



**YOGURTERA-MANUAL DE INSTRUCCIONES
YOGURT MAKER-USER MANUALS
YAOURTIÈRE- MANUEL D'INSTRUCTIONS
RECIPIENTE PARA PREPARAR IOGURTE- MANUAL DE INSTRUÇÕES**



**Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
E-mail: sonifer@sonifer.es
Made in P.R.C.**

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.



CASTELLANO

1. Tapa superior
2. Tarro de cristal con tapa de rosca
3. Botón on / off con piloto indicador
4. Base

ENGLISH

1. Lid
2. Glass jar with thread lid
3. On-Off switch with pilot light
4. Base

FRANÇAIS

1. Couvercle
2. Bocal en verre avec couvercle de fil
3. Interrupteur de marche-arrêt avec voyant lumineux
4. Base

PORTUGUESE

1. Tampa
2. O frasco de vidro com tampa de rosca
3. Interruptor On-Off com luz piloto
4. Base

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones de uso de este aparato antes de su puesta en funcionamiento y procure guardar este manual, la garantía, el recibo y la caja con su embalaje.

Generales:

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.

7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

Específicas

- Asegúrese de que el voltaje del aparato corresponde con el de su instalación eléctrica.
- No toque las superficies calientes. Use los agarradores.
- Desenchufe la unidad de la corriente eléctrica cuando no esté usando el aparato y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe antes de montar o desmontar el aparato.
- Permita que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla o guardarla.

- No deje que el cable cuelgue ni que toque una superficie caliente.
- No ponga la unidad cerca de una superficie caliente como quemadores u hornos.
- No use este aparato para otros fines.
- Los botes de cristal pueden romperse fácilmente, tenga cuidado al manejarlos.
- El uso de accesorios no es recomendable, pueden causar daños.
- Use el aparato sobre una superficie nivelada y estable.
- No use el aparato en el exterior.
- Guarde estas instrucciones.

ANTES DEL PRIMER USO

Compruebe que el voltaje de la base se corresponde con el voltaje de su casa.

Quite el embalaje del aparato.

Antes del primer uso o cuando el aparato haya estado guardado un largo periodo es recomendable lavarlo. Lave la tapa, los botes de cristal y la tapa de los botes de cristal utilizando agua templada con un poco de jabón, enjuáguelos y séquelos con cuidado.

Para la limpieza de la base utilice un trapo ligeramente húmedo.

RECOMENDACIONES

A continuación sugerimos algunas de las posibles recetas para preparar yogurt:

- Receta a: Leche fresca o pasteurizada + yogurt puro refrigerado.
- Receta b: Leche envasada sin bacterias + yogurt puro refrigerado.
- Receta c: Leche en polvo + yogurt puro refrigerado.
- Receta d: Leche de soja (Hervida) + yogurt puro refrigerado.

CONSEJOS

Si se usa leche en polvo, debe ser filtrada. Tanto la leche en polvo como la de soja deben ser hervidas y enfriadas posteriormente por debajo de los 40°C.

Se debe comprobar la caducidad de todos los ingredientes. En el caso de utilizar fermentos naturales o leche en polvo lea en sus instrucciones como utilizarlos y las proporciones a utilizar.

USO

Para hacer yogures siga las siguientes instrucciones:

- Mida 1200 ml (6 botes de cristal) de leche (puede ser entera, semi-desnatada o

desnatada).

- Añada 200 ml (1 bote de cristal) de yogurt natural en la leche y mezcle bien.
- Divida la mezcla en los 7 botes de cristal.
- Ponga las tapas a los botes de cristal, deposítelos en la base de la yogurtera y ponga la tapa de la yogurtera.
- Enchufe la yogurtera a la corriente y enciéndala el piloto empezará a funcionar.
- Se tarda unas 6 horas en hacer un yogurt con leche entera. Para leche desnatada se tarda unas 8 horas.

Debe controlar el tiempo de funcionamiento y apagar el aparato. Una vez el yogurt este hecho, quite la tapa de la yogurtera y ponga los yogures en el refrigerador para enfriarlos.

EL YOGUR DEBE PERMANECER INMOVIL DURANTE EL PROCESO DE MADURACION. NO MUEVA EL APARATO NI QUITE NINGUNO DE LOS BOTES YA QUE ESTO AFECTA A LA CONSISTENCIA DEL YOGURT.

SERVIR

Una vez se haya enfriado el yogurt, puede servirse con su sabor natural o añadir miel, azúcar, fruta...para conseguir el sabor deseado.

CONSEJOS DE USO

Si después de fermentar se produce un olor excesivo significa que la leche u otro ingrediente puede estar contaminado, en este caso los yogures deben ser desechados.

Si el yogurt tiene un brillo entre blanco y amarillo, quiere decir que el yogurt es perfecto.

Si el tiempo de funcionamiento es demasiado largo se puede producir un líquido amarillento, de sabor agrio y rico en vitamina B. Este líquido se puede separar si no se desea consumir.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar o dejar de utilizar la yogurtera, siempre debe estar desconectada.

Lave minuciosamente la tapa, los botes de cristal y sus tapaderas en agua templada con un poco de jabón. Enjuáguelas y séquelas con cuidado.

Limpie el interior de la base de la yogurtera con un trapo húmedo.

Los botes de cristal pueden ser lavados en el lavavajillas.

Eliminación del electrodoméstico viejo.



En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

SAFETY WARNINGS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

General safety warnings

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.

10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to sonifer@sonifer.es.
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

Special safety warnings

- Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the yogurt maker.
- Do not touch hot surface. Use handles or knobs only.
- Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts.
- Allow the unit to cool completely before cleaning or storing.
- Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- The glass bottle is easy to crack, carefully handle it.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Use the appliance on a level and stable work surface.
- Don't use the appliance outdoors.
- Save these instructions.

BEFORE THE FIRST USE

Check the voltage rating on the base corresponds to the mains voltage in your home. Remove any labels or stickers from appliance. Before first use or after periods of prolonged storage, thoroughly wash cover, glass bottle and bottle cover in warm, soapy water then rinse and dry carefully. Wipe the inside of yogurt maker with a damp cloth.

RECOMMENDATIONS

We recommend several recipes;

- Recipe a: fresh milk or pasteurized milk+ refrigerant pure yogurt
- Recipe b: packaged milk without bacteria + refrigerant pure yogurt
- Recipe c: milk made from milk powder+ refrigerant pure yogurt
- Recipe d: soybean milk (boiled) + refrigerant pure yogurt

TIPS

If use the milk made from milk powder, it must be filtered, if use the soybean milk, it is important that the soybean milk must be boiled. And they must be cooled to equal or less than 40°C, either the milk made from milk powder or the soybean milk. Before using, it must be checked quality guarantee period for all ingredients. If you use natural lactobacillus shall meet the instruction on the package, the proportion of milk powder and water refer to the package instruction.

TO USE

- Measure 1200ml (6 glass bottles) of market milk or fresh, pasteurized milk (it can be either full cream, skimmed or low-fat milk).
- Add 200ml (1 bottle) pure yogurt into the milk (if using lactobacillus, the proportion of lactobacillus and fresh milk is 1:500), mixing completely.
- Divide the mixture into 7 glass bottles. Fit the bottle covers onto the glass bottles. Place the glass bottles into the yogurt maker and place the cover onto the base of yogurt maker.
- Plug the yogurt maker into the wall socket.
- Turn the switch on, the indicator will go on.
- It will take about six hours to make yogurt for full cream milk. For skimmed milk will take about eight hours. You must note the operation time. Once the yogurt is well, remove the cover and place the glass bottles in the refrigerator to cool.

THE YOGURT MAKER SHOULD REMAIN PERFECTLY STILL DURING THE MATURING PROCESS. DO NOT MOVE THE APPLIANCE OR REMOVE ANY GLASS BOTTLES AS THIS WILL AFFECT THE FIRMNESS OF THE YOGURT.

TO SERVE

Once the yogurt cooled down, it can be served with natural flavour or added the honey, sugar to sweeten the yogurt or added the fruits toppings. Everyone can add their favourite flavour to suit their individual taste.

OPERATION TIPS

After fermenting, if much odour is produced, it means the milk or another ingredient may be polluted, the yogurt must be discarded. If the yogurt has a yellow and white luster, it means the yogurt is perfect. If the operation time is too long, it will produce ramification (yellowy liquid), the taste is very acetous, it is normal, the ramification can be separated and serve. The ramification is rich of lactobacillus and vitamin B.

TO CARE AND CLEAN

Before cleaning or not using the yogurt maker, always unplug it.

Wash thoroughly the cover, glass bottles and bottle covers in warm, soapy water then rinse and dry carefully.

Wipe the inside of yogurt maker with a damp cloth.

Do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids.

Do not clean plastic parts with a scouring agent. Use a solution of normal washing up liquid and warm water to avoid scratches.

The glass bottles can be washed by dishwasher.

Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY: This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez lire ces instructions avant toute utilisation. Vous devez toujours respecter les consignes de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques, telles que les suivantes :

Conseils généraux de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. **ATTENTION:** Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.

9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. En cas qui vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le demander à l'adresse e-mail sonifer@sonifer.es
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il ya un risque de blessure.

Recommandations de sécurité particulières

- Assurez-vous que la tension de la prise corresponde bien à la celle marquée sur la plaque signalétique de la yaourtière.
- Ne touchez pas la surface chaude. Utilisez uniquement les poignées ou les boutons.
- Débranchez le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas en marche et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre de la table, du plan de travail ou toucher une surface chaude.

- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique, ni dans un four chauffé.
- N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son usage prévu.
- Les pots en verre se fissurent facilement, manipulez-les avec précaution.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane et stable.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Conservez ces instructions.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Assurez-vous que la tension figurant sur le socle corresponde bien à la tension principale de votre maison. Retirez toutes les étiquettes et autocollants de l'appareil. Avant la première utilisation ou après une longue période de stockage, lavez minutieusement le couvercle, les pots en verre et les couvercles des pots dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Essuyez l'intérieur de la yaourtière avec un chiffon humide.

RECOMMANDATIONS

Nous recommandons plusieurs recettes ;

- Recette a: lait frais ou lait pasteurisé + yaourt pur réfrigéré
- Recette b: lait UHT + yaourt pur réfrigéré
- Recette c: lait à base de lait en poudre + yaourt pur réfrigéré
- Recette d: lait de soja (bouilli) + yaourt pur réfrigéré

CONSEILS

Le lait fabriqué à partir de lait en poudre doit être filtré et il est important que le lait de soja soit bouilli. Les deux doivent être refroidis à une température égale ou inférieure à 40°C, qu'il s'agisse du lait fabriqué à partir de lait en poudre ou du lait de soja. Veuillez vérifier la date de péremption de tous les ingrédients avant toute utilisation. Si vous utilisez des lactobacilles naturels, ceux-ci doivent respecter les instructions figurant sur l'emballage, les proportions de lait en poudre et d'eau apparaissent dans les instructions figurant sur le paquet.

UTILISATION

- Mesurez 1 200 ml (6 pots en verre) de lait industriel, frais, ou pasteurisé (il peut s'agir de lait entier, écrémé ou demi-écrémé).

- Ajoutez 200 ml (1 pot) de yaourt pur au lait (si vous utilisez des lactobacilles, la proportion de lactobacilles et de lait frais est de 1:500), mélangez bien.
- Répartissez le mélange dans 7 pots en verre. Serrez les couvercles sur les pots en verre. Placez les pots dans la yaourtière et insérez le couvercle sur le socle de la yaourtière.
- Branchez la yaourtière à la prise murale.
- Allumez l'interrupteur, le voyant fonctionne.
- Il faudra environ 6 heures pour faire un yaourt avec du lait entier. Cela prendra environ huit heures avec du lait écrémé. Notez le temps de fonctionnement. Une fois que le yaourt est prêt, retirez le couvercle et placez les pots en verre dans le réfrigérateur pour les refroidir.

LA YAOURTIÈRE DOIT RESTER PARFAITEMENT IMMOBILE PENDANT LE PROCESSUS DE MATURATION. NE BOUGEZ PAS L'APPAREIL NI LES POTS EN VERRE, CELA AFFECTERAIT LA FERMETÉ DU YAOURT.

SERVICE

Une fois le yaourt refroidi, il peut être servi nature, avec du miel, du sucre pour l'adoucir ou garni de fruits. Chacun peut y ajouter sa saveur préférée en accord avec ses propres goûts.

CONSEILS DE FONCTIONNEMENT

Si une odeur forte se produit après la fermentation, cela signifie que le lait ou un autre ingrédient est avarié, le yaourt doit être jeté. Si le yaourt a un éclat jaune et blanc et une texture semblable à de «la gelée de tofu», cela signifie que le yaourt est parfait. Si le temps de fonctionnement est trop long, un liquide se produit (liquide jaunâtre) au goût très aigre, ce qui est normal, vous pouvez retirer le liquide et servir. Le liquide est riche en lactobacilles et vitamine B.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez la yaourtière et avant de nettoyer et lorsqu'elle n'est pas en marche. Lavez soigneusement le couvercle, les pots en verre et leurs couvercles dans de l'eau chaude savonneuse puis rincer-les et séchez-les soigneusement. Essuyez l'intérieur de la yaourtière avec un chiffon humide.

N'immergez pas le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne nettoyez pas les pièces en plastique avec un produit décapant. Utilisez un liquide de lavage normal et de l'eau chaude afin d'éviter les rayures. Les pots en verre peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Enlèvement des appareils ménagers usagés.



La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2006/95/CE et aux exigences de la directive EMC 2004/108/CE.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Quando utilizar electrodomésticos, deve seguir sempre as seguintes precauções de segurança:

Precauções de segurança básicas

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. PRECAUÇÃO: Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por a escrita um e-mail para sonifer@sonifer.es.
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

Avisos específicos de segurança

- Assegure-se que a voltagem de saída da tomada corresponda à voltagem especificada na etiqueta de características técnicas da sua iogurteira.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize apenas os cabos ou os puxadores.
- Desligue a unidade da tomada quando não a utilizar e antes de limpá-la. Deixe que a mesma arrefeça antes de colocar ou de retirar algum dos seus componentes.
- Deixe que a unidade arrefeça completamente antes de limpá-la ou de guardá-la.
- Não permita que o cabo pendure sobre a borda de uma mesa ou do balcão da cozinha, nem que toque numa superfície quente.

- Não coloque a unidade sobre ou perto de uma placa quente elétrica ou de gás, nem dentro de um forno quente.
- Não utilize este aparelho para um uso distinto daquele para o qual foi pensado.
- Os recipientes de vidro podem quebrar-se facilmente; tenha cuidado quando os manejar.
- Uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.
- Utilize o aparelho numa superfície de trabalho plana e estável.
- Não utilize o aparelho em exteriores.
- Guarde estas instruções.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Verifique que a especificação de voltagem da base corresponda à voltagem principal da sua casa. Retire todas as etiquetas e autocolantes do aparelho.

Antes do primeiro uso ou após longos períodos de não utilização, limpe a fundo a tampa da iogurteira, os recipientes de vidro e as tampas dos mesmos com água quente ensaboada; logo a seguir, enxague e seque tudo com cuidado.

Limpe o interior da iogurteira com um pano húmido.

RECOMENDAÇÕES

Recomendamos diversas receitas:

- Receita a: leite fresco ou leite pasteurizado + iogurte puro refrigerado
- Receita b: leite UHT + iogurte puro refrigerado
- Receita c: leite feito de leite em pó + iogurte puro refrigerado
- Receita d: leite de soja (fervido) + iogurte puro refrigerado

CONSELHOS

Se utilizar leite feito de leite em pó, o mesmo deve ser filtrado; se utilizar leite de soja, é importante que este seja fervido. E tanto o leite feito de leite em pó como o leite de soja devem arrefecer até 40°C de temperatura ou menos. Antes de utilizar os ingredientes, deve verificar-se o período de validade de todos eles. Se utilizar lactobacillus naturais, deve seguir as instruções da embalagem; caso utilize leite em pó, também deve seguir as instruções da sua embalagem quanto à proporção de leite em pó e água.

MODO DE USO

Meça 1200 ml (6 recipientes de vidro) de leite UHT ou de leite fresco pasteurizado (em ambos os casos, pode ser tanto leite gordo como leite meio-gordo ou leite magro).

- Acrescente 200 ml (1 recipiente) de iogurte puro ao leite (se utilizar lactobacillus, a proporção de lactobacillus e leite fresco é de 1:500) e misture bem.
- Distribua a mistura em 7 recipientes de vidro. Tape os recipientes de vidro com a sua tampa. Coloque os recipientes de vidro na iogurteira e tape a mesma com a sua tampa.
- Ligue a ficha da iogurteira à tomada da parede.
- Ligue a iogurteira; o indicador luminoso acender-se-á.
- A iogurteira demora umas seis horas em fazer iogurte a partir de leite gordo. No caso de leite magro, demora aproximadamente oito horas. Deve ter em conta este tempo de funcionamento. Quando o iogurte estiver feito, retire a tampa da iogurteira e coloque os recipientes de vidro no refrigerador para arrefecerem.

A IOGURTEIRA DEVE PERMANECER COMPLETAMENTE QUIETA DURANTE O PROCESSO DE MATURAÇÃO. NÃO MOVA O APARELHO NEM RETIRE QUALQUER RECIPIENTE DE VIDRO, JÁ QUE ISTO AFETARIA A FIRMEZA DO IOGURTE.

CONSUMO DOS IOGURTES

Após arrefecer o iogurte, o mesmo pode ser consumido com o seu sabor natural ou com açúcar ou mel acrescentado para adoçá-lo, ou então acrescentar-lhe pedaços de frutas. Cada pessoa pode dar o seu sabor favorito ao iogurte de acordo com os seus gostos individuais.

CONSELHOS DE FUNCIONAMENTO

Se existir muito cheiro após a fermentação, isso significa que o leite ou outros ingredientes podem estar contaminados, pelo que o iogurte deve ser eliminado. Se o iogurte tiver um brilho amarelo e branco e forma de “geleia de tofu”, isso significa que o iogurte ficou perfeito. Se o tempo de funcionamento for demasiado longo, aparecerá um líquido derivado (líquido amarelo) cujo sabor é muito ácido, o qual é normal; este líquido pode ser retirado e o iogurte pode ser consumido. O líquido é rico em lactobacillus e vitamina B.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

Desligue a iogurteira da tomada antes de limpá-la ou quando não estiver a ser usada. Limpe a fundo a tampa da iogurteira, os recipientes de vidro e as tampas dos mesmos com água quente ensaboada; logo a seguir, enxague e seque tudo com cuidado. Limpe o interior da iogurteira com um pano húmido. Não submerja o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou outros líquidos. Não limpe as peças de plástico com um produto abrasivo. Utilize uma solução de líquido detergente normal e água quente a fim de evitar riscos. Os recipientes de vidro podem ser limpos na máquina de lavar louça.

Recolha dos eletrodomésticos.



A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêndor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os

consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.