

Yaourtière
Yoghurtmaker
Joghurtmaschine
Yogurtera

947094 - CL-YA02

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	14
GEBRAUCHSANLEITUNG.....	26
MANUAL DEL USUARIO	40

COSYLIFE

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
HIGHONE sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A**Avant d'utiliser
l'appareil**

- 4 Consignes de sécurité
-

B**Aperçu de l'appareil**

- 7 Présentation de l'appareil
7 Spécifications techniques
-

C**Utilisation**

- 8 Avant la première utilisation
8 Conseils pratiques d'utilisation
9 Idées recettes
-

D**Informations
pratiques**

- 12 Nettoyage et entretien
13 Mise au rebut de votre ancien appareil

Consignes de sécurité

- **Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement.**
- Si vous confiez l'appareil à des tiers, remettez-le avec son mode d'emploi.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures aux personnes.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que :

- Les espaces de cuisine destinés au personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail ;
- Les fermes ;
- Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Les environnements du type chambres d'hôtes.

Avant tout branchement, vérifiez :

- que la tension électrique de votre domicile correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et que la fiche du câble est adaptée à la prise de courant.
- pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la yaourtière dans l'eau ou tout autre liquide.

- La yaourtière doit reposer sur une surface plane à l'écart des robots ménagers, appareils électroménagers et autres sources de vibrations ou courants d'air.
- Placez toujours l'appareil sur un support stable, éloigné des sources de chaleur et à l'abri de projections d'eau.
- N'encastrez pas l'appareil et ne le placez pas sous ou sur un meuble mural, une étagère, contre un mur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être effectués par des enfants de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.

Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 3 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

• Ne déplacez pas l'appareil et ne soulevez pas le couvercle transparent durant l'utilisation.

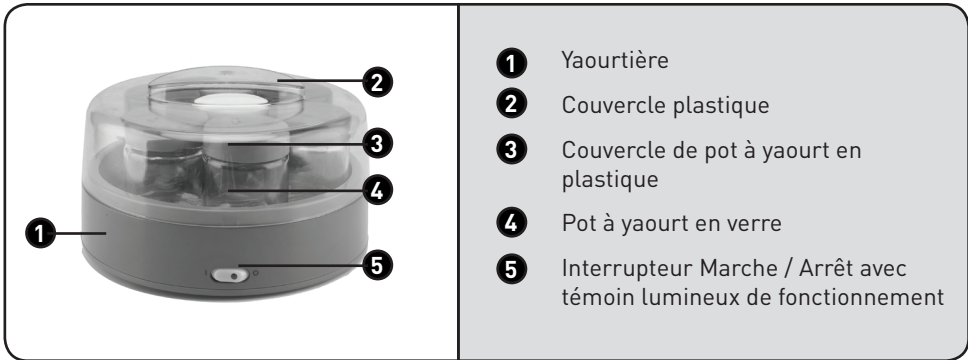
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation lors de l'utilisation.

- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Ne couvrez pas la yaourtière lorsqu'elle fonctionne.

N'utilisez pas l'appareil :

- **Si la prise ou le câble d'alimentation sont endommagés ;**
 - **En cas de mauvais fonctionnement ;**
 - **S'il a été endommagé de quelque façon que ce soit ;**
 - **S'il est tombé dans de l'eau ;**
 - **Si vous l'avez laissé tomber.**
- Présentez l'article à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.**
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
 - Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours par la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
 - L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.
 - Ne placez jamais la yaourtière directement au réfrigérateur.
 - Ne jamais toucher les parties chaudes de l'appareil.
 - Les pots de yaourt se conservent 7 à 10 jours (maximum) au réfrigérateur.

Présentation de l'appareil



Spécifications techniques

Tension	220 V-240 V AC 50 Hz
Puissance	15 W
Accessoires	7 pots en verre de 170 ml (max) / 150 ml (utile)
Nettoyage	Pots et couvercles compatibles lave-vaisselle
Interrupteur Marche/Arrêt	Oui, avec témoin lumineux

Avant la première utilisation

- Ôter toutes les protections ou tous les autocollants de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le couvercle transparent, les pots en verre et leurs couvercles à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez à l'eau claire, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Conseils pratiques d'utilisation

Le choix du lait

- Utilisez de préférence du lait entier (pour un résultat plus crémeux) ou du lait demi-écrémé. Le lait écrémé rend la consistance des yaourts plus fragile. 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).
- 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.
- Sauf dans le cas du lait cru ou pasteurisé, il n'est pas nécessaire de faire bouillir le lait avant l'utilisation.

Le choix du ferment

Vous pouvez utiliser soit :

- Un yaourt nature.
- Un yaourt 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 entrent 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 constituent. 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.

- 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 les déguster avec du miel, du sucre de canne, du sirop d'érable, etc.

Idées recettes

Rappel : tableau des équivalences de mesure

	Liquide	Sucre
1 cuillère à café rase	5 ml	4 g
1 cuillère à soupe rase	15 ml	12 g
1 pot de yaourt nature (125 g en général)	150 ml	135 g

Yaourt nature

1. Mélangez 1 litre de lait entier et un yaourt nature (vérifier la date limite de consommation).
2. Répartissez la préparation dans les pots en verre.
3. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
4. Recouvrez la yaourtière avec son couvercle transparent.
5. Branchez la yaourtière et actionnez le bouton marche. Le voyant du bouton s'allume. **Notez l'heure à laquelle débrancher votre yaourtière, afin de ne pas oublier.**

- Il faut au minimum 10 heures avec du lait entier ou 12 heures avec du lait demi-écrémé pour faire un yaourt suffisamment ferme. Cependant, vous pouvez faire varier le temps de fermentation selon vos préférences de goût et de texture. Plus vous laissez fermenter les yaourts, plus ils seront fermes.

6. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque le temps est écoulé, puis retirez le couvercle transparent de l'appareil.

7. Placez les pots de yaourt au réfrigérateur avec leur couvercle pendant 2 heures minimum avant de les déguster.

- Chacun accommode ensuite son yaourt à son goût : nature ou en ajoutant par exemple du sucre, de la confiture, du miel, des céréales, du chocolat, des fruits en morceaux ou mixés.

- Vous pouvez conserver les yaourts au réfrigérateur 7 à 10 jours maximum.

Yaourts aux fraises

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier UHT (froid).
- 1 yaourt nature.
- 250 g de fraises + 3 cuillères à soupe de sucre.
- 4 cuillères à soupe de sucre (ou plus ou moins, selon la nature des fraises utilisées).

Pour des yaourts sans acidité :

Il est nécessaire de cuire les fraises au préalable pendant environ 10 minutes avec 3 cuillères à soupe de sucre, à feu moyen. Une fois les fraises réduites en purée, laissez-les refroidir.

1. Mixez le lait, le sucre et la purée de fraises.
2. Dans un saladier, fouettez le yaourt et ajoutez le mélange lait + fraises.
3. Mélangez bien puis remplissez les pots.
4. Branchez la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures.
5. Mettez les couvercles et placez 4 heures au réfrigérateur.

Yaourts au chocolat en poudre

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier UHT (froid).
- 1 yaourt nature.
- Du chocolat en poudre sucré (environ 10 à 15 cuillères à soupe, selon les proportions indiquées sur la boîte de chocolat en poudre).

1. Versez le lait dans un saladier.
2. Mélangez le chocolat en poudre avec le lait.
3. Mélangez un yaourt nature au lait chocolaté avec un fouet.
4. Répartissez la préparation dans les pots en verre.
5. Placez les pots (sans leur couvercle) dans la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures.
6. Mettez les couvercles et placez 4 heures au réfrigérateur.



REMARQUE

Le chocolat aura tendance à retomber dans le fond du pot. Mélangez le yaourt juste avant de le déguster.

Yaourts aromatisés à la vanille

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier UHT (froid).
- 1 yaourt nature.
- 2 cuillères à soupe d'arôme de vanille (30 ml).

1. Dans un saladier, mélangez le yaourt, le lait entier et l'arôme de vanille à l'aide d'un fouet.
2. Répartissez la préparation dans les pots en verre.
3. Placez les pots (sans leur couvercle) dans la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures minimum.



CONSEILS

À la place de l'arôme à la vanille, vous pouvez utiliser au choix :

- de la vanille en poudre.
- un ou deux sachets de sucre vanillé ou une gousse de vanille (1 gousse de vanille pour ½ litre de lait) : faites chauffer le lait, ajoutez la gousse de vanille, fendue en deux au couteau dans le sens de la longueur, dans le lait bien chaud (jamais bouillant). Laissez infuser jusqu'au refroidissement du lait.

- Pour créer vos propres yaourts aromatisés, ajoutez environ 2 cuillères à soupe d'extrait liquide d'arôme (café, citron, amande, vanille, etc.) à la préparation de base (1 litre de lait entier + 1 yaourt nature).

- Vous pouvez également aromatiser vos yaourts avec n'importe quel sirop (fraise, pêche, framboise, grenadine, violette, cerise, etc.). Ajoutez 4 cuillères à soupe de sirop par litre de lait.

Yaourts au café

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier UHT (froid).
- 1 yaourt nature.
- 4 cuillères à café de café soluble.
- 125 g de sucre fin (l'équivalent du contenu d'un pot de yaourt nature).

1. Dans un saladier, mélangez le yaourt et le lait entier, puis ajoutez 4 cuillères à café de café soluble et le sucre fin.
2. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet.
3. Répartissez la préparation dans les pots en verre.
4. Placez les pots (sans leur couvercle) dans la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures.



REMARQUE

Pour obtenir des yaourts plus fermes, vous pouvez ajouter du lait en poudre à la préparation à raison de 2 ou 3 cuillères à soupe pour 1 litre de lait.

Yaourts à la confiture

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier UHT (froid).
- 1 yaourt nature.
- 2 cuillères à soupe de confiture par pot (ou plus selon vos goûts).

1. Dans un saladier, mélangez le yaourt et le lait entier à l'aide d'un fouet.
2. Placez dans le fond de chaque pot 2 cuillères à soupe de confiture bien ferme, puis versez le mélange yaourt et lait au-dessus.
3. Placez les pots (sans leur couvercle) dans la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures.

Nettoyage et entretien

⚠ Débranchez la yaourtière de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

⚠ Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Vous pouvez placer le couvercle transparent, les pots de yaourts et leurs couvercles au lave-vaisselle (dans le panier supérieur).
- Sinon, nettoyez-les à l'aide d'une éponge douce et d'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.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

Bedankt!

Bedankt om voor dit product van HIGHONE gekozen te hebben

ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk HIGHONE aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit. Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik tevredenstellend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

A Alvorens het toestel te gebruiken

16 Veiligheidsinstructies

B Overzicht van het toestel

19 Voorstelling van het toestel

19 Technische specificaties

C Gebruik

20 Voor het eerste gebruik

20 Handige gebruikstips

21 Receptideeën

D Praktische informatie

24 Reiniging en onderhoud

25 Afdanken van uw oude toestel

Veiligheidsinstructies

- **Gelieve deze instructies aandachtig te lezen alvorens het toestel te gaan gebruiken en bewaar ze om er later dingen in op te zoeken.**
- Indien u het toestel toevertrouwd aan derden, overhandigt u hen ook de handleiding.
- Tijdens het gebruik van elektrische toestellen is het noodzakelijk de fundamentele veiligheidsvoorschriften steeds na te leven om elk risico op brand, elektrische schok en/of letsels aan personen te voorkomen.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:

- Keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele omgevingen;
- Boerderijen;
- Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Omgevingen van het type bed and breakfast.

Controleer voor elke inschakeling:

- Of de elektrische spanning van uw woning overeenkomt met deze die aangeduid wordt op het typeplaatje van het toestel en of de stekker van de kabel aangepast is aan de stopcontact.
- Om elke elektrische schok te voorkomen mag u de voedingskabel, de stekker of de yoghurtmaker nooit onderdompelen in water of elke andere vloeistof.

- De yoghurtmaker dient te rusten op een vlak oppervlak, uit de buurt van keukenrobots, elektrische huishoudtoestelen en andere bronnen van trillingen of luchtstromen.

- Plaats het toestel steeds op een stabiele ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen en beschermd tegen waterspatten.

- Bouw het toestel niet in en plaats het niet onder of op een wandmeubel, een rek, tegen een muur of in de buurt van ontvlambare materialen.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen van minstens 3 jaar, op voorwaarde dat ze in de gaten gehouden worden of instructies gekregen hebben voor het veilige gebruik van het toestel en de gevaren die dit met zich meebrengt begrijpen. De reiniging en het onderhoud van het toestel mag uitgevoerd worden door kinderen ouder dan 8

jaar en onder toezicht van een volwassene. Houd het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.

- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke, zintuiglijke en mentale beperking of waarvan de ervaring of kennis onvoldoende is, op voorwaarde dat ze begeleid worden of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen het toestel niet als speeltje gebruiken.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact wanneer het niet gebruikt wordt.

- **Verplaats het toestel niet en til het transparante deksel niet op tijdens het gebruik.**

- Rol het voedingssnoer tijdens het gebruik steeds volledig af.

- Laat het voedingssnoer niet over de rand van een tafel of een werkblad hangen en waak erover dat het niet in contact komt met een heet oppervlak.
- Dek de yoghurtmaker niet af wanneer deze in werking is.

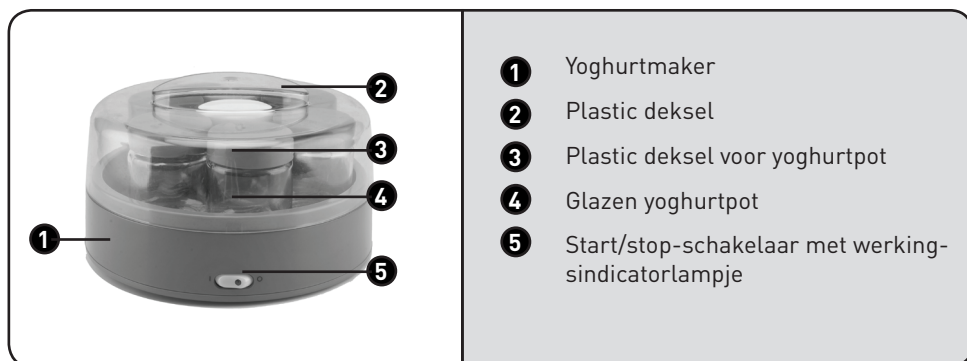
Gebruik dit toestel niet:

- **Wanneer de stekker of het voedingssnoer beschadigd is;**
 - **Indien het niet correct werkt;**
 - **Indien het beschadigd is, op welke manier dan ook;**
 - **Wanneer het in het water gevallen is;**
 - **Indien u het hebt laten vallen.**
- Ga met het artikel naar een klantendienst waar het nagekeken en hersteld zal worden.

Geen enkele herstelling mag uitgevoerd worden door de gebruiker.

- Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om elk risico uit te sluiten.
- Wanneer u het snoer uit het stopcontact trekt, houdt u het steeds vast bij de stekker en niet bij het snoer zelf.
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.
- Plaats de yoghurtmaker nooit rechtstreeks in de koelkast.
- Raak de warme delen van het toestel nooit aan.
- De yoghurtpotjes kunnen (maximaal) 7 tot 10 dagen bewaard worden in de koelkast.

Voorstelling van het toestel



Technische specificaties

Spanning	220 V-240 V AC 50 Hz
Vermogen	15 W
Toebehoren	7 glazen potjes van (max) 170 ml / 150 ml (handig)
Schoonmaak	Potten en deksels zijn geschikt voor de vaatwasser
Schakelaar Start/stop	Ja, met indicatorlampje

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle beschermingen of alle stickers van het toestel.
- Reinig zorgvuldig het transparante deksel, de glazen potten en hun deksels met warm zeephoudend water.
- Spoelen met helder water en daarna zorgvuldig afdrogen met een droge doek.

Handige gebruikstips

De keuze van de melk

- Gebruik bij voorkeur volle melk (voor een romiger resultaat) of halvolle melk. Magere melk maak de consistentie van de yoghurt fragieler. Om consistentere yoghurt te verkrijgen, kunt u melkpoeder aan de bereiding toevoegen (2 of 3 eetlepels per liter melk).
- Indien u reeds gesteriliseerde melk (UHT) gebruikt, kunt u deze rechtstreeks koud gebruiken.
- Indien u rauwe of gepasteuriseerde melk gebruikt, dient u deze eerste te laten koken, te wachten tot ze opnieuw afgekoeld is en daarna de vellen te verwijderen.
- Behalve in het geval van rauwe of gepasteuriseerde melk is het overbodig de melk voor het gebruik te laten koken

De keuze van de gist

U kunt gebruiken:

- Een Natuur Yoghurt.
- Een yoghurt die u eerder maakte. De verkregen yoghurt kan tot 7 keer opnieuw gebruikt worden als fermenteringsbasis. Daarna dient u verse yoghurt te gebruiken voor actievare fermenten.
- Een droog gevriesdroogd ferment is verkrijgbaar in de apotheek of in gespecialiseerde winkels (reken dan 2 uur extra voor de fermentering). De fermenten worden geactiveerd aan een zeer lage temperatuur (45 °C) en sterven bij hogere temperaturen. Daarom mag u deze niet met de melk laten meekoken.

Nuttige informatie met betrekking tot de yoghurtmaker

- U dient verschillende uren te wachten tot de yoghurt zich vormt. Daarom raden wij u aan de yoghurt 's avonds te bereiden. De volgende ochtend zet u de yoghurt ten minste 2 uur in de koelkast alvorens deze te proeven.
- Tijdens het gebruik vormt er zich condens op het deksel van de yoghurtmaker. Dit is normaal. Let erop dit water niet in de yoghurt te laten stromen wanneer u het transparante deksel verwijderd.

Recepttips

- Om consistentere yoghurt te verkrijgen, kunt u melkpoeder aan de bereiding toevoegen (2 of 3 eetlepels per liter melk).
- Om uw bereidingen te maken, gebruikt u een recipiënt met een tuit, dit is handiger om de vloeistoffen in de potten te gieten.

- U kunt verse room aan uw bereiding toevoegen om een smeuïgere yoghurt te verkrijgen.

- Het is mogelijk om hartige sauzen te bereiden voor bij voorgerechten: Griekse saus met komkommer, look en fijne kruiden, basilicum, dragon en alle andere aromatische kruiden.

- Vruchten dienen gekookt te worden alvorens ze in de bereiding te verwerken. Wanneer u uw yoghurtmaker inschakelt, dienen alle ingrediënten echter koud te zijn.

- Verse rauwe vruchten bevatten vaak te veel water en geven minder mooie resultaten dan gekookte afgegoten vruchten.

- U kunt uw yoghurt zoeten tijdens de bereiding of net voor het proeven met melk, suiker, rietsuiker, esdoornsiroop...

Receptideeën

Herhaling: tabel met de afweegverhoudingen

	Vloeistof	Suiker
1 afgestreken koffielepel	5 ml	4 g
1 afgestreken eetlepel	15 ml	12 g
1 pot Natuur Yoghurt (over het algemeen 125 g)	150 ml	135 g

Natuur Yoghurt

- 1) Meng 1 liter volle melk met een natuur yoghurt (controleer de vervaldatum).
- 2) Verdeel de bereiding over de glazen potten.
- 3) Plaats de potten zonder hun deksel in de yoghurtmaker.
- 4) Dek de yoghurtmaker af met het transparante deksel.
- 5) Steek de stekker in het stopcontact en druk op start. Het indicatorlampje gaat branden. **Noteer het uur waarop u de yoghurtmaker hebt ingeschakeld zodat u dit niet kunt vergeten.**

- Bij gebruik van volle melk duurt het minstens 10 uur en bij gebruik van halfvolle melk 12 uur om tot een voldoende stevige yoghurt te komen. U kunt echter de fermenteringstijd laten variëren naargelang uw voorkeuren op het gebied van smaak en textuur. Hoe langer u de yoghurts laat fermenteren, hoe steviger ze zullen zijn.

- 6) Trek de stekker uit het stopcontact wanneer de tijd verstreken is, daarna haalt u het transparante deksel van het toestel.

- 7) Plaats de yoghurtpotjes met hun deksel ten minste 2 uur in de koelkast alvorens ervan te proeven.

- Iedereen proeft vervolgens de yoghurt naar eigen smaak: natuur of door bijvoorbeeld suiker, confituur, honing, ontbijtgranen, chocolade, stukjes fruit of gemixt fruit toe te voegen.

- U kunt de yoghurt maximaal 7 tot 10 dagen in de koelkast bewaren.

Yoghurt met aardbeien

Ingrediënten:

- 1 liter volle melk UHT (koud).
- 1 Natuur Yoghurt.
- 250 g aardbeien + 3 eetlepels suiker.
- 4 eetlepels suiker (of meer of minder, afhankelijk van de gebruikte aardbeien).

Voor yoghurts zonder aciditeit:

Het is noodzakelijk om aardbeien eerst ongeveer 10 minuten te koken met 3 eetlepels suiker op een gemiddeld vuur. Laat de aardbeien afkoelen eens ze tot puree herleid zijn.

1. Mix de melk, de suiker en de aardbeienpuree.
2. Klop de yoghurt in een slakom en voeg er de mengeling van melk en aardbeien aan toe.
3. Goed mengen en daarna de potten vullen.
4. Steek de yoghurtmaker in het stopcontact en laat de yoghurt gedurende 12 uur fermenteren.
5. Plaats de deksels en zet ze 4 uur in de koelkast.

Yoghurt met chocoladepoeder

Ingrediënten:

- 1 liter volle melk UHT (koud).
- 1 Natuur Yoghurt.
- Chocoladepoeder (ongeveer 10 tot 15 eetlepels, afhankelijk van de verhoudingen die aangegeven worden op de doos van het chocoladepoeder).

1. Giet de melk in een slakom.
2. Vermeng het chocoladepoeder met de melk.
3. Meng met een garde de natuur yoghurt onder de chocolademelk.
4. Verdeel de bereiding over de glazen potten.
5. Zet de potten (zonder hun deksel) in de yoghurtmaker en laat deze gedurende 12 uur fermenteren.
6. Plaats de deksels en zet ze 4 uur in de koelkast.



OPMERKING

De chocolade zal de neiging hebben terug naar de bodem van de pot te zakken. Meng de yoghurt alvorens ervan te proeven.

Met vanille op smaak gebrachte yoghurt

Ingrediënten:

- 1 liter volle melk UHT (koud).
 - 1 Natuur Yoghurt.
 - 2 eetlepels vanille-aroma (30 ml).
1. Meng in een slakom de yoghurt, de volle melk en het vanille-aroma met behulp van een garde.
 2. Verdeel de bereiding over de glazen potten.
 3. Zet de potten (zonder hun deksel) in de yoghurtmaker en laat deze gedurende ten minste 12 uur fermenteren.



TIPS

In plaats van vanille-aroma kunt u kiezen voor:

- vanillepoeder.
- één of twee zakjes vanillesuiker of een vanillestokje (1 vanillestokje voor 1/2 liter melk): laat de melk opwarmen, voeg een in de lengte doormidden gesneden vanillestokje toe aan de warme melk (nooit kokend). Laten infuseren tot wanneer de melk afgekoeld is.

• Om uw eigen gearomatiseerde yoghurt te maken, voegt u ongeveer 2 eetlepels vloeibaar aroma-extract toe (koffie, citroen, amandel, vanille...) aan de basisbereiding (1 liter volle melk + 1 natuur yoghurt).

• U kunt uw yoghurt ook op smaak brengen met een siroop (aardbei, perzik, framboos, grenadine, viooltjes, kersen...). Voeg 4 eetlepels siroop toe per liter melk.

Yoghurt met koffie

Ingrediënten:

- 1 liter volle melk UHT (koud).
- 1 Natuur Yoghurt.
- 4 koffielepels oploskoffie.
- 125 g fijne suiker (het equivalent van de inhoud van een pot natuuryoghurt).

1. Meng in een slakom de yoghurt en de volle melk, voeg daarna 4 lepels oploskoffie en fijne suiker toe.
2. Meng het geheel met een garde.
3. Verdeel de bereiding over de glazen potten.
4. Zet de potten (zonder hun deksel) in de yoghurtmaker en laat deze gedurende 12 uur fermenteren.



OPMERKING

Om consistentere yoghurts te verkrijgen, kunt u 2 of 3 eetlepels melkpoeder per liter melk aan de bereiding toevoegen.

Yoghurt met confituur

Ingrediënten:

- 1 liter volle melk UHT (koud).
- 1 Natuur Yoghurt.
- 2 eetlepels confituur per pot (of naar smaak).

1. Meng de yoghurt en de volle melk met behulp van een garde in een slakom.
2. Leg op de bodem van elke pot 2 stevig aangedrukte lepels confituur, giet er daarna de mengeling van yoghurt en melk bovenop.
3. Zet de potten (zonder hun deksel) in de yoghurtmaker en laat deze gedurende 12 uur fermenteren.

Reiniging en onderhoud

⚠ Trek de stekker van de yoghurtmaker uit het stopcontact alvorens over te gaan tot de schoonmaak.

⚠ Dompel het voedingssnoer, de stekker of het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.

- U kunt het transparante deksel, de yoghurtpotjes en hun deksels in de vaatwasser plaatsen (in het bovenste mandje).
- Zo niet reinigt u deze met behulp van een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoelen met helder water en daarna zorgvuldig afdrogen met een zachte vod.
- Reinig de basis (indien nodig) met behulp van een licht bevochtigde doek met warm zeephoudend water. Spoelen met helder water en daarna zorgvuldig afdrogen met een zachte vod.

Afdanken van uw oude toestel

SELECTIEVE OPHALING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN



Dit toestel is voorzien van het DEEE-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.



Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar openbare inzamelpunten voor selectieve afvalverwerking te brengen zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor toepassingen conform de richtlijn.

Vielen Dank!

Vielen Dank, dass Sie dieses HIGHONE - Produkt gewählt haben

Ausgewählt, getestet und empfohlen von ELECTRO DEPOT. Die Produkte der Marke HIGHONE garantieren Ihnen Benutzerfreundlichkeit, zuverlässige Leistung und tadellose Qualität.

Mit diesem Gerät können Sie sicher sein, dass Sie jedesmal zufriedengestellt werden, wenn Sie es benutzen.

Willkommen bei ELECTRO DEPOT.

Besuchen Sie unsere Webseite: www.electrodepot.fr.



ELECTRO DEPOT

A Vor der Inbetriebnahme des Geräts

28 Sicherheitsvorschriften

B Übersicht über Ihr Gerät

32 Geräteansicht

32 Technische Spezifikationen

C Gebrauch

33 Vor dem ersten Gebrauch

33 Praktische Tipps für den Gebrauch

34 Rezeptideen

D Praktische Hinweise

37 Reinigung und Pflege

38 Entsorgung Ihres Altgeräts

Sicherheitsvorschriften

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie sie für eine spätere Einsicht auf.**
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie ihnen auch diese Gebrauchsanleitung.
- Bei dem Gebrauch elektrischer Geräte müssen immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen eingehalten werden um das Risiko von Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen von Personen zu verringern.

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch oder ähnliche Verwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:

- Küchenräume für Geschäftspersonal, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Gäste von Hotels, Motels und anderen Einrichtungen zu Wohnzwecken;
- Einrichtungen wie Gäste- und Fremdenzimmer.

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, versichern Sie sich:

- **D a s s d i e elektrische Spannung Ihrer häuslichen Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht und dass der Stecker des Kabels ordnungsgemäß zu der Netzsteckdose passt.**
- **Um das Risiko eines elektrischen Schlags**

zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder die Joghurtmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Die Joghurtmaschine muss auf einer ebenen Fläche in ausreichendem Abstand zu Haushaltsrobotern und elektrischen Haushaltsgeräten sowie anderen Quellen von Vibrationen und Zugluft aufgestellt werden.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile Unterlage oder Fläche, entfernt von Wärmequellen und geschützt vor Wasserspritzern.

- Bauen oder fügen Sie das Gerät nicht in oder zwischen andere Gegenstände ein und platzieren Sie es nicht unter oder auf einem Wandmöbelstück oder Regal, an einer Wand oder in der Nähe von entflammaren Materialien.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren richtig verstanden haben. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen nur von Kindern ab mindestens 8 Jahren und ausschließlich unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 3 Jahren auf.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen unter der Bedingung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und dass sie die

möglichen Gefahren richtig verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist.

- **Während das Gerät in Betrieb ist, dieses nicht bewegen oder umstellen, die durchsichtige Abdeckung nicht abnehmen.**

- Wickeln Sie das Netzkabel während des Gebrauchs des Geräts immer vollständig ab.

- Lassen Sie das Netzkabel niemals über eine Tischkante oder die Kante einer Arbeitsfläche hängen und achten Sie darauf, dass es nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.

- Decken Sie die Joghurtmaschine während des Betriebs niemals zu.

Benutzen Sie das Gerät nicht:

- **Wenn die Steckdose oder das Netzkabel beschädigt sind;**

- **Bei Funktionsstörungen;**

- **Wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist;**

- **Wenn es ins Wasser gefallen ist;**

- **Wenn es heruntergefallen ist.**

- Bringen Sie den Artikel zur Überprüfung und Reparatur zu einem Kundendienst.

Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen des Geräts selbst durchführen.

- Ein beschädigtes Stromkabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- Wenn Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen, ergreifen Sie immer den Stecker und

ziehen nicht an dem Kabel selbst.

- Das Gerät kann nicht durch einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem angeschaltet werden.
- Stellen Sie die Joghurtmaschine niemals direkt in den Kühlschrank.
- Heiße Geräteteile niemals berühren.
- Die Joghurtbecher halten sich bei Aufbewahrung im Kühlschrank (maximal) 7 bis 10 Tage.

Geräteansicht



- 1** Joghurtmaschine
- 2** Plastikdeckel
- 3** Plastikdeckel des Joghurtbechers
- 4** Joghurtbecher aus Glas
- 5** Ein/Aus-Schalter mit Leuchtanzeige für Betrieb

Technische Spezifikationen

Spannung	220 V-240 V AC 50 Hz
Leistung	15 W
Zubehör	7 Joghurtbecher aus Glas von 170 ml (max.) / 150 ml (zweckmäßig)
Reinigung	Becher und Deckel spülmaschinenfest
Ein/Aus-Schalter	Ja, mit Leuchtanzeige

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Schutzfolien und Aufkleber von dem Gerät
- Reinigen Sie den durchsichtigen Deckel, die Glasbecher und ihre Deckel gründlich mit warmem Wasser mit Spülmittel.
- Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Praktische Tipps für den Gebrauch

Wahl der Milch

- Verwenden Sie vorzugsweise Vollmilch (für ein sahnigeres Ergebnis) oder Halbfettmilch. Mit halbfetter Milch ist die Konsistenz des Joghurts weniger fest. Um Joghurt mit einer festeren Konsistenz zu erhalten, können Sie der Zubereitung Milchpulver hinzufügen (2 bis 3 Esslöffel auf 1 Liter Milch).
- Wenn die Milch bereits sterilisiert ist (ultrahocherhitzt), können Sie sie direkt kalt verwenden.
- Wenn Sie Rohmilch oder pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie die Milch vorher zum Kochen bringen, abwarten, bis sie abgekühlt ist und dann die Haut entfernen.
- Außer bei Rohmilch oder pasteurisierter Milch ist es nicht nötig, die Milch vor ihrer Verwendung zum Kochen zu bringen.

Verwendet werden können:

- Ein Naturjoghurt
- Ein Joghurt aus der vorherigen Herstellung. Ein bereiteter Joghurt kann bis zu 7 Mal als Basis für die Fermentierung verwendet werden. Danach muss ein frischer Joghurt verwendet werden, da aktivere Fermente notwendig sind.
- Ein in Apotheken oder Fachgeschäften erhältliches gefriergetrocknetes Trockenferment (Planen Sie 2 Stunden mehr für die Fermentation ein). Die Fermente entfalten ihre Aktivität bereits bei sehr geringer Temperatur (45 °C) und sterben bei höherer Temperatur ab. Deshalb dürfen Sie sie nicht mit der Milch aufkochen.

Nützliche Informationen zu Ihrer Joghurtmaschine

- Es dauert einige Stunden, bis die Joghurts fertig sind. Deshalb empfehlen wir Ihnen, die Joghurts abends vorzubereiten. Am nächsten Morgen die Joghurts vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Während des Gebrauchs der Joghurtmaschine bildet sich unter ihrem Deckel Kondenswasser. Dies ist normal. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Joghurts tropft, wenn Sie den durchsichtigen Deckel abnehmen.

Zubereitungstricks

- Um eine festere Konsistenz der Joghurts zu erreichen, können Sie der Zubereitung Milchpulver hinzufügen (2 bis 3 Esslöffel auf 1 Liter Milch).

- Verwenden Sie für Ihre Mischungen einen Behälter mit einer Ausgieß-Tülle, dieses ist beim Einfüllen der Flüssigkeit in die Becher praktischer.

- Sie können der Mischung Sahne hinzufügen, um die Joghurts noch cremiger und sahniger zu machen.

- Auch pikante Saucen zur Begleitung von Vorspeisen können zubereitet werden: Griechische Sauce mit Gurke, Knoblauch und Kräutern, Basilikum, Estragon oder anderen Kräutern.

- Früchte müssen gekocht werden, bevor sie in die Zubereitung gegeben werden. Beim Anschalten Ihrer Joghurtmaschine müssen jedoch alle Zutaten des Joghurts kalt sein.

- Ungekochte, frische Früchte geben meist viel Wasser ab und führen zu weniger guten Ergebnissen als gekochte, abgetropfte Früchte.

- Sie können Ihre Joghurts direkt bei der Zubereitung süßen oder erst vor dem Verzehr, mit Honig, Rohrzucker, Rübensirup etc.

Rezeptideen

Zur Erinnerung: Tabelle zur Berechnung der Maßeinheiten

	Flüssigkeiten	Zucker
1 gestrichener Teelöffel	5 ml	4 g
1 gestrichener Esslöffel	15 ml	12 g
1 Becher Naturjoghurt (meistens 125 g)	150 ml	135 g

Naturjoghurt

1. Vermischen Sie 1 Liter Vollmilch und einen Naturjoghurt (auf das Haltbarkeitsdatum achten).
 2. Verteilen Sie die Zubereitung auf die Glasbecher.
 3. Stellen Sie die Becher ohne Deckel in die Joghurtmaschine.
 4. Verschließen Sie die Joghurtmaschine mit ihrem durchsichtigen Deckel.
 5. Schließen Sie die Joghurtmaschine an und drücken Sie den Ein-Schalter. Die Leuchtanzeige des Schalters geht an.
- Notieren Sie sich die Uhrzeit, zu der Sie die Joghurtmaschine ausschalten müssen, damit Sie es nicht vergessen.**

- Um einen ausreichend festen Joghurt herzustellen, dauert es mit Vollmilch mindestens 10 Stunden und mit Halbfettmilch 12 Stunden. Sie können die Dauer der Fermentation jedoch nach ihren Vorlieben bei Geschmack und Textur variieren. Je länger Sie die Joghurts fermentieren lassen, desto fester werden sie.

6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und entfernen den durchsichtigen Deckel des Geräts.

7. Stellen Sie die Joghurtbecher mit Deckel vor dem Verzehr mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank.

- Dann kann sich jeder seinen Joghurt nach eigenem Geschmack zubereiten: Als Naturjoghurt oder durch die Zugabe von Zucker, Marmelade, Honig, Getreide oder Frühstücksflocken, Schokolade oder mit in Stücke geschnittenen oder pürierten Früchten.
- Sie können die Joghurts maximal 7 bis 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Erdbeerjoghurt

Zutaten:

- 1 Liter ultrahocherhitzte Vollmilch (kalt).
- 1 Naturjoghurt
- 250 g Erdbeeren + 3 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Zucker (oder mehr oder weniger, je nach Geschmack der verwendeten Erdbeeren).

Für Joghurts ohne Säure:

Die Erdbeeren müssen vorher rund 10 Minuten mit 3 Esslöffeln Zucker bei mittlerer Hitze gekocht werden. Wenn die Erdbeeren zu Püree verkocht sind, diese abkühlen lassen.

1. Milch, Zucker und Erdbeerpüree vermischen.
2. Den Joghurt in einer Salatschüssel schlagen und die Milch-Erdbeermischung hinzufügen.
3. Gut vermischen und dann in die Becher füllen.
4. Die Joghurtmaschine einschalten und die Joghurts mindestens 12 Stunden fermentieren lassen.
5. Die Deckel aufsetzen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Joghurt mit Schokoladenpulver

Zutaten:

- 1 Liter ultrahocherhitzte Vollmilch (kalt).
- 1 Naturjoghurt
- Gezuckertes Schokoladenpulver (ungefähr 10 bis 15 Esslöffel, je nach den Angaben auf der Verpackung des Schokoladenpulvers).

1. Die Milch in eine Salatschüssel gießen.
2. Das Schokoladenpulver mit der Milch vermischen.
3. Mit dem Schneebesen einen Naturjoghurt in die Schokoladenmilch einrühren.
4. Die Zubereitung auf die Becher verteilen.
5. Die Becher (ohne Deckel) in die Joghurtmaschine stellen und die Joghurts 12 Stunden fermentieren lassen.
6. Die Deckel aufsetzen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.



ANMERKUNG

Schokolade neigt dazu, sich auf dem Boden des Bechers abzusetzen. Rühren Sie den Joghurt vor dem Verzehr gut um.

Joghurt mit Vanillegeschmack

Zutaten:

- 1 Liter ultrahocherhitzte Vollmilch (kalt).
- 1 Naturjoghurt
- 2 Esslöffel Vanillearoma (30 ml)

1. Den Joghurt, die Vollmilch und das Vanillearoma in einer Salatschüssel mit einem Schneebesen vermischen.
2. Die Zubereitung auf die Becher verteilen.
3. Die Becher (ohne Deckel) in die Joghurtmaschine stellen und die Joghurts mindestens 12 Stunden fermentieren lassen.



TIPPS

Anstelle des Vanillearomas können Sie nach Wahl verwenden:

- Vanillepulver.
- ein oder zwei Tütchen Vanillezucker oder eine Vanilleschote (1 Vanilleschote auf ½ Liter Milch): die Milch erhitzen, die mit dem Messer der Länge nach in 2 Teile gespaltene Vanilleschote in die ausreichend erhitze (nicht kochende) Milch geben. Bis zum Abkühlen der Milch ziehen lassen.
- Für die Zubereitung Ihrer Joghurts nach Ihrem Geschmack ungefähr 2 Esslöffel Flüssigaroma (Kaffee, Zitrone, Mandel, Vanille etc.) in die Grundmischung geben (1 Liter Vollmilch + 1 Naturjoghurt).
- Sie können Ihren Joghurt auch mit jedem Sirup (Erdbeer, Pfirsich, Himbeere, Kirsche etc.) aromatisieren. Geben Sie 4 Esslöffel Sirup pro Liter Milch hinzu.

Joghurt mit Kaffeegeschmack

Zutaten:

- 1 Liter ultrahocherhitzte Vollmilch (kalt).
- 1 Naturjoghurt
- 4 Esslöffel löslicher Kaffee
- 125 g feiner Zucker (entspricht dem Inhalt eines Bechers Naturjoghurt).

1. Den Joghurt und die Vollmilch in einer Salatschüssel vermischen, dann 4 Esslöffel löslichen Kaffee und den feinen Zucker hinzufügen.
2. Alles mit einem Schneebesen vermischen.
3. Die Zubereitung auf die Becher verteilen.
4. Die Becher (ohne Deckel) in die Joghurtmaschine stellen und die Joghurts 12 Stunden fermentieren lassen.



ANMERKUNG

Um Joghurts mit einer festeren Konsistenz zu erhalten, können Sie der Zubereitung 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver pro 1 Liter Milch hinzufügen.

Joghurt mit Marmelade

Zutaten:

- 1 Liter ultrahocherhitzte Vollmilch (kalt).
- 1 Naturjoghurt
- 2 Esslöffel Marmelade pro Becher (je nach Geschmack).

1. Den Joghurt und die Vollmilch mit einem Schneebesen in einer Salatschüssel vermischen.
2. Auf den Boden eines jeden Bechers 2 Esslöffel Marmelade fester Konsistenz geben, dann die Joghurt-Milch-Mischung darauf gießen.
3. Die Becher (ohne Deckel) in die Joghurtmaschine stellen und die Joghurts 12 Stunden fermentieren lassen.

Reinigung und Pflege

⚠ Trennen Sie die Joghurtmaschine vor der Reinigung von der Netzsteckdose.

⚠ Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Den durchsichtigen Deckel, die Joghurtbecher und ihre Deckel können Sie in die Spülmaschine stellen (in den oberen Korb).
- Ansonsten reinigen Sie diese mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Spülmittel. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie die Gerätebasis (falls notwendig) mit einem feuchten Schwamm und warmem Seifenwasser. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Entsorgung Ihres Altgeräts

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ABFÄLLEN



Dieses Gerät trägt das Symbol WEEE (Elektrisches oder elektronisches Altgerät), was bedeutet, dass es nach dem Ende des Lebenszyklus nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern dem örtlichen Abfallsortierstelle zugeführt werden muss. Abfallverwertung trägt zum Schutz der Umwelt bei.

UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE 2012/19/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und Gesundheit müssen elektrische und elektronische Altgeräte nach den klar vorgegebenen Regeln entsorgt werden, die sowohl von Lieferanten als auch von Benutzern zu befolgen sind.

Daher darf Ihr Gerät, welches auf seinem Typenschild oder der Verpackung mit



dem Symbol  gekennzeichnet ist, keinesfalls in einer öffentlichen Mülltonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer muss das Gerät einer örtlichen Abfall- Sortierstelle zum Recycling oder Wiederverwendung zu anderen Zwecken im Sinne der Richtlinie übergeben.

¡Gracias!

Gracias por haber elegido este producto HIGHONE. Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE son sinónimo de un fácil manejo, de unas prestaciones fiables y de una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que use este aparato.

Bienvenido(a) a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestro sitio web: www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A	Antes de utilizar el aparato	42	Instrucciones de seguridad
B	Descripción del aparato	45	Presentación del aparato
		45	Características técnicas
C	Utilización	46	Antes de su primera utilización
		46	Consejos prácticos para su utilización
		47	Ideas de recetas
D	Información práctica	50	Limpieza y mantenimiento
		51	Cómo desechar su antiguo aparato

Instrucciones de seguridad

- **Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas para poder consultarlas más tarde.**
- Si le va a dejar el aparato a otra persona, entréguele también las instrucciones.
- Cuando use aparatos eléctricos, respete siempre las precauciones fundamentales de seguridad para reducir el riesgo de incendios, de descargas eléctricas y/o heridas con respecto a los usuarios.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para un uso doméstico o similar, tal y como:

- Las zonas de cocina destinadas al personal de las tiendas, oficinas y demás entornos laborales;
- Las granjas;
- Los clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
- Los entornos tal y como alojamientos rurales.

Antes de enchufar el aparato, compruebe:

- que la tensión eléctrica de su domicilio corresponda a la indicada en la placa de características del aparato y que la clavija del cable sea la adecuada para la toma de corriente.
- para evitar una posible descarga eléctrica, no sumerja nunca el cable, el enchufe o la yogurtera en el agua o cualquier otro líquido.

- La yogurtera debe colocarse en una superficie plana lejos de electrodomésticos, aparatos eléctricos y otras fuentes de vibración o corrientes de aire.
- Coloque siempre el aparato en una superficie estable, lejos de las fuentes de calor y apartada de posibles salpicaduras de agua.
- No encastre el aparato y lo coloque debajo o sobre un mueble de pared, una estantería, contra una pared o cerca de materiales inflamables.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 3 años, siempre y cuando sean supervisados e informados para el uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso. Los niños de más de 8 años pueden encargarse de la limpieza y mantenimiento del aparato si están vigilados por un adulto. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o cuya experiencia y conocimientos no sean suficientes, a condición de que estén bajo vigilancia o de que hayan recibido instrucciones en cuanto a la utilización segura del aparato y de que comprendan bien los peligros potenciales. Los niños no deben usar este aparato como si se tratase de un juguete.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a ser utilizado.
- **No desplace el aparato y no levante la tapadera transparente mientras que se esté usando.**
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico cuando lo use.

- No deje el cable de alimentación en el filo de una mesa o de una encimera y tenga cuidado de que no entre en contacto con superficies calientes.
- No tape la yogurtera mientras esté funcionando.

No utilice el aparato:

• Si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados;

• En caso de avería ;

• Si el aparato está estropeado de cualquier forma;

• Si se ha caído al agua ;

• Si se ha caído.

- Lleve el artículo a un centro de servicio de postventa para que lo revisen y lo reparen.

El usuario no puede realizar ninguna reparación.

- Si el cable de alimentación está estropeado, debe ser remplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona de cualificación

similar para evitar cualquier peligro.

- Cuando desenchufe el cable, tire siempre del enchufe y no tire del mismo cable.

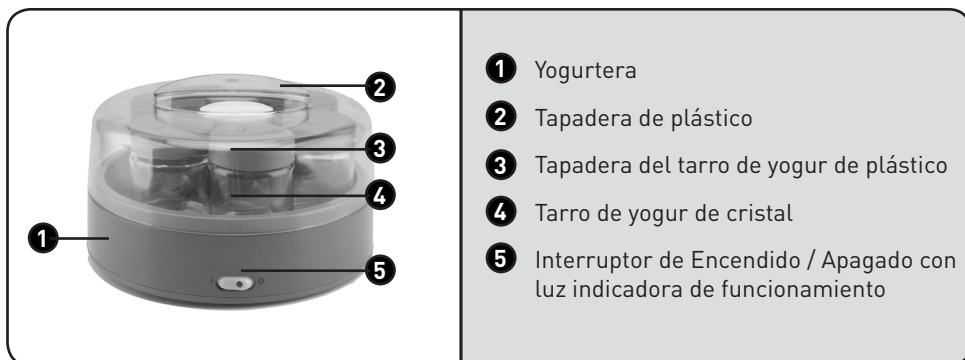
• El aparato no está destinado para ser activado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia distinto.

- No coloque nunca la yogurtera directamente en el frigorífico.

• No toque nunca las partes calientes del aparato.

- Los tarros de yogur se conservan de 7 a 10 días (como máximo) en el frigorífico.

Presentación del aparato



Características técnicas

Voltaje	220 V-240 V AC 50 Hz
Potencia	15 W
Accesorios	7 tarros de vidrio de 170 ml (máximo) / 150 ml (útiles)
Limpieza	Tarros y tapaderas compatibles con el lavavajillas
Interruptor de Encendido/Apagado	Sí, con luz indicadora

Antes de su primera utilización

- Quite todas las protecciones o todas las pegatinas del aparato.
- Limpie cuidadosamente la tapadera transparente, los tarros de cristal y sus tapaderas con agua caliente y jabón.
- Enjuáguelos con agua limpia y después séquelos con un paño suave.

Consejos prácticos para su utilización

La elección de la leche

- Utilice preferiblemente leche entera (para un resultado más cremoso) o semidesnatada. La leche desnatada quita consistencia a los yogures. Para conseguir yogures más consistentes, puede añadir leche en polvo al preparado (2 o 3 cucharadas soperas por litro de leche).
- Si la leche ya está esterilizada (UHT), se puede directamente utilizar en frío.
- Si utiliza leche cruda o leche pasteurizada, primero tiene que hervirla, esperar a que se enfríe y después eliminar la nata.
- Salvo en el caso de la leche cruda o pasteurizada, no es necesario hervir la leche antes de usarla.

La elección del fermento

Puede utilizar ya sea:

- Un yogur natural.
- Un yogur que usted haya hecho antes. El yogur obtenido puede reutilizarse hasta 7 veces como base de fermentación. Pasadas esas 7 veces, debe usar un yogur fresco para conseguir unos fermentos más activos.
- Un fermento seco liofilizado disponible en farmacias o en tiendas especializadas (sume entonces dos horas más para la fermentación). Los fermentos entran en actividad a una temperatura muy baja (45° C) y se mueren tras superarla. Por ello, no debe hervirlos con la leche.

Información útil sobre la yogurtera

- Hay que esperar varias horas para que los yogures se hagan. Por lo tanto, le recomendamos que prepare los yogures por la noche. A la mañana siguiente, ponga los yogures en el frigorífico 2 horas como mínimo antes de comérselos.
- Cuando use la yogurtera se condensará agua en la tapadera de la misma. Es normal. Tenga cuidado de que el agua no chorree en los yogures cuando quite la tapadera transparente.

Consejos de recetas

Para conseguir yogures más consistentes, puede añadir leche en polvo al preparado (2 o 3 cucharadas soperas por litro de leche).

- Para hacer sus recetas, utilice siempre un recipiente con una boquilla estrecha para que le resulte más práctico echar los líquidos en los tarros.
- Puede añadir nata líquida al preparado para obtener un yogur más cremoso.

- Puede también preparar salsas saladas para acompañar sus platos: salsa griega, de pepinillos, alioli y finas hierbas, de albahaca, estragón o cualquier otro tipo de hierbas aromáticas.

- Debe cocinar la fruta antes de añadirla al preparado. No obstante, cuando enchufe su yogurtera, todos los ingredientes de su yogur deberán estar fríos.

- La fruta fresca cruda suelta a menudo demasiada agua y no da resultados tan buenos como los da la fruta cocinada y escurrida.

- Puede endulzar sus yogures cuando los esté preparando o justo antes de comérselos con miel, azúcar de caña, jarabe de arce, etc.

Ideas de recetas

Recordatorio: tabla de equivalencias de mediciones

	Líquido	Azúcar
1 cucharada de café rasa	5 ml	4 g
1 cucharada sopera rasa	15 ml	12 g
1 tarro de yogur natural (125 g normalmente)	150 ml	135 g

Yogur natural

1. Mezcle 1 litro de leche entera y un yogur natural (compruebe la fecha de caducidad).
2. Reparta el preparado en los tarros de cristal.
3. Coloque los tarros sin su tapadera en la yogurtera.
4. Tape la yogurtera con su tapadera transparente.
5. Enchufe la yogurtera y pulse el botón de encendido. La luz del botón se encenderá.

Anote la hora en la que deba desenchufar su yogurtera para no olvidarla.

Para la leche entera hace falta como mínimo 10 horas y para la leche desnatada se necesitan 12 horas, con el objeto de que los yogures queden con suficiente consistencia. Sin embargo, puede variar el tiempo de fermentación según sus preferencias en cuanto al sabor y la textura. Mientras más tiempo los deje fermentar, mayor será la consistencia de los yogures.

6. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando haya transcurrido el tiempo y luego retire la tapadera transparente del aparato.

7. Coloque los tarros de yogur en el frigorífico con su tapadera durante 2 horas como mínimo antes de comérselos.

- Ya depende de cómo le guste a cada uno su yogur: natural o añadiendo por ejemplo azúcar, mermelada, miel, cereales, chocolate, fruta en trocitos o batida.

- Puede conservar los yogures en el frigorífico de 7 a 10 días como máximo.

Yogures de fresa

Ingredientes:

- 1 litro de leche entera UHT (fría).
- 1 yogur natural.
- 250 g de fresas + 3 cucharadas soperas de azúcar.
- 4 cucharadas soperas de azúcar (o más o menos, según la naturaleza de las fresas utilizadas).

Para yogures sin acidez:

Es necesario cocinar las fresas previamente durante aproximadamente unos 10 minutos con 3 cucharadas soperas de azúcar, a fuego medio. Una vez que se haya hecho una compota de fresas, déjelas enfriar.

1. Mezcle la leche, el azúcar y la compota de fresas.
2. En un bol, bata el yogur y añada la mezcla de leche + fresas.
3. Mezcle bien y después llene los tarros.
4. Enchufe la yogurtera y deje fermentar los yogures durante 12 horas.
5. Ponga las tapaderas y colóquelos 4 horas en el frigorífico.

Yogures de chocolate en polvo

Ingredientes:

- 1 litro de leche entera UHT (fría).
- 1 yogur natural.
- Chocolate en polvo con azúcar (aproximadamente entre unas 10 y 15 cucharadas soperas, según las proporciones indicadas en la lata de chocolate en polvo).

1. Vierta la leche en un bol.
2. Mezcle el chocolate en polvo con la leche.
3. Mezcle un yogur natural con la mezcla de leche y cacao con unas varillas.
4. Reparta el preparado en los tarros de cristal.
5. Coloque los tarros (sin su tapadera) en la yogurtera y deje fermentar los yogures durante 12 horas.
6. Ponga las tapaderas y colóquelos 4 horas en el frigorífico.



OBSERVACIONES

El chocolate tenderá a quedarse en el fondo del tarro. Mezcle el yogur justo antes de comérselo.

Yogur con sabor a vainilla

Ingredientes:

- 1 litro de leche entera UHT (fría).
- 1 yogur natural.
- 2 cucharadas soperas de aroma de vainilla (30 ml).

1. En un recipiente, mezcle el yogur, la leche entera y el aroma de vainilla con unas varillas.
2. Reparta el preparado en los tarros de cristal.
3. Coloque los tarros (sin su tapadera) en la yogurtera y deje fermentar los yogures durante 12 horas como mínimo.



CONSEJOS

En vez de aroma de vainilla, puede utilizar:

- vainilla en polvo.
- una o dos bolsitas de azúcar vainillada o una vaina de vainilla (1 vaina de vainilla para medio litro de leche): caliente la leche, añada la vaina de vainilla, partida en dos con un cuchillo a lo largo, en la leche bien caliente (nunca hirviendo). Deje reposar hasta que se enfríe la leche.

- Para hacer sus propios yogures aromatizados, añada aproximadamente 2 cucharadas soperas de extracto líquido de aroma (café, limón, almendra, vainilla, etc.) al preparado de base (1 litro de leche entera + 1 yogur natural).

- También puede condimentar sus yogures con cualquier sirope (fresa, melocotón, frambuesa, granadina, violeta, cereza, etc.). Añada 4 cucharadas soperas de sirope por litro de leche.

Yogures de café

Ingredientes:

- 1 litro de leche entera UHT (fría).
- 1 yogur natural.
- 4 cucharaditas de café soluble.
- 125 g de azúcar fina (el equivalente del contenido de un tarro de yogur natural).

1. En un bol, mezcle el yogur y la leche entera, después añada 4 cucharadas de café del café soluble y el azúcar.
2. Mezcle todo con ayuda de unas varillas.
3. Reparta el preparado en los tarros de cristal.
4. Coloque los tarros (sin su tapadera) en la yogurtera y deje fermentar los yogures durante 12 horas.



OBSERVACIONES

Para conseguir yogures más consistentes, puede añadir leche en polvo al preparado a razón de 2 o 3 cucharadas soperas por litro de leche.

Yogures con mermelada

Ingredientes:

- 1 litro de leche entera UHT (fría).
- 1 yogur natural.
- 2 cucharadas soperas de mermelada por tarro (o más según sus gustos).

1. En un recipiente, mezcle el yogur y la leche entera con unas varillas.
2. Coloque en el fondo de cada tarro 2 cucharadas soperas de mermelada bien consistente, después eche la mezcla de yogur y leche encima.
3. Coloque los tarros (sin su tapadera) en la yogurtera y deje fermentar los yogures durante 12 horas.

Limpieza y mantenimiento

⚠ Desenchufe la yogurtera de la corriente antes de limpiarla.

⚠ No sumerja nunca el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.

- Puede colocar la tapadera transparente, los tarros de los yogures y sus tapaderas en el lavavajillas (en la bandeja superior).
- Si no, lávelos con un estropajo suave y agua caliente con un poco de detergente. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos cuidadosamente con un paño suave.
- Limpie la base (si es necesario) con un estropajo ligeramente humedecido con agua y jabón. Enjuáguela con agua limpia y séquela cuidadosamente con un paño suave.

Cómo desechar su antiguo aparato

RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe llevarse a la unidad de clasificación de residuos de la localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del abastecedor como del usuario.



Es por esta razón por la que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe bajo ningún concepto tirarse a la basura pública o privada destinada a los residuos domésticos. El usuario tiene derecho a entregar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

GARANTIEBEDINGUNGEN

DE

Für dieses Produkt wird ab dem Verkaufsdatum* eine Garantie von 2 Jahren für Mängel infolge von Herstellungs- oder Materialfehlern gewährt. Von dieser Garantie ausgeschlossen sind Mängel oder Schäden, die durch falsche Installation, Handhabungsfehler oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.

*gegen Vorlage des Kassenbelegs.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

Importé par / Geïmporteerd door / Importiert durch / Importado por

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

www.electrodepot.fr



La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.

Het op de markt brengen van dit product wordt behandeld door ELECTRO DEPOT, dat de conformiteit van het product met de geldende regels verzekert.

Dieses Produkt wird von der Gesellschaft ELECTRO DEPOT auf den Markt gebracht, welche die Übereinstimmung des Produkts mit den geltenden Anforderungen garantiert.

La comercialización de este producto se lleva a cabo por ELECTRO DEPOT que comprueba la conformidad del producto respecto a las exigencias aplicables.

Made in PRC