- Verplaats het apparaat niet en til de doorzichtige deksel niet op wanneer het apparaat in gebruik is.
- Rol voor elk gebruik het stroomsnoer altijd volledig uit.
- Laat het stroomsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg ervoor dat het snoer niet in contact treedt met warme oppervlakken.
- Dek de yoghurtmaker tijdens de werking niet af.
- Gebruik het toestel niet:
  - als de stekker of het stroomsnoer beschadigd zijn,
  - als het slecht werkt,
  - als het toestel op de een of andere manier beschadigd is,
  - als het in het water is gevallen,
  - als u het hebt laten vallen.
- Laat het apparaat aan een klantenservicedienst zien die het zal inspecteren en repareren. De gebruiker mag zelf geen herstellingen uitvoeren.
- Als het stroomsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit vervangen worden door uw verkoper, diens serviceafdeling of door een erkende vakman om ieder gevaar te voorkomen.
- Gelieve het toestel uit te schakelen en de stekker eruit te trekken voor u het zonder toezicht achterlaat, en voor u het assembleert, uiteen haalt en schoonmaakt.

- Trek, als u de kabel loskoppelt, altijd aan de stekker en niet aan de kabel zelf.
- Het apparaat kan heet worden tijdens het gebruik en gedurende een bepaalde tijd na het gebruik nog heet blijven. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen en/of opnieuw te gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te laten starten met een externe timer of met een afstandsbediening.
- De oppervlakken van dit apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Hanteer het apparaat voorzichtig om gevaar voor brandwonden te voorkomen.
- Zet de yoghurtmaker nooit rechtstreeks in de koelkast.
- Het apparaat moet na het gebruik worden gereinigd. Dompel tijdens de reiniging het stroomsnoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of in een andere vloeistof.
- Raadpleeg voor het reinigen van de oppervlakken die in contact staan met voedingsmiddelen, de rubriek “Reiniging en onderhoud” van de gebruiksaanwijzing.
- Waarschuwing: voorkom lekkage op de aansluiting.
- Er bestaat mogelijk risico op letsel in geval van onjuist gebruik.

- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik gedurende een bepaalde tijd warm blijven.

U hebt een product van het merk Essentiel b gekocht en we danken u daarvoor. Wij besteden veel zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **DESIGN** van onze producten.
Wij hopen dat deze yoghurtmaker volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

Uw product

Inhoud van de verpakking

- 1 yoghurtmaker
- 12 yoghurtpotjes met gekleurde deksel
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische kenmerken

- Voeding: 230 V~ 50/60 Hz
- Vermogen: 21,5 W
- 12 glazen potjes van 200 ml (max.) / 170 ml (nuttig inhoud) met deksels, geschikt voor de vaatwasser
- Elektronische timer: 1 tot 15 uur
- Automatische uitschakeling na afloop van de cyclus
- LCD-scherm
- Aan/Uit schakelaar

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	NA
Stroomverbruik in stand-by	0,671 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	0 s
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakking.
2. Reinig zorgvuldig de doorzichtige deksel, de glazen potjes, de deksels met warm zeepsop.
3. Spoel ze daarna af met schoon water en droog ze zorgvuldig af met een zachte doek.

gebruik

BELANGRIJK:

- De yoghurtmaker dient op een vlak oppervlak gezet te worden, uit de buurt van foodprocessors, huishoudelijke apparaten en andere bronnen van trillingen of tocht.
- Gebruik uw yoghurtmaker in een ruimte op kamertemperatuur.
- Verplaats het apparaat niet en til de doorzichtige deksel niet op wanneer het apparaat in gebruik is.

Bereiding van natuurlijke yoghurt (voor 12 potjes)

1. Giet 2 natuurlijke yoghurtpotjes in een slakom en roer ze om tot een vloeibare en homogene bereiding.
2. Voeg tijdens het roeren geleidelijk 2 liter volle melk (aanbevolen) of halfvolle melk toe tot u een homogene bereiding verkrijgt.
3. Verdeel de bereiding in gelijke hoeveelheden in de glazen potjes.
4. Zet de potjes zonder hun deksel in de yoghurtmaker en raadpleeg vervolgens het hoofdstuk “Starten van een cyclus”.

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

Starten van een cyclus

1. Dek de yoghurtmaker af met de doorzichtige deksel.
2. Sluit de yoghurtmaker aan. Op het scherm wordt eerst 88 (Hr / Min) weergegeven en vervolgens 00.
3. Kies een cyclusduur door achtereenvolgens op de toets **Tijd** te drukken tot de gewenste duur. U kunt een fermentatietijd kiezen tussen 1 uur (weergave “60 min”) en 15 uur.
4. Druk op de toets **aan/uit** om het programma te starten. De weergave “Hr” knippert.

> 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.

5. De bereiding is gaande. De tijd loopt af in uren op het scherm en het laatste uur loopt af in minuten.

Na gebruik

1. Het apparaat stopt automatisch na afloop van de gekozen tijd, het scherm geeft 00 weer en het apparaat gaat over op de slaapstand. U kunt de cyclus ook onderbreken door te drukken op de toets **aan/uit**.
2. Koppel het stroomsnoer af van het stopcontact en verwijder de doorzichtige deksel.
3. Zet de yoghurtpotjes met hun deksel minstens 2 uur in de koelkast alvorens ze te nuttigen.
   U kunt de yoghurt in de koelkast maximaal 7 tot 10 dagen bewaren.
4. Maak de yoghurt naar wens op smaak: natuurlijk of bijvoorbeeld door suiker, jam, honing, granen, chocolade, stukjes of gemengd fruit toe te voegen.

> Met behulp van de kleurdeksels kunt u de aroma’s herkennen die u eventueel aan de yoghurt hebt toegevoegd.

praktische gebruikstips

Keuze van de melk

- Gebruik bij voorkeur volle melk (voor een romiger resultaat) of halfvolle melk. Met halfvolle melk wordt de bereiding minder stevig.
- Als de melk reeds gesteriliseerd is (UHT) kunt u de melk direct koud gebruiken.
- Als u rauwe of gepasteuriseerde melk gebruikt, moet u het eerst aan de kook brengen, wachten tot het afgekoeld is en het vel verwijderen.

Keuze van de yoghurtcultuur

U kunt het volgende gebruiken:

- Natuurlijke yoghurt van de winkel,
- Natuurlijke yoghurt van een voorgaande bereiding. De verkregen yoghurt kan tot 7 maal gebruikt worden als basiscultuur. Daarna dient men verse yoghurt te gebruiken voor een actievere fermentatie.
- Gevriesdroogde yoghurtcultuur, verkrijgbaar bij de apotheek of bij speciaalzaken (reken in dat geval op 2 uur meer voor de fermentatie).

De yoghurtcultuur wordt actief op een zeer lage temperatuur (45 °C) en sterft op een hogere temperatuur. Daarom moet u het niet mee laten koken met de melk.

Nuttige informatie over de yoghurtmaker

- Men moet enkele uren wachten tot de yoghurt gefermenteerd is. Daarom raden wij aan de yoghurt ‘s avonds te bereiden. Zet de volgende ochtend de yoghurt minstens 2 uur in de koelkast alvorens ze te nuttigen.
- Tijdens het gebruik treedt er condensvorming op de deksel van de yoghurtmaker op. Dat is normaal. Pas op dat u het water niet in de yoghurt laat druipen wanneer u de doorzichtige deksel verwijdert.

Recepttips

- Voor een dikkere yoghurt kunt u melkpoeder aan de bereiding toevoegen (2 of 3 eetlepels voor 1 liter melk).
- Gebruik voor uw bereiding een bak met een schenktuit, zodat u de bereiding eenvoudiger in de potjes kunt schenken.
- U kunt room aan de bereiding toevoegen zodat de yoghurt smeuïger wordt.
- Het is mogelijk om hartige sausen te bereiden als voorgerecht: Griekse saus, komkommersaus, knoflooksaus met fijne kruiden, basilicumsaus, dragonsaus of saus met andere aromatische kruiden.

- Fruit moet gekookt zijn om aan de bereiding toegevoegd te kunnen worden. Echter, wanneer u uw yoghurtmaker inschakelt, moeten alle ingrediënten van de yoghurt koud of op kamertemperatuur zijn.
- Rauw, vers fruit bevat vaak teveel water zodat men minder goede resultaten verkrijgt als met uitgelekt gekookt fruit.
- U kunt tijdens de bereiding of net voor het nuttigen de yoghurt zoet maken met honing, rietsuiker, ahornstroop, enz.

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.

schoonmaak en onderhoud

ATTENTIE:

- Haal de stekker van de yoghurtmaker uit het stopcontact alvorens het te reinigen.
- Dompel de stekker, het stroomsnoer en het apparaat nooit onder in water of in een andere vloeistof.

- U kunt alle onderdelen, **met uitzondering van de voet**, in de vaatwasser in het bovenste rek zetten.
- Zo niet kunt u de onderdelen wassen met een zachte spons en warm water met wat afwasmiddel. Spoel de onderdelen daarna af met schoon water en droog ze zorgvuldig af met een zachte doek.
- Reinig de voet (zo nodig) met een licht met warm zeepsop bevochtigde spons. Spoel de onderdelen daarna af met schoon water en droog ze zorgvuldig af met een zachte doek.

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.

Garantie* 2 ans/years Warranty*

*** 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

CE

Art. 8010281
Ref. EYM5

FR Cet appareil se recycle — À DÉPOSER EN MAGASIN ou À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

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

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE