

**bifinett**



KH 458





Ⓓ	Bedienungsanleitung	Seite	4 - 6
Ⓕ	Mode d'emploi	Page	7 - 9
Ⓖ	Gebruiksaanwijzing	Page	10 - 12
Ⓖ	<b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ</b>	Pagina	13 - 15



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- △ Diese Sicherheitshinweise vor dem ersten Gebrauch des Joghurtautomaten sorgfältig lesen und die Bedienungsanleitung sicher aufbewahren und ggf. an Dritte weitergeben.
- △ Dieses Gerät ist zum Einsatz im Haushalt gedacht und darf nicht im Freien verwendet werden.
- △ Die verwendete Spannung muss identisch sein mit der auf dem Typenschild verzeichneten.
- △ Zur Vermeidung von Elektroschocks, Feuer, Personenschäden und anderen Risiken den Joghurtautomaten und das Gerätekabel sowie den Gerätesstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- △ Niemals defekte oder schlecht funktionierende Geräte benutzen. Defekte Geräte zur Kontrolle und Reparatur an den Kundendienst aushändigen.
- △ Um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden, dürfen defekte Gerätekabel nur vom Fachmann repariert werden. Das Gerät darf niemals mit beschädigtem Kabel oder Stecker betrieben werden.
- △ Für Schäden, die durch falsche Handhabung des Gerätes oder Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- △ Das Gerät niemals am Gerätekabel, sondern immer am Gerätesstecker aus der Steckdose ziehen.
- △ Gerät aus der Reichweite von Kindern oder Behinderten halten. Kinder und Behinderte dürfen dieses Gerät nicht ohne Beaufsichtigung benutzen. Besondere Sorgfalt ist geboten, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- △ Das Gerätekabel niemals mit scharfen Gegenständen in Berührung bringen, und das Gerät nicht am Gerätekabel transportieren.
- △ Das Gerätekabel von erhitzten Geräteteilen fernhalten.
- △ Den Joghurtbereiter aus der Steckdose ziehen wenn:
  - das Gerät nicht mehr gebraucht wird
  - das Gerät defekt ist
  - das Gerät gereinigt wird.
- △ Das Gerät darf nur für die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Zwecke genutzt werden.
- △ Das Gerät muss immer auf einer sicheren, geraden und glatten Fläche stehen.
- △ Das Thermometer niemals für Flüssigkeiten unter  $-50^{\circ}\text{C}$  oder oberhalb von  $+100^{\circ}\text{C}$  verwenden. Es ist für den Gebrauch mit dem Joghurt Automaten bestimmt.
- △ Plötzliche Änderungen der Temperaturen können den Glasbecher beschädigen. Nehmen Sie die Becher niemals aus dem Kühlschrank oder kaltem Wasser und geben Sie direkt in z.B. heißes Wasser.
- △ Bevor Sie das Gerät einschalten vergewissern Sie sich, dass die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf der Position "Aus" steht. Wenn Sie das Gerät einschalten leuchtet nach 1-2 Sekunden die rote Kontroll-Leuchte auf – Stellen Sie nun mit Hilfe des Timers die gewünschte Zeit ein.
- △ Wenn Sie das Gerät abgeschaltet haben, warten Sie 2-3 Sekunden bevor Sie erneut einschalten.

## BESTANDTEILE DES JOGHURT-AUTOMATEN

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| ① Thermometer                | ⑤ Schraubdeckel für Becher        |
| ② Becher                     | ⑥ Ein/Ausschalter mit Signallampe |
| ③ Geräteboden                | ⑦ Zeitschalter                    |
| ④ transparenter Gerätedeckel |                                   |

## BEDIENUNG

- Vor der ersten Benutzung des Gerätes die Glasbehälter mit einem feuchten Tuch reinigen und gründlich trocknen.
- Das Gerät auf eine ebene, trockene Fläche stellen. Das Gerätekabel in die Steckdose stecken. Die Steckdosenspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

### Hinweise für Zutaten:

- Für die Zubereitung des Joghurts kann man homogenisierte Milch (H-Milch), pasteurisierte Milch und frische Milch verwenden. Die Milch kann mit Bio-Joghurt oder normalem Naturjoghurt versetzt werden.
- H-Milch ist für die Zubereitung von Joghurt am besten geeignet. Diese Milch ist bereits pasteurisiert und kann ohne weitere Vorbehandlung zur Herstellung von Joghurt verwendet werden. H-Milch gibt es mit unterschiedlichem Fettgehalt.

### Frische Milch

- Frische Milch muss vor der Verwendung erhitzt werden.
  - Milch fast zum Kochen bringen (ca. 95°C), und ca. drei bis fünf Minuten auf dieser Temperatur halten.
  - Ein Thermometer zur Kontrolle der Temperatur liegt bei.
  - Die Milch darf nicht kochen, da sonst der Joghurt an Geschmack verliert und nicht fest wird.
- Als Ersatz für die Bioenzyme kann man auch einfachen Naturjoghurt oder selbst hergestellten Joghurt verwenden. Wichtig ist dass der Joghurt immer frisch ist. Der auf dem Joghurtdeckel angegebener Fettgehalt muss mit dem der verwendeten Milch identisch sein, sonst wird der Joghurt nicht fest und auf der Oberfläche setzt sich Wasser ab. Einige Joghurtarten werden doppelt erhitzt, um die Haltbarkeit durch das Abtöten der Joghurtkeime zu erhöhen. Es darf jedoch nur frischer Joghurt verwendet werden. Man kann auch selbstgemachten Joghurt zur Zubereitung weiterer Joghurtportionen verwenden. Aus einer Joghurtkultur kann man bis zu achtmal Joghurt zubereiten.

### Joghurt-Zubereitung:

- Joghurt kann mit kalter oder erwärmter Milch zubereitet werden. Die Milch sollte jedoch nicht über 45 Grad erhitzt werden, das sonst die Joghurtkulturen vernichtet werden (für frische Milch gilt wie zuvor beschrieben).

### Grundrezeptur

Ein Paket Bioenzyme oder einen Becher Naturjoghurt in einen Liter Milch einrühren. Anschließend die sechs Glasbehälter mit der Mischung aus Milch und Enzymen füllen und die Deckel festschrauben. Vergewissern Sie sich, dass die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf der Position "Aus" steht. Stellen Sie nun die Gläser in Ihren Joghurt Automaten, schalten Sie das Gerät ein. Nachdem die rote Kontroll-Leuchte 1-2 Sekunden erleuchtet ist, können Sie den Timer auf die gewünschte Zeit einstellen. Die rote Signallampe leuchtet auf.

Die Reifezeit ist abhängig von der Temperatur der verwendeten Mischung wie unten gezeigt:

- Milch mit Raumtemperatur: 10 bis 14 Stunden
- erwärmte Milch (ca. 40°C): 4 bis 5 Stunden

Die Signallampe leuchtet während des gesamten Reifeprozesses. Während des Reifeprozesses darf der Joghurt nicht bewegt werden. Die Festigkeit des Joghurts wird durch die Bewegung der Becher oder des Gerätes beeinträchtigt. Nach Ablauf der Reifezeit schaltet das Gerät ab, die Signallampe erlischt. Die gesamte Mischung zum Abkühlen und zur Vermeidung weiterer Säuerung in den Kühlschrank stellen.

## Mögliche Fehler:

- ▶ **Klumpenbildung**
  - Milch war zu heiß
  - nicht lange genug gerührt
  - Milch war verdorben
- ▶ **Flüssigkeit auf der Oberfläche**
  - Joghurt zu lange im Gerät
  - Gläser zu früh bewegen
  - nicht ausreichend gekühlt
- ▶ **zu weich**
  - Joghurtkultur und Milch mit unterschiedlichem Fettgehalt.
  - Reifezeit zu kurz
  - Joghurtkultur nicht frisch genug

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor dem Reinigen des Gerätes den Netzstecker ziehen. Das Gerät - mit Ausnahme der Glas Becher und der Schraubdeckel - niemals ganz in Wasser, Reinigungsmittel oder Spülwasser tauchen.
- Das Gehäuse des Gerätes nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Zum Reinigen niemals scharfen Reiniger oder Scheuermittel verwenden.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, erklären hiermit für dieses Produkt die Übereinstimmung mit folgenden EG-Richtlinien:

EG-Niederspannungsrichtlinie, Elektromagnetische Verträglichkeit, Angewandte harmonisierte Normen.

Type: KH 458 Joghurt-Automat

Bochum, 31.10.2002



Hans Kompernaß  
- Geschäftsführer -



## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- △ Lire attentivement les présentes instructions de sécurité avant la première utilisation de la yaourtière et conserver ce mode d'emploi avec soin, le remettre à des tiers le cas échéant.
- △ L'appareil est conçu pour un usage ménager et ne doit en aucun cas être utilisé à l'extérieur.
- △ La tension utilisée doit être identique à celle mentionnée sur la plaque signalétique.
- △ Pour éviter des électrocutions, un incendie, des dommages corporels et autres risques, ne jamais mettre la yaourtière, le cordon ni la prise de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide, et ne pas mettre l'appareil sous l'eau courante.
- △ Ne jamais utiliser des appareils défectueux ou fonctionnant mal. Remettre les appareils défectueux au SAV pour contrôle et réparation.
- △ Pour éviter toutes blessures et tous endommagements, ne faire remplacer les cordons défectueux que par un spécialiste. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon ou la prise sont défectueux.
- △ Il n'est assumé aucune garantie ni responsabilité pour les dommages relevant d'une manipulation erronée de l'appareil ou du non respect des présentes instructions.
- △ Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon, prendre toujours la prise.
- △ Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des personnes handicapées. Ne pas laisser des enfants ou des personnes handicapées utiliser l'appareil sans surveillance. Procéder avec un soin particulier si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- △ Ne jamais mettre le cordon de l'appareil en contact avec des objets aiguisés et ne jamais transporter l'appareil par le cordon.
- △ Tenir le cordon éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- △ Débrancher le câble (prise) de la yaourtière:
  - si l'appareil n'est plus utilisé
  - si l'appareil est défectueux
  - lors du nettoyage de l'appareil.
- △ N'utiliser l'appareil que dans les buts mentionnés dans le présent mode d'emploi.
- △ L'appareil doit toujours être posé sur une surface stable, droite et plane.
- △ Ne jamais utiliser le thermomètre pour des liquides au-dessous de -50°C ou de plus de +100°C. Il est conçu pour être utilisé en relation avec la yaourtière.
- △ Des variations de températures brusques peuvent endommager les pots de verre. Ne jamais retirer les pots du réfrigérateur ou de l'eau froide et les plonger par exemple directement dans l'eau chaude.
- △ Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que l'horloge est en position "Arrêt" dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Lors de la mise en marche de l'appareil, le voyant de contrôle rouge s'allume pendant 1 à 2 secondes. Réglez alors la durée voulue à l'aide de l'horloge.
- △ Après avoir éteint l'appareil, attendez 2 à 3 secondes avant de le remettre en marche.

## ELÉMENTS DE LA YAOURTIÈRE

- |   |  |
|---|--|
| ① Thermomètre                           | ⑤ Couverture vissant pour les pots                 |
| ② Pots                                  | ⑥ Commutateur Marche/Arrêt avec voyant de contrôle |
| ③ Fond de l'appareil                    | ⑦ Horloge  |
| ④ Couverture transparente de l'appareil |  |

## UTILISATION

- Avant la première utilisation de l'appareil, essayer les pots de verre avec un chiffon humide et bien les sécher.
- Poser l'appareil sur une surface plane et sèche. Brancher la prise de l'appareil. La tension de la prise murale doit correspondre à la tension mentionnée sur la plaque signalétique.

### Avis relatifs aux ingrédients:

- Pour la préparation des yaourts, il est possible d'utiliser du lait homogénéisé (UHT), du lait pasteurisé et du lait frais. Il est possible d'ajouter au lait un yaourt bio ou un yaourt nature normal.
- Le lait UHT est le mieux adapté à la fabrication de yaourts. Ce lait est déjà pasteurisé et peut être utilisé pour la fabrication du yaourt sans traitement préalable. Le lait UHT existe dans des taux de matières grasses différents.

### Lait frais

- Il faut faire cuire le lait frais avant de l'utiliser.
- Amener le lait presque à ébullition (env. 95°C), et le maintenir pendant 3 à 5 minutes à cette température.
- Un thermomètre permettant de contrôler la température est fourni.
- Ne pas faire bouillir complètement le lait, le yaourt perd alors son goût et ne prend pas.
- Pour remplacer les enzymes biologiques, on peut également utiliser un yaourt nature simple ou un yaourt maison. L'important est que le yaourt soit toujours frais. Le taux de matières grasses mentionné sur le couvercle du yaourt doit correspondre à celui du lait utilisé; dans le cas contraire, le yaourt ne prend pas et de l'eau se dépose à la surface. Certains yaourts sont cuits deux fois afin de prolonger leur durée de conservation en tuant les germes du yaourt. Utiliser uniquement un yaourt frais. Il est également possible d'utiliser un yaourt maison pour préparer d'autres portions de yaourts. Une culture de yaourt permet de fabriquer jusqu'à huit fois des yaourts.

### Fabrication du yaourt:

- Le yaourt peut être préparé avec du lait chaud ou froid. Cependant, la température du lait ne devrait pas dépasser 45 °, les cultures de yaourt étant détruites dans le cas contraire (pour le lait frais, voir les indications ci-dessus).

### Recette de base

Délayer un paquet d'enzymes biologiques ou un pot de yaourt nature dans un litre de lait. Remplir ensuite les six pots de verre avec le mélange lait/enzymes et fermer les couvercles. Assurez-vous que l'horloge est bien en position "Arrêt" dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Placez alors les pots dans la yaourtière, mettez l'appareil en marche. Lorsque le voyant de contrôle s'est allumé pendant 1 à 2 secondes, vous pouvez régler l'horloge sur la durée voulue. Le voyant rouge s'allume.



Le temps de maturation dépend de la température du mélange utilisé, voir ci-dessous:

- lait à température ambiante: 10 à 14 heures
- lait chaud (env. 40°C) 4 à 5 heures

Le voyant est allumé pendant toute la durée du processus de maturation. Le yaourt ne doit pas être bougé pendant le processus de maturation. Le yaourt prend moins bien si l'on fait bouger les pots ou l'appareil. La durée de maturation écoulée, le voyant s'éteint. Placer le mélange complet au réfrigérateur pour le faire refroidir et afin d'empêcher qu'il ne devienne trop acide.

## Défauts possibles:

### ► Formation de grumeaux

- Le lait était trop chaud
- Le mélange n'a pas été remué assez longtemps
- Le lait était tourné

### ► Liquide en surface

- Le yaourt est resté trop longtemps dans l'appareil
- Les pots ont été bougés trop tôt
- Refroidissement insuffisant

### ► Yaourt liquide

- La culture de yaourt et le lait utilisés avaient des taux de matières grasses différents
- Temps de maturation trop court
- Culture de yaourt pas suffisamment fraîche

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage de l'appareil, débrancher la prise. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, du produit nettoyant ou de l'eau de vaisselle – à l'exception des pots en verre et des couvercles.
- Ne nettoyer le boîtier de l'appareil qu'avec un chiffon humide. Ne jamais utiliser de produits agressifs ou récurants pour le nettoyage.

## CERTIFICAT DE CONFORMITE

Le société Kampernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Allemagne, certifie par le présent document que ce produit est conforme aux directives européennes suivantes:

Directive sur les basses tensions, Compatibilité électromagnétique, Normes correspondantes applicables.

Type: KH 458 Yaourtière

Bochum, le 31.10.2002



Hans Kompernaß  
-Directeur/Gérant-



(F)

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- △ Lees deze veiligheidsinstructies vóór het eerste gebruik van de yoghurtautomaat zorgvuldig door. Bewaar de handleiding op een veilige plaats en geef deze door aan eventuele derden.
- △ Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet in de open lucht worden gebruikt.
- △ De netspanning bij u thuis moet overeenstemmen met de spanning die op de typeplaat staat aangegeven.
- △ Ter vermindering van elektrische schokken, brand, persoonlijk letsel en andere risico's mag u de yoghurtautomaat en de apparaatsnoer/-stekker nooit in water of andere vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden.
- △ Gebruik nooit defecte of slecht functionerende apparaten. Laat defecte apparaten controleren en repareren door de technische dienst.
- △ Voorkom letsel en schade en laat een defect apparaatsnoer uitsluitend repareren door een vakman. Het apparaat mag nooit worden ingeschakeld met een defecte snoer of stekker.
- △ Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit onjuiste bediening of het negeren van de aanwijzingen in deze handleiding.
- △ Onderbreek de stroomtoevoer nooit door aan het snoer te trekken, maar trek daartoe altijd de stekker uit de contactdoos.
- △ Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en gehandicapten. Kinderen en gehandicapten mogen dit apparaat nooit zonder toezicht bedienen. U dient uiterst voorzichtig te zijn, wanneer u het apparaat door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
- △ Bescherm de apparaatsnoer tegen scherpe voorwerpen en draag het apparaat nooit aan de apparaatsnoer.
- △ Houd het apparaatsnoer verwijderd van verhitte apparaatonderdelen.
- △ Trek altijd de stekker uit de contactdoos wanneer:
  - het apparaat niet wordt gebruikt
  - het apparaat defect is
  - het apparaat wordt gereinigd.
- △ Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de toepassingen die in deze handleiding beschreven staan.
- △ Het apparaat moet op een vlakke, veilige en stevige ondergrond worden geplaatst.
- △ Gebruik de thermometer nooit voor vloeistoffen met een temperatuur onder  $-50^{\circ}\text{C}$  of boven  $+100^{\circ}\text{C}$ . Het is uitsluitend bedoeld voor gebruik bij de yoghurtautomaat.
- △ Plotselinge temperatuurveranderingen kunnen de glazen potjes beschadigen. Plaats een uit de koelkast of uit koud water genomen potje bijvoorbeeld nooit direct in heet water.
- △ Controleer of de schakelklok tegen de wijzers van de klok in op de stand "Uit" staat. Wanneer u het apparaat inschakelt, gaat de rode controlelamp na 1-2 seconden branden. Stel nu met behulp van de schakelklok de gewenste tijd in.
- △ Wacht na het uitschakelen van het apparaat ca. 2-3 seconden voordat u het opnieuw inschakelt.

## ONDERDELEN VAN DE YOGHURTAUTOMAAT

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 Thermometer                 | 5 Schroefdeksel voor potje              |
| 2 Bekertje/potje              | 6 Aan-/uitschakelaar met controlelampje |
| 3 Apparaatbodemp              | 7 Tijdschakelaar                        |
| 4 Transparante apparaatdeksel |   |

## BEDIENING

- o Reinig de glazen potjes vóór het eerste gebruik van het apparaat met een vochtige doek en droog ze zorgvuldig af.
- o Plaats het apparaat op een vlakke, droge ondergrond. Sluit de steker aan op de contactdoos. De spanning van de contactdoos moet overeenstemmen met de spanning op de typeplaat van het apparaat.

### Bereiding en ingrediënten:

- Voor de bereiding van de yoghurt kunt u gehomogeniseerde melk (H-melk), gepasteuriseerde melk en verse melk gebruiken. De melk kan met bio-yoghurt of normale natuuryoghurt worden gemengd.
- H-melk is het best geschikt voor de bereiding van yoghurt. Deze melk is reeds gepasteuriseerd en kan zonder verdere voorbehandeling worden gebruikt voor de bereiding van yoghurt. H-melk is verkrijgbaar met verschillende vetgehaltenes.

#### Verse melk

- Verse melk moet vóór gebruik verhit worden.
- Breng de melk bijna tot koken (ca. 95°C), en houd deze temperatuur ca. drie tot vijf minuten in stand.
- En thermometer voor de temperatuurcontrole is bijgeleverd.
- De melk mag niet koken omdat de yoghurt dan smaak verliest en niet vast wordt.
- Als vervanging voor de bio-enzymen kunt u ook gewone natuuryoghurt of zelf bereide yoghurt gebruiken. Het is belangrijk dat de yoghurt altijd vers is. Het op het deksel van de yoghurtbeker aangegeven vetgehalte moet overeenstemmen met het vetgehalte van de melk, omdat anders de yoghurt niet vast wordt en zich water afzet op het oppervlak. Sommige yoghurtsoorten worden dubbel verhit om de houdbaarheid te verlengen door het doden van de yoghurtkiemen. U mag echter alleen verse yoghurt gebruiken. U kunt ook zelfbereide yoghurt gebruiken voor de bereiding van extra yoghurtporties. Uit één yoghurtcultuur kunt u tot acht maal yoghurt bereiden.

### Yoghurtbereiding:

- Yoghurt kan met koude of warme melk worden bereid. De melk mag echter niet warmer zijn dan 45 °C omdat anders de yoghurtculturen worden afgebroken (voor verse melk geldt het eerder beschrevene).

### Basisrecept

Roer een pak bio-enzymen of een beker yoghurt in een liter melk. Vul vervolgens de zes potjes met het mengsel van melk en enzymen en schroef het deksel vast. Controleer of de schakelklok tegen de wijzers van de klok in op de stand "0" staat. Plaats nu de potjes in uw yoghurtautomaat, schakel het apparaat in. Zodra het rode controlelampje ca. 1 -2 seconden brandt, kunt u de timer op de gewenste tijd instellen. De rode signaallamp gaat nu branden.

De rijpingstijd is afhankelijk van de temperatuur van het gebruikte mengsel - zoals u hieronder ziet:

- melk met kamertemperatuur: 10 - 14 uur
- verwarmde melk (ca. 40°C) 4 - 5 uur

De signaallamp brandt gedurende het hele rijpingsproces. Tijdens het rijpingsproces mag u de yoghurt niet bewegen. De vastheid van de yoghurt wordt aangetast wanneer de potjes of het apparaat tijdens het rijpen worden bewogen. Na afloop van de rijpingstijd schakelt het apparaat uit en dooft de signaallamp. Plaats het complete mengsel in de koelkast om af te koelen en verdere zuring te voorkomen.

## Mogelijke fouten:

- ▶ **Klontjesvorming**
  - melk was te heet
  - niet lang genoeg geroerd
  - melk was bedorven
- ▶ **Vloeistof [water] op het oppervlak**
  - yoghurt te lang in het apparaat
  - potjes te vroeg bewogen
  - niet voldoende gekoeld
- ▶ **Yoghurt te zacht**
  - yoghurtcultuur en melk met verschillende vetgehaltes gebruikt
  - te korte rijpingstijd
  - yoghurtcultuur niet vers genoeg

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de steker vóór de reiniging van het apparaat eerst uit de contactdoos. Dompel het apparaat - met uitzondering van de glazen potjes en de schroefdeksels - nooit helemaal in water, reinigingsmiddel of afwaswater.
- Reinig de buitenkant van het apparaat alleen met een vochtige doek. Gebruik nooit een agressief reinigings- of een schuurmiddel.

## CONFORMITEITSVERKLARING

Wij, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Duitsland, verklaren hiermede dat dit product overeenstemt met de volgende EG-richtlijnen:

EG-laagspanningsrichtlijn, Elektromagnetische compatibiliteit, Aangewende, aangepaste normen.

Type: KH 458 Yoghurtautomaat

Bochum, 31.10.2002

Hans Kompernaß  
- Directeur -

(NL)

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

- Δ Πριν από την πρώτη χρήση της αυτόματης συσκευής για την παρασκευή γιαουριού διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες υποδείξεις ασφαλείας και φυλάξτε σε ασφαλές μέρος τις οδηγίες χρήσης. Αν χρειαστεί παραδώστε τις σε τρίτους μαζί με τη συσκευή.
- Δ Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε υπαίθριους χώρους.
- Δ Η τάση που χρησιμοποιείται θα πρέπει να ταυτίζεται μ' αυτήν που υπάρχει πάνω στην πινακίδα τύπου.
- Δ Για την αποφυγή πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, πυρκαγιάς, σωματικών βλαβών και άλλων κινδύνων μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιο της καθώς και το ρευματολήπτη σε νερό ή άλλα υγρά και μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Δ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ελαττωματικές συσκευές ή συσκευές με προβλήματα κατά τη λειτουργία.
- Δ Παραδώστε ελαττωματικές συσκευές για έλεγχο και επιδιόρθωση στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
- Δ Για την αποφυγή τραυματισμών και πρόκλησης ζημιών, τα ελαττωματικά καλώδια συσκευής επιτρέπεται να επιδιορθώνονται μόνον από ειδικούς ηλεκτρολόγους. Η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να λειτουργεί με φθαρμένο καλώδιο ή ρευματολήπτη.
- Δ Δεν αναλαμβάνουμε ουδεμία ευθύνη για ζημίες που προκύπτουν από λανθασμένο χειρισμό της συσκευής ή εξαιτίας μη τήρησης των υποδείξεων.
- Δ Για να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο, αλλά πάντα το ρευματολήπτη.
- Δ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά ή αναπήρους. Παιδιά και ανάπηροι δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη. Συστήνουμε ιδιαίτερη προσοχή όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε παιδιά.
- Δ Μην φέρνετε ποτέ σε επαφή το καλώδιο με αιχμηρά αντικείμενα και μη μεταφέρετε τη συσκευή κρατώντας την από το καλώδιο.
- Δ Κρατήστε το καλώδιο της συσκευής μακριά από τα θερμαινόμενα εξαρτήματα της συσκευής.
- Δ Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος (ρευματολήπτη) της συσκευής από την πρίζα όταν:
  - η συσκευή δεν χρησιμοποιείται πλέον
  - η συσκευή είναι ελαττωματική
  - πρόκειται να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Δ Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο για τους σκοπούς που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Δ Η συσκευή θα πρέπει να τοποθετείται πάντα σε ασφαλή, επίπεδη και λεία επιφάνεια.
- Δ Να μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση το θερμομέτρο για υγρά κάτω των  $-50^{\circ}\text{C}$  ή πάνω των  $+100^{\circ}\text{C}$ . Προορίζεται για χρήση με την αυτόματη συσκευή παρασκευής γιαουριού.
- Δ Απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν ζημίες στα γυάλινα δοχεία. Αφού βγάλετε τα δοχεία από το ψυγείο ή από κρύο νερό μην τα βάζετε ποτέ απευθείας σε π.χ. καυτό νερό.
- Δ Προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται αριστερόστροφα στη θέση «Εκτός». Όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή ανάβει μετά από 1-2 δευτερόλεπτα η κόκκινη λυχνία ελέγχου – Ρυθμίστε τώρα με τη βοήθεια του χρονομέτρου την επιθυμητή ώρα.
- Δ Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, περιμένετε 2-3 δευτερόλεπτα προτού την ενεργοποιήσετε εκ νέου.

## Εξαρτήματα της αυτόματης συσκευής παρασκευής γιαουριού

- Θερμόμετρο
- Δοχείο
- Πυθμένας συσκευής
- Διαφανές κάλυμμα συσκευής
- Βιδωτά καπάκια δοχείων
- Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης με λυχνία ελέγχου
- Χρονοδιακόπτης

## Χειρισμός

- ο Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής καθαρίστε τα γυάλινα δοχεία με ένα υγρό πανάκι και στεγνώστε τα καλά.
- ο Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, στεγνή επιφάνεια. Βάλτε το καλώδιο στην πρίζα. Η τάση της πρίζας θα πρέπει να ταυτίζεται μ' αυτήν που αναγράφεται πάνω στην πινακίδα τύπου.

**bifipett**

GR

13

## Υποδείξεις για συστατικά:

- Για την παρασκευή του γιαουρτιού μπορεί να χρησιμοποιηθεί ομογενοποιημένο γάλα, παστεριωμένο γάλα και φρέσκο γάλα. Στο γάλα μπορεί να προστεθεί βιολογικό γιαούρτι ή κανονικό γιαούρτι. Το ομογενοποιημένο γάλα είναι το καλύτερο για την παρασκευή γιαουρτιού. Το γάλα αυτό είναι ήδη παστεριωμένο και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γιαουρτιού χωρίς περαιτέρω προεργασία. Το γάλα αυτό διατίθεται με διάφορες περιεκτικότητες σε λιπαρά.

### Φρέσκο γάλα

- Το φρέσκο γάλα πρέπει να ζεσταθεί πριν από τη χρήση.
  - Φέρτε το γάλα σχεδόν σε σημείο βρασμού (περ. 95°C), και διατηρήστε το στη θερμοκρασία αυτή για περίπου τρία έως πέντε λεπτά.
  - Υπάρχει στη συσκευασία θερμοόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.
  - Το γάλα δεν πρέπει να βράσει, διότι διαφορετικά το γιαούρτι χάνει τη γεύση του και δεν πήζει.
- Ως υποκατάστατο των βιοενζύμων μπορεί κανείς να χρησιμοποιήσει και απλό φυσικό γιαούρτι ή γιαούρτι που παρασκεύασε ο ίδιος. Σημαντικό είναι το γιαούρτι να είναι πάντα φρέσκο. Η περιεκτικότητα σε λιπαρά που αναγράφεται στη συσκευασία του γιαουρτιού θα πρέπει να ταυτίζεται μ' αυτήν του γάλακτος, διαφορετικά το γιαούρτι δεν πήζει και στην επιφάνεια μαζεύεται νερό. Ορισμένα γιαούρτια θερμαίνονται δύο φορές, για την αύξηση της διατηρησιμότητας μέσω της θανάτωσης των μικροοργανισμών του γιαουρτιού. Πρέπει όμως να χρησιμοποιηθεί μόνο φρέσκο γιαούρτι. Μπορεί κανείς να χρησιμοποιήσει και γιαούρτι που έχει φτιάξει ο ίδιος για την παρασκευή και άλλων μεριδών γιαουρτιού. Από μία καλλιέργεια γιαουρτιού μπορεί κανείς να παρασκευάσει γιαούρτι μέχρι και οχτώ φορές.

## Παρασκευή γιαουρτιού:

- Μπορεί κανείς να παρασκευάσει γιαούρτι με κρύο ή ζεστό γάλα. Ωστόσο, το γάλα κατά το ζέσταμα δεν θα πρέπει να ξεπεράσει τους 45 βαθμούς, διότι σε αντίθετη περίπτωση οι καλλιέργειες γιαουρτιού καταστρέφονται (για φρέσκο γάλα ισχύουν τα παραπάνω).

## Βασική συνταγή

Αναμείξτε ένα πακέτο βιοένζυμα ή ένα κεσεδάκι φυσικού γιαουρτιού σε ένα λίτρο γάλα. Κατόπιν γεμίστε τα έξι γυάλινα δοχεία με το μείγμα γάλακτος και ενζύμων και βιδώστε καλά τα καπάκια. Βεβαιωθείτε πως το χρονόμετρο βρίσκεται αριστερότροφα στη θέση «Εκτός». Τοποθετήστε τα γυάλινα δοχεία στη συσκευή και ενεργοποιήστε την. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου πρέπει να παραμείνει αναμμένη για 1-2 δευτερόλεπτα, προτού ρυθμίσετε το χρονόμετρο στην επιθυμητή ώρα. Ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία.

Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από τη θερμοκρασία του χρησιμοποιούμενου μείγματος όπως φαίνεται παρακάτω:

- Γάλα με θερμοκρασία δωματίου: 10 έως 14 ώρες
- Ζεστό γάλα (περ. 40°C): 4 έως 5 ώρες

Η ενδεικτική λυχνία ανάβει κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας ωρίμανσης. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ωρίμανσης δεν επιτρέπεται να κουνιέται το γιαούρτι. Η συνεκτικότητα του γιαουρτιού επηρεάζεται από την κίνηση των δοχείων ή της συσκευής. Μετά το πέρας του χρόνου ωρίμανσης η συσκευή απενεργοποιείται, η ενδεικτική λυχνία σβήνει. Βάλτε το μείγμα στο ψυγείο προκειμένου να κρυώσει και για την αποφυγή περαιτέρω οξίνισης.

## Πιθανά σφάλματα:

- ▶ **Σχηματισμός σβόλων**
  - Το γάλα ήταν πολύ καυτό
  - Δεν ανακατεύτηκε αρκετή ώρα
  - Το γάλα ήταν αλλοιωμένο
- ▶ **Υγρό στην επιφάνεια**
  - Το γιαούρτι παρέμεινε πολύ ώρα στη συσκευή
  - Τα δοχεία μετακινήθηκαν πολύ νωρίς
  - Δεν κρύωσαν επαρκώς
- ▶ **Πολύ μαλακό**
  - Χρησιμοποιήθηκε καλλιέργεια γιαουρτιού και γάλα με διαφορετική περιεκτικότητα σε λιπαρά
  - Πολύ σύντομος χρόνος ωρίμανσης
  - Η καλλιέργεια γιαουρτιού δεν ήταν αρκετά φρέσκια

## Καθαρισμός και συντήρησης

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής βγάλτε το ρευματολήπτη. Μη βυθίζετε ποτέ ολόκληρη τη συσκευή – με εξαίρεση τα γυάλινα δοχεία και τα βιδωτά καπάκια – στο νερό ή σε καθαριστικό μέσο.
- Καθαρίστε το περιβλήμα της μηχανής μόνο με ένα υγρό πανάκι. Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά.

## ΔΗΛΩΣΗ ΙΣΟΔΥΝΑΜΙΑΣ

Εμείς, Kompereñai Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, δηλώνουμε με το παρόν την ισοδυναμία του προϊόντος αυτού με τις ακόλουθες κατευθυντήριες γραμμές της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:

Κατευθυντήρια γραμμή της ΕΚ περί χαμηλής ηλεκτρικής τάσης, Ηλεκτρομαγνητικός συμβιβασμός, Εφαρμοζόμενοι εναρμονισμένοι κανονισμοί.

Type: KH 458 Αυτόματη συσκευή παρασκευής γιαουρτιού

Bochum, 31.10.2002

Hans Kompereñai

- Διευθυντής καταστήματος -

**bifinett**

