

**Caro cliente,**

Grazie per aver acquistato questa macchina per yogurt. Yogurt freschissimo e salutare: senza coloranti né conservanti. Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e osservare le informazioni e i suggerimenti elencati in modo da poter utilizzare la yogurtiera in modo ottimale.

**portata di consegna**

- Creatore di yogurt
- Contenitore per yogurt con coperchio separato
- Cucchiaino da yogurt
- manuale operativo

**Specifiche tecniche**

Consumo di energia	9 watt
altezza	circa 24 cm
diametro	circa 14 cm

**Installazione**

1. Pulire accuratamente l'inserito dello yogurt e il relativo coperchio. Anche la più piccola contaminazione può influenzare la crescita delle colture di yogurt.
2. Mettere un litro di latte e uno yogurt naturale (o altri fermenti lattici attivi) nell'inserito dello yogurt. Entrambi dovrebbero essere a temperatura ambiente.
3. Mescola delicatamente il tutto accuratamente. Non scuotere il contenitore né utilizzare dispositivi elettrici.
4. Posiziona il coperchio piccolo sull'inserito per yogurt e quello grande sulla yogurtiera.
5. Ora avvia la yogurtiera collegandola all'alimentazione. Non spostare la yogurtiera mentre è in funzione! Tenerlo lontano da urti (come quelli causati da una lavatrice) e correnti d'aria (finestra della cucina aperta, ecc.).
6. Per produrre un buon yogurt, la yogurtiera dovrebbe essere in funzione da 7 a 10 ore; a seconda del tipo di latte utilizzato e del tuo gusto. Non dimenticare di impostare un orologio da cucina o una sveglia per ricordarti quando lo yogurt è pronto.
7. Lo yogurt appena fatto va messo in frigorifero per almeno un'ora prima di poterlo consumare. Non mettere l'intero dispositivo in frigorifero, ma solo l'inserito per yogurt o riempire lo yogurt in bicchieri da porzione.
8. Ora puoi aggiungere frutta, marmellata o qualcosa di simile.
9. Lo yogurt può essere conservato in frigorifero per circa 7-10 giorni.

**NOTA:**

Ricordarsi di scollegare il cavo di alimentazione quando non si utilizza la yogurtiera.

**suggerimenti e trucchi**

Puoi usare i seguenti tipi di latte senza bollire:

- latte fresco pastorizzato
- latte sterilizzato e latte a lunga conservazione
- Latte a base di latte in polvere

Solo il latte fresco (dal contadino) o il latte crudo deve essere bollito in anticipo.

**Temperatura del latte**

Assicurati che il latte che usi per fare lo yogurt sia a temperatura ambiente. Se è troppo caldo, le colture di yogurt verranno distrutte. Se è troppo freddo, ci vorrà molto più tempo per prepararlo.

**Puoi utilizzare i seguenti fermenti lattici attivi:**

- Yogurt naturale
- Yogurt fatto in casa (con la yogurtiera)
- Fermenti lattici disidratati e liofilizzati

**Fermenti lattici**

Mescolare i fermenti lattici in una ciotola aggiungendo due cucchiaini di latte caldo. Assicurati di creare una massa omogenea. Aggiungere il resto del latte e procedere come descritto sopra.

**NON usare MAI:**

- Yogurt con data di scadenza scaduta
- Latte con data di scadenza scaduta
- Latte di scarsa qualità
- yogurt pastorizzato
- yogurt alla frutta
- Bere yogurt

**pulizia**

- Pulire l'inserito per yogurt e il relativo coperchio con detersivo per piatti in acqua calda utilizzando una spugna o uno strofinaccio. Quindi sciacquare l'inserito e il coperchio con acqua pulita e asciugarli.
- Puoi anche mettere l'inserito per yogurt e il coperchio corrispondente nella lavastoviglie.
- È sufficiente pulire occasionalmente il contenitore esterno e il coperchio esterno con l'aiuto di un panno umido. Non immergere mai la yogurtiera in acqua.

**Istruzioni di sicurezza**

- Queste istruzioni per l'uso hanno lo scopo di familiarizzare con le funzionalità di questo prodotto. Si prega di conservare queste istruzioni in un luogo sicuro in modo da potervi accedere in qualsiasi momento.
- La modifica o la modifica del prodotto influisce sulla sicurezza del prodotto. Attenzione rischio di lesioni!
- Non aprire mai il prodotto da soli. Non eseguire mai riparazioni da soli!
- Maneggia il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da colpi, colpi o caduta da una piccola altezza.
- Tenere il prodotto lontano da umidità e calore estremo.
- Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare la yogurtiera se il dispositivo, il cavo e / o la spina sono danneggiati. In questo caso, affidare la yogurtiera a uno specialista per le riparazioni.
- Non mettere la yogurtiera in frigorifero.
- Con riserva di modifiche tecniche ed errori!

**Informazioni importanti sullo smaltimento**

Questo dispositivo elettrico non appartiene ai rifiuti domestici. Per uno smaltimento corretto, contattare i punti di raccolta pubblici della propria comunità. Per i dettagli sull'ubicazione di tale punto di raccolta ed eventuali limitazioni di quantità per giorno / mese / anno, fare riferimento alle informazioni del rispettivo comune.

**Dichiarazione di conformità**

PEARL.GmbH dichiara con la presente che il prodotto PE-1784 è conforme alla direttiva RoHs 2011/65 / UE e alla direttiva EMC 2014/30 / UE.



Gestione della qualità  
Ing. Dipl. (FH) Andreas Kurtasz  
23/03/2016

È possibile trovare la dichiarazione di conformità dettagliata su [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Immettere il numero dell'articolo PE-1784 nel campo di ricerca.

Informazioni e risposte alle domande frequenti (FAQ) su molti dei nostri prodotti, nonché eventuali manuali aggiornati, sono disponibili sul sito Web:

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

Immettere il numero dell'articolo o il nome dell'articolo nel campo di ricerca.