

Estimado cliente,

Gracias por comprar esta yogurtera. Yogur extrafresco y saludable: sin colorantes ni conservantes. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento y observe la información y los consejos enumerados para que pueda utilizar la yogurtera de forma óptima.

alcance de entrega

- Fabricante de yogurt
- Recipiente de yogur con tapa separada
- Cuchara de yogur
- operación manual

Especificaciones técnicas

El consumo de energía	9 vatios
altura	aprox.24 cm
diámetro	aprox.14 cm

Instalación

1. Limpiar a fondo el suplemento de yogur y la tapa asociada. Incluso la contaminación más pequeña puede afectar el crecimiento de los cultivos de yogur.
2. Ponga un litro de leche y un yogur natural (u otros cultivos activos de yogur) en el prospecto de yogur. Ambos deben estar a temperatura ambiente.
3. Revuelva suavemente todo a fondo. No agite el recipiente ni utilice dispositivos eléctricos.
4. Coloque la tapa pequeña en el inserto de yogur y la grande en la yogurtera.
5. Ahora encienda la yogurtera conectándola a la fuente de alimentación. ¡No mueva la yogurtera mientras esté en funcionamiento! Manténgalo alejado de golpes (como los provocados por una lavadora) y corrientes de aire (ventana de la cocina abierta, etc.).
6. Para producir un buen yogur, la yogurtera debe estar en funcionamiento entre 7 y 10 horas; dependiendo del tipo de leche utilizada y su gusto. No olvide programar un reloj de cocina o despertador para recordarle cuando el yogur esté listo.
7. El yogur recién hecho debe colocarse en el refrigerador durante al menos una hora antes de poder comerlo. No coloque todo el dispositivo en el refrigerador, simplemente coloque el inserto de yogur o llene el yogur en vasos de porción.
8. Ahora puedes agregar frutas, mermelada o algo similar.
9. El yogur se puede conservar en el frigorífico durante unos 7 a 10 días.



NOTA:

Recuerde desenchufar el cable de alimentación cuando no esté utilizando la yogurtera.

consejos y trucos

Puede utilizar los siguientes tipos de leche sin hervir:

- leche fresca pasteurizada
- leche esterilizada y leche de larga duración
- Leche a base de leche en polvo

Solo se debe hervir previamente la leche fresca (del agricultor) o la leche cruda.

Temperatura de la leche

Asegúrese de que la leche que usa para hacer yogur esté a temperatura ambiente. Si hace demasiado calor, los cultivos de yogur se destruirán. Si hace demasiado frío, tardará mucho más en prepararse.

Puede utilizar los siguientes cultivos activos de yogur:

- Yogur natural
- Yogur casero (con la yogurtera)
- Fermentos lácticos deshidratados y liofilizados

Fermentos lácticos

Mezcle los fermentos lácticos en un bol agregando dos cucharadas de leche tibia. Asegúrese de que se cree una masa homogénea. Agregue el resto de la leche y proceda como se describe arriba.

Nunca usar:

- Yogur con fecha de caducidad de caducidad
- Leche con fecha de caducidad de caducidad
- Leche de mala calidad
- yogur pasteurizado
- yogur de frutas
- Beber yogur

limpieza

- Limpiar el inserto de yogur y la tapa correspondiente con detergente líquido en agua caliente con una esponja o paño de cocina. Luego enjuague el inserto y la tapa con agua limpia y séquelos.
- También puede poner el inserto de yogur y la tapa correspondiente en el lavavajillas.
- Solo necesitas limpiar el recipiente exterior y la tapa exterior de vez en cuando con la ayuda de una toalla húmeda. Nunca sumerja la yogurtera en agua.

las instrucciones de seguridad

- Estas instrucciones de funcionamiento están destinadas a familiarizarle con la funcionalidad de este producto. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para que pueda acceder a ellas en cualquier momento.
- Modificar o cambiar el producto afecta la seguridad del producto. ¡Atención, riesgo de lesiones!
- Nunca abra el producto usted mismo. ¡Nunca realice reparaciones usted mismo!
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse con golpes, golpes o caídas desde poca altura.
- Mantenga el producto alejado de la humedad y el calor extremo.
- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos.
- No utilice la yogurtera si el dispositivo, el cable y / o el enchufe están dañados. En este caso, entregue el fabricante de yogur a un especialista para que lo repare.
- No coloque la yogurtera en el refrigerador.
- ¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores!

Información importante sobre la eliminación

Este dispositivo eléctrico no debe tirarse a la basura doméstica. Para una eliminación adecuada, comuníquese con los puntos de recolección públicos de su comunidad. Para obtener detalles sobre la ubicación de dicho punto de recolección y las restricciones de cantidad por día / mes / año, consulte la información del municipio respectivo.

Declaración de conformidad

PEARL.GmbH declara por la presente que el producto PE-1784 cumple con la directiva RoHs 2011/65 / EU y la directiva EMC 2014/30 / EU.



Gestión de la calidad
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
23/03/2016

Puede encontrar la declaración de conformidad detallada en www.pearl.de/support. Introduzca el número de artículo PE-1784 en el campo de búsqueda.

En el sitio web se puede encontrar información y respuestas a preguntas frecuentes (FAQ) sobre muchos de nuestros productos, así como manuales actualizados:

www.rosensteinundsoehne.de

Introduzca el número de artículo o el nombre del artículo en el campo de búsqueda.