

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Joghurtgerät (D)
Instructions for use	Yoghurt maker (GB)
Mode d'emploi	Yaourtière (F)
Gebruiksaanwijzing	Yoghurtmaker (NL)
Instrucciones de uso	Yogurtera (E)
Manuale d'uso	Yogurtiera (I)
Brugsanvisning	Yoghurtmaskine (DK)
Bruksanvisning	Yoghurtmaskin (S)
Käyttöohje	Jogurttikone (FIN)
Instrukcja obsługi	Jogurtownica (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Παρασκευαστής γιαουρτιού (GR)
Руководство по эксплуатации	Йогуртница (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Memoscheibe
2. Gehäusedeckel
3. Löffel
4. Gehäuse
5. Kontrollleuchte
6. Typenschild und Kabelaufwicklung (Geräteunterseite)
7. Anschlussleitung (Geräterückseite)
8. Behälter
9. Behälterdeckel

Sicherheitshinweise

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht unter anderem Erstickungsgefahr!
- **Den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der

Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.

- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.

Zutaten

Für die Joghurt-Zubereitung ist eine entsprechende Menge Milch und zum Auslösen des Vorganges ein natürlicher frischer Joghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) erforderlich. Anstelle des frischen Joghurts kann auch eine Joghurt-Reinzucht-Kultur in Form von käuflichem Joghurt-Pulver angesetzt werden. Joghurt-Pulver gibt es z.B. in Reformhäusern. Grundsätzlich lässt sich jede Milch verwenden. Am besten eignet sich homogenisierte Milch (H-Milch). Jede andere Milch sollte kurzzeitig auf ca. 90°C (kurz vor dem Kochen) erhitzt und wieder auf 30°C abgekühlt werden.

Zubereitung

- Geben Sie 2 Teelöffel (ca. 10 ml) von natürlichem frischem Joghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) und ca. 900 ml zimmerwarme Milch in den Behälter.
- Vermischen Sie den Joghurt-Brei gut mit der Milch.
- Die Zubereitungszeit beträgt ca. 8 Stunden.
- Bei Verwendung von nicht erwärmter Milch (dem Kühlschrank entnommene

abgekühlte Milch) verlängert sich die Zubereitungszeit auf ca.10 Stunden.

- Anstelle des Frischjoghurts kann auch Joghurt-Pulver verwendet werden, das nach den Angaben des Herstellers verwendet wird.

Merkskala

Zum leichteren Merken kann der Anfang oder das Ende der Reifezeit an der Merkskala eingestellt werden. Dazu wird auf die entsprechende Zeit gestellt.

Vor der Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Joghurtbereiter vor der ersten Benutzung (siehe „*Reinigung und Pflege*“).

Inbetriebnahme

- Das Joghurt-Gerät in einem normal temperierten Raum aufstellen. Dabei kalte Zugluft, Erschütterungen und Bewegungen vermeiden.
 - Den vorbereiteten Behälter in die Heizschale stellen und die Haube aufsetzen.
 - Netzanschlussleitung anschließen, die Betriebskontrollleuchte leuchtet. Während der Reifung das Joghurt-Gerät ruhig stehen lassen.
 - Der Joghurt ist nach Ablauf der Zubereitungszeit fertig.
 - Netzstecker ziehen.
 - Den Behälter warm aus dem Joghurt-Gerät entnehmen und im Kühlschrank erkalten lassen.
- Bei Zubereitung von Fruchtjoghurt sind die Früchte gleich dem warmen Joghurt beizufügen und erst dann kalt zu stellen.
- Von dem fertigen Joghurt sollte gleich eine entsprechende Portion für die nächste Zubereitung aufgehoben werden (ohne Früchte).

- **Hinweis:** Wird nach mehreren Zubereitungen aus der Kultur der Joghurt zu dünnflüssig, ist für den nächsten Ansatz ein neues frisches Joghurt-Pulver zu verwenden.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Joghurt-Gerät selbst nicht in Wasser stellen oder tauchen. Nur mit einem trockenen oder angefeuchteten Tuch abwischen.
- Der Behälter, der Löffel und die Deckel können normal gespült werden.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „*Ersatzteilshop*“.

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

Dear Customer,

Before using the appliance, the user must read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Aufbau

1. Memory dial
2. Top cover
3. Spoon
4. Housing
5. Indicator light
6. Rating plate and wind-up power cord storage (on underside)
7. Power cord (on rear)
8. Processing container
9. Container lid

Important safety instructions

- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in case of any malfunction,
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the

power cord hang free.

- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.

What is needed?

To start making yoghurt you will need the required amount of milk and natural fresh yoghurt (without sugar, fruit or fruit juice). Dry culture can be used instead of fresh yoghurt. Simply follow the instructions on the packet. Sterilised or UHT. milk will give the best results. Any other sort of milk should be heated up to 90° C for a short time before use. Allow the milk to cool down to approx. 30°C afterwards.

How to use

- Put 2 teaspoons (approx. 10 ml) of natural yoghurt (without sugar or fruit juice) and around 900 ml milk (at room temperature) into the processing container.
- Thoroughly mix the yoghurt and milk
- The yoghurt-making process will take around 8 hours.
If cold milk (at refrigerator temperature) is used, the processing time will increase to around 10 hours.
- Dry culture can be used instead of natural yoghurt. Simply follow the instructions given by the manufacturer of the product.

Memory dial

As a reminder, set the memory dial to the starting or finishing time. This is done by turning the small disk on the top lid to the time.

Before using for the first time

Before the yoghurt maker is used for the first time, it should be thoroughly cleaned as described in '*General Care and Cleaning*'.

Operation

- Set up the yoghurt maker indoors at normal room temperature. Avoid draught and sudden movement.
- Place the container inside the yoghurt maker and close the cover.
- Plug in the appliance and switch on. The indicator light comes on. The yoghurt maker should then be left undisturbed until the yoghurt has set.
- Once the normal processing time has elapsed, the yoghurt is ready.
- Remove the plug from the wall socket.
- Transfer the container to the refrigerator while still warm, and allow the yoghurt to cool.

When making fruit yoghurt, add the fruit to the warm yoghurt before transferring it to the refrigerator to cool.

- Once you have made your first batch of yoghurt, reserve the required amount of the yoghurt for your next batch (without fruit).
- **Remark:** If, after several cycles, the yoghurt becomes watery, it is time to restart the process with fresh yoghurt.

Cleaning and care:

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water. The exterior may be wiped with a clean damp cloth.
- Wash the container, the top cover and the container lid in warm soapy water.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, nous vous conseillons vivement de lire attentivement les instructions suivantes.

Branchement au secteur

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Cadran de rappel horaire
2. Couvercle supérieur
3. Cuiller
4. Corps de l'appareil
5. Voyant lumineux
6. Plaque signalétique et logement à dévidoir du cordon d'alimentation (à la base)
7. Cordon d'alimentation (à l'arrière)
8. Bac de préparation
9. Couvercle du bac

Consignes de sécurité importantes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.

- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne pas laisser pendre le cordon.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.

Conseils pratiques

Pour la préparation du yaourt, il vous faut la quantité correspondante de lait et, pour la fermentation, un yaourt nature frais (sans fruits et sans jus). Au lieu d'un yaourt frais vous pouvez utiliser un ferment en poudre pour yaourt en vente dans le commerce. En général, vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait. Toutefois, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec du lait homogénéisé. Si vous utilisez un autre type de lait, il est conseillé de préchauffer le lait jusqu'à 90 °C (ne pas bouillir) et de le laisser refroidir jusqu'à 30°C environ avant l'utilisation.

Préparation du yaourt

- Versez deux cuillères à thé (environ 10 ml) de yaourt nature (sans sucre ni jus de fruit) et environ 900 ml de lait (à température ambiante) dans le bac de préparation.
- Mélangez intimement le yaourt et le lait
- Le processus de préparation du yaourt dure environ 8 heures.
- En cas d'utilisation de lait froid (à la température du réfrigérateur), le temps de préparation sera prolongé jusqu'à environ

10 heures.

- En utilisant un ferment en poudre pour yaourt au lieu de yaourt frais, veuillez bien suivre les instructions données par le fabricant de ce produit.

Cadran de rappel horaire

Afin de vous en souvenir, positionnez le cadran de rappel sur l'heure de début ou de fin de la préparation. Ceci se fait en orientant le petit disque sur le couvercle supérieur en face de l'heure désirée.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la yaourtière pour la première fois, vous devez la nettoyer à fond, comme il est décrit au paragraphe "*Entretien et nettoyage*".

Mise en marche

- Positionnez la yaourtière dans un endroit à température normale. Évitez tout courant d'air.
- Placez le bac et sa préparation dans la yaourtière et fermer le couvercle.
- Branchez l'appareil et le mettre en marche en appuyant sur l'interrupteur. Le voyant s'allume. Vous ne devez plus toucher à la yaourtière avant la prise du yaourt.
- Quand le temps de préparation normal du yaourt est écoulé, le yaourt est prêt.
- Débranchez la fiche de la prise murale.
- Placez le bac dans le réfrigérateur pendant qu'il est chaud et laissez refroidir le yaourt.
Pour faire du yaourt aux fruits, ajoutez les fruits au yaourt chaud avant de le placer dans le réfrigérateur pour le refroidir.
- Après avoir fait votre premier lot de yaourt, mettez de côté la quantité voulue de yaourt pour votre lot suivant (sans fruit).
- **Remarque** : si, après plusieurs cycles, le yaourt devient liquide, il est temps de recommencer le processus avec un yaourt frais.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Le bac, son couvercle et le couvercle supérieur se nettoient à l'eau chaude savonneuse.

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Beste klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

Aansluiting

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving

1. Draaibare schijf
2. Top afdekking
3. Lepel
4. Huizing
5. Indicatielampje
6. Rating plaat en opbergruimte voor opwindbaar snoer (aan onderzijde)
7. Power snoer (aan achterkant)
8. Bewerkingscontainer
9. Container deksel

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.

- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Wat hebben we nodig

Voor de yoghurtbereiding is een hoeveelheid melk en (om het procedé in werking te zetten) een natuurlijke Verse yoghurt (zonder toevoeging van fruit of vruchtensap) nodig. In plaats van de verse yoghurt kan ook een yoghurtpoeder gebruikt worden. Yoghurtpoeder kunt U in reformhuizen kopen. U kunt elk soort melk gebruiken. Het beste gepasteuriseerde melk. Iedere andere melk moet kort voor het gebruik op ca. 90°C verhit worden en weer afgekoeld tot ca. 30°C.

Bereiding

- Plaats 2 theelepels (ongeveer 10 ml) van verse natuur yoghurt (zonder suiker of vruchtensap) en ongeveer 900 ml melk (op kamertemperatuur) in de bewerkingscontainer.
- Mix de yoghurt en de melk
- Het yoghurt-maak proces zal ongeveer 8 uren duren.
- Wanneer men koude melk (melk uit de koelkast) gebruikt, zal de bewerkingstijd vermeerderen naar ongeveer 10 uren.
- In plaats van de verse yoghurt kunt U ook yoghurtpoeder gebruiken, dat op

aanwijzing van de fabrikant over de glazen verdeeld moet worden.

Tijdstelling

Om gemakkelijk te onthouden zet de draaibare schijf naar de starttijd of eindtijd. Dit is gedaan door de draaibare schijf op de topafdekking naar de gewenste tijd te draaien.

Voordat men het voor de eerste keer gebruikt

Voordat men de yoghurtmaker voor de eerste keer gebruikt, moet het goed schoongemaakt worden zoals aangegeven in de sectie “*Algemeen Onderhoud en Schoonmaken*”.

Ingebruikname

- De yoghurtmaker in een ruimte met een normale temperatuur zetten. Koude lucht zoveel mogelijk vermijden.
- Plaats de voorbereide container in de yoghurtmaker en sluit de afdekking.
- Stop de stekker van het apparaat in het stopcontact en zet het aan. Het indicatielampje zal nu aangaan. De yoghurtmaker moet nu met rust gelaten worden totdat de yoghurt gezet is.
- Wanneer de normale proces tijd verlopen is zal de yoghurt klaar zijn.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Plaats de container in de ijskast terwijl het nog warm is, en laat de yoghurt afkoelen. Wanneer men vruchtenyoghurt maakt, moet men de vruchten toevoegen aan de warme yoghurt voordat men deze in de ijskast plaatst om af te koelen.
- Wanneer men de eerste portie van yoghurt gemaakt heeft, moet men meteen een overeenkomende hoeveelheid yoghurt reserveren voor de volgende portie (zonder vruchten).
- **Opmerking:** Wanneer, na verschillende cycles, de yoghurt waterig wordt, is het tijd om het proces te beginnen met verse yoghurt.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het

stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.

- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder. Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- Was de container, de topafdekking en de deksel in warm water en zeep.

Weggoaien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción

1. Aguja de memoria
2. Cubierta superior
3. Cuchara
4. Carcasa
5. Luz indicadora
6. Placa de características y compartimento enrollable (en la base del aparato)
7. Cable eléctrico (en la parte posterior)
8. Recipiente de la yogurtera
9. Tapa del recipiente

Instrucciones importantes de seguridad

- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato** - después del uso,

- si hay una avería, y
- antes de limpiarlo.

- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No deje luego el cable colgando.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.

Que se necesita

Para la preparación del yogur se requiere leche y un yogur natural (sin frutas ni zumo de frutas). En vez de yogur se puede usar también yogur en polvo si existe en el mercado. Se puede utilizar todo tipo de leche, pero la mejor es la homogeneizada (UHT), cualquier otra leche se deberá calentar previamente a aprox. 90°C (justo antes de hervir) y dejar enfriar a 30°C.

Instrucciones

- Añada 2 cucharadas (aprox. 10 ml) de yogur natural (sin azúcar ni zumo de fruta) y aproximadamente 900 ml de leche (a temperatura ambiente) en el recipiente de la yogurtera.
- Mezcle suficientemente el yogur y la leche
- El proceso de elaboración de yogur se realiza en aproximadamente 8 horas. Si utiliza leche fría (a temperatura del frigorífico), el proceso de elaboración de yogur se realizará en aproximadamente 10 horas.
- En vez del yogur natural también puede

utilizar yogur en polvo, siguiendo atentamente las instrucciones del fabricante.

Escala indicadora

Para poder recordar la hora de finalización del proceso, la aguja de memoria advertirá sobre la hora de inicio o la hora de finalización, Para ello deberá girar el disco pequeño situado en la cubierta superior, hasta indicar la hora deseada.

Antes de utilizar por primera vez

Antes de utilizar la yogurtera por primera vez, deberá limpiarla detenidamente siguiendo las instrucciones de la sección “*Limpieza y Cuidado*”.

Comienzo del proceso

- Colocar la yogurtera en una habitación a temperatura ambiente, evitando corrientes de aire.
- Coloque el recipiente con la mezcla preparada, en el interior de la yogurtera y cierre la tapa.
- Conecte el cable eléctrico y enciéndalo. La luz indicadora se encenderá. La yogurtera deberá permanecer encendida sin interrupción hasta que el yogur esté elaborado.
- Cuando el tiempo normal de elaboración haya transcurrido, el yogur estará listo.
- Desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.
- Introduzca el recipiente en el frigorífico cuando todavía esté templado, y de este modo el yogur se enfriará.
Para elaborar yogur con fruta, deberá añadir la fruta al yogur templado antes de introducirlo en el frigorífico para que se enfríe.
- Después de elaborar el yogur por primera vez, reserve la cantidad necesaria de yogur para la próxima elaboración (sin fruta).
- **Observación:** Después de varios ciclos de elaboración de yogur, si el yogur obtenido está demasiado aguado, deberá volver a iniciar el proceso con yogur recién

comprado.

Limpieza y cuidado

- Antes de limpiar el aparato deberá desconectarlo de la red y permitir que se enfríe.
- No sumerja la yogurtera en agua. Solo pasar un paño seco o humedecido.
- Lave el recipiente, la cubierta superior y la tapa con agua y detergente.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Gentile Cliente,

Vi ricordiamo che è assolutamente necessario leggere con estrema attenzione le seguenti istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete

Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio

1. Selezione memoria
2. Coperchio superiore
3. Cucchiaino
4. Alloggiamento
5. Spia luminosa
6. Targhetta portadati e vano avvolgicavo (sotto)
7. Cavo di alimentazione (retro)
8. Contenitore per la lavorazione
9. Coperchio del contenitore

Importanti norme di sicurezza

- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.

- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.

Cosa servirà?

Per iniziare a preparare yogurt, avrete bisogno di una quantità specifica di latte e di yogurt fresco naturale (senza zucchero, senza frutta o succo di frutta). Potete utilizzare anche coltura secca al posto dello yogurt fresco. Seguite semplicemente le istruzioni indicate sulla confezione del prodotto. Se utilizzate latte sterilizzato o latte UHT otterrete i risultati migliori. Ogni altro tipo di latte deve essere riscaldato sino a 90° C per un breve lasso di tempo prima di essere utilizzato. Lasciate poi che il latte si raffreddi sino alla temperatura di 30°C circa.

Modalità di utilizzo

- Mettete 2 cucchiaini (circa 10 ml) di yogurt naturale (senza zucchero o succo di frutta) e circa 900 ml di latte (a temperatura ambiente) nel contenitore per la lavorazione.
- Mescolate molto bene lo yogurt con il latte
- Il processo di lavorazione dello yogurt impiega circa 8 ore.
- Se si utilizza latte freddo (a temperatura

di frigorifero), il tempo di lavorazione aumenta sino a circa 10 ore.

- Potete utilizzare anche coltura secca al posto dello yogurt fresco. Seguite semplicemente le istruzioni indicate dal produttore.

Selezione memoria

Come promemoria, impostate la selezione memoria al tempo di inizio o di completamento. L'impostazione si effettua semplicemente ruotando il piccolo disco che si trova sul coperchio superiore sul tempo corrispondente.

Primo utilizzo

Al momento del primo utilizzo, la yogurtiera deve essere lavata accuratamente seguendo le istruzioni indicate nella sezione "*Manutenzione generale e pulizia*".

Funzionamento

- Sistemate la yogurtiera in un luogo a normale temperatura ambiente. Evitate scossoni e colpi.
- Sistemate il contenitore già preparato all'interno della yogurtiera e chiudete il coperchio.
- Collegate la spina alla corrente elettrica e accendete l'apparecchio. La spia luminosa si attiva. Dopodiché lasciate che la yogurtiera completi il processo senza intervenire oltre.
- Al termine del tempo regolare di lavorazione, lo yogurt è pronto.
- Disinserite la spina dall'alimentazione elettrica.
- Mettete il contenitore in frigorifero quando è ancora caldo e lasciate raffreddare lo yogurt.
Se preparate yogurt alla frutta, aggiungetela allo yogurt caldo prima di metterlo in frigorifero per farlo raffreddare.
- Dopo aver completato il primo ciclo, conservatene la quantità necessaria di yogurt (senza frutta) per il prossimo ciclo.

- **Nota:** Se, dopo svariati cicli, lo yogurt

diventa acquoso, significa che dovrete ricominciare il processo utilizzando dello yogurt fresco.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua. La parte esterna può essere pulita con un panno pulito e umido.
- Lavate il coperchio superiore, il contenitore e il suo coperchio con acqua calda e detersivo.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-tilslutning

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

1. Urskive
2. Topdæksel
3. Ske
4. Kabinet
5. Indikatorlys
6. Typeskilt og ledningsoprul (under apparatet)
7. Ledning (bagpå)
8. Tilberedningsskål
9. Låg til skålen

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen

hænge løst ud over bordkanten.

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig anvendelse.

Hvad behøver man for at gå i gang?

Når man skal begynde at lave sin egen yoghurt har man brug for den nødvendige mængde mælk og frisk yoghurt naturel (uden sukker, frugt eller frugtjuice). Man kan også benytte tørret yoghurtkultur i stedet for frisk yoghurt. Følg da anvisningerne på pakken. Steriliseret eller langtidsholdbar (UHT) mælk vil give det bedste resultat. Andre former for mælk må varmes op til 90° C i kort tid før brug. Lad mælken køle af til ca. 30°C bagefter.

Hvordan gør man

- Hæld 2 teskefulde (ca. 10 ml) yoghurt naturel (uden tilsat sukker eller frugtjuice) og omtrent 900 ml mælk (stuetemperatur) op i tilberedningsskålen.
- Bland yoghurt og mælk omhyggeligt.
- Processen med at lave yoghurten vil tage ca. 8 timer.
Hvis der benyttes kold mælk (køleskabstemperatur), vil tilberedningstiden øge til omtrent 10 timer.
- Tørret yoghurtkultur kan benyttes i stedet for frisk yoghurt naturel. Følg da de anvisninger som producenten giver om brug af dette produkt.

Urskive

Som påmindelse indstilles urskiven til

begyndelses- eller sluttidspunktet. Dette gøres ved at indstille den lille skive på topdækslet til det respektive tidspunkt.

Før brug

Inden yoghurtmaskinen tages i brug første gang, bør den rengøres grundigt som beskrevet i afsnittet om **“Generel rengøring og vedligehold”**.

Betjening

- Placer yoghurtmaskinen i et rum med normal stuetemperatur. Undgå træk og kuldechock.
- Placer tilberedningsskålen i yoghurtmaskine og luk låget.
- Sæt stikket i stikkontakten og tænd for apparatet. Indikatorlyset vil tænde. Yoghurtmaskinen bør da stå i fred indtil yoghurtprocessen er færdig.
- Når den normale tilberedningstid er gået, er yoghurten færdig.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Sæt tilberedningsskålen i køleskabet mens den stadig er varm, og lad yoghurten køle af der.

Hvis man vil lave frugtyoghurt, tilsættes frugten til den varme yoghurt inden denne sættes til afkøling i køleskabet.

- Når man har lavet den første portion yoghurt, gemmes en passende portion yoghurt (uden frugt) til at starte den næste omgang.
- **Bemærk:** Hvis yoghurten efter flere omgange skulle blive mere vandet, er det på tide at genstarte processen med ny frisk yoghurt.

Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand. Apparatets ydre kan tørres af med ren letfugtig klud.
- Vask tilberedningsskålen, topdækslet og låget i varmt sæbevand.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

Anslutning till vägguttaget

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar

1. Tidsväljare
2. Lock
3. Sked
4. Hölje
5. Signallampa
6. Märkskylt och elsladdsförvaring (på undersidan)
7. Elsladd (på baksidan)
8. Behållare
9. Behållarens lock

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom

att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte sladden hänga fritt.

- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.

Vad behöver jag?

För att göra yoghurt behöver du en tillräcklig mängd mjölk och naturell yoghurt (utan socker, frukt eller fruktjuice). Torr yoghurtkultur kan användas i stället för naturell yoghurt. Följ instruktionerna på förpackningen. Steriliserad eller UHT mjölk ger det bästa resultatet. Annan typ av mjölk bör hettas upp till 90° C under en kort tid innan användningen. Låt mjölken svalna till ca 30°C efter upphettningen.

Tillredning

- Sätt 2 teskedar (ca. 10 ml) naturell yoghurt (utan socker eller fruktsaft) och ca. 900 ml mjölk (i rumstemperatur) i behållaren.
- Blanda yoghurten och mjölken noga.
- Tillredningen av yoghurt tar ca. 8 timmar.
Om kall mjölk (i kylskåpstemperatur) används kommer beredningstiden att öka till ca. 10 timmar.
- Torr yoghurtkultur kan användas i stället för naturell yoghurt. Följ tillverkarens instruktioner.

Påminnelse

Som en påminnelse bör du ställa in tidsväljaren på start- eller sluttiden. Du ställer in detta genom att vrida den lilla brickan på locket till respektive tidpunkt.

Innan första användningen

Innan du använder yoghurtmaskinen för första gången bör du diska den noga enligt beskrivningen i avsnittet "**Allmän skötsel och rengöring**".

Användning

- Ställ yoghurtmaskinen i ett rum med normal rumstemperatur. Undvik drag och stötar.
- Placera den fyllda behållaren i yoghurtmaskinen och stäng locket.
- Anslut apparaten till vägguttaget och koppla på den. Signallampen tänds. Yoghurtmaskinen bör därefter lämnas orörd tills yoghurten stelnat.
- När den normala beredningstiden har tagit slut är yoghurten färdig.
- Dra stickproppen ur vägguttaget.
- Flytta behållaren till kylskåpet medan den ännu är varm och låt yoghurten kallna. När du gör fruktyoghurt bör du tillsätta frukten i den varma yoghurten innan du flyttar den till kylskåpet för att kallna.
- När du har gjort den första satsen yoghurt bör du reservera den mängd yoghurt du behöver för att göra nästa sats (utan frukt).
- **Anmärkning:** Om yoghurten efter flera beredningstillgångar blir vattnig är det dags att starta om igen med färsk yoghurt.

Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten. Utsidan kan torkas med en ren fuktig duk.
- Diska behållaren, locket och behållarens lock i varmt diskvatten.

Bortskaffning



Kasta inte gamla eller sönderiga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Hyvä asiakas,

Seuraavat ohjeet täytyy lukea huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Osat

1. Muistutusasteikko
2. Yläkupu
3. Lusikka
4. Runko
5. Merkkivalo
6. Arvokilpi ja kelattavan virtajohdon kotelo (alapuolella)
7. Virtajohto (takapuolella)
8. Valmistussäiliö
9. Säiliön kansi

Verkkoliitäntä

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Tärkeitä turvaohjeita

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
 - käytön jälkeen
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä jätä liitäntäjohtoa

riippumaan vapaana.

- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusiaainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin välttyään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Tarvittavat ainekset

Jotta jogurtin valmistus voidaan aloittaa, tarvitaan tietty määrä maitoa ja tuoretta, maustamatonta jogurttia (ilman sokeria, hedelmiä ja hedelmämehua). Tuoreen jogurtin sijasta voidaan käyttää kuivaa jogurttijauhetta. Noudata yksinkertaisesti kyseisessä pakkauksessa olevia ohjeita. Sterilisoidulla tai iskukuumennetulla maidolla saadaan parhaat tulokset. Kaikki muun tyyppiset maidot on kuumennettava huoneen lämpötilaan ennen niiden käyttöä. Anna maidon jäähtyä sen jälkeen noin 30 °C lämpötilaan.

Miten laitetta käytetään

- Laita 2 kahvilusikallista (noin 10 ml) maustamatonta jogurttia (ilman sokeria tai hedelmämehua) ja noin 900 ml maitoa (huonelämpötilassa) valmistussäiliöön.
- Sekoita jogurtti ja maito keskenään perusteellisesti.
- Jogurtin valmistus kestää noin 8 tuntia.
- Jos käytetään kylmää maitoa (jääkaapin lämpötilassa olevaa), valmistusaika kasvaa 10 tuntiin.
- Maustamattoman jogurtin sijasta voidaan käyttää kuivaa jogurttijauhetta. Noudata yksinkertaisesti kyseisen tuotteen valmistajan antamia ohjeita.

Muistutusasteikko

Aseta muistutusasteikon avulla aloitus- tai päättymisajan muistutus. Se tehdään kääntämällä suojakuvun päällä oleva pieni kiekko kyseiseen aikaan.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Jogurttikone on puhdistettava ennen ensimmäistä käyttökertaa perusteellisesti luvun **“Laitteen puhdistus ja hoito”** mukaisesti.

Käyttö

- Sijoita jogurttikone huoneeseen, joka on lämpötilaltaan normaali. Vältä vetoa ja iskuja.
- Aseta valmisteltu säiliö jogurttikoneen sisään ja sulje kupu.
- Kytke laitteen pistoke pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta. Merkkivalo syttyy. Jogurttikone on jätettävä rauhaan, kunnes jogurtti on asettunut.
- Jogurtti on valmista, kun normaali valmistusaika on kulunut.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Laita säiliö yhä lämpimänä jääkaappiin ja anna jogurtin jäähtyä.
Kun teet hedelmäjogurttia, lisää hedelmät lämpimään jogurttiin ennen kuin laitat säiliön jääkaappiin jäähtymään.
- Varaa ensimmäisen jogurttierän valmistuksen jälkeen riittävä jogurttimäärä seuraavaa erää varten (ilman hedelmiä).
- **Huomautus:** Jos jogurtista tulee usean erän jälkeen vetistä, valmistus on aika aloittaa jälleen tuoreella jogurtilla.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen. Ulkopinta voidaan pyyhkiä puhtaalla, kostealla rievulla.
- Pese säiliö, yläkupu ja kansi lämpimällä saippuavedellä.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.



Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**

- po zakończeniu pracy;
- w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
- i przed przystąpieniem do czyszczenia.

- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.

- Ze względów bezpieczeństwa jakiegokolwiek naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.

Potrzebne składniki

Aby móc zrobić własny jogurt potrzebna jest odpowiednia ilość mleka i świeżego jogurtu naturalnego (bez cukru, owoców lub soku owocowego). Zamiast świeżego jogurtu można użyć suchej kultury bakterii. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Najlepszy rezultat otrzymamy stosując mleko sterylizowane lub U.H.T. Korzystając z innego typu mleka, najpierw należy je na krótko rozgrzać do temperatury 90° C. Następnie pozostawić mleko do ostygnięcia do temperatury ok. 30°C.

Sposób przygotowania

- Do komory przetwarzającej wlać 2 łyżeczki (ok. 10 ml) jogurtu naturalnego (tj. bez dodatku cukru czy soku owocowego) i ok. 900 ml mleka (w temperaturze pokojowej).
- Dokładnie wymieszać jogurt i mleko.

Szanowni Klienci!

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Tarcza przypominająca
2. Górna pokrywa
3. Łyżka
4. Obudowa
5. Wskaźnik świetlny
6. Tabliczka znamionowa i komora na zwinięty przewód zasilający (pod spodem)
7. Przewód zasilający (z tyłu)
8. Komora przetwarzająca
9. Pokrywka komory

Instrukcja bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.

- Proces przygotowywania jogurtu zajmuje około 8 godzin. Stosując zimne mleko (z lodówki), przygotowanie jogurtu zajmie około 10 godzin.
- Zamiast jogurtu naturalnego można użyć suchej kultury bakterii. Wystarczy postępować według instrukcji podanej przez producenta produktu.

Tarcza przypominająca

Aby móc kontrolować czas trwania procesu, ustawić tarczę przypominającą na godzinę rozpoczęcia lub zakończenia pracy. W tym celu przekręcić niewielką tarczę znajdującą się na górnej pokrywie, ustawiając ją na żądaną godzinę.

Obsługa

- Ustawić jogurtownicę w pokojowej temperaturze. Należy unikać przeciągów i wstrząsów.
- Umieścić przygotowaną komorę w jogurtownicy i zamknąć pokrywę.
- Podłączyć urządzenie do zasilania i włączyć. Zapali się wówczas wskaźnik świetlny. Po włączeniu zostawić jogurtownicę, aby mogła pracować bez zakłóceń, aż utworzy się jogurt.
- Jogurt będzie gotowy po upływie normalnego czasu pracy.
- Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Przełożyć jeszcze ciepłą komorę do lodówki i zostawić jogurt, aż ostygnie. Chcąc przygotować jogurt owocowy, przed włożeniem ciepłego jogurtu do lodówki należy dodać owoce.
- Po przygotowaniu pierwszej partii jogurtu można odłożyć część na przygotowanie następnej partii (bez owoców).
- **Wskazówka:** Jeżeli po przygotowaniu kilku partii jogurt robi się wodnisty, należy rozpocząć proces od nowa używając świeżego jogurtu.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie

całkowicie ostygnie.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem. Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną urządzenia czystą, wilgotną ściereczką.
- Komorę, jej pokrywę oraz górną pokrywę myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Παρασκευαστής γιαουρτιού

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, οπωσδήποτε διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Καντράν μνήμης
2. Κάλυμμα περιβλήματος
3. Κουτάλι
4. Περίβλημα
5. Ενδεικτική λυχνία
6. Πινακίδα ονομαστικών τιμών και χώρος περιέλιξης και φύλαξης για το ηλεκτρικό καλώδιο (στο κάτω μέρος)
7. Ηλεκτρικό καλώδιο (στο πίσω μέρος)
8. Δοχείο επεξεργασίας
9. Καπάκι δοχείου

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να

παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.

- **Βγάξτε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Όταν βγάξτε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφάλειας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

Τι χρειάζεστε

Για να ξεκινήσετε να παρασκευάζετε γιαούρτι θα χρειαστείτε την απαιτούμενη ποσότητα γάλακτος και φυσικό φρέσκο γιαούρτι (χωρίς ζάχαρη, φρούτα ή χυμό φρούτων). Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή καλλιέργεια αντί για φρέσκο γιαούρτι. Απλά ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία. Το αποστειρωμένο γάλα ή το γάλα μακράς διάρκειας δίνουν τα καλύτερα αποτελέσματα. Οποιοδήποτε άλλο είδος γάλακτος πρέπει να θερμανθεί στους 90°C για σύντομη χρονική περίοδο πριν από τη χρήση. Μετά, αφήστε το γάλα να ψυχθεί στους 30°C περίπου.

Τρόπος χρήσης

- Τοποθετήστε 2 κουταλάκια του γλυκού (περίπου 10 ml) φυσικό γιαούρτι (χωρίς

- ζάχαρη ή χυμό φρούτων) και περίπου 900 ml γάλα (σε θερμοκρασία δωματίου) μέσα στο δοχείο επεξεργασίας.
- Αναμιξτε καλά το γιαούρτι και το γάλα.
 - Η διαδικασία παρασκευής γιαουρτιού διαρκεί περίπου 8 ώρες.
Αν χρησιμοποιηθεί κρύο γάλα (σε θερμοκρασία ψυγείου), ο χρόνος επεξεργασίας θα αυξηθεί στις 10 ώρες περίπου.
 - Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξηρή καλλιέργεια αντί για φυσικό γιαούρτι. Απλά ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται από τον παρασκευαστή αυτού του προϊόντος.

Καντράν μνήμης

Ως υπενθύμιση, ρυθμίστε το καντράν μνήμης στο χρόνο έναρξης ή ολοκλήρωσης. Αυτό πραγματοποιείται αν περιστρέψετε το μικρό δίσκο στο άνω καπάκι στον αντίστοιχο χρόνο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή γιαουρτιού για πρώτη φορά, θα πρέπει να τον καθαρίσετε καλά όπως περιγράφεται στην παράγραφο **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**.

Λειτουργία

- Στήστε τον παρασκευαστή γιαουρτιού σε ένα δωμάτιο με κανονική θερμοκρασία δωματίου. Αποφύγετε τα ρεύματα αέρα και τους κραδασμούς.
- Τοποθετήστε το έτοιμο δοχείο μέσα στον παρασκευαστή γιαουρτιού και κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη πρίζα και ενεργοποιήστε τον παρασκευαστή γιαουρτιού. Η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει. Ο παρασκευαστής γιαουρτιού πρέπει να παραμείνει ανενόχλητος μέχρι να είναι έτοιμο το γιαούρτι.
- Όταν παρέλθει ο κανονικός χρόνος επεξεργασίας, το γιαούρτι είναι έτοιμο.

- Βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- Μεταφέρετε το δοχείο στο ψυγείο ενώ είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το γιαούρτι να κρυώσει.
Όταν φτιάχνετε γιαούρτι με φρούτα, προσθέστε τα φρούτα στο ζεστό γιαούρτι πριν το μεταφέρετε στο ψυγείο για να κρυώσει.
- Μόλις παρασκευάσετε την πρώτη παρτίδα γιαουρτιού, φυλάξτε την απαιτούμενη ποσότητα γιαουρτιού για την επόμενη παρτίδα σας (χωρίς φρούτα).
- **Σχόλιο:** Αν, μετά από μερικούς κύκλους, το γιαούρτι γίνει νερούλο, πρέπει να ξεκινήσετε ξανά τη διαδικασία με φρέσκο γιαούρτι.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίστε να βγάλετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό. - Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Πλύντε τα γυάλινα βαζάκια και το άνω καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο.

Απορριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση

δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия пользователь должен внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации.

Включение в сеть

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство

1. Таймер
2. Верхняя крышка
3. Ложка
4. Корпус
5. Индикаторная лампочка
6. Заводская табличка и отделение для автоматической намотки шнура питания (на нижней стороне)
7. Шнур питания (на задней стороне)
8. Рабочая чаша
9. Крышка чаши

Правила безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как

они представляют опасность удушья.

- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку. Не допускайте провисания шнура питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.

Что требуется для приготовления йогурта?

Чтобы начать приготовление йогурта, вам потребуется определенное количество молока и свежего натурального йогурта (без сахара, фруктов или фруктового сока). Вместо свежего йогурта можно также использовать и его сухую культуру. В этом случае нужно просто следовать указаниям на упаковке. Наилучшие результаты можно получить при использовании стерилизованного или У.Н.Т. молока (пастеризованного при ультра высокой температуре). При использовании молока любого другого типа его нужно сначала кратковременно нагреть до температуры 90 °С. После

этого молоко нужно охладить примерно до 30 °С.

Приготовление йогурта

- Положите в рабочую чашу 2 чайные ложки (примерно 10 мл) натурального йогурта (без сахара или фруктового сока) и примерно 900 мл молока (при комнатной температуре).
- Тщательно перемешайте йогурт и молоко.
- Процесс приготовления йогурта займет примерно 8 часов. Если используется холодное молоко (при температуре охлаждения в холодильнике), время приготовления йогурта увеличится примерно до 10 часов.
- Вместо натурального йогурта можно использовать его сухую культуру. Для этого просто следуйте указаниям производителя данного продукта.

Таймер приготовления

Для напоминания о начале или об окончании приготовления установите таймер на нужное время. Для этого установите маленький диск на верхней крышке на нужное время.

Перед использованием йогуртницы в первый раз

Перед использованием йогуртницы в первый раз ее следует тщательно очистить, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

Использование прибора

- Установите йогуртницу в комнате при нормальной комнатной температуре. Берегите прибор от ударов и следите, чтобы в комнате не было сквозняка.
- Поместите рабочую чашу с ингредиентами в йогуртницу и закройте крышку.
- Вставьте штепсельную вилку в сетевую розетку и включите прибор. При включении загорается индикаторная

лампочка. После этого нужно только дождаться образования йогурта.

- После истечения времени приготовления йогурт будет готов.
- После этого выньте штепсельную вилку из розетки.
- Поставьте чашу со все еще теплым йогуртом в холодильник и подождите, пока он остынет. При приготовлении фруктового йогурта добавьте фрукты в теплый йогурт и поставьте его в холодильник для охлаждения.
- После приготовления первой порции йогурта оставьте нужное количество йогурта для приготовления следующей порции.

● **Примечание.** Если через несколько циклов приготовления йогурт станет водянистым, это означает, пришло время начать процесс приготовления с использованием свежего йогурта.

Общий уход и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство и не погружайте его в воду. Снаружи прибор можно протирать чистой влажной тканью.
- Вымойте чашу, верхнюю крышку и крышку чаши в теплой мыльной воде.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов.

Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrale kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurme
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Hercegovina
Malisic MP d.o.o.
Tromeda Medugorje bb
88260 Čitluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Denmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzl St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea

Jung Shin Electronics co., Ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga,
Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eua
3364 Leudelage
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia

KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland

HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway

Lokken Trading AS
Trollåsveien 34, 1414 Trollås
Tlf. 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E,
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1, Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Puh 0207 599 860
Fax 0207 599 803

Svenska

Rakspécialisten HS
Mölvångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 07.2009

SEVERIN