

Yoghurt Maker

Art.no 18-4601 Model MD-1000-UK
44-1088 MD-1000

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. In the event of technical problems or other queries, please contact our Customer Services.

Safety

- Incorrect handling of this yoghurt maker could result in personal injury.
- Always disconnect the yoghurt maker from the mains when it is not in use, during assembly/disassembly or cleaning.
- The yoghurt maker may be used by children aged 8 or over provided they have been instructed in the safe use of the yoghurt maker and that they fully understand the hazards or risks involved.
- Cleaning and maintenance may be carried out by children aged 8 or over, but only under adult supervision. Ensure that the yoghurt maker and its mains lead are kept out of the reach of children under the age of 8.
- Switch the yoghurt maker off and disconnect it from the mains before changing accessories or handling any of the moving parts.
- The yoghurt maker may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capability, lack of experience or knowledge which could jeopardise their safety, provided they have been given proper supervision or instruction regarding the safe use of the product and understand any hazards involved.
- Never let children play with the yoghurt maker.
- Ensure that the product is used with the correct voltage. Refer to the product manufacturer's rating plate.
- To prevent electric shocks, the yoghurt maker and its mains lead should be kept dry.
- Never lay the mains lead over hot surfaces, sharp edges or corners.
- Always disconnect the yoghurt maker from the power supply by holding and pulling the plug. Do not pull the mains lead.
- Make sure that all parts are correctly assembled and that the yoghurt maker is switched off before connecting it to the power supply.
- Never run the yoghurt maker without any ingredients in the container.
- Never use the yoghurt maker in close proximity to heat sources.
- Only use the supplied parts and/or accessories.
- Only use the yoghurt maker for what it was designed for.
- The yoghurt maker is intended for indoor use only.
- Never use sharp objects to pry inside the yoghurt maker.
- Keep hands, hair, clothing and other loose objects away from the yoghurt maker during use, as these can become caught and cause injury.

- The mains lead should be checked regularly. Never use the product if its mains lead or plug is damaged.
- The mains lead must be changed if damaged. This is to prevent the risk of electric shock or fire and should only be carried out by the manufacturer, authorised service facility or a qualified tradesman.

Power plug and cord replacement

If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.

For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour.

If a non-rewireable plug is cut off it must be **DESTROYED IMMEDIATELY**. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.

Before using for the first time

- Hand wash all the detachable parts, the ladle, the lid and the bowl before initial use.
- In order to prepare yoghurt, you will need a litre of milk and some yoghurt bacteria culture.

Choice of milk

- Yoghurt can be made from milk of various fat contents; Skimmed milk (less than 0.1 %), Whole milk (3.5 %) or even other kinds of milk.
- Milk with a higher fat content, such as whole milk (full fat milk), will give the yoghurt a firmer consistency and more flavour.
- It takes 5–10 hours to make yoghurt, depending on the type of milk used and how you want it to taste. You should experiment until you find a combination which meets your taste.

Choice of bacteria culture

- From a shop-bought natural yoghurt with the longest best-before date as possible (freshest).
- From a yoghurt you have made yourself.
- From a freeze-dried culture bought at a health food shop etc.

Operating instructions

Making the yoghurt

1. Heat the milk to 80–85 °C (to kill any other types of unwanted bacteria cultures)
2. Allow the milk to cool down to: 40–45 °C and carefully mix your yoghurt culture into the milk. If using natural yoghurt, mix in about 100 ml yoghurt to 1 litre milk. Fold in carefully with a spoon, do not whisk.
3. Pour the milk-yoghurt mixture into the bowl.
4. Put the lid on the bowl and place the bowl inside the yoghurt maker.
5. Plug the yoghurt maker in and switch it on.

Note:

- Do not move the yoghurt maker while it is switched on.
- Avoid using the yoghurt maker in places which are very dry or which are subject to strong vibrations.

Cooling the yoghurt

1. Remove the lid of the bowl to prevent drops of condensation falling into the yoghurt.
2. Place the bowl of yoghurt in a fridge for at least an hour before it is to be consumed. If you wait for 2 hours, the yoghurt will be firmer.
3. Never store the yoghurt in the fridge for longer than 8–10 days.
4. Never place the entire yoghurt maker in the fridge, only the detachable parts.

Care and maintenance

- Always unplug the yoghurt maker before cleaning it.
- Never immerse the heating unit in water or expose it to moisture. Clean this part by wiping it with a soft, damp cloth.
- The detachable parts should be hand washed.

Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations. If you are unsure how to proceed, contact your local council.

Specifications

Voltage	220–240 V
Wattage	9–11 W
Bowl capacity	1 l

Yoghurtmaskin

Art.nr 18-4601 Modell MD-1000-UK
44-1088 MD-1000

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Säkerhet

- Felaktig användning av maskinen kan medföra personskada.
- Koppla alltid bort maskinen från elnätet när den inte används, när du monterar ihop/isär delarna och när den ska rengöras.
- Maskinen får användas av barn från 8 år om de har fått instruktioner om hur den på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Rengöring och skötsel får utföras av barn från 8 år i vuxens närvaro. Se till att maskinen och dess nätsladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Slå av maskinen och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller handskas med de rörliga delarna.
- Maskinen får användas av personer med någon form av funktionsnedsättning, brist på erfarenhet eller kunskap som skulle kunna äventyra säkerheten, om de har fått instruktioner om hur den på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Låt aldrig barn leka med maskinen.
- Kontrollera att rätt nätspänning används. Se maskinens märkskylt.
- För att undvika elektrisk stöt, skydda maskinen och dess nätsladd från fukt och väta.
- Placera aldrig nätsladden över heta ytor, skarpa kanter eller hörn.
- Koppla aldrig bort maskinen från elnätet genom att dra i nätsladden, dra alltid i stickproppen.
- Se till att maskinens delar är korrekt monterade och att maskinen är avstängd före anslutning till elnätet.
- Använd aldrig maskinen utan innehåll i behållaren.
- Använd aldrig maskinen i närheten av värmekällor.
- Använd endast medföljande tillbehör.
- Använd endast maskinen till det den är avsedd för.
- Maskinen är endast avsedd för inomhusbruk.
- Använd aldrig vassa objekt inuti maskinen.
- Håll undan händer, hår, kläder och annat som kan fastna i maskinen under användning.
- Nätsladden bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig maskinen om nätsladden eller stickproppen är skadade.
- Om nätsladden skadats får den, för att risk för elektrisk stöt eller brand ska undvikas, endast bytas av tillverkaren, dess serviceställe eller av en kvalificerad yrkesman.

Före första användning

- Handdiska de löstagbara delarna, slevan, locken och skålen före första användning.
- För att förbereda yoghurten behöver du en liter mjölk och yoghurtbakteriekultur.

Val av mjölk

- Det går bra att använda mjölk med olika fetthalter, från minimjölk (0,1 %) till standardmjölk (3 %), även andra varianter kan användas.
- Mjölk med lite högre fetthalt, t.ex. standardmjölk, gör att yoghurten får en fastare konsistens och mer smak.
- Det tar ca 5–10 timmar att framställa yoghurten beroende på vilken typ av mjölk som används och hur man vill att den ska smaka. Det bästa är att prova sig fram till ett bra resultat.

Val av bakteriekultur

- Från en naturell yoghurt du köper i matbutiken med så sent bästföredatum som möjligt.
- Från en yoghurt du gjort själv.
- Från en frystorkad bakteriekultur köpt i hälsokostbutik etc.

Användning

Göra yoghurt

1. Värm upp mjölken som ska användas till 80–85 °C (för att ta kål på andra typer av bakteriekulturer som inte ska växa till sig).
2. Låt mjölken svalna till ca 40–45 °C och blanda försiktigt i yoghurtkulturen i mjölken, använd ca 1 dl naturell yoghurt till 1 liter mjölk. Blanda försiktigt med en sked eller liknande, använd inte visp.
3. Häll upp mjölk- och yoghurtblandningen i skålen.
4. Sätt på locket och placera skålen i apparaten.
5. Anslut stickproppen till ett eluttag och starta.

Obs!

- Flytta aldrig apparaten under användning.
- Undvik väldigt torra utrymmen där det förekommer starka vibrationer.

Kylning av yoghurt

1. Ta bort locket för att motverka att kondens droppar ned i skålen.
2. Placera yoghurten i ett kylskåp i minst en timme innan den ska ätas. Om du väntar 2 timmar blir yoghurten fastare.
3. Förvara aldrig yoghurten i ett kylskåp längre än 8–10 dagar.
4. Ställ aldrig hela yoghurtmaskinen i ett kylskåp, endast de löstagbara delarna.

Skötsel och underhåll

- Koppla alltid bort produkten från eluttaget före rengöring.
- Sänk aldrig ned värmedelen i vätska eller utsätt den för fukt. Vid behov torka av denna del med en mjuk och fuktad trasa.
- Handdiska de löstagbara delarna vid rengöring.

Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter. Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

Specifikationer

Spänning	220–240 V
Effekt	9–11 W
Kapacitet i skål	1 l

Yoghurtmaskin

Art.nr. 18-4601 Modell MD-1000-UK
44-1088 MD-1000

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Sikkerhet

- Feil bruk av produktet kan føre til personskader.
- Når produktet ikke er i bruk skal det kobles fra strømmettet. Det skal også kobles fra nettet ved rengjøring og når delene monteres/demonteres.
- Produktet kan brukes av personer over 8 år dersom de har fått instruksjon i hvordan den fungerer og hvilke farer som er forbundet med dette.
- Rengjøring og stell kan utføres av barn fra 8 års alderen med tilsyn av voksne. Påse at produktet og strømkabel oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.
- For skifte av tilbehør og ved behandling av de bevegelige delene skal produktet slås av og strømledningen kobles fra strømmettet.
- Produktet kan benyttes av personer med funksjonshemming, eller manglende erfaring og kunnskap om produktet, dersom noen har lært dem opp i bruken av produktet og forståelse for faren ved bruk av det.
- La aldri barn leke med maskinen.
- Kontroller at spenningen på strømmettet ditt er riktig. Se merkingen på produktet.
- For å unngå elektrisk støt, må strømledningen og apparatet holdes unna fuktighet og vann/væske.
- Sørg for at strømledningen aldri kommer i kontakt med varme flater, eller skarpe kanter og hjørner.
- Apparatet skal aldri kobles fra strømmettet ved å trekke i strømkabelen. Trekk alltid i støpselet.
- Påse at maskinens deler er riktig montert og at maskinen er avslått, før det kobles til strømmettet.
- Bruk aldri maskinen med tom beholder.
- Bruk aldri produktet nær varmekilder.
- Bruk kun det tilbehøret som følger med.
- Bruk produktet kun til det det er beregnet for.
- Produktet er kun beregnet for innendørs bruk.
- Bruk aldri skarpe gjenstander inni maskinen.
- Hold hender, hår, klær og annet som kan sette seg fast i maskinen unna under bruk.

- Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk ikke maskinen dersom strømlledning eller støpsel er skadet.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen fagperson.

Før første gangs bruk

- Alle de avtakbare delene og sleiv, lokk og skål må vaskes før hånd før bruk.
- Som forberedelse til tilberedning av yoghurten trenger du en liter melk og yoghurtbakteriekultur.

Valg av melk

- Man kan bruke melk med varierende fettinnhold, fra skummet melk (fettinnhold på 0,1 %) til helmelk (fettinnhold ca. 3,9 %). Andre varianter melk kan også brukes.
- Melk med litt høyere fettinnhold, som f.eks. standardmelk, gjør yoghurten fastere og mer smakfull.
- Det tar 5–10 timer å fremstille yoghurten, avhengig av hvilken type melk du bruker og hvordan du vil at den skal smake. Prøv deg litt fram for å oppnå den smaken og konsistensen som passer deg.

Valg av bakteriekultur

- Bakteriekultur kan du få av en naturell yoghurt kjøpt i matbutikken. Den bør være så nær «best før»-datoen som mulig.
- Fra yoghurt du har laget selv.
- Fra en frysetørket bakteriekultur kjøpt i helsekostbutikk etc.

Bruk

Slik lages yoghurt

1. Varm opp melken til 80–85 °C. Dette for å drepe andre typer bakteriekulturer som ikke skal dyrkes.
2. Avkjøl melken til ca. 40–45 °C og bland forsiktig yoghurtkulturen inn i melken. Bruk ca. 1 dl naturell yoghurt til 1 liter melk. Bland forsiktig med en sleiv eller liknende. Blandingen må ikke vispes.
3. Hell melke/yoghurtblandingen i bollen.
4. Sett på lokket og plasser bollen i maskinen.
5. Koble støpselet til et strømuttak og start maskinen.

Obs!

- Maskinen må ikke flyttes på mens den er i bruk.
- Unngå svært tørre omgivelser og sterke vibrasjoner.

Avkjøling av yoghurt

1. Fjern lokket fra bollen for at ikke kondens skal dryppe ned i bollen.
2. Plasser yoghurten i et kjøleskap i minst en time før dens skal serveres. Hvis du venter i 2 timer vil yoghurten være enda fastere.
3. Yoghurten bør oppbevares i kjøleskap, men ikke lengre enn i 8–10 dager.
4. Plasser ikke hele yoghurtmaskinen i kjøleskapet, kun de løse delene.

Stell og vedlikehold

- Koble alltid produktet fra strømmettet før rengjøring.
- Motor-/varmedelen må ikke senkes ned i vann eller utsettes for fuktighet. Tørk av ved behov, med en myk, lett fuktet klut.
- Alle de løse delene håndvaskes.

Avfallshåndtering

Når produktet skal kasseres, må det skje i henhold til lokale forskrifter. Hvis du er usikker, ta kontakt med kommunen din.

Spesifikasjoner

Spenning	220–240 V
Effekt	9-11 W
Kapasitet på bollen	1 l

Jogurttikone

Tuotenumero 18-4601 Malli MD-1000-UK
44-1088 MD-1000

Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun.

Turvallisuus

- Jogurttikoneen virheellinen käyttö saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Irrota jogurttikone sähköverkosta aina, kun puhdistat sitä, kiinnität tai irrotat sen osia tai kun et käytä sitä.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää jogurttikonetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja käytön mahdollisista vaaroista.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitteen vain aikuisen valvonnassa. Pidä jogurttikone ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Sammuta jogurttikone ja irrota se sähköverkosta, ennen kuin vaihdat tarvikkeita tai kosket liikkuviin osiin.
- Henkilöt, joilla on fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita tai henkilöt, joilla ei ole riittävästi laitteen käytön turvallisuuteen vaikuttavia taitoja tai kokemusta, saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja käytön mahdollisista vaaroista.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Varmista, että verkkojännite on oikea. Tarkista jännite laitteen kilvestä.
- Älä altista jogurttikonetta tai sen virtajohtoa kosteudelle sähköiskujen välttämiseksi.
- Älä sijoita virtajohtoa kuumien pintojen, terävien reunojen tai kulmien päälle.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, vedä pistokkeesta, älä johdosta.
- Varmista, että jogurttikoneen osat on asennettu oikein ja että kone on sammutettu, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.
- Älä käytä jogurttikonetta, jos säiliö on tyhjä.
- Älä käytä jogurttikonetta lämmönlähteiden läheisyydessä.
- Käytä ainoastaan mukana tulevia tarvikkeita.
- Älä käytä jogurttikonetta muihin kuin sille tarkoitettuihin tehtäviin.
- Laitte on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.
- Älä laita teräviä esineitä jogurttikoneen sisälle.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja muut tarttumisvaaran aiheuttavat esineet loitolla jogurttikoneesta käytön aikana.
- Tarkasta virtajohdon kunto säännöllisesti. Älä käytä jogurttikonetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut.
- Vioittuneen johdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, sen määräämä huoltopiste tai valtuutettu ammattilainen. Näin vähennetään sähköiskujen ja tulipalojen mahdollisuutta.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese koneen irrotettavat osat, kauha, kansi ja kulho käsin ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Tarvitset jogurtin valmistamiseen litran maitoa ja maitohappobakteereja.

Maidon valinta

- Jogurttia voidaan valmistaa rasvaprosenttiltaan hyvinkin erilaisista maidoista. Valmistukseen voidaan käyttää rasvatonta maitoa (0,5 %), kevytmaitoa (1,5 %) tai kulutusmaitoa (3,5 %).
- Maito, jonka rasvapitoisuus on korkeampi, tekee jogurtista koostumukseltaan kiinteämpää ja antaa jogurttiin enemmän makua.
- Jogurtin valmistaminen kestää noin 5–10 tuntia riippuen käytettävästä maidosta ja jogurttiin halutusta mausta. Sopivan valmistusajan löydät kokeilemalla.

Maitohappobakteerin valinta

- Voit käyttää jogurtin pohjana kaupan valmista maustamatonta jogurtia. Valitse pakkaus, jossa on mahdollisimman myöhäinen parasta ennen -päiväys.
- Voit käyttää jogurtin pohjana itse tehtyä jogurtia.
- Voit käyttää jogurtissa myös luontaistuotekaupoissa ja vastaavissa myytävää pakastekuivattua maitohappobakteeria.

Käyttö

Jogurtin valmistaminen

- Lämmitä maito 80–85 °C:een lämpöiseksi, jotta ei-toivotut bakteerit kuolevat.
- Anna maidon jäähtyä noin 40–45 °C:een lämpöiseksi ja sekoita jogurtti/maitohappobakteerit varovasti maitoon. Käytä 1 litraan maitoa noin 1 dl maustamatonta jogurtia. Sekoita varovasti lusikalla tai vastaavalla, älä käytä vispilää.
- Kaada maito-jogurttiseos kulhoon.
- Sulje kansi ja laita kulho jogurttikoneeseen.
- Liitä jogurttikoneen pistoke pistorasiaan ja käynnistä kone.

Huom.!

- Älä siirrä jogurttikonetta käytön aikana.
- Älä sijoita laitetta hyvin kuivaan tilaa äläkä altista sitä voimakkaalle värinälle.

Jogurtin jäähdyttäminen

- Avaa kansi, jotta valmistusvaiheessa tiivistynyt vesi ei valu kulhoon.
- Säilytä jogurtia jääkaapissa vähintään tunnin ajan ennen tarjoilua. Jos annan jogurtin olla jääkaapissa 2 tunnin ajan, jogurtista tulee kiinteämpää.
- Älä säilytä jogurtia jääkaapissa 8–10 päivää kauempaa.
- Laita jääkaappiin ainoastaan irrotettava kulho, älä koko jogurttikonetta.

Puhdistaminen

- Irrota jogurttikone sähköverkosta aina ennen sen puhdistamista.
- Älä upota moottoriosaa veteen, äläkä altista sitä kosteudelle. Kuivaa se tarvittaessa pehmeällä, kostutetulla liinalla.
- Pese irrotettavat osat käsin.

Kierrättäminen

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Tarkempia kierrätysohjeita saat kuntasi jäteneuvonnasta.

Tekniset tiedot

Jännite	220–240 V
Teho	9-11 W
Kulhon tilavuus	1 l

Joghurtmaschine

Art.Nr. 18-4601 Modell MD-1000-UK
44-1088 MD-1000

Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

Sicherheitshinweise

- Fehlerhafte Benutzung des Produktes kann zu Verletzungen führen.
- Bei Nichtbenutzung, Aufbau und Reinigung das Produkt immer vom Stromkreis trennen.
- Das Gerät ist nur dann für Kinder ab 8 Jahren geeignet, wenn diese in die sichere Handhabung eingeführt worden sind und Risiken und Gefahren der Benutzung verstehen.
- Reinigung und Wartung kann von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden. Sicherstellen, dass sich das Gerät und dessen Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.
- Das Gerät abschalten und vom Stromkreis trennen wenn Zubehör ausgetauscht oder bewegliche Teile gehandhabt werden.
- Das Gerät ist für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen nur dann geeignet, wenn diese in die sichere Handhabung eingeführt worden sind und die Risiken und Gefahren der Benutzung verstehen.
- Kein Kinderspielzeug.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit der Betriebsspannung des Gerätes übereinstimmt. Siehe Typenschild des Gerätes.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen das Gerät und das Netzkabel vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.
- Das Netzkabel niemals über heiße Flächen oder scharfe Kanten führen.
- Um das Gerät vom Netz zu trennen immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Sicherstellen, dass alle Teile des Gerätes korrekt montiert sind und dass das Gerät vor dem Anschluss ans Stromnetz ausgeschaltet ist.
- Das Gerät nie ohne Inhalt im Behälter benutzen.
- Das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen betreiben.
- Nur das mitgelieferte Zubehör benutzen.
- Das Gerät nur für den dafür vorgesehenen Zweck benutzen.
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Beim Reinigen des Innern des Geräts niemals scharfe Gegenstände verwenden.

- Hände, Haare, Kleidung und dergleichen beim Betrieb vom Gerät fernhalten.
- Das Netzkabel regelmäßig auf Fehler überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Um Stromschläge oder Feuer zu vermeiden, das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Die abnehmbaren Teile (Schöpfer, Deckel und Schüssel) vor dem ersten Gebrauch von Hand abspülen.
- Zur Zubereitung von Joghurt werden ein Liter Milch und Joghurtkulturen benötigt.

Wahl der Milch

- Es ist möglich, Milch mit unterschiedlichen Fettgehalten zu verwenden, von Magermilch (0,5 %) bis Vollmilch (3,5 %) oder auch andere Varianten.
- Milch mit höherem Fettgehalt, z. B. Vollmilch, verleiht dem Joghurt eine festere Konsistenz und mehr Geschmack.
- Die Herstellung des Joghurts dauert 5–10 Stunden, je nach verwendeter Milchsorte und Geschmackswunsch. Für ein gelungenes Ergebnis am besten Verschiedenes testen.

Wahl der Bakterienkultur

- Von einem Naturjoghurt aus dem Supermarkt mit so langem Haltbarkeitsdatum wie möglich.
- Von einem selbst hergestellten Joghurt.
- Von probiotischen Bakterienkulturen in Pulverform (Ferment), erhältlich im Naturkostladen etc.

Anwendung

Joghurtherstellung

1. Die Milch auf 80–85 °C erhitzen um solche Bakterienkulturen abzutöten, die sich nicht vermehren sollen.
2. Die Milch auf 40–45 °C abkühlen lassen und vorsichtig die Joghurtkultur in die Milch mischen. Für 1 Liter Milch ca. 100 ml Naturjoghurt benutzen. Vorsichtig mit einem Löffel o. Ä. vermischen, keinen Schneebesen verwenden.
3. Die Milch- und Joghurtmischung in die Schüssel gießen.
4. Den Deckel aufsetzen und die Schüssel in das Gerät stellen.
5. Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

Hinweis:

- Das Gerät nie während dem Betrieb bewegen bzw. umsetzen.
- Sehr trockene Flächen vermeiden, an denen starke Vibrationen vorkommen können.

Kühlung des Joghurts

1. Den Deckel entfernen um zu verhindern, dass das Kondenswasser in die Schüssel tropft.
2. Den Joghurt vor dem Verzehr min. eine Stunde lang in den Kühlschrank stellen. Bei einer Kühldauer von 2 Stunden erhält der Joghurt eine festere Konsistenz.
3. Joghurt niemals mehr als 8–10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
4. Niemals die komplette Joghurtmaschine in den Kühlschrank stellen, sondern nur die abnehmbaren Teile.

Pflege und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Die Wärmeeinheit niemals in Wasser tauchen oder Feuchtigkeit aussetzen. Bei Bedarf diesen Geräteteil mit einem weichen, leicht befeuchteten Tuch sauber machen.
- Die abnehmbaren Teile von Hand abwaschen.

Hinweise zur Entsorgung

Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen. Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.

Technische Daten

Betriebsspannung	220–240 V
Leistungsaufnahme	9–11 W
Fassungsvermögen der Schüssel	1 l