

# Joghurt-Maker JM-200

Für griechischen Joghurt, Naturjoghurt u.v.m.

## Bedienungsanleitung



# Inhaltsverzeichnis

<b>Ihr neuer Joghurt-Maker</b> .....	<b>3</b>
Lieferumfang .....	3
<b>Wichtige Hinweise zu Beginn</b> .....	<b>4</b>
Sicherheitshinweise .....	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung .....	6
Konformitätserklärung .....	6
<b>Produktdetails</b> .....	<b>7</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>8</b>
<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>8</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>8</b>
1. Fermentier-Einstellungen .....	8
2. Griechischen Joghurt zubereiten .....	10
3. Naturjoghurt zubereiten .....	12
4. Reiswein zubereiten .....	13
<b>Reinigung</b> .....	<b>14</b>
<b>Problemlösungen</b> .....	<b>14</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>15</b>

# Ihr neuer Joghurt-Maker

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Joghurt-Makers. Stellen Sie selbst frischen Naturjoghurt, griechischen Joghurt oder Reiswein her.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Joghurt-Maker optimal einsetzen können.

## Lieferumfang

- Fermentier-Block
- Außendeckel (groß, gewölbt)
- Innendeckel (klein, flach)
- Abtropfsieb
- Kleiner Behälter (1,35 l)
- Großer Behälter (1,5 l)
- Bedienungsanleitung

### Zusätzlich benötigt:

- Zutaten für Joghurt/Reiswein

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

## Wichtige Hinweise zu Beginn

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.

## Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können. Geben Sie sie an Nachbenutzer weiter.
- Bitte beachten Sie beim Gebrauch die Sicherheitshinweise.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird, die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie die elektronischen Komponenten des Produktes fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie die elektronischen Komponenten des Produktes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vor der Inbetriebnahme das Gerät und seine Anschlussleitung sowie Zubehör auf Beschädigungen überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Die Anschlussleitung nicht quetschen, nicht über scharfen Kanten oder heiße Oberflächen ziehen; Anschlussleitung nicht zum Tragen verwenden.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, bei Störungen während des Betriebs und vor jeder Reinigung den Netzstecker des Geräts.
- Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und nicht über das Netzkabel gestolpert werden kann.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Badewanne, Waschbecken, Dusche). Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebs.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einem externen Timer oder einer anderen Art von Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

## Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL GmbH, dass sich das Produkt NX-4826-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU + (EU)2015/863, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

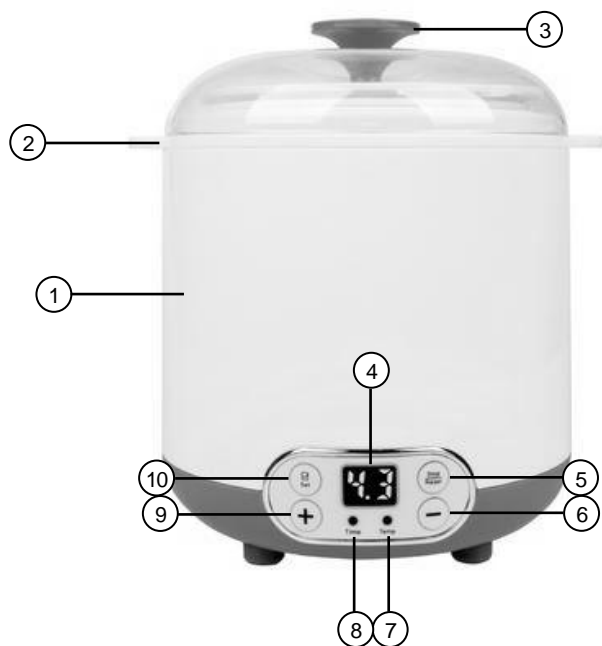
*Kurtasz, A.*

Qualitätsmanagement  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-4826 ein.



## Produktdetails



1. Fermentier-Block
2. Griff
3. Deckel
4. Display
5. Start/Cancel-Taste

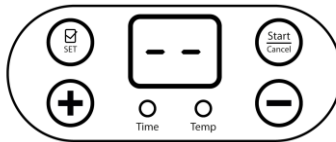
6. - -Taste
7. Temp-LED
8. Time-LED
9. + -Taste
10. Funktions-Taste

## Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie alle Teile Ihres Joghurt-Makers gründlich. Geben Sie sie hierzu in die Spülmaschine oder reinigen Sie sie mit Wasser und einem milden Spülmittel von Hand. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Pflege- oder Reinigungsmittel.

## Inbetriebnahme

1. Stellen Sie den Fermentier-Block auf einen ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
2. Nehmen Sie alle Behälter aus dem Fermentier-Block heraus.
3. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer geeigneten Steckdose. Ein Signalton erklingt, das Display leuchtet. Ihr Joghurt-Maker ist nun einsatzbereit.

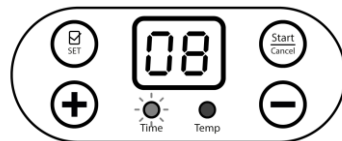
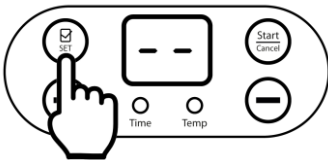


## Verwendung

### 1. Fermentier-Einstellungen

Sie können bei jedem Fermentier-Vorgang selbst bestimmen, wie lange und bei welcher Temperatur der Inhalt fermentiert werden soll.

1. Geben Sie die Zutaten wie in den Zubereitungs-Beschreibungen erklärt in den kleinen Behälter und setzen Sie diesen im Fermentier-Block ein.
2. Drücken Sie die Funktions-Taste. Im Display wird **08 Stunden** angezeigt, die Temp-LED leuchtet rot, die Time-LED blinkt grün.



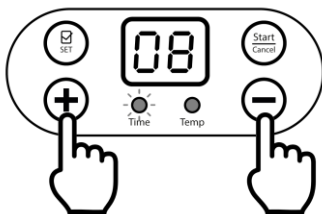
3. Stellen Sie mit den Tasten + / - die gewünschte Fermentierzeit in Stunden ein (1-48 Stunden).



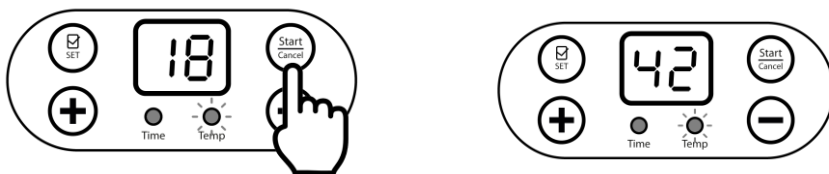
#### HINWEIS:

Die Fermentierzeit ist abhängig von der Temperatur der verwendeten Zutaten. Eine genaue Angabe der empfohlenen Fermentierzeiten finden Sie in den jeweiligen Zubereitungs-Beschreibungen.





4. Drücken Sie die Start/Cancel-Taste. Die Time-LED leuchtet grün, die Temp-LED blinkt grün. Im Display wird **42 °** angezeigt.

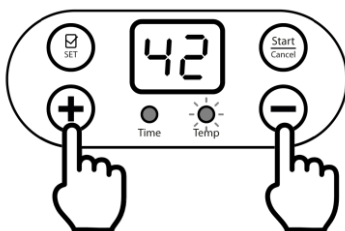


5. Stellen Sie mit den Tasten + / - die gewünschte Fermentier-Temperatur in °C (20 – 50°C) ein.



**HINWEIS:**

*Bitte beachten Sie, dass die zur Joghurtherstellung benötigten Joghurtbakterien ab einer Temperatur von 50°C absterben.*



6. Drücken Sie die Start/Cancel-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen und den Fermentier-Vorgang zu starten. Beide LEDs leuchten rot. Im Display wird die verbleibende Fermentier-Zeit angezeigt.
7. Der Fermentier-Vorgang ist beendet, wenn 5 Signaltöne erklingen, im Display **00** angezeigt wird und die LEDs blinken. Trennen Sie Ihren Joghurt-Maker von der Stromversorgung.

## 2. Griechischen Joghurt zubereiten

Zur Herstellung von griechischem Joghurt benötigen Sie:

- 1 l Milch
- 2 EL griechischen Joghurt (10 %) oder Joghurt-Pulver / Ferment
- Koch-Thermometer
- Gegebenenfalls 2 EL Milchpulver, für eine noch cremigere Konsistenz



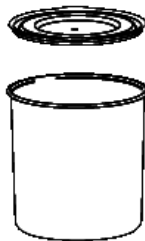
### HINWEIS:

*Die Auswahl des Milchtyps (Rohmilch, Vollmilch, H-Milch, Sojamilch, etc.) bleibt Ihnen frei überlassen. Je mehr Fett in der Milch enthalten ist, desto cremiger wird später der Joghurt.*

*Joghurt-Pulver / Ferment erhalten Sie in Drogerie- oder Reformmärkten. Bitte beachten Sie die Angaben zur benötigten Pulvermenge auf der Verpackung des Produkts.*

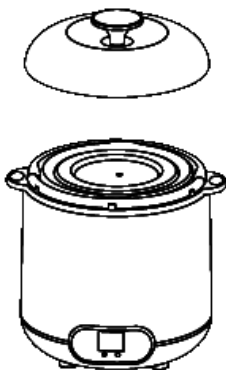
Bitte achten Sie bitte darauf, dass alle Zutaten so frisch wie möglich sind.

1. Waschen Sie alle nicht-elektronischen Komponenten eine Minute lang mit kochendem Wasser ab, um sie zu desinfizieren.
2. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf auf 90°C. Lassen Sie die Milch ca. 5 Minuten köcheln, um etwaige Bakterien abzutöten.
3. Nehmen Sie die Milch vom Herd und lassen Sie sie auf 45°C abkühlen.
4. Geben Sie 2 EL Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurt-Pulver / Ferment zur Milch hinzu.
5. Verrühren Sie die Zutaten mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse.
6. Geben Sie die Milchmasse in den kleinen Behälter (1,35 l). Legen Sie den flachen Innendeckel passend auf.



7. Platzieren Sie den kleinen Behälter im Fermentier-Block.

8. Bringen Sie den großen Außendeckel passend auf dem Fermentier-Block an.



9. Nehmen Sie die gewünschten Fermentier-Einstellungen vor.

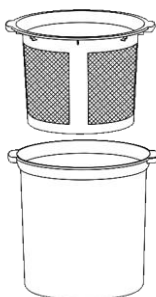


**HINWEIS:**

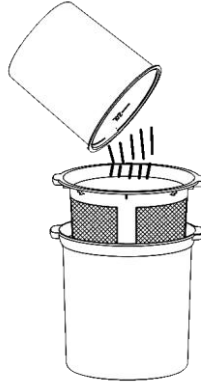
*Für die Joghurt-Zubereitung wird eine Fermentier-Zeit von 8-10 Stunden empfohlen. Je länger der Joghurt fermentiert wird, desto größer ist der Säuregehalt.*

*Bitte beachten Sie bei der Temperatur-Wahl, dass die zur Herstellung benötigten Joghurt-Bakterien bei einer Temperatur von  $> 50^{\circ}\text{C}$  absterben.*

10. Nehmen Sie den kleinen Behälter nach der Fermentierungs-Vorgang aus dem Fermentier-Block heraus.
11. Trennen Sie den Fermentier-Block von der Stromversorgung.
12. Platzieren Sie den Sieb im großen Behälter.



13. Geben Sie den hergestellten Naturjoghurt in das Sieb.



14. Setzen Sie den Innendeckel passend auf den Sieb.

15. Stellen Sie den großen Behälter in den Kühlschrank.

16. Lassen Sie die Joghurtmasse 3-4 Stunden im Kühlschrank abtropfen.



**HINWEIS:**

*Die abgeseigte Flüssigkeit ist sehr nahrhaft und kann bei Bedarf für andere Speisen und Getränke weiterverwendet werden.*

17. Füllen Sie den griechischen Joghurt in möglichst sterile Behälter.



**HINWEIS:**

*Brauchen Sie Ihren Joghurt innerhalb von 3 Tagen auf. Für die Herstellung neuen Joghurts kann ein Teil des hergestellten Joghurts verwendet werden. Nach einiger Zeit dünnen die Bakterienkulturen jedoch zu stark aus und es muss entweder neue Naturjoghurt verwendet oder mit Joghurt-Pulver / Ferment neuer Joghurt hergestellt werden*

*Verfeinern Sie den fertiggestellten Joghurt, indem Sie Früchte, Honig oder Nüsse hinzugeben. Ganz nach Ihrem Geschmack.*

### 3. Naturjoghurt zubereiten

Zur Herstellung von Naturjoghurt benötigen Sie:

- 1 l Milch
- 2 EL Naturjoghurt oder Joghurt-Pulver / Ferment
- Koch-Thermometer
- Gegebenenfalls 2 EL Milchpulver, für eine noch cremigere Konsistenz



**HINWEIS:**

*Die Auswahl des Milchtyps (Rohmilch, Vollmilch, H-Milch, Sojamilch, etc.) bleibt Ihnen frei überlassen. Je mehr Fett in der Milch enthalten ist, desto cremiger wird später der Joghurt.*

*Joghurt-Pulver / Ferment erhalten Sie in Drogerie- oder Reformmärkten. Bitte beachten Sie die Angaben zur benötigten Pulvermenge auf der Verpackung des Produkts.*

Bitte achten Sie bitte darauf, dass alle Zutaten so frisch wie möglich sind.

1. Folgen Sie den Anweisungen zur Zubereitung von griechischem Joghurt bis Schritt 11.
2. Füllen Sie die Joghurt-Masse in möglichst sterile Behälter und stellen Sie sie für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie den Joghurt genießen.



**HINWEIS:**

*Brauchen Sie Ihren Joghurt innerhalb von 3 Tagen auf. Für die Herstellung neuen Joghurts kann ein Teil des hergestellten Joghurts verwendet werden. Nach einiger Zeit dünnen die Bakterienkulturen jedoch zu stark aus und es muss entweder neue Naturjoghurt verwendet oder mit Joghurt-Pulver / Ferment neuer Joghurt hergestellt werden.*

*Verfeinern Sie den fertiggestellten Joghurt, indem Sie Früchte, Honig oder Nüsse hinzugeben. Ganz nach Ihrem Geschmack.*

## 4. Reiswein zubereiten

Zur Herstellung von Reiswein benötigen Sie:

- Klebreis
- Kaltes, abgekochtes Wasser
- Reis-Hefe

Bitte achten Sie bitte darauf, dass alle Zutaten so frisch wie möglich sind.

1. Waschen Sie alle nicht-elektronischen Komponenten eine Minute lang mit kochendem Wasser ab, um sie zu desinfizieren.
2. Waschen Sie den Reis und weichen Sie ihn für 5 bis 24 Stunden in Wasser ein.
3. Trocknen Sie den Reis und dämpfen Sie ihn.
4. Lassen Sie den Reis für ca. 30 Minuten abkühlen.
5. Geben Sie das kalte, abgekochte Wasser und die Reis-Hefe in den kleinen Behälter (1,35 l).
6. Vermischen Sie die Zutaten mit einem Schneebesen gut miteinander.
7. Geben Sie den Reis hinzu und vermischen Sie die Zutaten nochmals gut mit dem Schneebesen.
8. Drücken Sie den Reis an den Rand des Behälters, so dass in der Mitte ein Loch entsteht. Decken Sie dann den kleinen Behälter mit dem flachen Innendeckel ab.
9. Setzen Sie den Behälter im Fermentier-Block ein.
10. Bringen Sie den großen Außendeckel passend auf dem Fermentier-Block an.
11. Nehmen Sie die gewünschten Fermentier-Einstellungen vor.



**HINWEIS:**

*Für die Reiswein-Zubereitung wird eine Fermentier-Zeit von 30-36 Stunden und eine Temperatur um die 30°C.*

12. Nehmen Sie den kleinen Behälter nach der Fermentierungs-Vorgang aus dem Fermentier-Block heraus.

13. Trennen Sie den Fermentier-Block von der Stromversorgung.
14. Stellen Sie den Reiswein zur Aufbewahrung in den Kühlschrank.

**HINWEIS:**

*Nach ca. 5 Tagen hat der Reiswein das beste Aroma. Er kann aber auch sofort verzehrt werden. Verbrauchen Sie den Reiswein innerhalb von 13 Tagen.*

## Reinigung

Reinigen Sie Ihren Joghurt-Maker nach jedem Gebrauch. Trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen!

- Geben Sie Behälter und Deckel in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Fermentier-Block von innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Pflege- oder Reinigungsmittel.

## Problemlösungen

### **Die LEDs leuchten nicht.**

- Stellen Sie sicher, dass der Fermentier-Block mit der Stromversorgung verbunden ist.

### **Der hergestellte Joghurt hat einen starken Geruch.**

- Der Joghurt darf nicht verzehrt werden. Entweder war eine der Zutaten nicht mehr frisch oder verunreinigt.

### **Über dem Joghurt hat sich eine puddingartige gelbe Schicht gebildet.**

- Der Joghurt wurde zu lange fermentiert, kann aber noch gegessen werden.

## Technische Daten

Rating	220-240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	20 W
Schutzklasse II	Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung
Fermentier-Zeit	1 – 48 Stunden
Fermentier-Temperatur	20 – 50°C
Kleiner Behälter	1,35 l
Großer Behälter	1,5 l
Maße	210 x 194 x 170 mm
Gewicht	705 g

Kundenservice:

DE: +49(0)7631-360-350

CH: +41(0)848-223-300

FR: +33(0)388-580-202

PEARL GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV5 – 22.11.2023 – JvdH/BS//GK



# JM-200

## Yaourtière électrique 1,5 L / 1,35 L

### Mode d'emploi



## Table des matières

<b>Votre nouvelle yaourtière.....</b>	<b>3</b>
Contenu .....	3
<b>Consignes préalables .....</b>	<b>4</b>
Consignes de sécurité.....	4
Consignes importantes concernant le traitement des déchets.....	6
Déclaration de conformité .....	6
<b>Description du produit.....</b>	<b>7</b>
<b>Avant la première utilisation.....</b>	<b>8</b>
<b>Mise en marche.....</b>	<b>8</b>
<b>Utilisation .....</b>	<b>9</b>
1. Réglages de la fermentation.....	9
2. Préparer du yaourt à la grecque .....	10
3. Préparer du yaourt nature .....	12
4. Préparer du saké .....	13
<b>Nettoyage.....</b>	<b>14</b>
<b>Dépannage.....</b>	<b>14</b>
<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>15</b>

# Votre nouvelle yaourtière

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi cette yaourtière. Préparez vous-même votre yaourt frais ou votre saké.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

## Contenu

- Cuve de fermentation
- Couvercle extérieur (grand, bombé)
- Couvercle intérieur (petit, plat)
- Égouttoir
- Petit récipient (1,35 L)
- Grand récipient (1,5 L)
- Mode d'emploi

**Accessoires requis** (disponibles séparément sur [www.pearl.fr](http://www.pearl.fr)) :

- Ingrédients pour yaourt/saké

## Consignes préalables

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente central du fabricant ou par des personnes de qualification similaire. De mauvaises réparations peuvent entraîner un risque pour l'utilisateur.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Rangez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et similaire, tel que :
  - Dans les cuisines pour les employés des magasins, bureaux et autres cadres professionnels,
  - Dans les domaines agricoles,
  - Pour les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements résidentiels,
  - En chambre d'hôte.

## Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Transmettez-le le cas échéant à l'utilisateur suivant.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.

- Veillez à ce que le produit soit alimenté par une prise facilement accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas d'urgence.
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez les éléments électroniques du produit ni à l'humidité, ni à la chaleur extrême.
- Ne plongez jamais les composants électroniques du produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que ni l'appareil, ni ses accessoires, ni son câble d'alimentation n'est endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des traces visibles d'endommagement.
- N'utilisez le produit qu'avec une prise secteur domestique. Vérifiez que la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation secteur.
- Veillez à ne pas pincer le câble d'alimentation, ne l'exposez pas à des bords tranchants ou à des surfaces chaudes. N'utilisez pas le câble pour déplacer l'appareil.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil après chaque utilisation, en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, et avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, ne tirez jamais sur le câble d'alimentation mais uniquement sur la fiche, et ce avec des mains bien sèches.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé de façon stable lors de l'utilisation et que le câble ne constitue pas un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été plongé dans l'eau, s'il est tombé ou a été endommagé d'une autre manière.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante de sources de chaleur, telles que des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau (par ex. baignoire, évier, douche, etc.). Ne saisissez jamais un appareil électrique tombé dans l'eau. Le cas échéant, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur extérieur ou avec tout autre type de système de commande à distance.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Tenir hors de la portée des enfants.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

## Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **PAS** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.



## Déclaration de conformité

La société PEARL GmbH déclare ce produit, NX-4826, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE et 2015/863/UE, relatives à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

*Kurtasz, A.*

Service Qualité  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse [www.pearl.fr/support/notices](http://www.pearl.fr/support/notices) ou sur simple demande par courriel à [qualite@pearl.fr](mailto:qualite@pearl.fr).



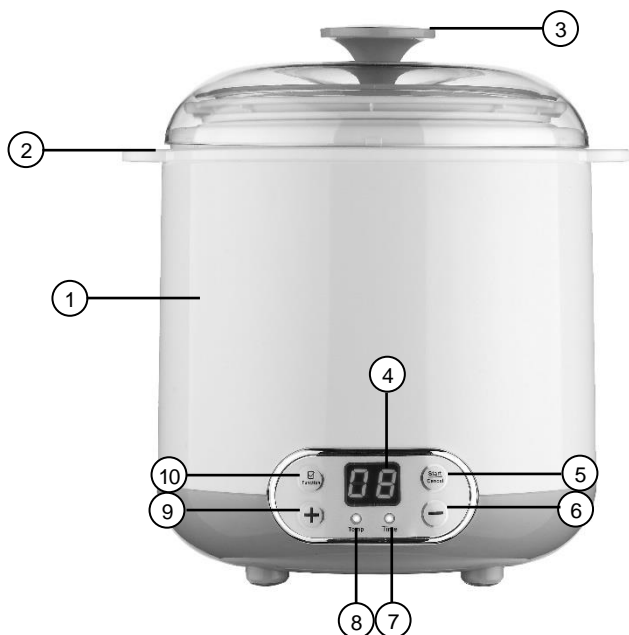
Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)



ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE  
+ NOTICES



## Description du produit



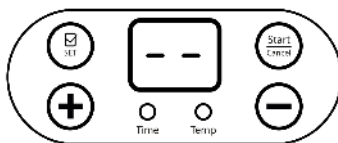
- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| 1. Cuve de fermentation | 6. Bouton -           |
| 2. Poignée              | 7. LED du minuteur    |
| 3. Couvercle            | 8. LED de température |
| 4. Écran                | 9. Bouton +           |
| 5. Bouton Start/Cancel  | 10. Bouton Fonction   |

## Avant la première utilisation

Nettoyez minutieusement tous les éléments de la yaourtière. Placez tous les éléments au lave-vaisselle ou nettoyez-les à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux. N'utilisez jamais de solvants ou de produits nettoyants/d'entretien abrasifs.

## Mise en marche

1. Placez la cuve de fermentation sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Retirez tous les récipients de l'intérieur de la cuve de fermentation.
3. Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant appropriée. Un signal sonore retentit et l'écran s'allume. Votre yaourtière est maintenant prête à l'emploi.



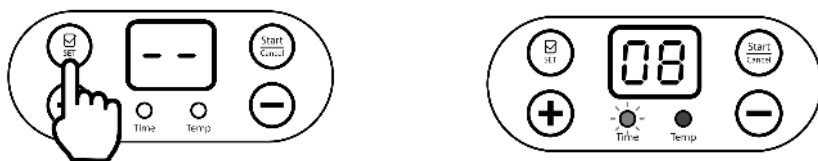


## Utilisation

### 1. Réglages de la fermentation

À chaque processus de fermentation, vous pouvez déterminer vous-même la durée ainsi que la température auxquelles le contenu doit être fermenté.

1. Versez les ingrédients dans le petit récipient comme décrit dans les descriptifs de préparation, puis placez celui-ci dans la cuve de fermentation.
2. Appuyez sur le bouton Fonction. L'écran affiche **08 h**, la LED de température brille en rouge et la LED du minuteur clignote en vert.

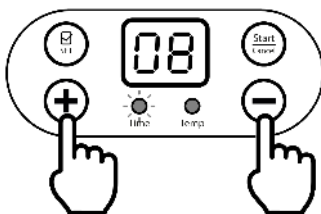


3. Réglez la durée de fermentation souhaitée à l'aide des boutons + / - (1-48 h).



#### NOTE :

La durée de fermentation dépend de la température des ingrédients utilisés. Vous trouverez une indication précise des durées de fermentation dans les descriptifs respectifs des préparations.



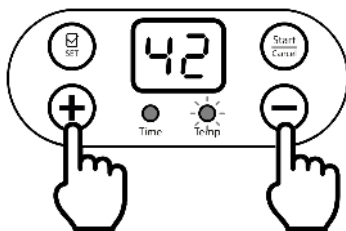
4. Appuyez sur le bouton Start/Cancel. La LED du minuteur brille en vert et la LED de température clignote en vert. L'écran affiche **42°**.



5. Réglez la température de fermentation (en °C) souhaitée à l'aide des boutons + / - (20-50°C).

**NOTE :**

*Veillez noter que les bactéries nécessaires à la préparation de yaourt meurent à une température supérieure à 50°C.*



6. Appuyez sur le bouton Start/Cancel pour confirmer les réglages et commencer le processus de fermentation. Les deux LED brillent en rouge. L'écran affiche la durée restante de fermentation.
7. Le processus de fermentation est terminé lorsque 5 signaux sonores retentissent, que l'écran affiche **00** et que les LED clignent. Débranchez votre yaourtière de l'alimentation.

## 2. Préparer du yaourt à la grecque

Pour préparer du yaourt à la grecque, vous avez besoin de :

- 1 L de lait
- 2 c.à.s de yaourt à la grecque (10 %) ou des ferments
- Thermomètre de cuisson
- 2 c.à.s de lait en poudre si nécessaire, pour une consistance encore plus crémeuse

**NOTE :**

*Vous êtes libre de choisir le type de lait que vous souhaitez utiliser (lait cru, lait écrémé, lait UHT, lait de soja, etc.). Plus il y a de matières grasses dans le lait, plus le yaourt est crémeux.*

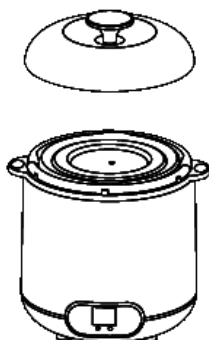
*Vous trouvez des ferments dans les droguerues ou dans les magasins bio. Respectez les indications concernant la quantité de poudre nécessaire, situées sur l'emballage du produit.*

Assurez-vous que les ingrédients sont le plus frais possible.

1. Lavez l'ensemble des composants non-électroniques à l'eau préalablement bouillie pendant 1 minute, afin de les désinfecter.
2. Faites chauffer le lait à 90°C dans une casserole. Laissez le lait mijoter pendant environ 5 minutes afin de tuer les bactéries.
3. Retirez le lait du feu et laissez-le refroidir jusqu'à 45°C.
4. Ajoutez 2 c.à.s de yaourt nature ou la quantité correspondante en ferments dans le lait.
5. Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une masse homogène.
6. Versez la masse de lait dans le petit récipient (1,35 L). Placez le couvercle intérieur plat sur celui-ci.



7. Placez le petit récipient dans la cuve de fermentation.
8. Placez le grand couvercle extérieur pour fermer la cuve de fermentation.



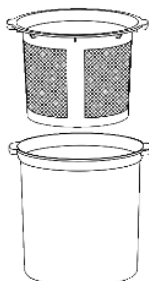
9. Procédez aux réglages de fermentation de votre choix.



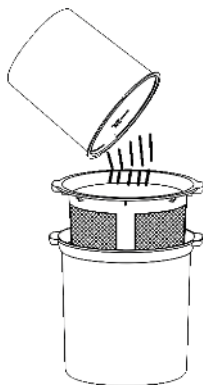
**NOTE :**

*Pour une préparation de yaourt, une durée de 8-10 h de fermentation est recommandée. Plus le yaourt fermente longtemps, plus l'acidité est forte. Lors du choix de température, veuillez noter que les bactéries nécessaires à la préparation du yaourt meurent à une température supérieure à 50°C.*

10. Après le processus de fermentation, retirez le petit récipient de la cuve de fermentation.
11. Débranchez la cuve de fermentation de l'alimentation.
12. Placez l'égouttoir dans le grand récipient.



13. Versez le yaourt nature préparé dans l'égouttoir.



14. Placez le couvercle intérieur sur l'égouttoir.

15. Placez le grand récipient dans le réfrigérateur.

16. Laissez égoutter le yaourt au réfrigérateur pendant 3-4 heures.



**NOTE :**

*Le liquide filtré est très nutritif et peut être réutilisé pour d'autres plats et boissons, selon vos envies.*

17. Versez le yaourt à la grecque dans un récipient aussi stérile que possible.



**NOTE :**

*Consommez votre yaourt sous 3 jours. Vous pouvez utiliser une partie du yaourt préparé pour effectuer une nouvelle préparation de yaourt. Cependant, après un certain temps, les cultures de bactéries s'amincissent, et il faut alors, soit utiliser à nouveau du yaourt nature, soit effectuer une nouvelle préparation de yaourt avec des ferments.*

*Aromatisez le yaourt préparé en y ajoutant des fruits, du miel ou des noix selon vos goûts.*

### 3. Préparer du yaourt nature

Pour préparer du yaourt nature, vous avez besoin de :

- 1 L de lait
- 2 c.à.s de yaourt nature ou de ferments
- Thermomètre de cuisson
- 2 c.à.s de lait en poudre si nécessaire, pour une consistance encore plus crémeuse

**NOTE :**

*Vous êtes libre de choisir le type de lait que vous souhaitez utiliser (lait cru, lait écrémé, lait UHT, lait de soja, etc.). Plus il y a de matières grasses dans le lait, plus le yaourt sera crémeux.*

*Vous trouvez des ferments dans les drogueries ou dans les magasins bio. Respectez les indications concernant la quantité de poudre nécessaires situées sur l'emballage du produit.*

Assurez-vous que les ingrédients sont le plus frais possible.

1. Suivez les instructions de préparation du yaourt à la grecque jusqu'à l'étape 11.
2. Versez le yaourt dans un récipient aussi stérile que possible et placez celui-ci environ 3-4 h au réfrigérateur, avant de consommer le yaourt.

**NOTE :**

*Consommez votre yaourt sous 3 jours. Vous pouvez utiliser une partie du yaourt préparé pour effectuer une nouvelle préparation de yaourt. Cependant, après un certain temps, les cultures de bactéries s'amincissent et il faut alors, soit utiliser à nouveau du yaourt nature, soit effectuer une nouvelle préparation de yaourt avec des ferments.*

*Aromatisez le yaourt préparé en y ajoutant des fruits, du miel ou des noix selon vos goûts.*

## 4. Préparer du saké

Pour préparer du saké, vous avez besoin de :

- Riz gluant
- Eau froide, préalablement bouillie
- Levure de riz

Assurez-vous que les ingrédients sont le plus frais possible.

1. Lavez l'ensemble des composants non-électroniques à l'eau préalablement bouillie pendant 1 minute, afin de les désinfecter.
2. Lavez le riz et laissez-le tremper dans l'eau pendant 5 à 24 heures.
3. Égouttez le riz puis faites-le cuire à la vapeur.
4. Laissez le riz refroidir pendant environ 30 minutes.
5. Versez l'eau froide (préalablement bouillie) et la levure de riz dans le petit récipient (1,35 L).
6. Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet.
7. Ajoutez le riz, et mélangez à nouveau tous les ingrédients soigneusement à l'aide d'un fouet.
8. Pressez le riz contre les bords du récipient, de manière à former un trou au centre. Recouvrez ensuite le petit récipient avec le couvercle intérieur plat.
9. Placez le récipient dans la cuve de fermentation.
10. Placez le grand couvercle extérieur pour fermer la cuve de fermentation.
11. Procédez aux réglages de fermentation de votre choix.



**NOTE :**

*Pour la préparation de saké, une durée de fermentation de 30-36 heures et une température d'environ 30°C sont nécessaires.*

12. Après le processus de fermentation, retirez le petit récipient de la cuve de fermentation.
13. Débranchez la cuve de fermentation de l'alimentation.
14. Placez le saké au réfrigérateur pour le conserver.



**NOTE :**

*Le saké obtient son meilleur arôme après environ 5 jours. Il peut également être consommé immédiatement. Consommez le saké sous 13 jours.*

## Nettoyage

Nettoyez votre yaourtière après chaque utilisation. Débranchez-la de l'alimentation avant de commencer à la nettoyer !

- Placez les récipients et les couvercles dans la lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve de fermentation à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié.
- N'utilisez jamais de solvants ou de produits nettoyants/d'entretien abrasifs.

## Dépannage

**Les LED ne s'allument pas.**

- Assurez-vous que la cuve de fermentation est branchée à l'alimentation.

**Une forte odeur émane du yaourt préparé.**

- Le yaourt ne doit pas être consommé. Il se peut que les ingrédients aient été périmés ou bien souillés.

**Une couche gélatineuse jaunâtre s'est formée sur le yaourt.**

- Le yaourt a fermenté trop longtemps, cependant il peut encore être consommé.

## Caractéristiques techniques

Alimentation	220-240 V AC, 50/60 Hz
Puissance absorbée	20 W
Classe de protection II	Protection par double isolation ou isolation renforcée
Durée de fermentation	1–48 h
Température de fermentation	20–50°C
Petit récipient	1,35 L
Grand récipient	1,5 L
Dimensions	210 x 194 x 170 mm
Poids	705 g

PEARL GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen  
Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV5 – 22.11.2023 – JvdH/BS//GK