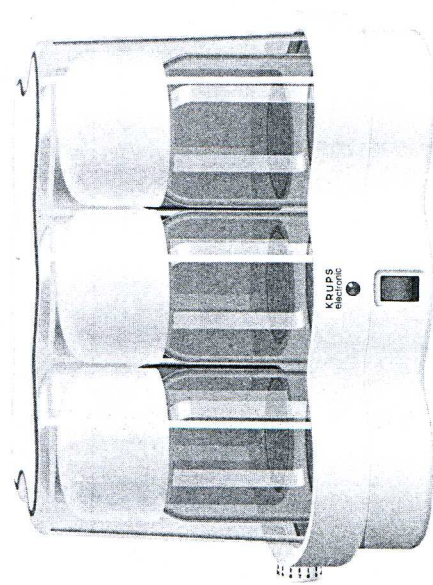


# KRUPS

Joghurette

Art. 237

- D Gebrauchsanweisung
- GB Instructions for use
- F Mode d'emploi
- NL Gebruiksaanwijzing
- I Istruzioni per l'uso
- E Instrucciones de uso
- P Instruções de utilização



# Krups Joghurette

(D)

- a: Schraubdeckel
- b: Glas
- c: Zeitschaltuhr
- d: Kontrolllampe
- e: Ein-/ Ausschalter
- f: Milchthermometer
- g: Abdeckhaube

(GB)

- a: screw lid
- b: glass jar
- c: time-switch clock
- d: indicator lamp
- e: ON/OFF switch
- f: milk thermometer
- g: cover

(F)

- a: Couvercle vissé
- b: Pot de verre
- c: Minuteur
- d: Voyant
- e: Interrupteur marche/arrêt
- f: Thermomètre pour le lait
- g: Couvercle

(NL)

- a: schroefdeksel
- b: glazen pot
- c: tijdschakelaar
- d: controle-lampje
- e: AAN/UIT schakelaar
- f: melkthermometer
- g: kap

(I)

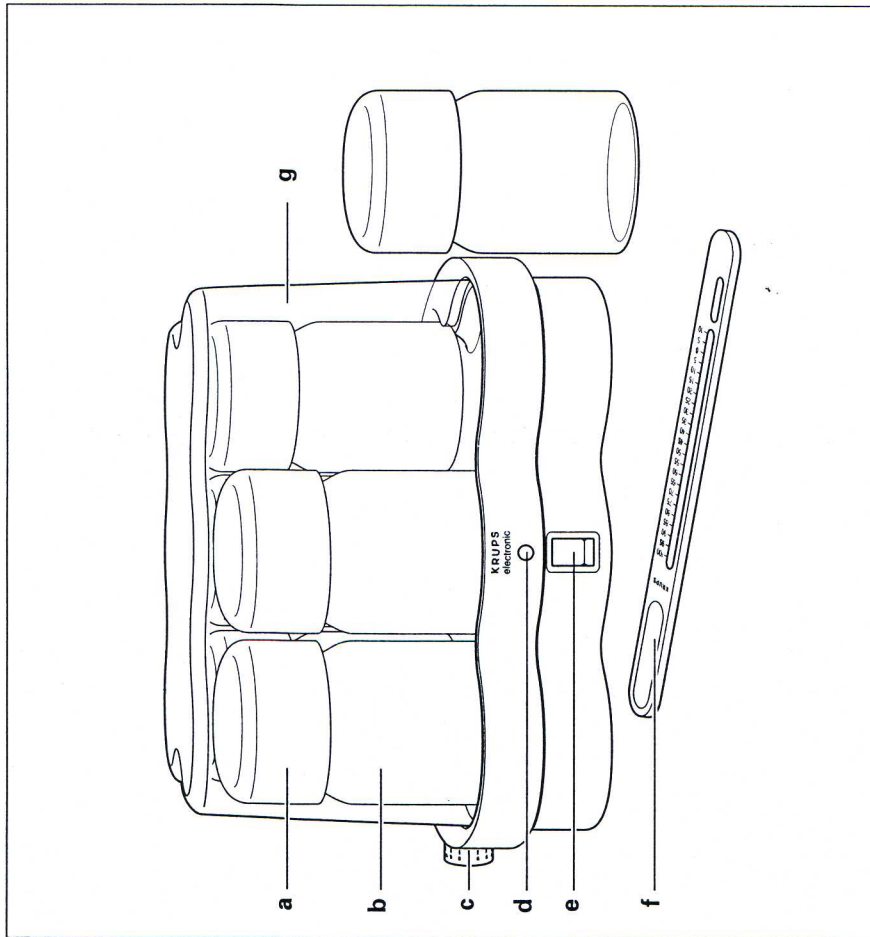
- a: coperchio avvitabile
- b: bicchiere di vetro
- c: interruttore orario
- d: spia luminosa
- e: interruttore Avvio/Arresto
- f: termometro per il latte
- g: coperchio

(E)

- a: tapa de rosca
- b: tarro de cristal
- c: reloj temporizador
- d: piloto indicador
- e: interruptor de encendido/apagado
- f: termómetro para leche
- g: cubierta

(P)

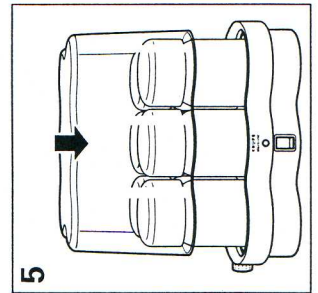
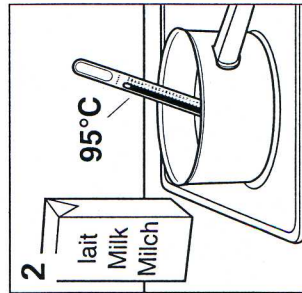
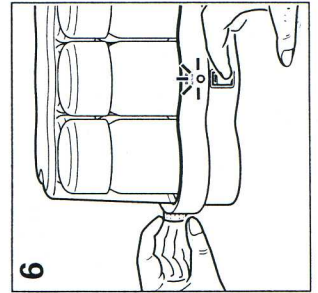
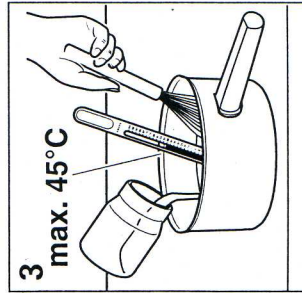
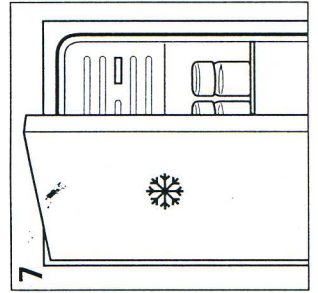
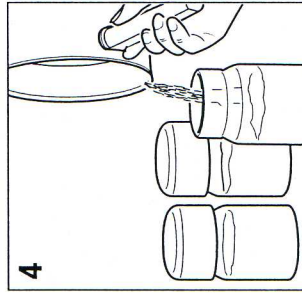
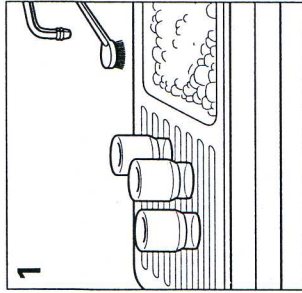
- a: tampa do boião
- b: boião de vidro
- c: relógio
- d: luz piloto
- e: interruptor ON/OFF
- f: termómetro do leite
- g: tampa



## Wichtige Sicherheitshinweise



- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch.
- Gerät nur an Wechselstrom anschließen. Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muß mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Das Netzkabel nicht über Ecken und Kanten legen oder hängen.
- Den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Bei Störungen während des Betriebs, vor der Reinigung und nach jedem Gebrauch stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder von dem Gerät fernhalten. Netzkabel nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen oder in deren Nähe benutzen (z.B. Herdplatte, Gasflamme).
- Verwenden Sie das Gerät nur auf ebenen, stabilen und erschütterungsfreien Abstellflächen.
- Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt ist, muß es durch den Krups-Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



Das Grundgerät nie in Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Zutaten

1 l Milch und ca. 100g Impfyoghurt oder spezielle Starterkultur in Pulverform (Bio-Ferment aus Naturkostläden, Reformhäusern).

Geeignete Milch:

Trinkmilch, Frischmilch, H-Milch, Rohmilch in verschiedenen Fettgehaltstufen. Für Soymilch, Schafmilch, Ziegenmilch sind spezielle Starterkulturen zu verwenden. Das Ergebnis kann in Geschmack und Struktur von Kuhmilch abweichen.

Geeignete Impfyoghurts:

Frischer Naturjoghurt mit lebenden Kulturen (Mindeshaltbarkeitsdatum beachten) oder ein Glas selbsthergestellter Joghurt.

Ungeeignete Impfyoghurts:

Erhitzte/sterilisierte Joghurts, Fruchtjoghurt, Aromatisierter Joghurt, Trinkjoghurt, überlagerter oder verdorbener Joghurt, Dickmilch, Kefir.

## Das Entstehen von Joghurt

Zu Milch werden Milchsäurebakterien hinzugefügt (die Milch wird mit Mikroorganismen "geimpft"). Bei einer gleichbleibenden Umgebungstemperatur von 42°C vermehren sich die Bakterien über mehrere Stunden und wandeln gleichzeitig die verschiedenen Inhaltsstoffe (z.B. Eiweiß) der Milch um, die Milch wird fester und der Geschmack säuerlich.

**Hinweis:**

Falls die Wachstumsbedingungen für die Bakterien ungeeignet sind (z.B. falsche Temperatur, Zutaten, Fremdstoffe, mangelnde Hygiene, zu kurze/zu lange Reifezeit), läßt sich kein akzeptabler Joghurt erzielen.

## Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile aus dem Gerät.

- Das Milchthermometer, die Gläser, die Schraubdeckel und die Abdeckhaube in warmen Spülwasser waschen und klar nachspülen (siehe Abb. 1).

## Gebrauch der Joghurette

Je nach Milchsorte muß die Milch unterschiedlich vorbehandelt, d.h. erhitzt werden um eine geeignete Nahrungsquelle für die Milchsäurebakterien darzustellen und um unerwünschte Fremdkeime (z.B. Hefen oder Bakterien aus der Luft) abzutöten.

- Bereiten Sie die Milch vor.  
Rohmilch (Vorzugsmilch) oder Trinkmilch (Frischmilch) in einem Topf auf 95°C erhitzen. Temperatur mit dem Milchthermometer überprüfen (siehe Abb. 2).  
Alternativ dazu, können Sie auch normale H-Milch benutzen. Diese ebenfalls in einem Topf geben und auf 45°C erwärmen.  
Temperatur mit dem Milchthermometer überprüfen.
- Kühlen Sie die Rohmilch (Vorzugsmilch) bzw. Trinkmilch (Frischmilch), auf 45°C ab.
- Überprüfen Sie die Temperatur der vorbereiteten Milch nochmals mit dem Milchthermometer (maximal 45°C) indem Sie diese, besonders wenn die Milch in der Mikrowelle erwärmt wurde, gründlich umrühren. Rühren Sie anschließend den Impfjoghurt oder das Ferment mit einem sauberen Schneebesen gleichmäßig in die Milch ein (siehe Abb. 3).
- Verteilen Sie die Milch/Joghurtmischung in die 6 Gläser (siehe Abb. 4). Verschließen Sie die 6 Portionsgläser und stellen Sie diese in das Grundgerät.
- Setzen Sie die Haube auf das Gerät (siehe Abb. 5) und stecken Sie den Netzstecker ein.
- Wählen Sie Bebrütungszeit an der Zeitschaltuhr vor (4 - 5 Stunden) und schalten Sie das Gerät ein. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Kontrollampe des Thermostats (siehe Abb. 6).
- Am Ende der eingestellten Bebrütungszeit schaltet das Gerät automatisch ab und die Heizungskontrollleuchte erlischt. Stellen Sie den Schalter auf „Aus“ und nehmen Sie die Haube vom Gerät ab. Stellen Sie die 6 Portionsgläser vorsichtig (ohne schütteln) in den Kühlschrank.

- Lassen Sie den Joghurt mindestens 6 Stunden abkühlen und nachreifen (siehe Abb. 7).

Hinweis:

Alternativ kann Joghurt auch aus H-Milch mit Zimmertemperatur hergestellt werden Wählen Sie für diese Art der Zubereitung selbsthergestellten oder gekauften Joghurt zum Impfen, **kein Ferment**. Die Bebrütungszeit muß hierbei auf 10 bis 14 Stunden eingestellt werden.

## Reinigen

### Ziehen Sie den Netzstecker!

Wir empfehlen die Gläser, die Schraubdeckel und das Milchthermometer in der Spülmaschine zu reinigen. Entfernen Sie eventuelle Joghurtreste vorher mit Wasser und Spülbürste.

Sichern Sie die Teile, gegen Herunterfallen auf die Heizung der Spülmaschine, und ordnen Sie die Schraubdeckel und das Thermometer am besten im Besteckkorb oder einer anderen sicheren Stelle der Spülmaschine ein.

Tauchen Sie das Grundgerät niemals ins Wasser sondern wischen Sie es nur feucht ab. Verwenden Sie für die Kunststoffteile keine scheuernden Reinigungsmittel.

## Nützliche Hinweise zum Gelingen des Joghurts

- Geschmack und Festigkeit des Joghurts sind von den verwendeten Bakterienstämmen, aber auch von der Bebrütungszeit abhängig. So ist z.B. „Bioghurt“ (mit *Lactobacillus bulgaricus*) saurer und fester als „Joghurt mild“ (mit *Acidophilus-Bifido* Kulturen). Gleichzeitig verstärkt sich die geschmackliche Säure und die Festigkeit mit steigender Bebrütungszeit.
- Wird Joghurt etwas zu lange bebrütet, kann Molke (eine wässrig-gelbe Flüssigkeit) aus der festen Masse austreten. Verkürzen Sie die Bebrütungszeit für die nächsten Zubereitungen, falls sie dies verhindern wollen.

- Wir empfehlen Ihnen, die erste Zubereitung mit Frischer Vollmilch und Joghurt Bio-Fermenten, wie im Kapitel „Gebrauch der Joghurette“ beschrieben, mit einer Bebrütungszeit von 5 Stunden durchzuführen um sich mit der Vorgehensweise vertraut zu machen. Später werden Sie Ihren Lieblingsjoghurt bei der Verwendung anderer Milchtypen und verschiedener Sorten von Impfkulturen (als Joghurt oder Ferment) schnell herausfinden.

- Als Naturprodukte unterliegen sowohl Joghurt als auch Milch saisonalen Qualitätsschwankungen (z.B. durch Fütterung der Kühe, Arzneimittelrückstände). Sollte Ihr Joghurt einmal nicht wünschgemäß geraten, verwenden Sie Milch und/oder Joghurt eines anderen Abfüllers/Abfüldatums.

- Mangelnde Hygiene und unerwünschte Keime (z.B. Hefen aus der Raumluft, Mikroorganismen im Kühlschrank, Milchreste in den Gläsern, am Milchthermometer, an Küchenutensilien) können dazu führen, daß auf dem fertigen Joghurt bunte Flecke auftauchen oder der Joghurt schlecht riecht. Wir empfehlen Ihnen, die sauberen Gläser unmittelbar vor dem Füllen mit Milch-/Impfjoghurtmischung für einige Minuten mit sehr heißem Wasser zu füllen, dieses auszugießen und die Gläser über Kopf abtropfen zu lassen ohne nachzutrocknen. Achten Sie darauf, daß während der Lagerung im Kühlschrank die Schraubdeckel der Gläser immer gut verschlossen sind.

Falls Sie die benutzten Utensilien (Schneebesen, Milchthermometer etc.) nicht in der Spülmaschine reinigen, verwenden Sie sehr heißes Wasser (ca. 80°C) für die Reinigung von Hand. (Schraubdeckel der Gläser und Abdeckhaube bitte nie in kochendes Wasser legen).

- Da Fruchtsäuren oder Zucker die Vermehrung der Joghurtkulturen hemmen können, sollten Sie Früchte oder Aromastoffe erst nach der Joghurtreifung, kurz vor dem Verzehr zum fertigen Joghurt geben.
- Gut gelungener Joghurt kann bis zu 2 Wochen im Kühlschrank gelagert werden. Für das Impfen weiterer Zubereitungen und vom Geschmack her empfiehlt sich jedoch eine möglichst kurze Lagerdauer.

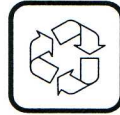
- Sie sollten stets ein Glas des selbsthergestellten Joghurts zum Impfen späterer Zubereitungen reservieren.

- Wird gekaufter Impfjoghurt verwendet, dem, laut Zutatenliste auf der Verpackung, Milchpulver zugesetzt wurde, sollten Sie die von Ihnen verwendete Milch ebenfalls Milchpulver zugeben (bitte aufkochen lassen) um beim selbsthergestellten Joghurt die gewünschte Festigkeit zu erreichen.

## Joghurt zu dünnflüssig

- Milch war zu warm (über 45°C), als die Impfkultur eingebracht wurde.
- Impfjoghurt/Ferment war ungeeignet, überlagert oder verdorben.
- Bebrütungszeit war zu kurz.
- Abkühlzeit im Kühlschrank war zu kurz.
- Fettere Milch ergibt ein festeren Joghurt als Magermilch.
- Joghurt wurde während der Reifung geschüttelt oder umgerührt.
- Frischmilch bzw. Rohmilch waren nicht auf 95°C erhitzt.
- Fremdstoffe (andere Keime, Arzneimittelrückstände usw.) in der Milch.

## Entsorgung



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclingstellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde bzw. Stadtverwaltung.