



manual de instrucciones

ES

instructions manual

EN

mode d'emploi

FR

manual de instruções

PT

használati utasítás

HU

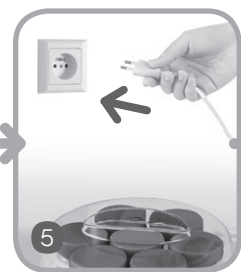
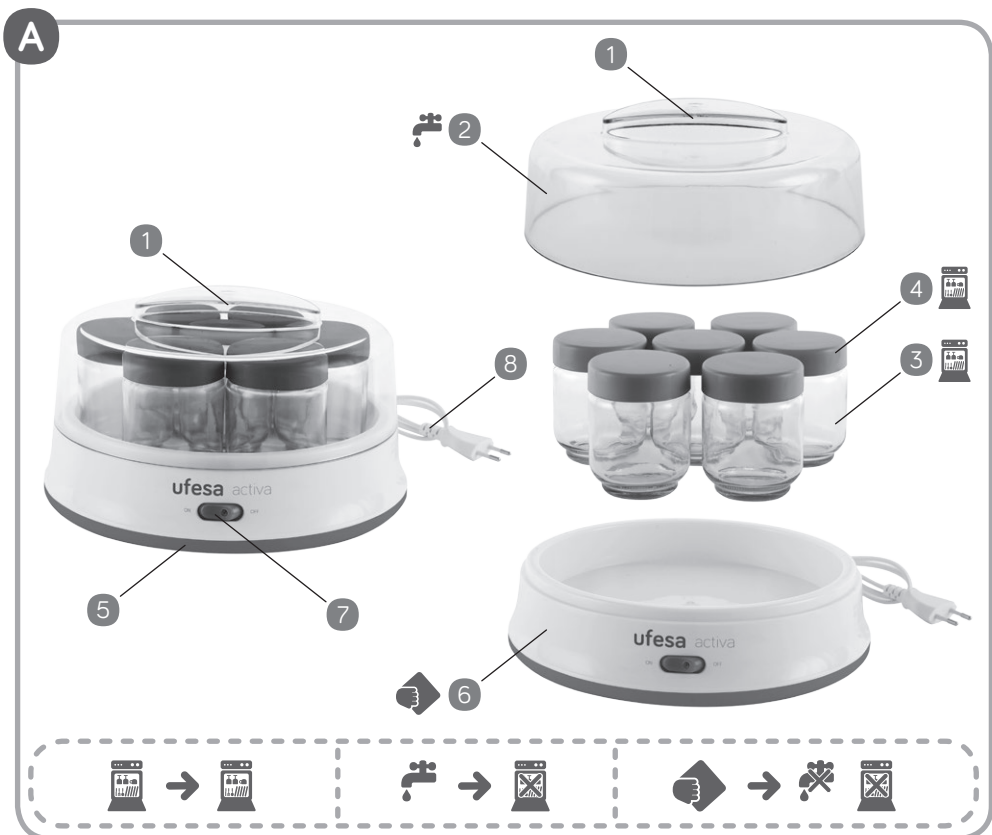
تعليمات التشغيل

AR

ufesa

yogurtera

YG3000



de experiencia y conocimientos sobre el aparato, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido la formación adecuada sobre el uso seguro de este aparato y de sus riesgos.

- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

¡ATENCIÓN!

El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en daños materiales

- Siempre conecte el aparato a un enchufe de la red eléctrica (solo de corriente alternativa) que tenga el mismo voltaje que el especificado en la placa de características del aparato.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación.
- El cable de alimentación no puede colgar de la mesa o encimera ni entrar en contacto con superficies calientes, como tapas o recipientes.
- Para limpiar el sistema de calentamiento, no utilice detergentes abrasivos como emulsiones, geles, pastas, etc., ya que pueden eliminar los símbolos gráficos de información, tales como marcaciones, señales de advertencia, etc.

INDICACIONES

Información sobre el producto e instrucciones de uso

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Las condiciones de garantía cambian si el aparato se utiliza para el negocio gastronómico.

Datos técnicos



Las especificaciones técnicas figuran en la placa de características del aparato.

La yogurtera se ha fabricado con la clase de aislamiento II. No se debe conectar necesariamente a una toma de corriente con conexión a tierra.

Estructura del aparato

A

- 1 Asa de tapa
- 2 Tapa
- 3 Vasos de vidrio
- 4 Tapa del vaso
- 5 Base
- 6 Cuerpo de la yogurtera
- 7 Botón de encendido/apagado
- 8 Enchufe del cable de alimentación

Antes del primer uso



- Retire el aparato y todos sus accesorios del embalaje.
- Retire el material de embalaje, como láminas y relleno.
- Lave todas las piezas del aparato (excepto el cuerpo de la yogurtera) con agua caliente y detergente lavavajillas. Séquelas bien.
- Limpie el cuerpo de la yogurtera con un paño húmedo.

No sumerja en agua el cuerpo de la yogurtera, el cable de alimentación ni el enchufe.



Preparación del aparato para su uso

B

COLOCACIÓN DEL APARATO

- 1 Coloque el aparato en una superficie estable, plana y antideslizante.

No coloque el aparato justo al lado de una estufa u otra fuente de calor. Coloque el aparato en el lugar adecuado, de tal forma que durante la preparación del yogur no lo tenga que cambiar de sitio ni esté expuesto a sacudidas ni corrientes de aire.



PREPARACIÓN DE YOGUR



Para llenar los 7 vasos se necesitan 1,2 litros de leche pasteurizada y un vaso de yogur natural (200 ml). Cada vaso tiene una capacidad de 200 ml. Como alternativa al yogur, se pueden utilizar bacterias de yogur Lactobacillus preparadas, cuyas proporciones exactas se deben indicar en el envase.



Antes de utilizar los ingredientes, compruebe su fecha de caducidad.



- Mezcle bien el yogur hasta que tenga una consistencia lisa.
- Añada el yogur bien mezclado a la leche y remueva todo hasta obtener una mezcla uniforme.

- 1 Vierta la mezcla en los vasos.
- 2 Cierre las tapas de los vasos.
- 3 Introduzca los vasos en el aparato.
- 4 Coloque la tapa de la yogurtera.

Si utiliza leche fresca, debe hervirla primero y luego enfriarla hasta una temperatura de unos 45°C. El aparato sólo se debe utilizar con la tapa puesta con el fin de mantener una temperatura constante.



- 5 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
 - 6 Ponga en marcha el aparato pulsando el botón "encender/apagar".
- Deje la mezcla en el aparato durante aproximadamente 8 horas para que fermente.

Durante la fermentación del yogur, es importante no mover el aparato y evitar sacudidas, de lo contrario, el yogur seguirá siendo líquido.



- 7 Después del tiempo mencionado, apague el aparato con el botón "encender/apagar" y desenchufe de la corriente el enchufe del cable de alimentación.
- Después de enfriarse, el yogur se puede servir según sus preferencias.

Después de enfriarse el yogur, se pueden añadir aditivos como fruta o mermelada según sus preferencias.



El yogur preparado se debe conservar en la nevera.



Se debe consumir en un plazo máximo de 10 días.



Si, después de su preparación, el yogur desprende un olor desagradable, puede deberse a que la leche u otros ingredientes utilizados para preparar el yogur no estaban frescos.



Limpieza y mantenimiento



- Antes de la limpieza, asegúrese siempre de que el aparato está apagado y el enchufe del cable de alimentación está desconectado de la corriente.
- Lave todas las piezas del aparato (excepto el cuerpo de la yogurtera) con agua caliente y detergente lavavajillas. Séquelas bien.
- Limpie el cuerpo de la yogurtera con un paño húmedo.

No sumerja el cuerpo de la yogurtera, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otro líquido.



No utilice detergentes abrasivos como emulsiones, geles, pastas, etc. para limpiar la carcasa de la yogurtera, ya que pueden eliminar los símbolos gráficos de información.



Todas las piezas del aparato (excepto el cuerpo de la yogurtera) se pueden también lavar en la parte superior del lavavajillas, usando un ciclo de lavado corto. Sin embargo, el lavado continuo en el lavavajillas puede provocar cierta pérdida de brillo en la superficie exterior.



Eliminación



 Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Nuestros productos van en un embalaje optimizado.

Esto consiste, básicamente, en usar materiales no contaminantes que se deben entregar al servicio de recogida de residuos local como materias primas secundarias.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños resultantes de un uso no previsto o inadecuado del aparato. El fabricante se reserva el derecho a modificar el producto en cualquier momento para ajustarlo a las leyes, normas o directivas o por motivos de construcción, comerciales, estéticos, etc. sin previo aviso.



Dear customer! ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Thank you for purchasing our appliance and welcome among the users of UFESA appliances!

Please carefully read this user manual. Pay special attention to important safety instructions. Keep this manual for future use.

Important safety instructions



Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

DANGER! / WARNING!

Risk of injury



- Always place the appliance on a flat and even surface.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Do not operate the appliance if its power cord or the heating unit are damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

- Take special care when handling the glass jars.
- Do not allow the jars full of yoghurt to freeze, as this may cause them to crack or burst.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not immerse the appliance, its power cord or plug in water or other liquids.
- This appliance can be used by children aged from 3 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 3 years.
- Appliances can be used by 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 shall not play with the appliance.

- Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

WARNING!

Risk of property damage



- Always connect the appliance to the power outlet (alternating current only) with voltage matching that indicated on the name plate.
- Do not unplug by pulling on cord.
- Do not let the power cord hang over edge of table or shelf, nor touch hot surfaces such as lids and containers.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the heating assembly housing. They may remove the graphic information symbols such as: as scales, marks, warning signs etc.

HINT

Information on the product and hints on its use



- This appliance is intended for domestic use only. In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.

Technical parameters



The technical parameters are indicated on the rating label.

This is a Class II insulated yoghurt maker. The appliance does not require to be connected to a wall outlet with grounding prong.

Design of the appliance



- 1 Handle
- 2 Lid
- 3 Glass jar
- 4 Jar lid
- 5 Base



- 6 Yoghurt maker heating unit
- 7 On/Off button
- 8 Power cord and plug

Before first use



- Remove the appliance and all accessories from the packaging.
- Remove the packing material such as polyethylene film and filling.
- Wash all appliance elements (except for yoghurt maker heating unit) with warm water and dishwashing liquid. Dry thoroughly.
- Wipe yoghurt maker heating unit with a damp cloth.

Do not immerse yoghurt maker heating unit, its power cord or plug in water.



Preparing the appliance for operation



PLACE THE APPLIANCE

- 1 Place the appliance on a stable, level and non-slip surface.

Do not place the appliance next to a heater or another source of heat.

Place the appliance in a location, where you won't need to move it and it will not be not exposed to shocks and drafts during yoghurt maturing process.



PREPARE YOGURT



You will need 1.2 litres of pasteurized milk and a 200 ml cup of natural yogurt to fill all seven jars. The capacity of one jar is 200 ml. Instead of natural yoghurt you can also use ready Lactobacillus yoghurt bacteria (yoghurt starter) whose exact dosing guide should be printed on the package.



Before use, make sure all the ingredients are fresh and their best before date has not expired.



- Stir yoghurt thoroughly until smooth.
- Add yoghurt to the milk and stir thoroughly until you obtain a homogeneous mixture.

- 1 Pour the mixture into jars.
- 2 Tighten the jar lids.
- 3 Put the jars in the heating unit.
- 4 Put the lid on the yoghurt maker heating unit.

When using fresh (unpasteurised) milk, first boil it and then leave to cool to a temperature of about 45°C. In order to maintain a constant temperature only use the appliance when the heating unit is covered with the lid.

- 5 Plug in the appliance.
 - 6 Press the on/off button to turn on the appliance.
- Leave appliance on for about 8 hours to allow the milk and yoghurt mixture to mature.

It is important the appliance remains still during the yoghurt maturing process otherwise it will affect the firmness of the resulting yoghurt.

- 7 Once the maturing process is complete press the on/off button to turn off the appliance and unplug the power cord from the wall outlet.
- Serve cooled yoghurt to your liking.

You can serve cooled yoghurt with addition of fruits or jam.

Refrigerate ready yoghurt.

Consume ready yoghurt within 10 days.

If your ready yoghurt has unpleasant odour, it may mean that the milk or other ingredients used to prepare yoghurt were off.

Cleaning and Maintenance



- Before cleaning, always make sure that the appliance is switched off and the power cord plug is pulled out from the mains.
- Wash all appliance elements (except for yoghurt maker heating unit) with warm water and dishwashing liquid. Dry thoroughly.
- Wipe yoghurt maker heating unit with a damp cloth.


Do not immerse yoghurt maker heating unit, its power cord or plug in water or other liquids.

Do not clean the yoghurt maker heating unit with aggressive detergents, such as emulsions and pastes. They might remove graphic symbols.


All parts of the appliance (except for a yoghurt maker heating unit) may also be washed in the upper basket of the dishwasher, using a short washing cycle. However, the continuous washing in the dishwasher may cause a slight loss of the external surface gloss and its tarnishing.

Disposal



 Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. Our goods come in optimised packaging.

This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.

 This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances

(waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling. The manufacturer reserves his right to modify the product any time in order to adjust it to the law, standards, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without prior notice.



n'aient fini leurs 8 ans et une surveillance appropriée sur eux soit assurée. L'appareil avec le câble d'alimentation doit être entreposé dans un endroit inaccessible aux enfants âgés de moins de 3 ans.

- L'appareil peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles et intellectuelles réduites ou par des personnes sans expérience et connaissance de l'équipement si une surveillance ou une formation antérieure en ce qui concerne l'utilisation de l'équipement de façon sûre et l'explication compréhensible des dangers possibles qu'y sont liés, seront assurées.
- Il faut s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

ATTENTION !

Le non respect peut entraîner l'endommagement des biens

- Branchez toujours l'appareil à une prise de courant (uniquement alternatif) d'une tension conforme à celle indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Ne débranchez pas la fiche de la prise de courant en tirant par le câble.
- Le câble d'alimentation ne peut pas pendre par dessus le bord de table ni du plan de travail, ni toucher les surfaces chaudes telles que les couvercles ou les récipients.

- N'utilisez pas de détergents agressifs sous forme d'émulsion, de lotion, de pâtes etc. pour le nettoyage de l'enveloppe de l'ensemble de chauffage. Ils peuvent effacer entre autres les symboles graphiques tels que : les graduations, les marques, les signes d'avertissement etc.

CONSIGNE

Informations sur le produit et consignes concernant l'utilisation

- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. En cas d'utilisation à des propos commerciaux gastronomiques les conditions de garantie changent.

Données techniques



Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaquette signalétique du produit.

La yaourtière est fabriquée en II^{ème} classe d'isolation. Elle ne nécessite pas un branchement à une prise de courant munie d'un goujon de mise à la terre.

Construction de l'appareil

A



- 1 Poignée
- 2 Couvercle
- 3 Bocal en verre
- 4 Couvercle du bocal
- 5 Base
- 6 Bâti de la yaourtière
- 7 Touche de mise en marche/d'arrêt
- 8 Fiche avec câble d'alimentation

Avant la première utilisation



- Retirez l'appareil et tous les accessoires de l'emballage.
- Retirez les éléments de l'emballage tels que les films et les remplissages.
- Lavez tous les éléments de l'appareil (à l'exception du bâti de la yaourtière) avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez-les bien.
- Essuyez le bâti de la yaourtière avec un chiffon humide.

N'immergez pas le bâti de la yaourtière, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau.



Préparation de l'appareil au travail **B**

REGLAGE DE L'APPREIL

1 Placez l'appareil sur une surface stable, égale et antidérapante.

Ne placez pas l'appareil à proximité directe d'un radiateur ou d'une autre source de chaleur. Placez l'appareil dans un endroit d'où il n'y aura pas besoin de le déplacer pendant la préparation du yaourt et où il ne sera pas soumis à des secousses et des courants d'air.



PREPARATION DU YAOURT **C**

Pour remplir tous les 7 bocaux vous avez besoin de 1,2 litre de lait pasteurisé et un gobelet de yaourt naturel (200 ml). Un bocal possède un volume de 200 ml. Une alternative pour le yaourt naturel est l'utilisation de germes de yaourt prêts Lactobacilles dont les proportions exactes devraient se trouver sur l'emballage.



Vérifiez leur délai de péremption avant l'utilisation des ingrédients.



- Mélangez bien le yaourt jusqu'à obtenir une masse lisse.
- Ajoutez le yaourt préparé au lait et mélangez bien le tous jusqu'à obtenir un mélange uniforme.

- 1 Versez le mélange dans les bocaux.
- 2 Fermez les couvercles des bocaux.
- 3 Placez les bocaux dans l'appareil.
- 4 Placez le couvercle sur la yaourtière.

En cas d'utilisation de lait frais il faut d'abord le bouillir et ensuite refroidir à une température d'environ 45°C. L'appareil doit être utilisé uniquement avec le couvercle en place afin de maintenir une température stable.



5 Branchez la fiche du câble d'alimentation à la prise de courant.

6 Mettez en marche l'appareil en appuyant sur la touche « mise en marche/arrêt ».

- Laissez le mélange dans l'appareil pour environ 8 heures afin de porter à maturation.

Au cours de la maturation du yaourt il est important de ne pas bouger l'appareil et également d'éviter les secousses, dans le cas contraire le yaourt restera liquide.



7 Après l'écoulement du temps indiqué arrêtez l'appareil avec la touche « mise en marche/arrêt », retirez la fiche du câble d'alimentation de la prise de courant.

- Après refroidissement le yaourt peut être servi selon vos propres préférences.

Les suppléments sous forme de fruits ou de confitures peuvent être ajoutés selon vos propres préférences après le refroidissement du yaourt.



Le yaourt prêt doit être gardé au réfrigérateur.



Le temps de péremption maximal du yaourt est de 10 jours.



Si le yaourt dégage après la préparation une mauvaise odeur cela peut signifier que le lait ou les autres ingrédients utilisés pour la préparation du yaourt n'étaient pas frais.



Nettoyage et maintenance



- Assurez-vous toujours avant le nettoyage que l'appareil est arrêté et la fiche du câble d'alimentation est débranchée de la prise de courant.
- Lavez tous les éléments de l'appareil (à l'exception du bâti de la yaourtière) avec de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Séchez-les bien.
- Essuyez le bâti de la yaourtière avec un chiffon humide.

N'immergez pas le bâti de la yaourtière, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou un autre liquide.



N'utilisez pas de détergents agressifs sous forme d'émulsion, de lotion, de pâtes etc. pour le nettoyage de l'enveloppe. Ils peuvent effacer entre autres les symboles graphiques d'informations placés.



Tous les éléments de l'appareil (à l'exception du bâti de la yaourtière) peuvent être également lavé dans le niveau supérieur d'un lave-vaisselle, en appliquant un cycle de lavage court. Néanmoins leur lavage constant dans les lave-vaisselles peut provoquer une légère perte de l'éclat de la surface externe et son ternissement.



Mise au rebut



 Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport. En principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'élimination des déchets.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).



La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable de dommages consécutifs à une utilisation ou manutention incorrecte. Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à tout moment afin de l'adapter à la loi, aux standards, directives ou pour raison de construction, de commerce, esthétique ou autres raison, sans préavis.



O aparelho, juntamente com o cabo de conexão, devem ser guardados num lugar fora do alcance de crianças com menos de 3 anos de idade.

- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e psíquicas reduzidas ou pessoas com falta de experiência e de conhecimento do aparelho, mas apenas sob supervisão ou após terem entendido uma explicação prévia dos possíveis riscos e uma instrução sobre o manuseamento seguro do aparelho.
- Deve assegurar que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

ATENÇÃO!

O incumprimento leva ao risco de dano de propriedade

- O aparelho deve ser sempre ligado a uma tomada de corrente eléctrica (apenas de corrente alterna) com tensão correspondente aos dados da placa de identificação do aparelho.
- Não remover a ficha da tomada eléctrica puxando pelo cabo.
- O cabo de alimentação não deve encontrar-se pendurado sobre a berma da mesa ou do tabuleiro nem tocar em superfícies quentes, tais como tampas, recipientes.
- Não deve utilizar detergentes agressivos em forma de emulsão, loção, pasta, etc. para lavar a caixa do componente de aquecimento. Estes podem, entre outros, remover os símbolos gráficos, tais como: escalas, marcas, símbolo de aviso, etc.

NOTA

Informações sobre o produto e indicações relativas à utilização

- Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Em caso de utilização comercial do aparelho em restauração, as condições de garantia são sujeitas a uma alteração.

Especificações técnicas



Os parâmetros técnicos estão indicados na placa de identificação do produto.

A máquina de iogurte foi concebida na II classe de isolamento. Não necessita de conexão a uma tomada eléctrica equipada com pino de protecção.

Esquema do aparelho



- 1 Alça
- 2 Tampa
- 3 Frasco de vidro
- 4 Tampa do frasco
- 5 Base
- 6 Corpo da máquina de iogurte
- 7 Botão ligar/desligar
- 8 Ficha com o cabo de conexão

A

Antes da primeira utilização



- Remover o aparelho e todos os acessórios da embalagem.
- Remover os elementos de embalagem, tais como folha e elementos de enchimento.
- Lavar todos os elementos do aparelho (excepto o corpo da máquina de iogurte) com água quente com adição de detergente para a loiça. Secar bem.
- O corpo da máquina de iogurte deve ser limpo com um pano húmido.

Não imergir o corpo da máquina de iogurte, o cabo de conexão nem a ficha em água.



Preparação do aparelho para o funcionamento

B

CONFIGURAÇÃO DO APARELHO

1 Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, plana e antiderrapante.

Não colocar o aparelho directamente junto do aquecedor ou outra fonte de calor. Colocar o aparelho num lugar, onde não tenha que ser deslocado durante a preparação de iogurte nem corra o risco de choques e correntes de ar.

PREPARAÇÃO DE IOGURTE

C

Necessita de 1,2 litros de leite pasteurizado e de um copo de iogurte natural (200 ml) para encher todos os 7 frascos. Um frasco tem uma capacidade de 200 ml. Pode utilizar como alternativa para o iogurte natural bactérias de iogurte prontas Lactobacillus, cujas proporções exactas devem encontrar-se sobre a embalagem.

Antes de utilizar os ingredientes, deve verificar o seu prazo de validade.

- Misturar bem o iogurte de modo a formar uma pasta lisa.
- Adicionar o iogurte pronto ao leite e misturar tudo bem, até obter uma mistura uniforme.

- 1 Colocar a mistura nos frascos.
- 2 Apertar as tampas dos frascos.
- 3 Colocar os frascos no aparelho.
- 4 Colocar a tampa sobre a máquina de iogurte.

Se utilizar leite fresco, primeiro deve fervê-lo e seguidamente arrefecer até uma temperatura de cerca de 45°C. O aparelho apenas deve ser utilizado com a tampa para manter uma temperatura estável.

- 5 Inserir a ficha do cabo de conexão na tomada eléctrica.
- 6 Iniciar o aparelho premindo o botão “ligar/desligar”.

- Deixar a mistura no aparelho durante cerca de 8 horas, para esta amadurecer.

Durante o amadurecimento do iogurte, é importante não mover o aparelho, bem como evitar choques, caso contrário o iogurte permanecerá líquido.

7 Após decorrer o tempo configurado, deve desligar o aparelho com o botão “ligar/desligar” e remover a ficha do cabo de conexão da tomada eléctrica.

- Após o iogurte arrefecer, pode ser servido segundo as suas preferências.

As adições em forma de frutas ou doce podem ser adicionadas conforme desejar, após o iogurte ter arrefecido.

O iogurte pronto deve ser guardado no frigorífico.

O prazo máximo para o consumo do iogurte são 10 dias.

Se após a preparação, o iogurte emitir um cheiro desagradável, o mesmo pode significar que o leite ou outros ingredientes utilizados para preparar o iogurte, não estavam frescos.

Limpeza e manutenção

- Antes da limpeza, deve certificar-se sempre de que o aparelho está desligado e a ficha do cabo de conexão está removida da tomada eléctrica.
- Lavar todos os elementos do aparelho (excepto o corpo da máquina de iogurte) com água quente com adição de detergente para a loiça. Secar bem.
- Passar o corpo da máquina de iogurte com um pano húmido.

O corpo da máquina de iogurte, o cabo de conexão e a ficha não devem ser imersos em água nem qualquer outro líquido.

Não utilizar detergentes agressivos em forma de emulsão, loção, pasta, etc. para lavar a caixa da máquina de iogurte. Estes podem - entre outros - remover os símbolos gráficos colocados.




Todas as peças do aparelho (além do corpo da máquina de iogurte) também podem ser lavadas sobre o nível superior da máquina de lavar loiça, num ciclo curto de lavagem. No entanto a sua lavagem permanente na máquina de lavar loiça pode provocar uma pequena perda de brilho da superfície exterior e o seu embaciamento.



Eliminação do aparelho



 Eliminar a embalagem de forma ecológica. Para o seu transporte, as nossas mercadorias contam com uma embalagem optimizada. Esta consiste - em princípio - em materiais não contaminantes que devem ser entregues como matéria prima secundária ao serviço local de eliminação de lixos.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia. Contactar o revendedor especializado para mais informações.

O fabricante não aceita nenhuma responsabilidade por quaisquer danos resultantes do uso involuntário ou do manuseamento inadequado.

Ao fabricante reserva-se o direito de modificar o produto em qualquer momento, a fim de adaptar o produto às prescrições da lei, normas, directivas ou por razões de construção, comerciais, estéticas, e outros motivos sem aviso prévio.



Tisztelt Ügyfelünk! ●●●●●●●●●●●●●●●●

Köszönjük, hogy Ön a mi készülékünket vásárolta meg és egyben üdvözljük az UFESA cég termékeinek felhasználói között.

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak. Őrizze meg a használati utasítást későbbi használatra.

Biztonsági előírások



A berendezés használatbavétele előtt olvassa el a teljes kezelési útmutatót.

VESZÉLY! / VIGYÁZAT! **A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet**



- A készüléket mindig lapos, egyenes felületre helyezze.
- Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból ha nem használja illetve minden tisztítás megkezdése előtt.
- Ne kapcsolja be a készüléket ha a hálózati vezeték sérült, illetve a melegítőrésszeg háza szemmel láthatóan sérült.
- Ha a fixen beépített hálózati vezeték megsérül, azt - a veszélyhelyzet elkerülése érdekében - a gyártónál vagy szakszervizben, illetve szakemberrel ki kell cseréltetni újra.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt

jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervizhez.

- A hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet, amikor a készülék működik.
- Különösen ügyeljen az üveg befőttesüvegekkel való ténykedéskor.
- Nem szabad megengedni, hogy a joghurttel teli befőttesüvegek megfagyjanak, mert az az elrepedésükhöz vezethet.
- A készülék gyártója által nem javasolt tartozékok alkalmazása testi sérülést okozhat.
- Ne mártsa a készüléket, a hálózati kábelt illetve annak dugóját vízbe vagy bármely más folyadékba.
- A berendezést használhatják 3 évnél idősebb gyermekek, de kizárólag felügyelettel, vagy miután érthetően kioktatták őket a lehetséges veszélyekről, és elmagyarázták nekik, hogyan kell a készüléket biztonságosan használni. A készüléket gyermekek nem tisztíthatják, és nem tarthatják karban, kivéve, ha elmúltak 8 évesek, és megfelelő felügyelet alatt vannak. Az eszközt a hálózati kábelével együtt tartsa a 3 év alatti gyermekektől elzárva.
- A berendezést használhatják fizikai, érzékelési és pszichikai képességeikben korlátozott személyek, vagy olyanok akik

nem ismerik a készüléket, vagy nincs tapasztalatuk vele, de kizárólag felügyelettel, vagy miután érthetően kioktatták őket a lehetséges veszélyekről, és elmagyarázták nekik, hogyan kell a készüléket biztonságosan használni.

- Ügyelni kell arra, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- A készülék csakis zárt helyiségekben, szobahőmérsékleten történő használatra alkalmas, maximálisan 2000 méteres tengerszint feletti magasságban.

VIGYÁZAT!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- A készüléket mindig földelt konnektorhoz (csakis váltakozó áramú) kell csatlakoztatni, melynek hálózati feszültsége megegyezik a készülék adattábláján feltüntetett feszültséggel.
- Ne húzza ki a dugót a vezetéknél fogva a hálózati csatlakozóaljzatból.
- A hálózati vezeték ne lógjon le asztalról illetve egyéb felületről, és ne érintkezzen semmilyen forró felülettel, mint például a fedők, tartályok.
- A fűtőrésszel külső burkolatának mosogatásához ne használjon erős vegyszereket, emulzió, folyékony súroló vagy tisztítópasztát stb. formájában. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: skálabeosztás, jelzések, figyelmeztető jelek, stb.

JAVASLAT

Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A vendéglátóipari felhasználása esetén a garancia feltételei módosulnak.

Műszaki adatok



A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblázata tartalmazza.

A joghurtkészítő gép II érintésvédelmi osztályú.

A készülék áramhoz való csatlakoztatásakor nem kötelező a földelt konnektor használata.

A készülék felépítése



- 1 Fogantyú
- 2 Fedél
- 3 Üveg befőttesüveg
- 4 Befőttesüveg fedő
- 5 Talpazat
- 6 A joghurtkészítő gép háza
- 7 Bekapcsolás/kikapcsolás gomb
- 8 Tápkábeles dugó

Első használat előtt



- Vegye ki a készüléket és tartozékait a csomagolásból.
- Távolítsa el a csomagolási anyagokat – fóliát és a tölteléket.
- Mossa meg a készülék összes elemét (kivéve a joghurtkészítő gép házát) mosogatószeres meleg vízzel. Gondosan szárítsa meg.
- A joghurtkészítő gép házát törölje meg nedves kendővel.

Ne merítse vízbe a joghurtkészítő gép házát, a hálózati vezetékét és a dugót.

A készülék előkészítése használatra

A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA

1 A készüléket tegye egy stabil, sík és csúszásmentes felületre.

Ne tegye a készüléket radiátor illetve egyéb hőforrás mellé. A készüléket tegye olyan helyre, hogy joghurtkészítés közben ne kelljen elmozdítani s hogy ne rázkódjon illetve ne érje huzat.

JOGHURT ELKÉSZÍTÉSE

Az összes befőttesüveg megtöltéséhez 1,2 liter pasztőrözött tejre és egy csomagolás natúr joghurtra (200 ml) van szükség. Egy befőttesüveg úrtartama 200 ml. A natúr joghurt helyett használhat *Lactobacillus* joghurt baktériumokat, melyek megfelelő aránya a csomagoláson található.

Mielőtt felhasználná az alapanyagokat, ellenőrizze a szavatossági dátumokat.

- A joghurtot keverje simára.
- Az így elkészített joghurtot adja hozzá a tejhez, s addig keverje míg egy egyöntetű masszát nem kap.

- 1** A keveréket öntse a befőttesüvegekbe.
- 2** Csavarja rájuk a fedőiket.
- 3** A befőttesüvegeket rakja a készülékbe.
- 4** Tegye fel a joghurtkészítő gép fedelét.

Friss tej esetén először fel kell azt forralni, majd pedig 45°C lehűteni. A készüléket csakis a feltett fedéllel együtt szabad használni az állandó hőmérséklet fenntartásához.

- 5** A hálózati vezeték dugóját illeszze a konnektorba.
 - 6** Kapcsolja be a készüléket a „bekapcsolás/kikapcsolás” gombbal.
- A keveréket hagyja kb. 8 órára a készülékben, hogy megérjen.

A joghurt érése közben fontos, hogy ne tologassa a készüléket illetve ne rázkódjon a készülék, ellenkező esetben a joghurt folyékony halmazállapotú marad.

7 Miután letelt az előírt idő, kapcsolja ki a készüléket a „bekapcsolás/kikapcsolás” gombbal, s húzza ki a hálózati vezeték dugóját a konnektorból.

- Miután kihűlt a joghurt egyedi ízlesnek megfelelően lehet tárolni.

A gyümölcs- illetve lekváradalékokat egyedi ízles szerint lehet hozzáadni a joghurthoz, miután kihűlt.

A kész joghurtot hűtőben kell tárolni.

Az így elkészített joghurt maximálisan 10 napon belül fogyasztható.

Ha az elkészítést követően a joghurt kellemetlen szagot áraszt, valószínűleg a tej illetve egyéb nyersanyagok nem voltak megfelelően frissek.

Tisztítás és karbantartás

- A tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki lett kapcsolva, s a dugó ki lett húzva a hálózati csatlakozó aljzatból.
- Mossa meg a készülék összes elemét (kivéve a joghurtkészítő gép házat) mosogatószeres meleg vízzel. Gondosan szárítsa meg.
- A joghurtkészítő gép házát törölje meg nedves kendővel.

Ne mártsa a joghurtkészítő gép házát, a hálózati kábelt illetve annak dugóját vízbe vagy bármely más folyadékba.


A joghurtkészítő gép házának tisztításához ne használjon agresszív hatású tisztítószereket mint pl. emulziók, folyékony tisztítószerek, tisztítópaszták stb. Ezek többek között eltávolíthatják a készüléken található jelzéseket.

A készülék összes elemét (kivéve a joghurtkészítő gép házát) meg lehet tisztítani a mosogatógép felső szintjén, rövid mosási ciklusban. A mosogatógép gyakori használata miatt a felület mattá válhat és elvesztheti csillogását.



Környezetbarát hulladékkezelés



 Az árucikkeink optimalizált csomagolásban kerülnek kiszállításra. Ez alapvetően a nem szennyező anyagok használatában nyilvánul meg, amelyek leadhatók a helyi hulladékkezelő központban másodlagos nyersanyagként.



A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően

van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon. Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Az gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért. Az gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.



التنظيف والصيانة



- قبل التنظيف دائما تأكد من أن الجهاز مغلق وأنه قم تم سحب قابس الكابل من الكهرباء.
- اغسل جميع أجزاء الجهاز (باستثناء جسم الجهاز) بالماء الدافئ وسوائل غسيل الأطباق. قم بتجفيفها جيدا.
- ثم امسح الجهاز بقطعة قماش مبللة.



لا تزج جسم الجهاز، كابل الكهرباء والقابس في الماء أو في أي سوائل أخرى.



لتنظيف جسم الجهاز لا تستخدم المنظفات الكاشطة مثل المستحلبات، والكريمات والمعاجين، وما إلى ذلك، حيث قد يؤدي ذلك إلى إزالة الرسوم والرموز.



ويمكن أيضا غسل جميع الأجزاء (باستثناء جسم الجهاز والكابل) في الطابق العلوي من غسالة الصحون، وذلك باستخدام دورة الغسيل القصيرة. ارجو التذكر أن الغسيل المستمر لهم في غسالة الصحون قد يتسبب في فقدان لمعان السطح الخارجي وتشوهه.

التخلص من الجهاز



تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. تأتي بضاعتنا في الغلاف الأمثل. إنه يتمثل بالأساس في استعمال مواد لا تسبب التلوث ويجب التخلص منه في أماكن هذا الجهاز مطابق للمواصفة 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة



(WEEE - waste electrical and electronic equipment).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها عن أية أضرار قد تنتج عن الاستخدام الخاطئ غير المتعمد أو عن التعامل غير المناسب. تحتفظ الشركة المصنعة بحقها في تعديل المنتج في أي وقت بهدف مطابقتها للقوانين والمعايير والتوجهات، أو نتيجة لأسباب التركيب أو الإستبدال أو لأسباب جمالية أو غيرها، دون إشعار مسبق.



قبل استخدام المكونات تحقق من تاريخ الصلاحية.

- امزج الزبادي حتى يصبح المزيج ناعما.
- ثم أضف الزبادي إلى الحليب وامزج كل شيء جيدا حتى يصبح خليطا متجانسا.

- 1 صب المزيج في الاوعية.
- 2 احكم وضع أغطية الاوعية.
- 3 ضع الاوعية في الجهاز.
- 4 وضع الغطاء على الجهاز.



عند استخدام الحليب الطازج، يجب غليه أولا ثم تبريده الى حوالي 45 درجة مئوية. كما ينبغي استخدام الجهاز فقط مع الغطاء المرفق من أجل الحفاظ على درجة حرارة ثابتة.

- 5 قم بتوصيل قابس كابل الكهرباء لمقبس الحائط.
 - 6 لتشغيل الجهاز اضغط على زر "تشغيل / إطفاء".
- اترك المزيج في الجهاز لمدة حوالي 8 ساعات حتى ينضج.



من المهم خلال نضوج اللبن الزبادي عدم تحريك الجهاز وكذلك تجنب اهتزازة، وإلا فسيبقى اللبن في الحالة السائلة.

- 7 قم بإيقاف الجهاز بعد الوقت المخصص عن طريق الضغط على زر تشغيل / إيقاف، ثم افصل الكابل من مقبس الحائط.
- بعد التبريد يمكن تناول اللبن بالطريقة المفضلة لديك.



يمكن أن تضاف الإضافات كالفاكهة أو المربي وفقا لتقديرِك، بعد تبريد اللبن الزبادي.



ينبغي حفظ الزبادي المجهز في الثلاجة.



يكون عندها الزبادي صالح للاستهلاك لمدة أقصاها 10 أيام.



إذا انبعث من الزبادي رائحة كريهة، فإن هذا يعني أن الحليب أو غيره من المكونات المستخدمة في إعداد اللبن كان تالفا.

A

جسم الجهاز



- 1 المقبض
- 2 الغطاء
- 3 وعاء زجاجي
- 4 غطاء الوعاء
- 5 قاعدة
- 6 جسم جهاز تحضير اللبن الزبادي
- 7 زر تشغيل / إيقاف
- 8 قابس وكابل الكهرباء

قبل الاستخدام الأول



- اخرج الجهاز وجميع ملحقاته من عبوة التعبئة والتغليف.
- إزالة مواد التغليف مثل الاكياس ومواد الحشو.
- اغسل جميع أجزاء الجهاز (باستثناء جسم الجهاز) بالماء الدافئ وسوائل غسيل الاطباق. جفيناها جيدا.
- امسح جسم الجهاز بقطعة قماش مبللة.

!

لا تزج جسم الجهاز في الماء، ولا كابل الكهرباء والقابس.

B

إعداد الجهاز للاستخدام



ضبط الجهاز

- 1 ضع الجهاز على سطح مستقر مستوى ومضاد للانزلاق.

!

لا تضع الجهاز مباشرة بجانب مصدر حراري كالسخان أو مصدر آخر. ضع الجهاز اثناء استخدامه في تحضير اللبن الزبادي في مكان بحيث لا يحتاج لإعادة نقله ولا يتعرض للاهتزازات والجر.

C

إعداد اللبن الزبادي

تحتاج لمءل جميع السبعة أوعية اللازمة ل 1.2 لتر من الحليب المبستر وكوب زبادي (200 مل). حيث يبلغ سعة كل وعاء 200 مل. يمكن استخدام بكتيريا الزبادي Lactobacillus الجاهزة كبدائل لاستخدام الزبادي الطبيعي، ولكن ينبغي أن توضع بنسب محددة كما هو مدون على العبوة.

ولكن فقط تحت إشراف، أو بعد شرح للمخاطر المحتملة وفهم تعليمات الاستخدام الآمن للجهاز. يجب تأمين الجهاز حتى لا يلعب الأطفال به.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

تحذير!

قد يؤدي عدم الامتثال لهذه التعليمات إلى أضرار في الممتلكات

- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء عن طريق توصيل قابس كابل الكهرباء بمقبس الكهرباء المتوافق مع الجهد المحدد في لوحة الجهاز.
- لا تفصل كابل الكهرباء بواسطة سحبه من دون القابس.
- احرص على ألا يتدلى كابل الكهرباء من حافة طاولة أو سطح المطبخ، ولا أن يلمس الأسطح الساخنة مثل الأغطية والأواني.
- لتنظيف جسم وحدة سخان لا تستخدم المنظفات القاسية مثل المستحلبات، الكريمات، المعاجين، وغيرها لأنها قد تزيل الرسوم والرموز، مثل الفواصل، العلامات الارشادية، العلامات التحذيرية، الخ.

تعليمات الاستخدام الأمثل
معلومات عن المنتج والاستخدام
السليم للجهاز

- هذا الجهاز مخصص لاستخدام المنزلي فقط. عند استخدام الجهاز في الأعمال التجارية أو المطاعم يتم تغيير شروط الضمان.

مواصفات الجهاز



المواصفات الفنية مدونة على لوحة بجسم الجهاز. جهاز تحضير اللبن الزبادي محمي بالدرجة الثانية من العزل. لذا ليس هناك حاجة إلى أن تكون متصلًا بمقبس مجهز بدائرة حماية (التأريض).



ufesa

BSH Electrodomésticos España S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
50197 Zaragoza, SPAIN

C.I.F. : A-28-893550

04-17

9001270377