

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

vielen Dank für den Kauf dieses Joghurt-Maker. Extra-frischer und gesunder Joghurt: Ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie den Joghurt-Maker optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Joghurt-Maker
- Joghurtbehälter mit separatem Deckel
- Joghurtlöffel
- Bedienungsanleitung

**Technische Daten**

Stromverbrauch	9 Watt
Höhe	ca. 24 cm
Durchmesser	ca. 14 cm

**Inbetriebnahme**

1. Reinigen Sie den Joghurt-Einsatz sowie den zugehörigen Deckel gründlich. Eine noch so kleine Verunreinigung kann das Wachstum der Joghurtkulturen beeinträchtigen.
2. Geben Sie einen Liter Milch und einen Naturjoghurt (oder andere aktive Joghurtkulturen) in den Joghurt-Einsatz. Beides sollte Zimmertemperatur haben.
3. Rühren Sie das Ganze vorsichtig gründlich um. Schütteln Sie den Behälter nicht und verwenden Sie dabei keine elektrischen Geräte.
4. Setzen Sie den kleinen Deckel auf den Joghurt-Einsatz und den großen auf den Joghurt-Maker.
5. Starten Sie nun den Joghurt-Maker, indem Sie ihn ans Stromnetz anschließen. Bewegen Sie den Joghurt-Maker nicht, während er in Betrieb ist! Halten Sie ihn von (wie z.B. durch eine Waschmaschine verursachten) Erschütterungen und von Luftzug fern (offenes Küchenfenster etc.).
6. Um guten Joghurt zu produzieren, sollte der Joghurt-Maker zwischen 7 und 10 Stunden in Betrieb sein; je nach Art der verwendeten Milch und nach Ihrem Geschmack. Vergessen Sie nicht, eine Küchenuhr oder einen Wecker zu stellen, der sie daran erinnert, wann der Joghurt fertig ist.
7. Der frisch hergestellte Joghurt muss mindestens eine Stunde lang in den Kühlschrank gestellt werden, bevor Sie ihn verzehren. Stellen Sie aber nicht das ganze Gerät in den Kühlschrank, sondern nur den Joghurt-Einsatz, oder füllen Sie den Joghurt in Portionsgläser.
8. Nun können Sie Früchte, Marmelade oder Ähnliches hinzufügen.
9. Der Joghurt ist im Kühlschrank ca. 7 bis 10 Tage haltbar.



**HINWEIS:**

Denken Sie daran, den Netzstecker zu ziehen, wenn Sie den Joghurt-Maker nicht benutzen.

**Tipps & Tricks**

Folgende Milcharten können Sie ohne Abkochen verwenden:

- frische pasteurisierte Milch
- sterilisierte Milch und H-Milch
- Milch aus Milchpulver

Nur frische Milch (vom Bauern) oder Rohmilch muss vorher abgekocht werden.

**Milchtemperatur**

Achten Sie darauf, dass die Milch, die Sie zur Joghurt Herstellung verwenden, Zimmertemperatur hat. Falls sie zu warm ist, werden die Joghurtkulturen zerstört. Falls sie zu kalt ist, dauert die Zubereitung viel länger.

**Folgende aktive Joghurtkulturen können Sie verwenden:**

- Naturjoghurt
- Selbst (mit dem Joghurt-Maker) hergestellter Joghurt
- Entwässerte und gefriergetrocknete Milchfermente

**Milchfermente**

Vermischen Sie die Milchfermente in einer Schüssel, indem Sie zwei Löffel warme Milch hinzugeben. Stellen Sie sicher, dass eine homogene Masse entsteht. Fügen Sie die restliche Milch hinzu und verfahren Sie wie oben beschrieben.

**Verwenden Sie NIE:**

- Joghurt mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum
- Milch mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum
- Milch minderer Qualität
- pasteurisierten Joghurt
- Fruchtojoghurt
- Trinkjoghurt

**Reinigung**

- Reinigen Sie den Joghurt-Einsatz und den dazugehörigen Deckel mit Spülmittel in heißem Wasser mit Hilfe eines Schwamms oder Spültuchs. Spülen Sie Einsatz und Deckel danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
- Sie können den Joghurt-Einsatz und den dazugehörigen Deckel auch in die Spülmaschine geben.
- Den äußeren Behälter sowie den äußeren Deckel brauchen Sie nur gelegentlich mit Hilfe eines feuchten Handtuchs zu säubern. Tauchen Sie den Joghurt-Maker niemals in Wasser.



**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.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. 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 das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie den Joghurt-Maker nicht, falls Gerät, Kabel und/oder der Stecker beschädigt sein sollte(n). Geben Sie den Joghurt-Maker in diesem Fall zur Reparatur an einen Fachmann.
- Stellen Sie den Joghurt-Maker nicht in den Kühlschrank.
- 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 PE-1784 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und der EMV-Richtlinie 2014/30/EU befindet.

*Kurtasz, A.*

Qualitätsmanagement  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
23.03.2016

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer PE-1784 ein.

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.

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi cette yaourtière. Préparez de délicieux yaourts frais, sans colorant ni conservateur.

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

**Contenu**

- Yaourtière
- Récipient à yaourt avec couvercle séparé
- Cuillère
- Mode d'emploi

**Caractéristiques techniques**

Consommation	9 W
Hauteur	env. 24 cm
Diamètre	env. 14 cm

**Mise en marche**

1. Nettoyez le récipient et le couvercle correctement. La moindre saleté peut entraver la croissance des cultures de yaourt.
2. Versez un litre de lait et un yaourt nature (ou d'autres cultures de yaourt active) dans le récipient. Les ingrédients doivent être à température ambiante.
3. Mélangez doucement le tout. Ne secouez pas le récipient et n'utilisez pas d'appareil électrique.
4. Mettez le petit couvercle sur le récipient et le grand couvercle sur l'appareil.
5. Mettez la yaourtière en marche en la branchant à l'alimentation secteur. Ne bougez pas l'appareil pendant qu'il est en marche ! Tenez-le éloigné de toute source de secousses (machine à laver par ex.) et des courants d'air (fenêtre ouverte, etc.).
6. Pour produire un bon yaourt, la machine doit fonctionner de 7 à 10 heures suivant le type de lait utilisé et selon vos préférences en matière de goût. N'oubliez pas d'utiliser une minuterie pour vous rappeler quand le yaourt est prêt.

7. Le yaourt frais doit rester au moins 1 heure au réfrigérateur avant d'être mangé. Ne placez pas la yaourtière en entier dans le réfrigérateur, mettez uniquement le récipient dedans ou versez le yaourt dans des petits pots.

8. Vous pouvez ensuite ajouter des fruits, de la confiture ou autre dans le yaourt.

9. Le yaourt tient 7 à 10 jours au réfrigérateur.

**NOTE :**

Retirez le câble d'alimentation lorsque vous n'utilisez plus l'appareil.

**Trucs et astuces**

Vous pouvez utiliser les laits suivants sans devoir les bouillir :

- lait frais pasteurisé
- lait stérilisé et lait UHT
- lait à base de lait en poudre

Faites bouillir uniquement le lait frais (provenant directement du producteur) ou le lait cru.

**Température du lait**

Veillez à ce que le lait que vous utilisez pour la fabrication des yaourts soit à température ambiante. Les cultures de yaourt sont détruites si le lait est trop chaud. Si le lait est trop froid, le temps de fabrication est beaucoup plus long.

**Types de yaourt à utiliser**

- Yaourt nature
- Yaourt fabriqué avec la yaourtière
- Ferments de lait lyophilisés

**Ferments de lait**

Mélangez les ferments en ajoutant deux cuillères de lait chaud. Vérifiez qu'une forme homogène se crée. Ajoutez le reste de lait et procédez comme décrit précédemment.

**N'utilisez JAMAIS :**

- des yaourts à date de péremption échu
- du lait à date de péremption échu
- du lait de mauvaise qualité
- du yaourt pasteurisé
- du yaourt aux fruits
- du yaourt à boire

**Nettoyage**

- Nettoyez le couvercle et le récipient avec du produit vaisselle, de l'eau chaude et une éponge. Rincez ensuite à l'eau claire, et séchez le tout.
- Vous pouvez aussi les mettre dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez de temps en temps le corps de l'appareil et le grand couvercle avec un chiffon humide. Ne plongez jamais la yaourtière dans l'eau.

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessures !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit sous peine de perdre toute garantie !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas la yaourtière si l'appareil, le câble et/ou le connecteur est/sont endommagé(s). Le cas échéant, apportez la yaourtière à un spécialiste pour qu'il se charge de la réparation.
- Ne placez pas la yaourtière dans le réfrigérateur.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.

- 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 !

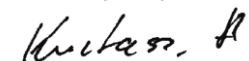
**Consignes importantes pour le traitement des déchets**

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 PE-1784 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique.



Service Qualité  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
23.03.2016