

HKoenig

ely70

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso



7 pots yoghurt maker

Yaourtière 7 pots
Joghurtbereiter mit 7 Bechern
7-pot yoghurt maker
Yogurtera de 7 recipientes
Macchina per lo yogurt da 7 vasetti



ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place for future reference.

1. This appliance is designed for domestic use only. Only use the appliance as specified in these instructions for us. Risk of injury if misused.
2. Do not use the appliance outdoors.
3. 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.
4. To avoid electric shock, never immerse the power cord, plug or yoghurt maker in water or any other liquid.
5. 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.
6. Always position the appliance on a stable surface, away from sources of heat and away from water spray.

7. 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.
8. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.
9. 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 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 children under 3 years of age.
10. Children should not use the appliance as toy.
11. Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
12. Always completely unwind the power cord when using the appliance.
13. 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.

14. Do not cover the yoghurt maker when it is in operation.
15. 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
16. Please take it to a customer service department center, where it will be inspected and repaired. The user may not perform any repairs.
17. 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.
18. Please turn off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembly, disassembly and cleaning.
19. When unplugging the power cord, always pull it out at the plug, do not pull on the cord itself.
20. 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.

21. This appliance is not designed to be controlled by an external timer or discrete remote-control system.
22. Some of the appliance's surfaces may become hot when in use. Handle it with care to prevent any risk of burns.
23. Never place the yoghurt maker directly in the refrigerator.
24. The appliance must be cleaned after use.
When cleaning, never immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
25. In order to clean surfaces that come into contact with food, please refer to the "Cleaning and Care" section of the user guide.
26. Important note: make sure nothing is spilled on the connector.
27. There is a risk of injury if the appliance is not used properly.
28. The heating element may remain hot for some time after use.
29. Your appliance has been designed for household use only. It was not designed to be used in the following cases which are not covered by the warranty:
 - in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments,
 - in farm inns,

- by customers of hotels, motels and other residential environments,
- in bed and breakfast type environments.

NAMES OF THE PARTS

Box contents:

- 1 yoghurt maker
- 7 yoghurt pots with lids
- 1 user manual

Appliance description



1. Transparent lid
2. Yoghurt pot lids (x7)
3. Glass yoghurt pots (x7)
4. Base
5. Control panel

Technical features

- Voltage : 230V – 50/60Hz
- Power : 15W
- 7 x 200ml (max) glass pots / 170 ml (usable space) with lids, dishwasher safe
- Electronic timer : 1 to 15 hours
- LCD display
- On/off switch

Before initial use

1. Remove all packaging.
2. Thoroughly clean the transparent lid, glass pots and its lid 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 7 pots)

1. Pour 1 natural yoghurt into a bowl then mix it until a liquid and uniform consistency is obtained.
2. While mixing, gradually add 1 liter of whole milk (recommended) or semi-skimmed milk until a uniform consistency is obtained.
3. Divide the mixture into equal quantities in the glass pot.
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 the yoghurt maker. The screen first displays  then .
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  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 yoghurt any way you want: as it is or by adding, for example, sugar, jam, cereals, chocolate, chopped or mixed fruits, etc.

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 sterilized (UHT), you can use it directly when it is cold.
- If you are using raw milk or pasteurized 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 yoghurt 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 in 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 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 drop 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 liter of milk).

Use a container fitted with a pouring spout to make 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 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 the components, except the base, draining rack and yoghurt pot lids, 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.

CAUTION :



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. 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.
2. Ne pas utiliser à l'extérieur.
3. 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.
4. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la yaourtière dans l'eau ou tout autre liquide.
5. 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.

6. Placez toujours l'appareil sur un support stable, éloigné des sources de chaleur et à l'abri de projections d'eau.
7. 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.
8. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expériences 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 comprenant bien les dangers potentiels.
9. 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'appareil 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.
10. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

11. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.
12. Ne déplacez pas l'appareil et ne soulevez pas le couvercle transparent en cours d'utilisation.
13. Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation lors de l'utilisation.
14. Ne laissez pas prendre le cordon d'alimentation sur le rebord de la table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
15. Ne couvrez pas la yaourtière lorsqu'elle fonctionne.
16. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou la 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.
17. Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
18. 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.

19. Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
20. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. Ne placez jamais la yaourtière directement au réfrigérateur.
25. 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.

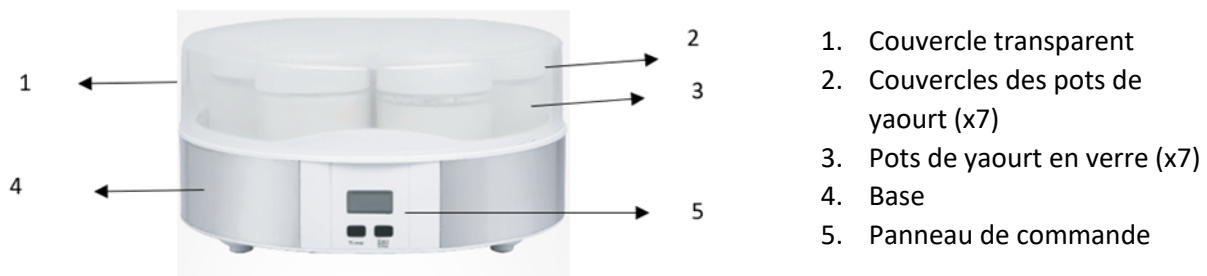
26. Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez-vous référer à la section « Nettoyage et entretien » de la notice.
27. Avertissement : éviter tout déversement sur le connecteur.
28. Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.
29. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.
30. Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes auberges,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.

NOMS DES PIÈCES

Contenu de l'emballage

- 1 yaourtière
- 7 pots de yaourt avec couvercle
- 1 notice d'utilisation

Description de l'appareil



Caractéristiques techniques

- Alimentation : 230V – 50/60 Hz
- Puissance : 15 W
- 7 pots en verre 200ml (max) / 170ml (utiles) avec couvercles, compatibles lave-vaisselle
- Minuterie électronique : 1 à 15h
- Affichage LCD
- Interrupteur marche/arrêt

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages.
2. Nettoyez soigneusement le couvercle transparent, les pots en verre, 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 d'abord  puis .
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  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.

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 et de l'égouttoir, 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.

ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://sav.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bitte Lesen Sie Diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem leicht Zugänglichen Ort auf, um später Informationen Nachschlagen zu können.

1. 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.
2. Nicht im Freien verwenden.
3. 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.
4. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen das Netzkabel, der Stecker und der Joghurtbereiter nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
5. Der Joghurtbereiter muss auf eine ebene Fläche, fern von Küchenmaschinen, Haushaltsgeräten und

sonstigen Vibrations- oder Luftzugquellen, platziert werden.

6. Stellen Sie das Gerät stets auf eine stabile Fläche, fern von Hitzequellen und vor Wasserspritzern geschützt.
7. Das Gerät darf nicht eingebaut und unter bzw. auf einem Wandmöbel, einem Regal oder in der Nähe brennbarer Materialien platziert werden.
8. 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.
9. 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 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.
10. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

11. Ziehen Sie stets den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
12. Während des Gebrauchs das Gerät nicht verschieben und den transparenten Deckel nicht anheben.
13. Wickeln Sie das Stromkabel bei jedem Gebrauch vollständig ab.
14. Das Stromkabel darf nicht an einer Tischkante oder einer Arbeitsfläche herunterhängen und nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
15. Der Joghurtbereiter darf während des Gebrauchs nicht bedeckt werden.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht:
 - Wenn die Steckdose oder 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.
17. Bringen Sie es in ein Kundenservicezentrum und lassen Sie es prüfen und reparieren. Der Benutzer darf selbst keine Reparatur ausführen.
18. Wenn das Netzteil beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundenservice oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.

19. Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es ab, bevor Sie es unüberwacht lassen, sowie vor dem Zusammenfügen, dem Auseinandernehmen und der Reinigung.
20. Beim Abziehen des Kabels ziehen Sie immer am Stecker, nie am Kabel selbst.
21. 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.
22. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernsteuerung bestimmt.
23. Während des Betriebs können einige Fläche dieses Gerätes heiß werden. Behandeln Sie es sehr vorsichtig, um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
24. Stellen Sie den Joghurtbereiter nie direkt auf den Kühlschrank.
25. 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.
26. Zur Reinigung der Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, lesen Sie

bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ der Bedienungsanleitung.

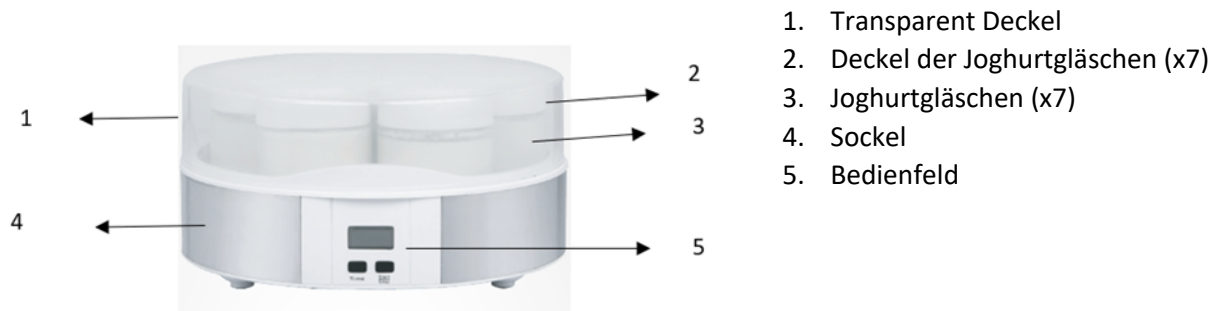
27. Warnung: Der Stecker darf nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen.
28. Bei unsachgemäßer Benutzung besteht Verletzungsgefahr.
29. Die Oberfläche des Heizelements kann noch einige Zeit nach der Verwendung heiß sein.
30. Ihr Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es wurde nicht für die Verwendung in den folgenden Fällen entwickelt, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
 - in Küchenbereichen, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen beruflichen Umgebungen vorbehalten sind,
 - in Bauerngasthöfen,
 - von Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
 - in Umgebungen vom Typ Bed & Breakfast.

BEZEICHNUNG DER TEILE

Verpackungsinhalt

- 1 Joghurtbereiter
- 7 Joghurtgläschen mit Deckeln
- 1 Bedienungsanleitung

Beschreibung des Geräts



Kenndaten

- Stromversorgung: 230 V ~ 50/60Hz
- Leistung: 15 W
- 7 Joghurtgläschen 200 ml / 170 ml (Nutzvolumen) mit Deckeln, spülmaschinenfest
- Elektronische Zeitschaltuhr: 1 bis 15 Std.
- LCD-Anzeige
- Start/Stop-Schalter

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Reingingen Sie den transparenten Deckel, die Gläschen, die Deckel mit warmem Seifenwasser.
3. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab um 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 Joghurt bereiter bei Raumtemperatur.
- Während des Gebrauchs das Gerät nicht verschieben und den transparenten Deckel nicht anheben.

Zubereitung von Natur-Joghurt (für 7 Gläschen)

1. Geben Sie 1 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 1 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 Fermentier Zeit 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 Kernigkeit 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, Obststücken oder Obstpüree...

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 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 der Joghurtbereiter. 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 einen Behälter 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 allerdings alle 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 Ihrem nächsten Joghurt verwenden.
- Sie können Molke bei der Zubereitung von Crêpes, Brot, Hefengebäck 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 und des Tropfsiebes, 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.

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEID INSTRUCTIES

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

1. 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.
2. Niet gebruiken in de buitenlucht.
3. Controleer, voor dat u uw yoghurtmaker aan te sluit, 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.
4. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de voedingskabel, de stekker of de yoghurtmaker nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen.
5. De yoghurtmaker dient op een vlak oppervlak gezet te worden, uit de buurt van foodprocessors,

huishoudelijke apparaten en andere bronnen van trillingen of tocht.

6. Zet het apparaat altijd op een stabiel oppervlak, uit de buurt van warmtebronnen en waterspatten.
7. Bouw het apparaat niet in en plaats het niet onder of op een wandmeubel, een schap, tegen een muur of in de buurt van ontvlambare storten.
8. 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 betredende het veilige gebruik van het apparaat en de potentiële gevaren daarvan begrepen hebben.
9. 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.
10. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken als speelgoed.

11. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet gebruikt wordt.
12. Verplaats het apparaat niet en til de doorzichtige deksel niet op wanneer het apparaat in gebruik is.
13. Rol voor elk gebruik het stroomsnoer altijd volledig uit.
14. 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.
15. Dek de yoghurtmaker tijdens de werking niet af.
16. 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.
17. Laat het apparaat aan een klantenservicedienst zien die het zal inspecteren en repareren. De gebruiker mag zelf geen herstellingen uitvoeren.

18. 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.
19. 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.
20. Trek, als u de kabel loskoppelt, altijd aan de stekker en niet aan de kabel zelf.
21. 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.
22. Dit apparaat is niet bedoeld om te laten starten met een externe timer of met een afstandsbediening.
23. De oppervlakken van dit apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Hanteer het apparaat voorzichtig om gevaar voor brandwonden te voorkomen.
24. Zet de yoghurtmaker nooit rechtstreeks in de koelkast.
25. 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.

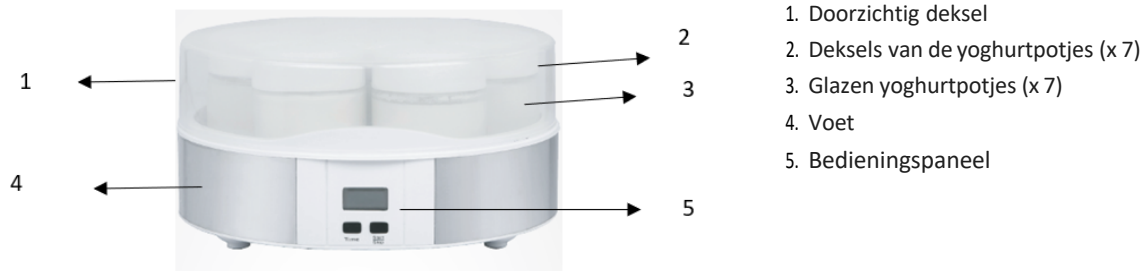
26. Raadpleeg voor het reinigen van de oppervlakken die in contact staan met voedingsmiddelen, de rubriek “Reiniging en onderhoud” van de gebruiksaanwijzing.
27. Waarschuwing: voorkom lekkage op de aansluiting.
28. Er bestaat mogelijk risico op letsel in geval van onjuist gebruik.
29. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik gedurende een bepaalde tijd warm blijven.
30. Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen die niet door de garantie worden gedekt:
 - in voor personeel gereserveerde keukenruimten in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
 - in boerenherbergen,
 - door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen,
 - in bed & breakfast-achtige omgevingen.

NAMEN VAN DE ONDERDELEN

Inhoud van de verpakking:

- 1 yoghurtmaker
- 7 yoghurtpotjes met deksel
- 1 gebruiksaanwijzing

Beschrijving van het apparaat



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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakking.
2. Reinig zorgvuldig de doorzichtige deksel, de glazen potjes, de deksel daarvan 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 kamer- temperatuur.
- Verplaats het apparaat niet en til de doorzichtige deksel niet op wanneer het apparaat in gebruik is.

Bereiding van natuurlijke yoghurt (voor 7 potjes)

1. Giet 1 natuurlijke yoghurtpotjes in een slakom en roer ze om tot een vloeibare en homogene bereiding.
2. Voeg tijdens het roeren geleidelijk 1 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 **00** vervolgens
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 smerigheid van yoghurt 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.

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 verwijdt.

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 schenkruit, 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 te veel 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 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 ONDERHOOD

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 en de druipbak, 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.

ATTENTIE:

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPAÑOL

Instrucciones de uso

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

1. Este electrodoméstico se ha concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilice el electrodoméstico tal y como se describe en este manual. Riesgo de lesiones por uso indebido.
2. No utilizar al aire libre.
3. Antes de conectar la yogurtera, compruebe que la tensión eléctrica de su hogar corresponde a la indicada en la placa de características del aparato y que el enchufe del cable de alimentación es adecuado para la toma de corriente.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe o la yogurtera en agua u otro líquido.
5. La yogurtera debe ubicarse sobre una superficie plana alejada de robots de cocina, aparatos eléctricos domésticos y otras fuentes de vibración o corrientes de aire.
6. Coloque siempre el aparato sobre un soporte estable, alejado de fuentes de calor y protegido de las salpicaduras de agua.
7. No clave el aparato y no lo coloque debajo y encima de

un mueble elevado, una estantería, contra la pared o cerca de materiales inflamables.

8. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, o cuya experiencia o conocimientos sean insuficientes, siempre que sean supervisadas o hayan sido formadas en el uso seguro del equipo y hayan comprendido plenamente sus posibles riesgos.
9. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 3 años, siempre y cuando estén supervisados o hayan sido recibido instrucciones sobre el uso seguro del mismo y tengan una clara comprensión del peligro que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
10. Los niños no deben usar el electrodoméstico como un juguete.
11. Desenchufe el electrodoméstico cuando no lo utilice.
12. No mueva el aparato ni levante la tapa transparente durante su uso.
13. Desenrolle siempre el cable de alimentación por completo durante su uso.
14. Evite que el cable cuelgue del borde de la mesa o superficie de trabajo y evite que entre en contacto con superficies calientes.

15. No cubra la yogurtera durante su funcionamiento.
16. No utilice el electrodoméstico:
 - si el enchufe o el cable están dañados,
 - en caso de mal funcionamiento,
 - si se ha dañado de alguna manera,
 - si se ha caído al agua,
 - si se le ha caído.
17. Llévelo al servicio técnico para su inspección y reparación. Las reparaciones no pueden ser realizadas por el usuario.
18. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el distribuidor, el servicio técnico o por una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
19. Apague y desenchufe el electrodoméstico si no puede vigilarlo mientras esté en funcionamiento, así como antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.
20. Al desconectar el cable, siempre tire de él desde el enchufe, no tire del cable.
21. El aparato es susceptible de calentar durante su utilización y desprender un calor residual durante cierto tiempo tras su uso. Espere a que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo o de volver a utilizarlo.
22. Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto.

23. Es probable que las superficies de este electrodoméstico se calienten durante el uso. Manipúlelo con precaución para evitar cualquier riesgo de quemaduras.
24. No coloque nunca la yogurtera directamente en la nevera.
25. Debe limpiar el aparato después de cada uso. Durante la limpieza, no sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en el agua ni en ningún otro líquido.
26. Para limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección «Limpieza y mantenimiento» del manual.
27. Aviso: procure no derramar nada sobre el conector.
28. Existe un riesgo potencial de lesiones si se usa incorrectamente.
29. La superficie del elemento calefactor puede permanecer caliente un tiempo después de su uso.
30. Su aparato ha sido diseñado para uso doméstico únicamente. No fue diseñado para usarse en los siguientes casos que no están cubiertos por la garantía:
 - en áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,
 - en posadas agrícolas,

- por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales,
- en entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Su producto

Contenido del paquete

- 1 yogurtera
- 7 recipientes de yogur con tapas
- 1 manual de instrucciones

Descripción del electrodoméstico



1. Tapa transparente
2. Tapas de recipientes de yogur (x 7)
3. Recipientes de vidrio para yogur (x 7)
4. Base
5. Panel de control

Características técnicas

- Alimentación: 230 V- 50/60 Hz
- Potencia: 15 W
- 7 frascos de vidrio de 200 ml (máx.) / 170 ml (útiles) con tapas aptas para lavavajillas
- Temporizador electrónico: 1 a 15 horas
- Pantalla LCD
- Botón «Encendido/Apagado»

Antes del primer uso

1. Retire todo el embalaje.
2. Limpie con cuidado la tapa transparente, los recipientes de vidrio, sus tapas con agua caliente y jabón.
3. Enjuague con agua limpia y, a continuación, seque bien con un paño suave.

Uso

IMPORTANTE

- La yogurtera debe ubicarse sobre una superficie plana alejada de robots de cocina, electrodomésticos y otras fuentes de vibración o corrientes de aire.
- Utilice la yogurtera en una sala a temperatura ambiente.
- No mueva el aparato ni levante la tapa transparente durante su uso.

Preparar los yogures naturales (7 recipientes)

1. Vierta 1 yogures naturales en una ensaladera, a continuación, mézclelos hasta obtener una consistencia líquida y homogénea.
2. Añada progresivamente a la mezcla 1 litros de leche entera (recomendado) o semidesnatada hasta obtener una consistencia homogénea.
3. Reparta el preparado a partes iguales en los recipientes de vidrio.
4. Coloque los recipientes sin la tapa en la yogurtera y, a continuación, consulte la sección «Iniciar un ciclo en el aparato».

Puede aromatizar sus yogures. Consulte la sección «Consejos para recetas» del manual.

Iniciar un ciclo en el aparato

1. Cubra la yogurtera con la tapa transparente.
2. Conecte la yogurtera. La pantalla muestra primero **88** y después **00**.
3. Seleccione una duración de ciclo pulsando sucesivamente la tecla Temps hasta configurar la duración deseada. Puede ajustar un tiempo de fermentación comprendido entre 1 hora (marcador «60 min.») y 15 horas.
4. Pulse el botón de **encendido/apagado** para poner en marcha el programa. La indicación «Hr» parpadea.

Se necesitan un mínimo de 9 horas con leche entera o 12 horas con leche desnatada para hacer un yogur suficientemente firme. No obstante, puede variar el tiempo de fermentación según sus preferencias de sabor y textura. La suavidad del yogur de la duración de la fermentación y de la calidad de los fermentos durante la preparación

5. Ha comenzado la preparación. El tiempo se descuenta en horas en la pantalla de visualización y la última hora se descuenta en minutos.

Después de su uso

1. El electrodoméstico deja de funcionar automáticamente cuando acaba de tiempo seleccionado, la pantalla **00** y el aparato se ponen en modo de espera. Puede interrumpir el ciclo pulsando la tecla de apagado/encendido.
2. Desconecte el cable de alimentación del enchufe y retire la tapa transparente del electrodoméstico.

3. Coloque los recipientes de yogur con la tapa en la nevera durante 2 horas como mínimo antes de su degustación.
Puede conservar los yogures en la nevera de 7 a 10 días como máximo.
4. Durante la degustación, puede adaptar el yogur a su gusto: solo o añadiendo por ejemplo azúcar, mermelada, miel, cereales, chocolate, fruta en trozos o mezclada...

Consejos prácticos de uso

Elección de la leche

- Preferentemente, utilice leche entera (para un resultado más cremoso) o leche semidesnatada. Sepa que la leche desnatada provoca que los yogures tengan menos consistencia.
- Si la leche ya está esterilizada (UHT), puede utilizarla directamente en frío.
- Si va a utilizar leche cruda o leche pasteurizada, deberá hervirla primero, esperar a que se enfríe y eliminar la nata.

Elección del fermento

Puede utilizar:

- Un yogur natural comercial.
- Un yogur natural de un proceso de fabricación anterior. El yogur obtenido puede ser reutilizado hasta 7 veces como base de fermentación. Más allá de eso, debe utilizarse un yogur fresco para los fermentos más activos.
- Un fermento liofilizado disponible en farmacias o tiendas especializadas (dejar 2 horas más para la fermentación).

Los fermentos se activan a una temperatura muy baja (45 °C) y mueren después. Esta es la razón por la que no debe hervirlos con la leche.

Información útil sobre la yogurtera

- Hay que esperar varias horas a que los yogures se formen. Por este motivo, recomendamos preparar los yogures por la noche. Por la mañana, reserve los yogures en la nevera 2 horas como mínimo antes de degustarlos.
- La condensación se forma en la tapa de la yogurtera durante su uso. Es normal. Tenga cuidado y no permita que el agua gotee en el yogur al retirar la tapa transparente.

Consejos para recetas

- Para obtener yogures más consistentes, se puede añadir leche en polvo a la preparación (2 o 3 cucharadas para 1 litro de leche).
- Para elaborar sus preparaciones, utilice un recipiente con pico ya que es más práctico para verter líquidos en los frascos.

- Se puede añadir crema fresca a la preparación para obtener un yogur más cremoso.
- Es posible preparar salsas saladas para acompañar los entrantes: salsa griega, salsa de pepino, ajo y hierbas, albahaca, estragón o de otras hierbas aromáticas.
- Debe cocer la fruta para incorporarla a la preparación. Sin embargo, cuando enchufe su yogurtera, todos los ingredientes que la componen deben estar fríos o a temperatura ambiente.
- La fruta fresca cruda a menudo desprende demasiada agua y da peores resultados que la fruta cocida escurrida.
- Puede endulzar su yogur durante la preparación o justo antes de comerlo con miel, azúcar de caña, sirope de arce, etc.

El suero:

- Se encuentra en la superficie del yogur. Es un líquido residual rico en lactosa, proteínas, vitaminas y minerales.
- Puedes beber suero de leche normal para disfrutar de sus beneficios.
- Puede reutilizarlo en su próximo lote de yogures.
- Puede reutilizarlo al preparar pan, crepes, bollos, etc. como sustituto del agua o la leche.
- El suero de leche se puede guardar durante 2 o 3 días en el refrigerador.

Limpieza y mantenimiento

ATENCIÓN

- Desenchufe la yogurtera del enchufe antes de limpiarla.
- No sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en el agua ni en ningún otro líquido.
- Puede colocar todos los componentes, excepto la base y la bandeja escurridora, en la bandeja superior del lavavajillas.
- De lo contrario, límpielos con una esponja suave y agua caliente con un producto para lavar platos. Enjuague con agua limpia y, a continuación, seque bien con un paño suave.
- Limpie la base (si es necesario) con una esponja ligeramente humedecida con agua tibia y jabón.

Enjuague con agua limpia y, a continuación, seque bien con un paño suave.

ATENCIÓN :



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://assistenza.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle in un luogo sicuro per future consultazioni.

1. Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Utilizzare l'apparecchio solo come specificato in queste istruzioni. Rischio di lesioni in caso di uso improprio.
2. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
3. Prima di collegare la tua yogurtiera, assicurarsi che la tensione della rete domestica corrisponda a quella specificata sulla targhetta dati della yogurtiera e che la spina di rete sia compatibile con la presa a muro.
4. Per evitare scosse elettriche, non immergere mai cavo, spina o yogurtiera in acqua o altri liquidi.
5. La yogurtiera deve essere posizionata su una superficie piana lontano da robot da cucina, elettrodomestici e altre fonti di vibrazioni o correnti d'aria.

6. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, lontano da fonti di calore e lontano da spruzzi d'acqua.
7. Non inserire l'apparecchio in una nicchia e non posizionarlo sotto o sopra un pensile, una mensola contro una parete o vicino a materiali infiammabili.
8. Le persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono compromesse o la cui esperienza o conoscenza non sono sufficienti possono utilizzare l'apparecchio, a condizione che siano supervisionate o istruite sull'uso in sicurezza e che comprendano i potenziali pericoli.
9. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 3 anni, a condizione che siano supervisionati o istruiti su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano il pericolo connesso al suo utilizzo. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati da un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni.
10. I bambini non devono usare l'apparecchio come un giocattolo.
11. Scollegare l'apparecchio dalla rete quando non è in uso.

12. Non spostare l'apparecchio e non sollevare il coperchio trasparente quando è in uso.

13. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione quando si utilizza l'apparecchio.

14. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o piano di lavoro e non permettere che entri in contatto con superfici calde.

15. Non coprire la yogurtiera quando è in funzione.

16. Non utilizzare questo apparecchio:

- Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati,
- In caso di malfunzionamento,
- Se l'apparecchio è stato danneggiato in qualche modo,
- Se è caduto in acqua,
- Se è caduto

17. Si prega di portarlo in un centro di assistenza clienti, dove verrà ispezionato e riparato. L'utente non può eseguire alcuna riparazione.

18. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal rivenditore, dall'assistenza clienti o da una persona altrettanto qualificata, per evitare di creare un pericolo.

19. Spegner e scollegare l'apparecchio prima di lasciarlo incustodito e prima di montarlo, smontarlo e pulirlo.

20. Quando si scollega il cavo di alimentazione, estrarlo sempre dalla spina, non tirare il cavo stesso.

21. È probabile che l'apparecchio si surriscaldi durante l'uso e potrebbe esserci ancora del calore residuo per un certo tempo dopo l'uso dell'apparecchio. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo e/o prima di riutilizzarlo.

22. Questo apparecchio non è progettato per essere controllato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto.

23. Alcune superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso. Maneggiarlo con cura per evitare qualsiasi rischio di ustione.

24. Non mettere mai la yogurtiera direttamente nel frigorifero.

25. L'apparecchio deve essere pulito dopo l'uso. Durante la pulizia, non immergere mai il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

26. Per pulire le superfici che entrano in contatto con gli alimenti, fare riferimento alla sezione "Pulizia e cura" della guida per l'utente.

27. Nota importante: assicurarsi che nulla venga versato sul connettore.

28. Esiste il rischio di lesioni se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente.

29. L'elemento riscaldante può rimanere caldo per un po' di tempo dopo l'uso.

30. L'apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Non è stato progettato per essere utilizzato nei seguenti casi non coperti dalla garanzia:

- nelle aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali,
- nelle locande dell'agriturismo,
- da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali,
- in ambienti tipo bed and breakfast.

NOMI DELLE PARTI

Contenuto della confezione:

- 1 yogurtiera
- 7 vasetti da yogurt con coperchio
- 1 manuale utente



-

1. Coperchio trasparente
2. Coperchi per vasetti di yogurt (x7)
3. Vasetti yogurt in vetro (x7)
4. Base
5. Pannello di controllo

Caratteristiche tecniche

- Voltaggio: 230V – 50/60Hz
- Potenza: 15 W
- 7 vasetti di vetro da 200 ml (max) / 170 ml (spazio utile) con coperchi, lavabili in lavastoviglie
- Timer elettronico: da 1 a 15 ore
- display LCD
- Interruttore di accensione/spegnimento

PRIMA DELL'USO INIZIALE

4. Rimuovere tutti gli imballaggi.
5. Pulisci accuratamente il coperchio trasparente, le pentole di vetro, i coperchi con acqua calda e sapone.
6. Risciacquare con acqua dolce e asciugare bene con un panno morbido.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

IMPORTANTE

- La yogurtiera deve essere posizionata su una superficie piana lontano da robot da cucina, elettrodomestici e altre fonti di vibrazioni o correnti d'aria.
- Usa la tua yogurtiera in una stanza a temperatura ambiente.
- Non spostare l'apparecchio e non sollevare il coperchio trasparente quando è in uso.

Fare lo yogurt naturale (per 7 vasetti)

5. Versare 1 yogurt naturale in una ciotola quindi mescolare fino ad ottenere una consistenza liquida e uniforme.
6. Mescolando, aggiungere gradualmente 1 litro di latte intero (consigliato) o parzialmente scremato fino ad ottenere una consistenza uniforme.
7. Dividere il composto in quantità uguali nei vasetti di vetro.
8. Inserire le pentole senza coperchio nella yogurtiera, quindi fare riferimento alla sezione «Avvio di un ciclo sull'apparecchio».

È possibile aromatizzare i tuoi yogurt. Fare riferimento alla sezione « Suggerimenti per le ricette » in queste istruzioni.

Avvio di un ciclo sull'apparecchio

6. Mettere il coperchio trasparente sulla yogurtiera.
7. Collegare la yogurtiera. Viene visualizzato per primo lo schermo  poi



8. Selezionare la durata del ciclo premendo ripetutamente il pulsante Time fino al raggiungimento della durata desiderata. È possibile impostare il tempo di fermentazione tra 1 ora (display: 60 minuti) e 15 ore.
9. Premere il pulsante on/off per avviare il programma. « Hr » lampeggia.

Occorrono almeno 9 ore con latte intero o 12 ore con latte scremato per fare uno yogurt sufficientemente sodo. Tuttavia, è possibile variare il tempo di fermentazione in base alle proprie preferenze di gusto e consistenza. La morbidezza dello yogurt dipendono dal tempo di fermentazione e dalla qualità dei fermenti utilizzati durante la preparazione.

10. Iniziare la preparazione. Il tempo viene contato alla rovescia in ore sullo schermo del display, quindi l'ultima ora viene contata in minuti.

Al termine

5. L'apparecchio si ferma automaticamente allo scadere del tempo selezionato, il display segna  e l'apparecchio va in modalità standby. È inoltre possibile interrompere il ciclo premendo il pulsante di accensione/spegnimento.
6. Scollegare il cavo di alimentazione dalla rete e rimuovere il coperchio trasparente dall'apparecchio.
7. Riporre i vasetti dello yogurt con i loro coperchi in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.
È possibile conservare gli yogurt in frigorifero per 7-10 giorni al massimo.
8. Servire lo yogurt come preferito: tal quale o aggiungendo ad esempio zucchero, marmellata, cereali, cioccolato, frutta a pezzi o mista, ecc.

UTILI SUGGERIMENTI OPERATIVI

Scelta del latte

- Si consiglia di utilizzare latte intero (per un risultato più cremoso) o parzialmente scremato. Tieni presente che il latte scremato rende più delicata la consistenza degli yogurt.
- Se il latte è già sterilizzato (UHT), è possibile usarlo direttamente quando è freddo.
- Se stai usando latte crudo o pastorizzato, dovresti prima bollirlo, aspettare che si raffreddi, quindi togliere la parte in superficie.

Scelta del fermentatore

È possibile usare:

- Yogurt naturale del supermercato.

- Yogurt naturale di precedente produzione. Lo yogurt ottenuto può essere riutilizzato fino a 7 volte come base di fermentazione. Successivamente, lo yogurt fresco deve essere utilizzato per una fermentazione più attiva.
- Un fermentatore liofilizzato è disponibile in farmacia o nei negozi specializzati (consentire ulteriori 2 ore per la fermentazione).

I fermenti si attivano a una temperatura molto bassa (45°C) e muoiono oltre. Per questo dovresti farli bollire con il latte.

Informazioni utili sulla yogurtiera

- È necessario attendere diverse ore affinché gli yogurt si formino. Per questo consigliamo di preparare gli yogurt la sera. La mattina dopo mettete gli yogurt in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirli.
- Quando l'apparecchio è in uso, si forma della condensa sul coperchio della yogurtiera. È normale. Fare attenzione a non far cadere acqua negli yogurt quando si rimuove il coperchio trasparente.

Suggerimenti per le ricette

Per yogurt più densi, è possibile aggiungere al composto latte in polvere (2 o 3 cucchiaini per 1 litro di latte).

Per preparare gli impasti utilizzare un recipiente munito di beccuccio versatore, in quanto è più pratico versare liquidi nei vasetti.

È possibile aggiungere la panna da cucina al composto per uno yogurt più cremoso.

Si possono realizzare salse salate per accompagnare gli antipasti: salsa greca, cetriolo, aglio, ed erbe aromatiche, basilico, dragoncello o altre erbe aromatiche.

La frutta deve essere cotta prima di essere incorporata al composto. Tuttavia, quando si collega la yogurtiera, tutti gli ingredienti dello yogurt devono essere freddi o a temperatura ambiente.

I frutti freschi e crudi spesso rilasciano troppa acqua e i risultati non sono buoni come quando i frutti sono cotti e scolati.

È possibile addolcire i tuoi yogurt durante la preparazione o appena prima di mangiarli con miele, zucchero di canna, sciroppo d'acero, ecc.

Siero:

Si trova sul fondo dello scolaforma o sulla superficie degli yogurt. È un liquido residuo ricco di proteine del lattosio, vitamine e minerali.

- È possibile bere siero di latte naturale per godere dei suoi benefici.

- È possibile riutilizzarlo per il tuo prossimo lotto di yogurt.
- È possibile riutilizzarlo per fare frittelle, pane, brioche, ecc. Per sostituire acqua o latte.
- Il siero si conserva per 2 o 3 giorni in frigorifero.

PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVERTIMENTO:

Scollegare sempre la yogurtiera dalla rete elettrica prima di pulirla.

Non immergere mai il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

È possibile posizionare tutti i componenti, tranne la base, lo scolaforma e i coperchi delle yogurtiere, nel cestello superiore della lavastoviglie.

In caso contrario, pulire i componenti con una spugna morbida e acqua calda con detersivo per piatti. Risciacquare con acqua dolce e asciugare bene con un panno morbido.

Pulire la base (se necessario) usando una spugna leggermente umida e acqua calda e sapone.

Risciacquare con acqua dolce e asciugare bene con un panno morbido.

ATTENZIONE :

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://sac.hkoenig.com/> - Tél: +33 1 64 67 00 05



FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !