

HKoenig

ely120

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Manual de instruções
Instrukcja obsługi



2-in-1 yogurt maker - 12 individual pots + 1 pot of 1.2L

Yaourtière 2 en 1 - 12 pots individuels + 1 pot de 1,2 L
2-in-1-Joghurtbereiter – 12 einzelne Becher + 1 Behälter mit 1,2 l
Fassungsvermögen
2-in-1 yoghurtmaker - 12 individuele potjes + 1 pot van 1,2 l
Yogurtera 2 en 1: 12 tarros individuales + 1 tarro de 1,2 l
Yogurtiera 2 in 1 - 12 vasetti individuali + 1 vaso da 1,2 L
Máquina de iogurte 2 em 1 - 12 potes individuais + 1 pote de 1,2 L
Urządzenie do przygotowywania jogurtów 2 w 1 – 12 pojedynczych pojemników + 1 pojemnik o pojemności 1,2 l



ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place for future reference.

1. This appliance is designed for domestic use only. Only use the appliance as specified in these instructions for us. Risk of injury if misused.
2. Do not use the appliance outdoors.
3. Before plugging your yoghurt maker in, make sure that your home's mains voltage matches that specified on the yoghurt maker's data plate and that the mains plug is correct for the wall socket.
4. To avoid electric shock, never immerse the power cord, plug or yoghurt maker in water or any other liquid.
5. The yoghurt maker must be placed on a flat surface away from food processors, domestic appliances and any other sources of vibrations or air currents.
6. Always position the appliance on a stable surface, away from sources of heat and away from water spray.
7. Do not build the appliance into a recess and do not position it under or on top of a wall cabinet, shelf against a wall or near flammable materials.

8. This appliance may be used by children who are over 8 years old, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance safely, and understand the danger involved in using it. Children should not use the appliance as toy
9. The appliance should not be performed on the appliance by children unless they are at least 8 years old and supervised by an adult.
10. Keep the appliance and its cable out of reach children under 8 years of age.
11. Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
12. Always completely unwind the power cord when using the appliance.
13. Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop, and do not allow it to come into contact with hot surfaces.
14. Do not cover the yoghurt maker when it is in operation.
15. Do not use this appliance:
 - If the plug or power cord are damaged,
 - In the event of a malfunction,
 - If the appliance has been damaged in any way,

- If it fell in water,
- If it fell

16. Please take it to a customer service department center, where it will be inspected and repaired. The user may not perform any repairs.
17. If the power cord is damaged, it must be replaced by your dealer, customer service department or a similarly qualified person, in order to avoid creating a hazard.
18. Please turn off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembly, disassembly and cleaning.
19. When unplugging the power cord, always pull it out at the plug, do not pull on the cord itself.
20. The appliance is likely to become hot when in use, and there may still be some residual heat for a certain time after using the appliance. Please wait for the appliance to cool down completely before cleaning it and/or before using it again.
21. This appliance is not designed to be controlled by an external timer or discrete remote-control system.
22. Some of the appliance's surfaces may become hot when in use. Handle it with care to prevent any risk of burns.
23. Never place the yoghurt maker directly in the refrigerator.

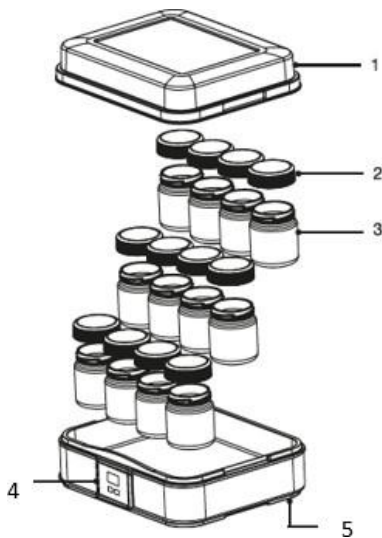
24. The appliance must be cleaned after use. When cleaning, never immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
25. In order to clean surfaces that come into contact with food, please refer to the “Cleaning and Care” section of the user guide.
26. Important note: make sure nothing is spilled on the connector.
27. There is a risk of injury if the appliance is not used properly.
28. The heating element may remain hot for some time after use.
29. Your appliance has been designed for household use only. It was not designed to be used in the following cases which are not covered by the warranty:
 - in kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments,
 - in farm inns,
 - by customers of hotels, motels and other residential environments,
 - in bed and breakfast type environments.

NAMES OF THE PARTS

Box contents:

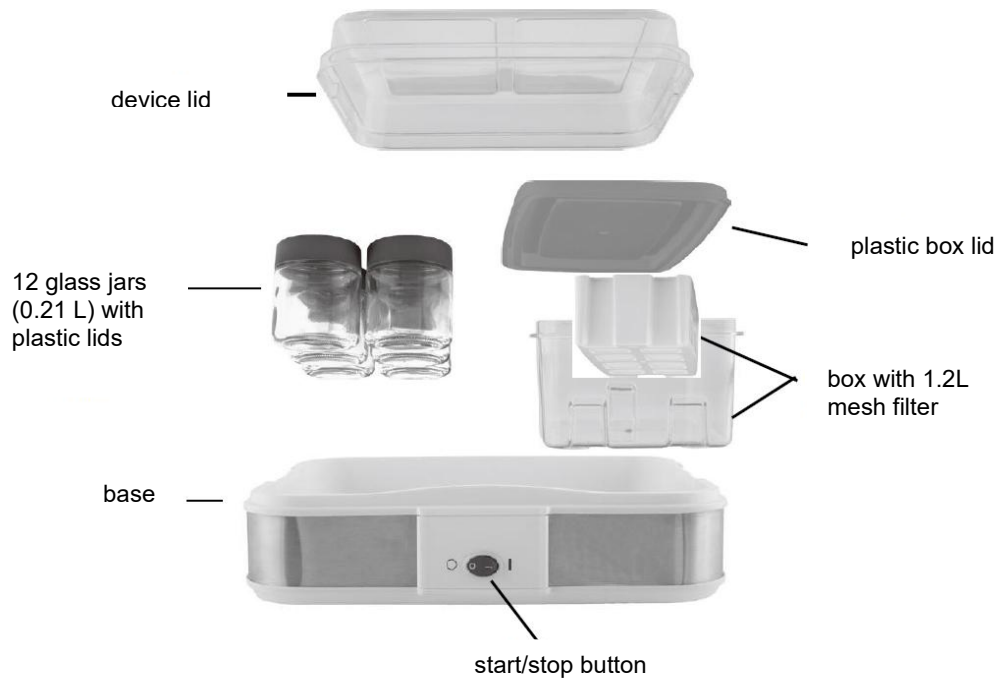
- 1 yoghurt maker
- 12 yoghurt pots with lids
- 1 user manual
- 1.2L pot for cottage cheese

Appliance description



1. Transparent lid
2. Yoghurt pot lids (x12)
3. Glass yoghurt pots (x12)
4. Control panel
5. Base

If you want to make Greek yoghurt, be sure to use this setting:



Technical features

- Voltage : 230V – 50/60Hz
- Power : 21,5W
- 12 x 160ml glass pots, we recommend only washing glass jars in the dishwasher
- Electronic timer : 1 to 15 hours
- LCD display
- On/off switch

After plug in or the appliance end the work, the product will automatically fall into standby mode immediately, and the power consumption in this mode is 0,7 W.

This yogurt maker offers you different options per set:

- 12 yogurts OR
- 6 yogurts + 1 yogurt cheese tray or yogurt filters OR
- 1 cheese tray or yogurt filters only

Before initial use

1. Remove all packaging.
2. Thoroughly clean the transparent lid, glass pots and its lid with hot, soapy water.
3. Rinse with fresh water and dry thoroughly with a soft cloth.

Using the appliance

IMPORTANT

- The yoghurt maker must be placed on a flat surface away from food processors, domestic appliances and any other sources of vibrations or air currents.
- Use your yoghurt maker in a room with an ambient temperature.
- Do not move the appliance and do not lift the transparent lid when it is in use.

Making natural yoghurts (for 12 pots)

1. Pour 2 natural yoghurts into a bowl then mix it until a liquid and uniform consistency is obtained.
2. While mixing, gradually add 2 liters of whole milk (recommended) or semi-skimmed milk until a uniform consistency is obtained.
3. Divide the mixture into equal quantities in the glass pot.
4. Place the pots without their lids into the yoghurt maker then refer to the « Launching a cycle on the appliance » section.

You can flavour your yoghurts. Refer to the « Recipe tips » section in these instructions.

Prepare Greek yoghurt using the 1.2L container with strainer

1. Take 1 liter of your preferred type of milk
2. Add one tub of Greek yoghurt (100g)
3. Then add a few drops of rennet and stir
4. Fill the tray with the strainer $\frac{3}{4}$ full
5. Place the tray in the machine
6. Put the lid and cap on.
7. Press the start/stop button.

Note: This appliance can also be used to make milk-based desserts. When the recipe includes eggs, be sure to use fresh eggs.

To make Greek yoghurt:

1. Place the amount of homemade yogurt (freshly prepared) in a separate bowl.
2. Place the sieve inside the large container.



3. Pour in the amount of yogurt, making sure not to exceed the MAX level indicated on the container. Leave to drain for at least 2 hours.



4. Cover with a plastic lid and refrigerate for 3 hours, then transfer the Greek yogurt to jars.





5. Serve plain or blend with fruit beforehand if desired.

Note: For Greek yoghurt:

- Drain for at least 2 hours
- Refrigerate for 3 hours

Important: if using the rectangular container, remove the yogurt pots as indicated above and allow the milk mixture in the container to stand for an additional 2 hours.


Launching a cycle on the appliance

1. Put the transparent lid on the yoghurt maker.
2. Plug the yoghurt maker. The screen first displays  then .
3. Select the cycle duration by pressing repeatedly on the Time button until the desired duration is reached. You can set the fermentation time to between 1 hour (display: 60 minutes) and 15 hours.
4. Press the on/off button to start the program. « Hr » flashes.

It takes at least 9 hours with whole milk or 12 hours with skimmed milk to make a sufficiently firm yoghurt. However, you can vary the fermentation time according to your taste and texture preferences. The smoothness of the yoghurt depends on the fermentation time and the quality of the ferments used during preparation.

5. Preparation begins. The time is counted down in hours on the display screen, then the last hour is counted down in minutes.

When complete

1. The appliance stops automatically at the end of the selected time, the display screen  and the appliance go into standby mode. You can also interrupt the cycle by pressing the on/off button.
2. Unplug the power cord from the mains and remove the transparent lid from the appliance.
3. Place the yoghurt pots with their lids in the refrigerator for at least 2 hours before serving. You can store the yoghurts in the refrigerator for 7 to 10 days maximum.
4. Serve the yoghurt any way you want: as it is or by adding, for example, sugar, jam, cereals, chocolate, chopped or mixed fruits, etc.

Useful operating tips

Choice of milk

- You are advised to use whole milk (for a creamier result) or semi-skimmed milk. Be aware that skimmed milk makes the consistency of the yoghurts more delicate.
- If the milk is already sterilized (UHT), you can use it directly when it is cold.
- If you are using raw milk or pasteurized milk, you should first boil it, wait for it to cool, then remove the skins.

Choice of fermenter

You can use either:

- Natural yoghurt from the supermarket.
- Natural yoghurt from a previous production. The yoghurt obtained can be reused up to 7 times as a fermenting base. After that, fresh yoghurt must be used for more active fermentation.
- A freeze-dried fermenter is available in pharmacies or in specialist stores (allow in additional 2 hours for fermentation).

The ferments are activated at a very low temperature (45°C) and die beyond that. This is why you should boil them with the milk.

Useful information on the yoghurt maker

- You must wait several hours for the yoghurts to form. As a result, we recommend preparing the yoghurts in the evening. The next morning, place the yoghurts in the refrigerator for at least 2 hours before serving them.
- Condensation forms on the lid of the yoghurt maker when it is in use. This is normal. Be careful not to let water drop into the yoghurts when you remove the transparent lid.

Recipe tips

For thicker yoghurts, you can add powdered milk to the mixture (2 or 3 tablespoons for 1 liter of milk).

Use a container fitted with a pouring spout to make mixtures, as it is more practical for pouring liquids into pots.

You can add crème fraiche to the mixture for a creamier yoghurt.

You can make savoury sauces to accompany starters: Greek sauce, cucumber, garlic, and herbs, basil, tarragon or any other aromatic herbs.

Fruits must be cooked before being incorporated into the mixture. However, when you plug in your yoghurt maker, all of the yoghurt's ingredients should be cold or at room temperature.

Fresh, raw fruits often release too much water and the results are not as good as with cooked, drained fruits.

You can sweeten your yoghurts during preparation or just before eating with honey, cane sugar, maple syrup, etc.

Whey:

It is found on the surface of yoghurts. It is a residual liquid rich in lactose proteins, vitamins and minerals.

- You can drink plain whey to enjoy benefits.
- You can reuse it for your next batch of yoghurts.
- You can reuse it for making pancakes, breads, brioches, etc. to replace water or milk.
- Whey keeps for 2 to 3 days in the refrigerator.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING:

Always unplug the yoghurt maker from the mains before cleaning.

Never immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.

You can place all the components, except the base, draining rack and yoghurt pot lids, in the upper rack of

the dishwasher.

Otherwise, clean the components using a soft sponge and warm water with washing up liquid. Rinse with fresh water and dry thoroughly with a soft cloth.

Clean the base (if necessary) using a slightly damp sponge and hot soapy water. Rinse with fresh water and dry thoroughly with a soft cloth.

WARRANTIES

Legal warranties (legal reminder)

Regardless of the commercial warranty, consumers benefit from the legal warranty of conformity provided for in Articles L.217-3 to L.217-8 of the French Consumer Code (duration: 2 years from delivery of the goods), as well as the warranty against hidden defects provided for in Articles 1641 and 1648 of the French Civil Code. These legal warranties apply in accordance with the law, independently of the commercial warranty and at no cost to the consumer.

H.KOENIG commercial warranty

The H.KOENIG commercial warranty is valid for 2 years for new products, from the date of purchase or delivery. Proof of purchase is required for any service.

The product is repairable during and after the warranty period. The availability of parts is guaranteed in accordance with current regulations.

Accessories, consumables, and parts that can be replaced directly by the user can be ordered, subject to availability, at:

<https://sav.hkoenig.com>

What is covered (commercial warranty)

- Breakdowns and malfunctions resulting from a proven manufacturing defect occurring during normal use in accordance with the user manual.
- Repair, including labor and replacement of parts recognized as defective.

What is not covered (commercial warranty)

The commercial warranty does not apply in the following cases. These exclusions do not affect the application of legal warranties.

- Normal wear and tear associated with the use of the product.
- Wear parts and consumables subject to routine maintenance, the service life of which depends on use and maintenance (e.g., filters, batteries, seals, brushes, accessories, etc.).
- Accidental damage (impacts, falls, mishandling).
- Improper use or failure to follow the instructions in the user manual.
- Incorrect or non-existent maintenance (e.g., unmaintained filters, clogged ducts, failure to perform recommended cleaning, etc.).
- Damage caused by external factors (fire, water damage, power surges, voltage fluctuations, extreme weather conditions, etc.).
- Product modified, disassembled, or repaired by an unauthorized person.
- Professional use or use for purposes other than domestic use, when the product is not intended

for such use.

- Incorrect installation or assembly, unless carried out by a H.KOENIG technician or authorized agent.
- Product with missing, altered, or illegible serial number.
- Failures due to circumstances beyond our control (e.g., exceptional events, natural disasters).

Wear parts

Certain parts have a limited lifespan depending on conditions of use and maintenance. Their replacement is covered by routine maintenance under the commercial warranty, without prejudice to legal warranties.

How to obtain support

For assistance, visit:

<https://sav.hkoenig.com>

- Enter your device's reference number to access the available support resources (manual, FAQ, troubleshooting).
- If none of the solutions resolve your problem, use the “Did this answer solve your problem?” option to access the support request form.
- Once the request has been submitted, our after-sales service team will contact you.

For repairs (practical advice)

- Keep your proof of purchase.
- Pack the device carefully before shipping to avoid damage during transport.

Consumable parts and accessories

Consumable parts and accessories (e.g., filters, seals, batteries, brushes, accessories) may need to be replaced due to use and maintenance. They can be ordered, subject to availability, at:

<https://sav.hkoenig.com>

If you have difficulty accessing the after-sales service portal, you can contact our after-sales service via our contact page: <https://www.hkoenig.com/html/contact.htm>

CAUTION :



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT UTILISATION DE L'APPAREIL ET GARDEZ-LA DANS UN ENDROIT FACILEMENT ACCESSIBLE POUR LA CONSULTER ULTERIEUREMENT.

1. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
2. Ne pas utiliser à l'extérieur.
3. Avant de brancher votre yaourtière, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et que la fiche du câble est adaptée à la prise de courant.
4. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la yaourtière dans l'eau ou tout autre liquide.
5. La yaourtière doit reposer sur une surface plane à l'écart des robots ménagers, appareils électroménagers et autres sources de vibrations ou courants d'air.
6. Placez toujours l'appareil sur un support stable, éloigné des sources de chaleur et à l'abri de projections d'eau.
7. N'encastrez pas l'appareil et ne le placez pas sous ou

sur un meuble mural, une étagère, contre un mur ou à proximité de matériaux inflammables.

8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

9. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

10. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

11. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

12. Ne déplacez pas l'appareil et ne soulevez pas le couvercle transparent en cours d'utilisation.

13. Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation lors de l'utilisation.

14. Ne laissez pas prendre le cordon d'alimentation sur le rebord de la table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.

15. Ne couvrez pas la yaourtière lorsqu'elle fonctionne.

16. N'utilisez pas l'appareil :

- si la prise ou la câble d'alimentation est endommagé(e),
- en cas de mauvais fonctionnement,
- si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
- s'il est tombé dans l'eau,

-si vous l'avez laissé tomber.

17. Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

18. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

19. Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.

20. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.

21. L'appareil est susceptible de devenir chaud pendant son utilisation, et une chaleur résiduelle peut persister pendant un certain temps après son utilisation. Veuillez attendre le refroidissement complet de l'appareil avant de le nettoyer et/ou de l'utiliser à nouveau.

22. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

23. Les surfaces de cet appareil sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Manipulez-le avec précaution pour éviter tout risque de brûlures.

24. Ne placez jamais la yaourtière directement au réfrigérateur.

25. L'appareil doit être nettoyé après utilisation. Lors du nettoyage, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

26. Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez-vous référer à la section « Nettoyage et entretien » de la notice.

27. Avertissement : éviter tout déversement sur le connecteur.

28. Il y a un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation incorrecte.

29. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude un certain temps après utilisation.

30. Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

– dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,

– dans des fermes auberges,

– par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,

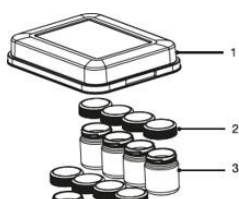
– dans des environnements de type chambres d'hôtes.

NOMS DES PIÈCES

Contenu de l'emballage

- 1 yaourtière
- 12 pots de yaourt avec couvercle
- 1 notice d'utilisation
- pot d'1,2L pour fromage blanc

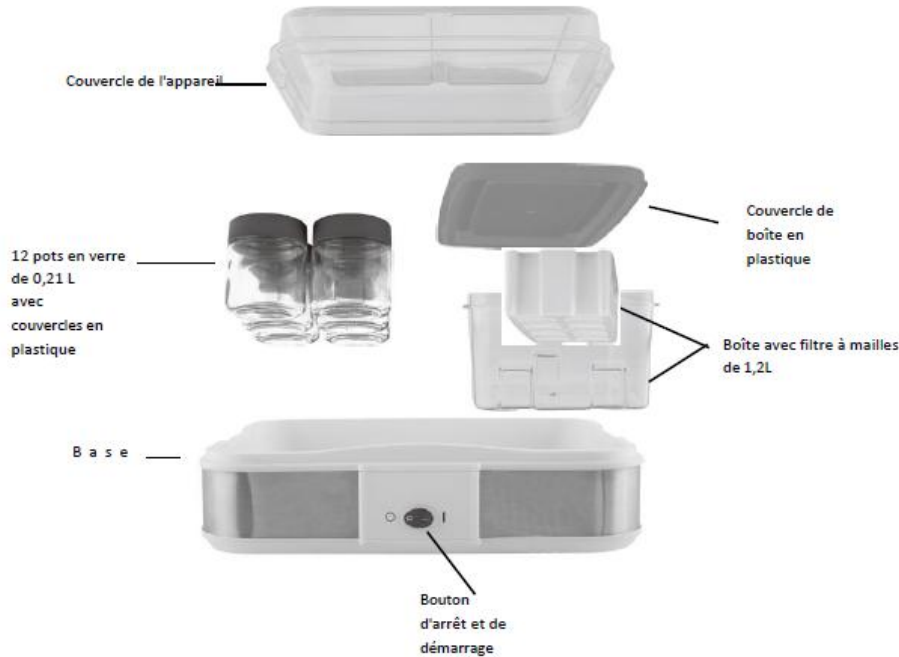
Description de l'appareil



1. Couvercle transparent
2. Couvercles des pots de yaourt (x12)

3. Pots de yaourt en verre (x12)
4. Panneau de commande
5. Base

Si vous voulez faire du fromage blanc, veuillez à utiliser cette disposition :



Caractéristiques techniques

- Alimentation : 230V – 50/60 Hz
- Puissance : 21,5 W
- 12 pots en verre de 160 ml, nous recommandons de laver les pots en verre uniquement au lave-vaisselle.
- Minuterie électronique : 1 à 15h
- Affichage LCD
- Interrupteur marche/arrêt

Après avoir branché l'appareil ou une fois celui-ci éteint, le produit passe automatiquement en mode veille, avec une consommation électrique de 0,7 W.

Cette yaourtière vous offre différentes options par lot :

- 12 yaourts OU
- 6 yaourts + 1 plateau de fromage de yaourt ou filtres à yaourt OU
- 1 plateau de fromage ou filtres à yaourt uniquement

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages.
2. Nettoyez soigneusement le couvercle transparent, les pots en verre, leurs couvercles, à l'eau chaude savonneuse.
3. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Utilisation

IMPORTANT

- La yaourtière doit reposer sur une surface plane, à l'écart des robots ménagers, appareils électroménagers et autres sources de vibrations ou courants d'air.
- Utilisez votre yaourtière dans une pièce à température ambiante.
- Ne déplacez pas l'appareil et ne soulevez pas le couvercle transparent en cours d'utilisation.

Préparer des yaourts natures (pour 12 pots)

1. Versez 2 yaourts natures dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
2. Tout en mélangeant, ajoutez progressivement 2 litres de lait entier (recommandé) ou demi-écrémé jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
3. Répartissez la préparation en quantités égales dans les pots en verre.
4. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section « Lancer un cycle sur l'appareil ».

Vous pouvez aromatiser vos yaourts. Reportez-vous à la section « Astuces recettes » de la notice.

Préparer du fromage blanc avec le bac de 1.2L avec égouttoir

1. Prendre 1 litre du type de lait souhaité
2. Ajouter un pot de fromage blanc (100g)
3. Ajouter ensuite quelques gouttes de présure et remuer
4. Remplir le plateau avec l'égouttoir $\frac{3}{4}$
5. Placer le plateau dans la machine
6. Couvercle et bouchon.
7. Appuyer sur le bouton marche/arrêt

Remarque : cet appareil permet également de réaliser des desserts lactés. Lorsque la recette comprend des oeufs, veillez à utiliser des oeufs frais.

Pour réaliser du fromage blanc :

6. Placer la quantité de yaourts maison (fraîchement préparés) dans un bol séparé.
7. Placer le tamis à l'intérieur du grand récipient.



8. Verser la quantité de yaourt ne dépassant pas le MAX indiqué sur le récipient. Laisser égoutter pendant au moins 2 heures.



9. Couvrez avec un couvercle en plastique et réfrigérez pendant 3 heures, puis mettez le yaourt grec dans les pots.



10. Servir nature ou mixer avec des fruits avant si vous le souhaitez.

Note : Dans le cas du fromage blanc :

- Egoutter au moins 2 heures
- Réfrigérer pendant 3 heures

Important : si la boîte rectangulaire a été utilisée, retirer les pots de yaourt comme indiqué ci-dessus et laisser le mélange de lait de la boîte prendre pendant 2 heures supplémentaires.



Lancer un cycle sur l'appareil

1. Recouvrez la yaourtière avec son couvercle transparent.
2. Branchez la yaourtière. L'écran affiche d'abord **88** puis **00**
3. Sélectionnez une durée de cycle en appuyant successivement sur la touche Temps jusqu'à la durée souhaitée. Vous pouvez régler un temps de fermentation compris entre 1 heure (affichage « 60 min ») et 15 heures.
4. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer le programme. La mention « Hr » clignote.

Il faut au minimum 9 heures avec du lait entier ou 12 heures avec du lait écrémé pour faire un yaourt suffisamment ferme. Cependant, vous pouvez faire varier le temps de fermentation selon vos préférences de goût et de texture. L'onctuosité du yaourt dépend de la durée de fermentation et de la qualité des ferments lors de la préparation.

5. La préparation est en cours. Le temps est décompté en heures sur l'écran d'affichage, puis la dernière heure est décomptée en minutes.

En fin d'utilisation

1. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné, l'écran affiche  et l'appareil se met en veille. Vous pouvez également interrompre le cycle en appuyant sur la  touche marche/arrêt.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et retirez le couvercle transparent de l'appareil.
3. Placez les pots de yaourt avec leur couvercle au réfrigérateur pendant 2 heures minimum avant de les déguster.
Vous pouvez conserver les yaourts au réfrigérateur pendant 7 à 10 jours maximum.
4. Lors de la dégustation, accordez le yaourt à votre goût : nature ou en ajoutant par exemple du sucre, de la confiture, du miel, des céréales, du chocolat, des fruits en morceaux ou mixés.

Conseils pratiques d'utilisation

Choix du lait

- Utilisez de préférence du lait entier (pour un résultat plus crémeux) ou du lait demi-écrémé. Sachez que le lait écrémé rend la consistance des yaourts plus fragile.
- Si le lait est déjà stérilisé (UHT), vous pouvez directement l'utiliser à froid.
- Si vous utilisez du lait cru ou du lait pasteurisé, vous devez d'abord le faire bouillir, attendre qu'il refroidisse, puis éliminer les peaux.

Choix du ferment

Vous pouvez utiliser soit :

- Un yaourt nature du commerce,
- Un yaourt nature issu d'une fabrication précédente. Le yaourt obtenu peut être réutilisé jusqu'à 7 fois comme base de ferment. Au-delà, il faut utiliser un yaourt frais pour des ferments plus actifs.
- Un ferment sec lyophilisé disponible en pharmacie ou dans les magasins spécialisés (comptez alors 2 heures de plus pour la fermentation).

Les ferments se mettent en activité à une température très faible (45°C) et meurent au-delà. C'est la raison pour laquelle vous ne devez pas les faire bouillir avec le lait.

Informations utiles sur la yaourtière

- Il faut attendre plusieurs heures pour que les yaourts se forment. Par conséquent, nous vous recommandons de préparer les yaourts le soir. Le lendemain matin, placez les yaourts au réfrigérateur 2 heures au minimum avant de les déguster.
- De la condensation se forme sur le couvercle de la yaourtière lors de l'utilisation. Ceci est normal. Faites attention à ne pas laisser l'eau s'égoutter dans les yaourts lorsque vous retirez le couvercle transparent.

Astuces recettes

- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter du lait en poudre à la préparation (2 ou 3 cuillères à soupe pour 1 litre de lait).
- Pour réaliser vos préparations, utilisez un récipient muni d'un bec verseur, plus pratique pour verser les liquides dans les pots.
- Vous pouvez ajouter de la crème fraîche à la préparation pour obtenir un yaourt plus crémeux.
- Il est possible de préparer des sauces salées pour accompagner des entrées : sauce grecque,

- au concombre, ail et fines herbes, basilic, estragon ou toutes autres herbes aromatiques.
- Les fruits doivent être cuits pour être incorporés à la préparation. Cependant, lorsque vous branchez votre yaourtière, tous les ingrédients qui composent le yaourt doivent être froids ou à température ambiante.
- Les fruits frais crus rendent souvent trop d'eau et donnent de moins bons résultats que les fruits cuits égouttés.
- Vous pouvez sucrer vos yaourts lors de la préparation ou juste avant de déguster avec du miel, du sucre de canne, du sirop d'érable, etc.

Le petit lait :

- Il se trouve à la surface des yaourts. Il s'agit d'un liquide résiduel riche en lactose, en protéines, en vitamines et en minéraux.
- Vous pouvez boire le petit lait nature pour profiter de ses bienfaits.
- Vous pouvez le réutiliser lors de votre prochaine fournée de yaourts.
- Vous pouvez le réutiliser lors de la préparation de crêpes, pains, brioches, etc. en remplacement de l'eau ou du lait.
- Le petit lait se conserve pendant 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Nettoyage et entretien

ATTENTION :

- Débranchez la yaourtière de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Vous pouvez placer tous les éléments, à l'exception de la base et de l'égouttoir, au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
- Sinon, nettoyez les éléments à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Nettoyez la base (si nécessaire) à l'aide d'une éponge légèrement humidifiée avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

GARANTIES

Garanties légales (rappel légal)

Indépendamment de la garantie commerciale, le consommateur bénéficie de la garantie légale de conformité prévue aux articles L.217-3 à L.217-8 du Code de la consommation (durée : 2 ans à compter de la délivrance du bien), ainsi que de la garantie contre les vices cachés prévue aux articles 1641 et 1648 du Code civil. Ces garanties légales s'appliquent conformément à la loi, indépendamment de la garantie commerciale et sans frais pour le consommateur.

Garantie commerciale H.KOENIG

La garantie commerciale H.KOENIG est valable 2 ans pour les produits neufs, à compter de la date d'achat ou de livraison. Un justificatif d'achat est obligatoire pour toute intervention.

Le produit est réparable pendant et après la période de garantie. La disponibilité des pièces est assurée conformément à la réglementation en vigueur.

Les accessoires, consommables et pièces remplaçables directement par l'utilisateur ou l'utilisatrice peuvent être commandés, sous réserve de disponibilité, sur :

<https://sav.hkoenig.com>

Ce qui est couvert (garantie commerciale)

- Les pannes et dysfonctionnements résultant d'un défaut de fabrication avéré survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme au manuel d'utilisation.
- La réparation, incluant la main-d'œuvre et le remplacement des pièces reconnues défectueuses.

Ce qui n'est pas couvert (garantie commerciale)

La garantie commerciale ne s'applique pas dans les cas suivants. Ces exclusions n'affectent pas l'application des garanties légales.

- Usure normale liée à l'utilisation du produit.
- Pièces d'usure et consommables relevant de l'entretien courant dont la durée de vie dépend de l'usage et de l'entretien (ex. filtres, batteries, joints, brosses, accessoires, etc.).
- Dommages accidentels (chocs, chutes, mauvaises manipulations).
- Utilisation non conforme ou non-respect des consignes du manuel d'utilisation.
- Entretien incorrect ou inexistant (ex. filtres non entretenus, conduits obstrués, absence de nettoyage recommandé, etc.).
- Dommages d'origine externe (incendie, dégâts des eaux, surtension, variations de tension, conditions climatiques extrêmes, etc.).
- Produit modifié, démonté ou réparé par une personne non habilitée.
- Utilisation professionnelle ou à des fins autres que domestiques, lorsque le produit n'est pas prévu pour cet usage.
- Installation ou assemblage non conforme, sauf si réalisé par un technicien ou un agent autorisé H.KOENIG.
- Produit dont le numéro de série est absent, altéré ou illisible.
- Défaillances dues à des circonstances indépendantes de notre contrôle (ex. événement

exceptionnel, catastrophe naturelle).

Pièces d'usure

Certaines pièces ont une durée de vie limitée influencée par les conditions d'utilisation et l'entretien. Leur remplacement relève de l'entretien courant dans le cadre de la garantie commerciale, sans préjudice des garanties légales.

Comment bénéficier d'une prise en charge ?

Pour toute assistance, rendez-vous sur :

<https://sav.hkoenig.com>

- Saisissez la référence de votre appareil pour accéder aux supports disponibles (notice, FAQ, dépannage).
- Si aucune solution ne résout votre problème, utilisez l'option « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? » pour accéder au formulaire de demande d'assistance.
- Une fois la demande soumise, notre équipe SAV vous recontacte.

Pour les réparations (conseils pratiques)

- Conservez votre justificatif d'achat.
- Emballez soigneusement l'appareil avant l'envoi afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

Pièces consommables et accessoires

Les pièces consommables et accessoires (ex. filtres, joints, batteries, brosses, accessoires) peuvent nécessiter un remplacement lié à l'usage et à l'entretien. Elles peuvent être commandées, sous réserve de disponibilité, sur : <https://sav.hkoenig.com>

En cas de difficulté d'accès au portail SAV, vous pouvez contacter notre service après-vente via notre page de contact : <https://www.hkoenig.com/html/contact.htm>

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France

www.hkoenig.com - <https://sav.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

1. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßer Verwendung.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
3. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Joghurtbereiters, dass die Netzspannung Ihres Hauses mit der auf dem Typenschild des Joghurtbereiters angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Netzstecker für die Steckdose geeignet ist.
4. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
5. Der Joghurtbereiter muss auf einer ebenen Fläche stehen, nicht in der Nähe von Küchenmaschinen, Haushaltsgeräten und anderen Quellen von Vibrationen oder Luftströmungen.
6. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile Unterlage, entfernt von Wärmequellen und Spritzwasser.
7. Bauen Sie das Gerät nicht in eine Nische ein und

stellen Sie es nicht unter oder auf einen Wandschrank, ein Regal an der Wand oder in die Nähe von brennbaren Materialien.

8. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug benutzen
9. Das Gerät sollte nicht von Kindern bedient werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
10. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
11. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
12. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, wenn Sie das Gerät benutzen.
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen, und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
14. Decken Sie den Joghurtbereiter nicht ab, wenn er in Betrieb ist.
15. Verwenden Sie dieses Gerät nicht:
 - Wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind,
 - Im Falle einer Störung,
 - Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt wurde,
 - Wenn es ins Wasser fällt,

- Wenn es fällt

16. Bringen Sie es bitte zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird. Der Benutzer darf keine Reparaturen durchführen.

17. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

18. Bitte schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.

19. Wenn Sie das Netzkabel abziehen, ziehen Sie es immer am Stecker heraus, nicht am Kabel selbst.

20. Das Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden, und es kann noch eine gewisse Zeit nach der Verwendung des Geräts Restwärme vorhanden sein. Bitte warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und/oder wieder benutzen.

21. Dieses Gerät ist nicht für die Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein diskretes Fernbedienungssystem vorgesehen.

22. Einige der Oberflächen des Geräts können bei der Benutzung heiß werden. Gehen Sie vorsichtig damit um, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

23. Stellen Sie den Joghurtbereiter niemals direkt in den Kühlschrank.

24. Das Gerät muss nach dem Gebrauch gereinigt werden. Tauchen Sie beim Reinigen niemals das

Netzkabel, den Stecker oder das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

25. Für die Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt "Reinigung und Pflege" in der Bedienungsanleitung.

26. Wichtiger Hinweis: Achten Sie darauf, dass nichts auf den Stecker verschüttet wird.

27. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.

28. Das Heizelement kann nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß sein.

29. Ihr Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt entwickelt. Es wurde nicht für die Verwendung in den folgenden Fällen entwickelt, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:

a. in Küchenbereichen, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorbehalten sind,

b. in Landgasthöfen,

c. von Kunden von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,

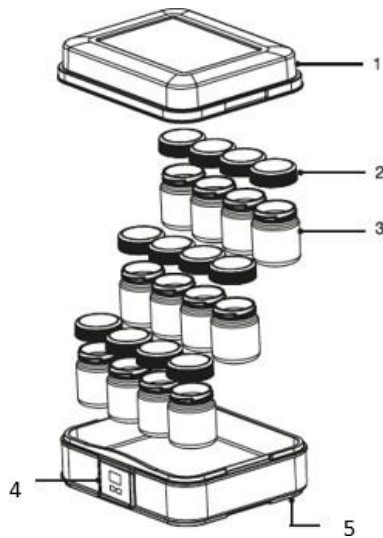
d. in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

NAMEN DER TEILE

Inhalt der Schachtel:

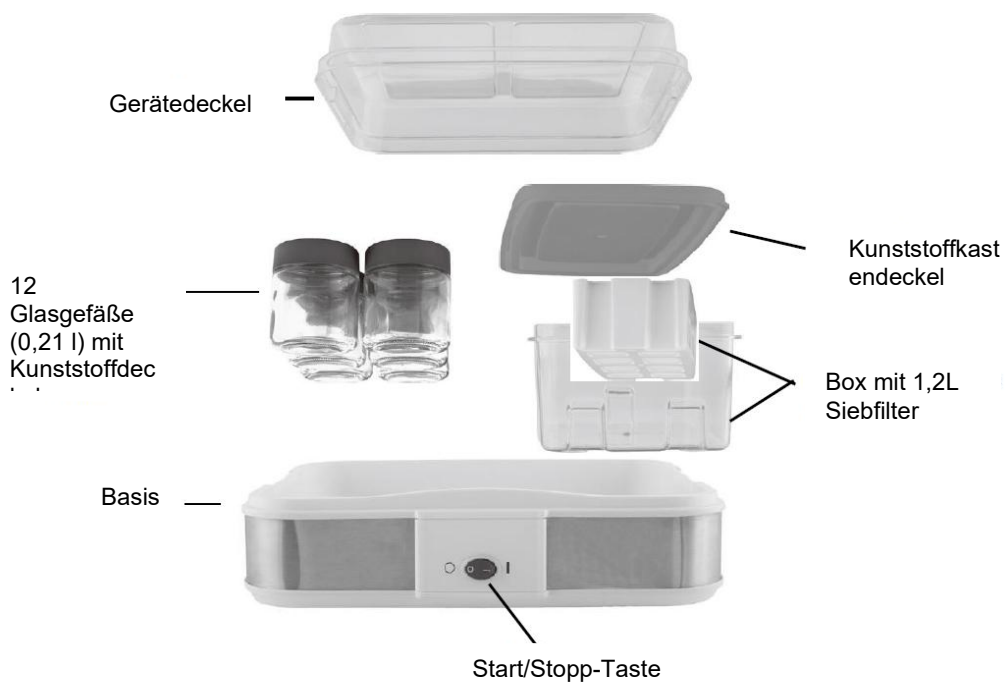
- 1 Joghurtbereiter
- 12 Joghurtbecher mit Deckeln
- 1 Benutzerhandbuch
- 1,2-Liter-Behälter für Quark

Beschreibung des Geräts



- 1- Transparenter Deckel
- 2- Joghurtbecher-Deckel (x12)
- 3- Joghurtbecher aus Glas (x12)
- 4- Bedienfeld
- 5- Basis

Wenn Sie griechischen Joghurt zubereiten möchten, sollten Sie diese Einstellung wählen:



Technische Merkmale

- Spannung : 230V - 50/60Hz
- Leistung : 21,5W
- 12 x 160 ml Gläser, wir empfehlen, Glasbehälter nur in der Spülmaschine zu reinigen.
- Elektronische Zeitschaltuhr: 1 bis 15 Stunden
- LCD-Anzeige
- Ein/Aus-Schalter

Nach dem Anschließen oder Beenden des Betriebs wechselt das Produkt automatisch in den Standby-Modus, in dem der Stromverbrauch 0,7 W beträgt.

Dieser Joghurtbereiter bietet Ihnen verschiedene Optionen pro Set:

- 12 Joghurts ODER

- 6 Joghurts + 1 Joghurt-Käse-Schale oder Joghurt-Filter ODER
- Nur 1 Käseschale oder Joghurtfilter

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Reinigen Sie den durchsichtigen Deckel, die Glastöpfe und den Deckel gründlich mit heißer Seifenlauge.
3. Mit frischem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

Verwendung des Geräts

WICHTIG

- Der Joghurtbereiter muss auf einer ebenen Fläche stehen, nicht in der Nähe von Küchenmaschinen, Haushaltsgeräten und anderen Quellen von Vibrationen oder Luftströmungen.
- Verwenden Sie Ihren Joghurtbereiter in einem Raum mit Umgebungstemperatur.
- Bewegen Sie das Gerät nicht und heben Sie den durchsichtigen Deckel nicht an, wenn es in Gebrauch ist.

Herstellung von Naturjoghurts (für 12 Becher)

1. 2 Naturjoghurts in eine Schüssel geben und mischen, bis eine flüssige und gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.
2. Unter Rühren nach und nach 2 Liter Vollmilch (empfohlen) oder teilentrahmte Milch hinzufügen, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.
3. Die Mischung zu gleichen Teilen in das Glasgefäß geben.
4. Stellen Sie die Becher ohne Deckel in den Joghurtbereiter und lesen Sie dann den Abschnitt "Starten eines Zyklus im Gerät".

Sie können Ihre Joghurts aromatisieren. Siehe dazu den Abschnitt "Rezepttipps" in dieser Anleitung.

Griechischen Joghurt in einem 1,2-Liter-Behälter mit Sieb zubereiten

1. Nehmen Sie 1 Liter der von Ihnen bevorzugten Milchsorte
2. Einen Becher griechischen Joghurt (100 g) hinzufügen
3. Dann ein paar Tropfen Lab hinzufügen und umrühren
4. Füllen Sie die Schale mit dem Sieb $\frac{3}{4}$ voll
5. Setzen Sie das Tablett in das Gerät ein
6. Setzen Sie den Deckel und die Kappe auf.
7. Drücken Sie die Start/Stop-Taste.

Hinweis: Dieses Gerät kann auch für die Zubereitung von Desserts auf Milchbasis verwendet werden. Wenn das Rezept Eier enthält, sollten Sie unbedingt frische Eier verwenden.

Für die Herstellung von griechischem Joghurt:

1. Die Menge an selbstgemachtem Joghurt (frisch zubereitet) in eine separate Schüssel geben.
2. Legen Sie das Sieb in den großen Behälter.



- 3- Die gewünschte Menge Joghurt einfüllen, dabei darauf achten, dass der auf dem Behälter angegebene MAX-Wert nicht überschritten wird. Mindestens 2 Stunden lang abtropfen lassen.



- 4- Mit einem Plastikdeckel abdecken und 3 Stunden lang in den Kühlschrank stellen, dann den griechischen Joghurt in Gläser füllen.



- 5- Pur servieren oder nach Wunsch vorher mit Obst mischen.

Hinweis: Für griechischen Joghurt:

- Mindestens 2 Stunden lang abtropfen lassen
- 3 Stunden in den Kühlschrank stellen

Wichtig: Wenn Sie den rechteckigen Behälter verwenden, entfernen Sie die Joghurtbecher wie oben beschrieben und lassen Sie die Milchmischung in dem Behälter weitere 2 Stunden stehen.


Starten eines Zyklus auf dem Gerät

1. Setzen Sie den durchsichtigen Deckel auf den Joghurtbereiter.
2. Schließen Sie den Joghurtbereiter an. Auf dem Bildschirm erscheint zunächst **88**, dann **00**.
3. Wählen Sie die Dauer des Zyklus durch wiederholtes Drücken auf die Taste Time, bis die gewünschte Dauer erreicht ist. Sie können die Gärzeit zwischen 1 Stunde (Anzeige: 60 Minuten) und 15 Stunden

einstellen.

4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Programm zu starten. " Hr " blinkt.
5. Es dauert mindestens 9 Stunden mit Vollmilch oder 12 Stunden mit entrahmter Milch, bis ein ausreichend fester Joghurt entsteht. Sie können die Fermentationszeit jedoch je nach Geschmack und gewünschter Konsistenz variieren. Die Geschmeidigkeit des Joghurts hängt von der Fermentationszeit und der Qualität der bei der Zubereitung verwendeten Fermente ab.
6. Die Vorbereitung beginnt. Auf dem Display wird die Zeit in Stunden heruntergezählt, dann wird die letzte Stunde in Minuten heruntergezählt.

Nach Abschluss

- 1- Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der gewählten Zeit automatisch ab, das Display  wird angezeigt und das Gerät geht in den Standby-Modus. Sie können den Zyklus auch durch Drücken der Ein/Aus-Taste unterbrechen.
- 2- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den durchsichtigen Deckel vom Gerät ab.
- 3- Stellen Sie die Joghurtbecher mit Deckel vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Sie können die Joghurts 7 bis maximal 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- 4- Servieren Sie den Joghurt nach Belieben: so, wie er ist, oder z. B. mit Zucker, Marmelade, Müsli, Schokolade, gehackten oder gemischten Früchten usw.

Nützliche Tipps zur Bedienung

Auswahl der Milch

- Es wird empfohlen, Vollmilch (für ein cremigeres Ergebnis) oder teilentrahmte Milch zu verwenden. Beachten Sie, dass entrahmte Milch die Konsistenz der Joghurts zarter macht.
- Wenn die Milch bereits sterilisiert ist (UHT), können Sie sie direkt verwenden, wenn sie kalt ist.
- Wenn Sie Rohmilch oder pasteurisierte Milch verwenden, sollten Sie sie zunächst abkochen, abkühlen lassen und dann die Häute entfernen.

Wahl des Fermenters

Sie können beides verwenden:

- Naturjoghurt aus dem Supermarkt.
- Naturjoghurt aus einer früheren Produktion. Der gewonnene Joghurt kann bis zu 7 Mal als Fermentationsgrundlage wiederverwendet werden. Danach muss frischer Joghurt für eine aktivere Fermentierung verwendet werden.
- Ein gefriergetrockneter Fermenter ist in Apotheken oder im Fachhandel erhältlich (zusätzliche 2 Stunden für die Gärung einplanen).

Die Fermente werden bei einer sehr niedrigen Temperatur (45 °C) aktiviert und sterben dann ab. Deshalb sollten Sie sie mit der Milch abkochen.

Nützliche Informationen über den Joghurtbereiter

- Sie müssen mehrere Stunden warten, bis sich die Joghurts gebildet haben. Wir empfehlen daher, die

Joghurts am Abend zuzubereiten. Am nächsten Morgen stellen Sie die Joghurts mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie sie servieren.

- Wenn der Joghurtbereiter in Betrieb ist, bildet sich Kondenswasser auf seinem Deckel. Das ist normal. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Joghurts tropft, wenn Sie den durchsichtigen Deckel abnehmen.

Rezept-Tipps

Für dickere Joghurts können Sie der Mischung Milchpulver hinzufügen (2 bis 3 Esslöffel auf 1 Liter Milch).

Verwenden Sie zur Herstellung von Mischungen ein Gefäß mit Ausgießer, da es praktischer ist, Flüssigkeiten in Töpfe zu gießen.

Für einen cremigeren Joghurt können Sie der Mischung Crème fraîche hinzufügen.

Zu den Vorspeisen können Sie pikante Saucen zubereiten: Griechische Soße, Gurke, Knoblauch und Kräuter, Basilikum, Estragon oder andere aromatische Kräuter.

Die Früchte müssen gekocht werden, bevor sie in die Mischung eingearbeitet werden. Wenn Sie Ihren Joghurtbereiter einschalten, sollten jedoch alle Zutaten des Joghurts kalt oder auf Zimmertemperatur sein.

Frische, rohe Früchte geben oft zu viel Wasser ab, und die Ergebnisse sind nicht so gut wie bei gekochten, abgetropften Früchten.

Sie können Ihre Joghurts während der Zubereitung oder kurz vor dem Verzehr mit Honig, Rohrzucker, Ahornsirup usw. süßen.

Molke:

Es befindet sich auf der Oberfläche von Joghurts. Es handelt sich um eine Restflüssigkeit, die reich an Laktoseproteinen, Vitaminen und Mineralien ist.

- Sie können reine Molke trinken, um die Vorteile zu genießen.
- Sie können sie für Ihre nächste Joghurtcharge wiederverwenden.
- Sie können es für die Zubereitung von Pfannkuchen, Broten, Brioche usw. als Ersatz für Wasser oder Milch verwenden.
- Die Molke hält sich 2 bis 3 Tage im Kühlschrank.

REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG:

Trennen Sie den Joghurtbereiter vor der Reinigung immer vom Stromnetz.

Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Sie können alle Teile mit Ausnahme des Bodens, des Abtropfgestells und des Joghurtbecherdeckels in das obere Fach des Geschirrspülers stellen.

Andernfalls reinigen Sie die Teile mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie mit frischem Wasser nach und trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch.

Reinigen Sie den Sockel (falls erforderlich) mit einem leicht angefeuchteten Schwamm und heißer Seifenlauge. Mit frischem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

GARANTIEN

Gesetzliche Garantien (gesetzlicher Hinweis)

Unabhängig von der kommerziellen Garantie genießt der Verbraucher die gesetzliche Konformitätsgarantie gemäß den Artikeln L.217-3 bis L.217-8 des Verbraucherschutzgesetzes (Dauer: 2 Jahre ab Lieferung der Ware) sowie die Garantie gegen versteckte Mängel gemäß den Artikeln 1641 und 1648 des Bürgerlichen Gesetzbuches. Diese gesetzlichen Garantien gelten gemäß den gesetzlichen Bestimmungen, unabhängig von der kommerziellen Garantie und ohne Kosten für den Verbraucher.

Kommerzielle Garantie von H.KOENIG

Die kommerzielle Garantie von H.KOENIG gilt für neue Produkte für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kauf- oder Lieferdatum. Für jede Reparatur ist ein Kaufbeleg erforderlich.

Das Produkt kann während und nach Ablauf der Garantiezeit repariert werden. Die Verfügbarkeit von Ersatzteilen wird gemäß den geltenden Vorschriften gewährleistet.

Zubehör, Verbrauchsmaterialien und Teile, die vom Benutzer oder der Benutzerin direkt ausgetauscht werden können, können vorbehaltlich ihrer Verfügbarkeit unter folgender Adresse bestellt werden:

<https://sav.hkoenig.com>

Was ist abgedeckt (kommerzielle Garantie)?

- Ausfälle und Fehlfunktionen, die auf einen nachgewiesenen Herstellungsfehler zurückzuführen sind und bei normaler Verwendung gemäß der Bedienungsanleitung auftreten.
- Die Reparatur, einschließlich Arbeitskosten und Austausch der als defekt anerkannten Teile.

Was ist nicht abgedeckt (kommerzielle Garantie)?

Die kommerzielle Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen. Diese Ausschlüsse haben keinen Einfluss auf die Anwendung der gesetzlichen Garantien.

- Normale Abnutzung durch die Verwendung des Produkts.
- Verschleißteile und Verbrauchsmaterialien, die zur laufenden Wartung gehören und deren Lebensdauer von der Verwendung und Wartung abhängt (z. B. Filter, Batterien, Dichtungen, Bürsten, Zubehör usw.).
- Unfallschäden (Stöße, Stürze, unsachgemäße Handhabung).
- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Unsachgemäße oder fehlende Wartung (z. B. nicht gewartete Filter, verstopfte Leitungen, fehlende empfohlene Reinigung usw.).
- Schäden durch äußere Einflüsse (Feuer, Wasserschäden, Überspannung, Spannungsschwankungen, extreme Wetterbedingungen usw.).
- Produkt, das von einer nicht autorisierten Person verändert, zerlegt oder repariert wurde.
- Gewerbliche Nutzung oder Nutzung für andere als Haushaltszwecke, wenn das Produkt nicht für diesen Zweck vorgesehen ist.
- Nicht konforme Installation oder Montage, es sei denn, diese wurde von einem Techniker oder einem autorisierten Vertreter von H.KOENIG durchgeführt.
- Produkt, dessen Seriennummer fehlt, verändert oder unleserlich ist.
- Ausfälle aufgrund von Umständen, die außerhalb unserer Kontrolle liegen (z. B. außergewöhnliche Ereignisse, Naturkatastrophen).

Verschleißteile

Bestimmte Teile haben eine begrenzte Lebensdauer, die von den Nutzungsbedingungen und der Wartung beeinflusst wird. Ihr Austausch fällt unter die regelmäßige Wartung im Rahmen der kommerziellen Garantie, unbeschadet der gesetzlichen Garantien.

Wie kann ich die Garantie in Anspruch nehmen?

Für Hilfe besuchen Sie bitte:

<https://sav.hkoenig.com>

- Geben Sie die Referenznummer Ihres Geräts ein, um auf die verfügbaren Support-Angebote (Anleitung, FAQ, Fehlerbehebung) zuzugreifen.
- Wenn keine Lösung Ihr Problem behebt, verwenden Sie die Option „Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?“, um zum Support-Anfrageformular zu gelangen.
- Sobald die Anfrage abgeschickt wurde, wird sich unser Kundendienstteam mit Ihnen in Verbindung setzen.

Für Reparaturen (praktische Tipps)

- Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.
- Verpacken Sie das Gerät vor dem Versand sorgfältig, um Transportschäden zu vermeiden.

Verbrauchsmaterialien und Zubehör

Verbrauchsmaterialien und Zubehör (z. B. Filter, Dichtungen, Batterien, Bürsten, Zubehör) müssen je nach Gebrauch und Wartung möglicherweise ausgetauscht werden. Sie können, vorbehaltlich ihrer Verfügbarkeit, unter folgender Adresse bestellt werden:

<https://sav.hkoenig.com>

Sollten Sie Schwierigkeiten beim Zugriff auf das Kundendienstportal haben, können Sie unseren Kundendienst über unsere Kontaktseite kontaktieren:

<https://www.hkoenig.com/html/contact.htm>

VORSICHT :



Entsorgen Sie dieses Produkt nicht wie andere Haushaltsprodukte. Es gibt eine Trennung dieses Abfallprodukts in Gemeinden, Sie müssen Ihre örtlichen Behörden über die Orte informieren, an denen Sie dieses Produkt zurückgeben können. Elektrische und elektronische Produkte enthalten gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und deshalb recycelt werden sollten. Das Symbol hier zeigt an, dass Elektro- und Elektronikgeräte sorgfältig ausgewählt werden sollten, ein Abfallcontainer auf Rädern ist mit einem Kreuz gekennzeichnet.

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze op een veilige plaats zodat u ze later kunt raadplegen.

- 1-Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing. Risico op letsel bij verkeerd gebruik.
- 2-Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- 3-Voordat je de stekker van je yoghurtmaker in het stopcontact steekt, moet je ervoor zorgen dat de netspanning bij jou thuis overeenkomt met de spanning op het gegevensplaatje van de yoghurtmaker en dat de stekker correct is voor het stopcontact.
- 4-Om elektrische schokken te voorkomen, mag je het stopcontact, de plus of de yoghurtmaker nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- 5-De yoghurtmaker moet op een vlakke ondergrond geplaatst worden, uit de buurt van keukenmachines, huishoudelijke apparaten en andere bronnen van trillingen of luchtstromen.
- 6-Plaats het apparaat altijd op een stabiele ondergrond, uit de buurt van warmtebronnen en spatwater.
- 7-Bouw het apparaat niet in een nis in en plaats het niet onder of op een wandkast, plank tegen een muur of in

de buurt van brandbare materialen.

8-Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en dat ze de gevaren begrijpen die gepaard gaan met het gebruik van het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken

9-Kinderen mogen niet aan het apparaat werken tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan van een volwassene.

10- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

11- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.

12- Wikkel het netsnoer altijd helemaal af als u het apparaat gebruikt.

13- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.

14- Dek de yoghurtmaker niet af als hij in werking is.

15- Gebruik dit apparaat niet:

- Als de stekker of het netsnoer beschadigd zijn,
- In het geval van een storing,
- Als het apparaat beschadigd is,
- Als het in het water is gevallen,
- Als het viel

- 16- Breng het naar een centrum van de klantenservice, waar het zal worden geïnspecteerd en gerepareerd. De gebruiker mag zelf geen reparaties uitvoeren.
- 17- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door uw dealer, de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- 18- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat monteert, demonteert en schoonmaakt.
- 19- Trek het netsnoer altijd bij de stekker uit het stopcontact en trek niet aan het snoer zelf.
- 20- Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik en er kan nog enige tijd restwarmte aanwezig zijn na gebruik van het apparaat. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt en/of opnieuw gebruikt.
- 21- Dit apparaat is niet ontworpen om bediend te worden door een externe timer of een discreet afstandsbedieningssysteem.
- 22- Sommige oppervlakken van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik. Ga er voorzichtig mee om om elk risico op brandwonden te voorkomen.
- 23- Plaats de yoghurtmaker nooit direct in de koelkast.
- 24- Het apparaat moet na gebruik worden gereinigd. Dompel tijdens het schoonmaken het netsnoer, de

stekker of het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

25- Raadpleeg het gedeelte "Reiniging en onderhoud" in de gebruikershandleiding voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel.

26- Belangrijke opmerking: zorg ervoor dat er niets op de connector terechtkomt.

27- Er bestaat risico op letsel als het apparaat niet correct wordt gebruikt.

28- Het verwarmingselement kan na gebruik nog enige tijd heet blijven.

29- Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen:

- a. in keukenruimtes die gereserveerd zijn voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
- b. in boerenherbergen,
- c. door klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- d. in bed & breakfast-achtige omgevingen.

NAMEN VAN DE ONDERDELEN

Inhoud van de doos:

- 1 yoghurtmaker
- 12 yoghurtpotjes met deksels
- 1 gebruikershandleiding
- pot van 1,2 l voor kwark

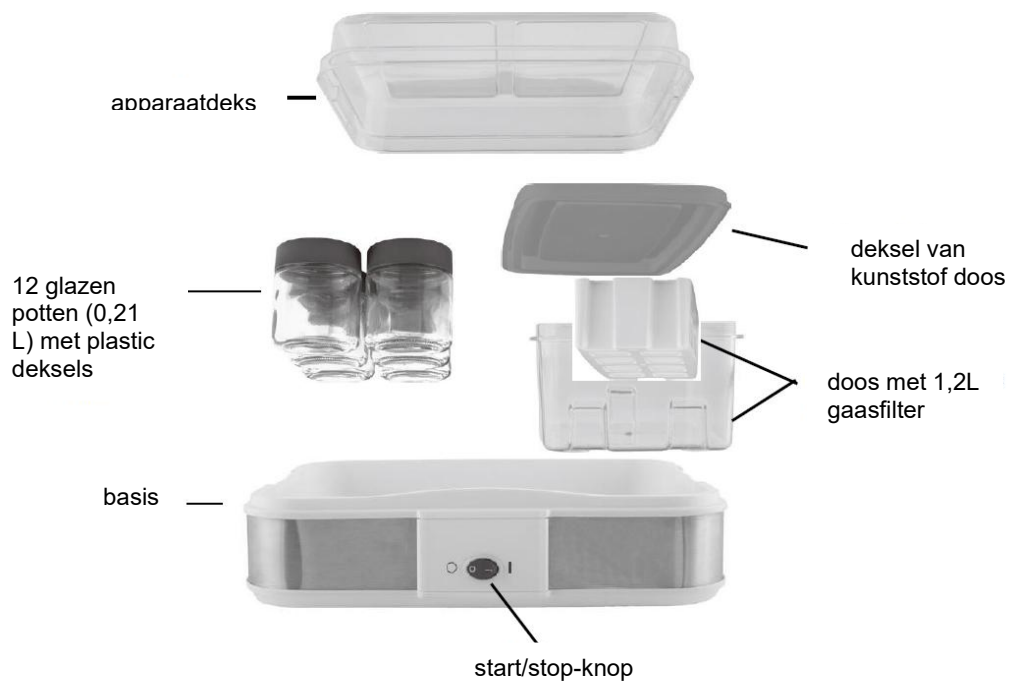
Beschrijving apparaat



1- Transparant deksel

- 2- Yoghurt pot deksels (x12)
- 3- Glazen yoghurtpotten (x12)
- 4- Bedieningspaneel
- 5- Basis

Als je Griekse yoghurt wilt maken, gebruik dan deze instelling:



Technische kenmerken

- Spanning : 230V - 50/60Hz
- Vermogen : 21,5W
- 12 glazen potten van 160 ml, wij raden aan om glazen potten alleen in de vaatwasser te wassen.
- Elektronische timer : 1 tot 15 uur
- LCD-scherm
- Aan/uit-schakelaar

Nadat het apparaat is aangesloten of het werk heeft beëindigd, schakelt het product onmiddellijk automatisch over naar de stand-bymodus. Het stroomverbruik in deze modus is 0,7 W.

Deze yoghurtmaker biedt je verschillende opties per set:

- 12 yoghurtjes OF
- 6 yoghurtjes + 1 yoghurtkaasbakje of yoghurtfilters OF
- 1 kaasplateau of alleen yoghurtfilters

Voor het eerste gebruik

- 1- Verwijder alle verpakking.
- 2- Reinig het transparante deksel, de glazen potten en het deksel grondig met heet zeepwater.
- 3- Spoel af met schoon water en droog grondig met een zachte doek.

Het apparaat gebruiken

BELANGRIJK

- De yoghurtmaker moet op een vlakke ondergrond geplaatst worden, uit de buurt van keukenmachines, huishoudelijke apparaten en andere bronnen van trillingen of luchtstromen.
- Gebruik je yoghurtmaker in een ruimte met een omgevingstemperatuur.
- Verplaats het apparaat niet en til het transparante deksel niet op als het in gebruik is.

Natuurlijke yoghurt maken (voor 12 potjes)

1. Giet 2 natuurlijke yoghurts in een kom en mix het tot een vloeibare en uniforme consistentie is verkregen.
2. Voeg tijdens het mengen geleidelijk 2 liter volle (aanbevolen) of halfvolle melk toe tot een uniforme consistentie is verkregen.
3. Verdeel het mengsel in gelijke hoeveelheden in de glazen pot.
4. Plaats de potten zonder deksel in de yoghurtmaker en raadpleeg vervolgens het hoofdstuk " Een cyclus starten op het apparaat ".
5. Je kunt je yoghurt op smaak brengen. Raadpleeg het gedeelte "Tips voor recepten" in deze instructies.

Bereid Griekse yoghurt met behulp van de 1,2L container met zeef

1. Neem 1 liter melk van je voorkeur
2. Voeg een bakje Griekse yoghurt toe (100g)
3. Voeg dan een paar druppels stremsel toe en roer
4. Vul de bak met de zeef $\frac{3}{4}$ vol
5. Plaats de lade in de machine
6. Doe het deksel en de dop erop.
7. Druk op de start/stop-knop.

Opmerking: Dit apparaat kan ook worden gebruikt om desserts op basis van melk te maken. Als het recept eieren bevat, zorg er dan voor dat je verse eieren gebruikt.

Om Griekse yoghurt te maken:

1. Doe de hoeveelheid zelfgemaakte yoghurt (vers bereid) in een aparte kom.
2. Plaats de zeef in de grote bak.



- 3- Giet de hoeveelheid yoghurt erin en zorg ervoor dat je niet boven het MAX-niveau komt dat op de verpakking staat. Laat minstens 2 uur uitlekken.



- 4- Dek af met een plastic deksel en zet 3 uur in de koelkast. Doe de Griekse yoghurt daarna over in potten.



- 5- Serveer puur of meng met fruit indien gewenst.

Opmerking: Voor Griekse yoghurt:

- Laat minstens 2 uur uitlekken
- Koel 3 uur in de koelkast

**Belangrijk: als je de rechthoekige container gebruikt, verwijder dan de yoghurtpotten zoals hierboven aangegeven en laat het melkmengsel in de container 2 uur langer staan.
Een cyclus starten op het apparaat**


1. Doe het doorzichtige deksel op de yoghurtmaker.
2. Steek de stekker van de yoghurtmaker in het stopcontact. Op het scherm verschijnt eerst



dan 

3. Selecteer de duur van de cyclus door herhaaldelijk op de knop Time te drukken totdat de gewenste duur is bereikt. Je kunt de fermentatietijd instellen tussen 1 uur (display: 60 minuten) en 15 uur.
4. Druk op de aan/uit-knop om het programma te starten. "Hr " knippert.
5. Het duurt minstens 9 uur met volle melk of 12 uur met magere melk om een voldoende stevige yoghurt te maken. Je kunt de fermentatietijd echter variëren op basis van je smaak en textuurvoorkeuren. De zachtheid van de yoghurt hangt af van de fermentatietijd en de kwaliteit van de fermenten die gebruikt zijn tijdens de bereiding.
6. De voorbereiding begint. De tijd wordt afgeteld in uren op het displayscherm, daarna wordt het laatste uur afgeteld in minuten.

Wanneer voltooid

- 1- Het apparaat stopt automatisch aan het einde van de geselecteerde tijd, het scherm  en het apparaat gaat in stand-by. U kunt de cyclus ook onderbreken door op de aan/uit-knop te drukken.
- 2- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het doorzichtige deksel van het apparaat.
- 3- Zet de yoghurtpotten met deksel minstens 2 uur in de koelkast voor het serveren. Je kunt de yoghurt maximaal 7 tot 10 dagen in de koelkast bewaren.
- 4- Serveer de yoghurt zoals je wilt: zoals hij is of door er bijvoorbeeld suiker, jam, ontbijtgranen, chocolade, gehakt of gemengd fruit, enz. aan toe te voegen.

Handige bedieningstips

Keuze van melk

- Je kunt het beste volle melk (voor een romiger resultaat) of halfvolle melk gebruiken. Houd er rekening mee dat magere melk de consistentie van de yoghurt delicateser maakt.
- Als de melk al gesteriliseerd is (UHT), kun je het direct gebruiken als het koud is.
- Als je rauwe melk of gepasteuriseerde melk gebruikt, moet je het eerst koken, wachten tot het afgekoeld is en dan de velletjes verwijderen.

Keuze van fermentor

Je kunt een van beide gebruiken:

- Natuurlijke yoghurt uit de supermarkt.
- Natuurlijke yoghurt van een eerdere productie. De verkregen yoghurt kan tot 7 keer hergebruikt worden als fermentatiebasis. Daarna moet verse yoghurt worden gebruikt voor een actievere fermentatie.
- Een gevriesdroogde fermentor is verkrijgbaar in apotheken of speciaalzaken (reken 2 uur extra voor de fermentatie).

De fermenten worden geactiveerd bij een zeer lage temperatuur (45°C) en sterven daarna af. Daarom moet je ze samen met de melk koken.

Nuttige informatie over de yoghurtmaker

- Je moet enkele uren wachten tot de yoghurt zich vormt. Daarom raden we aan om de yoghurt 's avonds te bereiden. Zet de yoghurt de volgende ochtend minstens 2 uur in de koelkast voordat je hem serveert.
- Er vormt zich condens op het deksel van de yoghurtmaker wanneer deze in gebruik is. Dit is normaal. Zorg ervoor dat er geen water in de yoghurtjes valt wanneer je het transparante deksel verwijdert.

Tips voor recepten

Voor dikkere yoghurt kun je poedermelk aan het mengsel toevoegen (2 of 3 eetlepels voor 1 liter melk).

Gebruik een pot met een schenktuit om mengsels te maken, omdat het praktischer is om vloeistoffen in potten te gieten.

Je kunt crème fraîche aan het mengsel toevoegen voor een romigere yoghurt.

Je kunt hartige sauzen maken voor bij de voorgerechten: Griekse saus, komkommer, knoflook en kruiden, basilicum, dragon of andere aromatische kruiden.

Fruit moet gekookt worden voordat het in het mengsel wordt opgenomen. Wanneer je echter je yoghurtmaker aansluit, moeten alle ingrediënten van de yoghurt koud of op kamertemperatuur zijn.

Vers, rauw fruit laat vaak te veel water los en de resultaten zijn niet zo goed als met gekookt, uitgelekt fruit.

Je kunt je yoghurt tijdens de bereiding of vlak voor het eten zoeten met honing, rietsuiker, ahornsiroop, enz.

Wei:

Het wordt gevonden op het oppervlak van yoghurt. Het is een restvloeistof die rijk is aan lactose-eiwitten, vitaminen en mineralen.

- Je kunt gewone wei drinken om van de voordelen te genieten.
- Je kunt het hergebruiken voor je volgende lading yoghurt.
- Je kunt het hergebruiken voor het maken van pannenkoeken, broden, brioches, enz. ter vervanging van water of melk.
- Wei is 2 tot 3 dagen houdbaar in de koelkast.

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING:

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je de yoghurtmaker schoonmaakt.

Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Je kunt alle onderdelen, behalve de bodem, het afdruiptrek en de deksels van de yoghurtpotten, in het bovenste rek van de vaatwasser plaatsen.

Reinig anders de onderdelen met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel af met schoon water en droog grondig af met een zachte doek.

Reinig de basis (indien nodig) met een licht vochtige spons en warm zeepwater. Spoel af met schoon water en droog grondig af met een zachte doek.

GARANTIES

Wettelijke garanties (wettelijke herinnering)

Ongeacht de commerciële garantie geniet de consument de wettelijke conformiteitsgarantie zoals bepaald in de artikelen L.217-3 tot L.217-8 van het Wetboek van Consumentenzaken (duur: 2 jaar vanaf de levering van het product), evenals de garantie tegen verborgen gebreken zoals bepaald in de artikelen 1641 en 1648 van het Burgerlijk Wetboek. Deze wettelijke garanties zijn van toepassing overeenkomstig de wet, onafhankelijk van de commerciële garantie en zonder kosten voor de consument.

Commerciële garantie H.KOENIG

De commerciële garantie van H.KOENIG is 2 jaar geldig voor nieuwe producten, vanaf de datum van aankoop of levering. Een aankoopbewijs is verplicht voor elke interventie.

Het product kan tijdens en na de garantieperiode worden gerepareerd. De beschikbaarheid van onderdelen wordt gegarandeerd in overeenstemming met de geldende regelgeving.

Accessoires, verbruiksartikelen en onderdelen die rechtstreeks door de gebruiker kunnen worden vervangen, kunnen, afhankelijk van de beschikbaarheid, worden besteld op:

<https://sav.hkoenig.com>

Wat wordt gedekt (commerciële garantie)

- Storingen en defecten als gevolg van een bewezen fabricagefout die optreden bij normaal

gebruik, in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing.

- De reparatie, inclusief arbeidskosten en vervanging van onderdelen die als defect worden erkend.

Wat wordt niet gedekt (commerciële garantie)

De commerciële garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen. Deze uitsluitingen hebben geen invloed op de toepassing van de wettelijke garanties.

- Normale slijtage als gevolg van het gebruik van het product.
- Slijtageonderdelen en verbruiksartikelen die onder het normale onderhoud vallen en waarvan de levensduur afhankelijk is van het gebruik en het onderhoud (bijv. filters, batterijen, afdichtingen, borstels, accessoires, enz.).
- Accidentele schade (stoten, vallen, verkeerd gebruik).
- Oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies in de gebruikershandleiding.
- Onjuist of geen onderhoud (bijv. niet-onderhouden filters, verstopte leidingen, geen aanbevolen reiniging, enz.).
- Schade door externe oorzaken (brand, waterschade, overspanning, spanningsschommelingen, extreme weersomstandigheden, enz.).
- Product dat is gewijzigd, gedemonteerd of gerepareerd door een niet-bevoegde persoon.
- Professioneel gebruik of gebruik voor andere dan huishoudelijke doeleinden, wanneer het product niet voor dit gebruik is bedoeld.
- Niet-conforme installatie of montage, tenzij uitgevoerd door een technicus of een erkende vertegenwoordiger van H.KOENIG.
- Product waarvan het serienummer ontbreekt, gewijzigd of onleesbaar is.
- Storingen als gevolg van omstandigheden buiten onze controle (bijv. uitzonderlijke gebeurtenissen, natuurrampen).

Slijtageonderdelen

Bepaalde onderdelen hebben een beperkte levensduur die wordt beïnvloed door de gebruiksomstandigheden en het onderhoud. De vervanging ervan valt onder het reguliere onderhoud in het kader van de commerciële garantie, zonder afbreuk te doen aan de wettelijke garanties.

Hoe kunt u aanspraak maken op dekking?

Voor hulp gaat u naar:

<https://sav.hkoenig.com>

- Voer het referentienummer van uw apparaat in om toegang te krijgen tot de beschikbare ondersteuning (handleiding, FAQ, probleemoplossing).
- Als geen van de oplossingen uw probleem oplost, gebruik dan de optie “Heeft het antwoord uw probleem opgelost?” om toegang te krijgen tot het hulpaanvraagformulier.
- Zodra de aanvraag is ingediend, neemt ons klantenserviceteam contact met u op.

Voor reparaties (praktische tips)

- Bewaar uw aankoopbewijs.
- Verpak het apparaat zorgvuldig voordat u het verstuurt om schade tijdens het transport te voorkomen.

Verbruiksartikelen en accessoires

Verbruiksartikelen en accessoires (bijv. filters, afdichtingen, batterijen, borstels, accessoires) moeten mogelijk worden vervangen als gevolg van gebruik en onderhoud. Ze kunnen, afhankelijk van de beschikbaarheid, worden besteld op: <https://sav.hkoenig.com>

Als u problemen heeft met het openen van het klantenserviceportaal, kunt u contact opnemen met onze klantenservice via onze contactpagina: <https://www.hkoenig.com/html/contact.htm>

LET OP :



Gooi dit product niet weg zoals dat met andere huishoudelijke producten is gebeurd. Er is een scheiding van dit afvalproduct in gemeenschappen, u moet uw lokale autoriteiten informeren over de plaatsen waar u dit product kunt inleveren. Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en moeten worden gerecycled. Het symbool hier geeft aan dat elektrische en elektronische apparatuur zorgvuldig moet worden gekozen, een afvalcontainer op wieltjes is gemarkeerd met een kruis.

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas en un lugar seguro para futuras consultas.

1. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilice el aparato sólo como se especifica en estas instrucciones para nosotros. Riesgo de lesiones en caso de uso indebido.
2. No utilice el aparato al aire libre.
3. Antes de enchufar la yogurtera, asegúrese de que el voltaje de red de su casa coincide con el especificado en la placa de datos de la yogurtera y de que el enchufe de red es el correcto para la toma de pared.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja nunca la toma de corriente, el plus o la yogurtera en agua ni en ningún otro líquido.
5. La yogurtera debe colocarse sobre una superficie plana, lejos de procesadores de alimentos, electrodomésticos y cualquier otra fuente de vibraciones o corrientes de aire.
6. Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, lejos de fuentes de calor y de salpicaduras de agua.
7. No empotre el aparato en un hueco y no lo coloque debajo o encima de un mueble alto, una estantería contra la pared o cerca de materiales inflamables.

8. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, siempre que sean supervisados o instruidos sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan el peligro que conlleva su uso. Los niños no deben utilizar el aparato como juguete.
9. Los niños no deben manipular el aparato a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados por un adulto.
10. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
11. Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice.
12. Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación cuando utilice el aparato.
13. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
14. No cubra la yogurtera cuando esté en funcionamiento.
15. No utilice este aparato:
 - Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados,
 - En caso de avería,
 - Si el aparato ha sufrido algún daño,

- Si se cayera al agua,
- Si cayera

16. Por favor, llévelo a un centro del departamento de atención al cliente, donde será inspeccionado y reparado. El usuario no podrá realizar ninguna reparación.

17. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, el servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar, para evitar crear situaciones de peligro.

18. Apague y desenchufe el aparato antes de dejarlo sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo y limpiarlo.

19. Cuando desenchufe el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, no del propio cable.

20. Es probable que el aparato se caliente durante su uso, y puede quedar algo de calor residual durante cierto tiempo después de utilizarlo. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y/o antes de volver a utilizarlo.

21. Este aparato no está diseñado para ser controlado por un temporizador externo o un sistema de control remoto discreto.

22. Algunas superficies del aparato pueden calentarse durante su uso. Manéjelo con cuidado para evitar cualquier riesgo de quemaduras.

23. No coloque nunca la yogurtera directamente en el frigorífico.

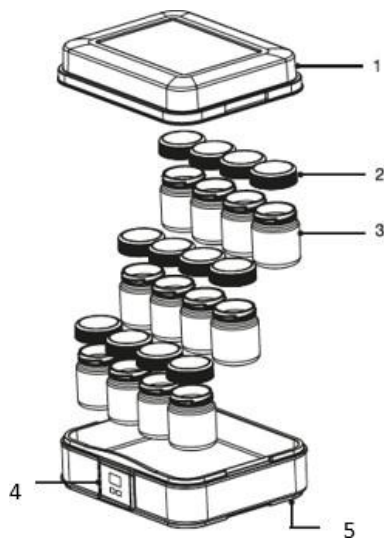
24. El aparato debe limpiarse después de su uso. Al limpiarlo, no sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
25. Para limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos, consulte el apartado "Limpieza y cuidados" de las instrucciones de uso.
26. Nota importante: asegúrese de que no se derrama nada sobre el conector.
27. Existe riesgo de lesiones si el aparato no se utiliza correctamente.
28. La resistencia puede permanecer caliente durante algún tiempo después de su uso.
29. Su aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No ha sido diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
- en zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,
 - en las posadas de las granjas,
 - por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales,
 - en entornos tipo bed and breakfast.

NOMBRES DE LAS PARTES

Contenido de la caja:

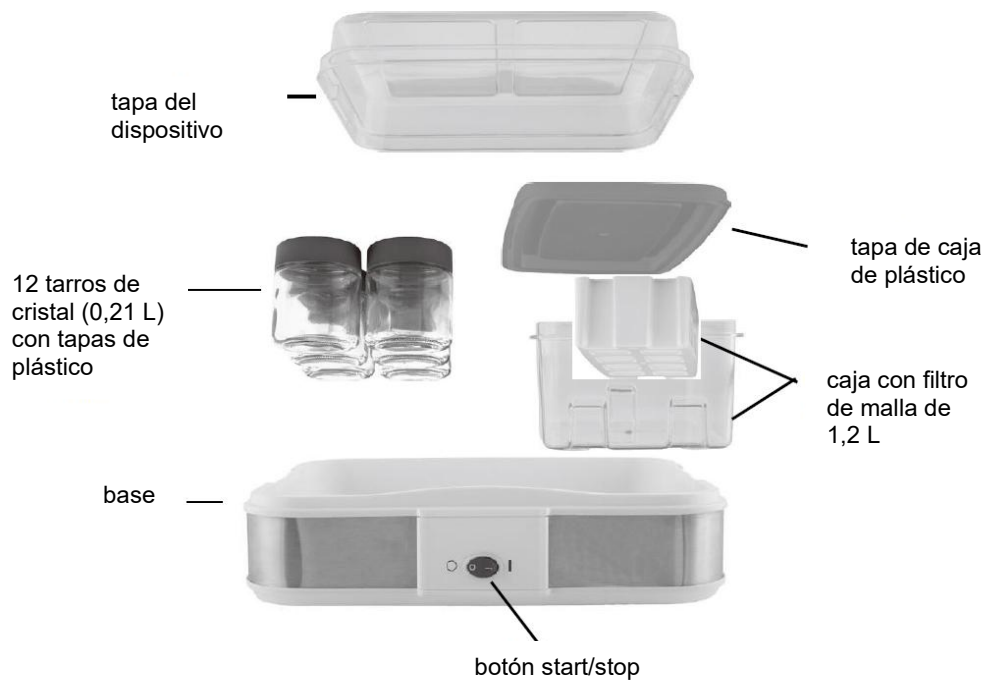
- 1 yogurtera
- 12 tarros de yogur con tapa
- 1 manual del usuario
- recipiente de 1,2 l para queso blanco

Descripción del aparato



- 1- Tapa transparente
- 2- Tapas para tarros de yogur (x12)
- 3- Vasos de cristal para yogur (x12)
- 4- Panel de control
- 5- Base

Si desea preparar yogur griego, asegúrese de utilizar este ajuste:



Características técnicas

- Tensión : 230V - 50/60Hz
- Potencia : 21,5W
- 12 tarros de cristal de 160 ml. Recomendamos lavar los tarros de cristal únicamente en el lavavajillas.
- Temporizador electrónico : de 1 a 15 horas
- Pantalla LCD
- Interruptor de encendido/apagado

Después de enchufarlo o cuando el aparato termine de funcionar, el producto entrará automáticamente en modo de espera, y el consumo de energía en este modo es de 0,7 W.

Esta yogurtera le ofrece diferentes opciones por juego:

- 12 yogures O
- 6 yogures + 1 bandeja de yogur con queso o filtros de yogur O
- 1 bandeja de queso o filtros de yogur solamente

Antes del primer uso

1. Retire todo el embalaje.
2. Limpie a fondo la tapa transparente, los tarros de cristal y su tapa con agua caliente y jabón.
3. Aclarar con agua dulce y secar bien con un paño suave.

Utilización del aparato

IMPORTANTE

- La yogurtera debe colocarse sobre una superficie plana, lejos de procesadores de alimentos, electrodomésticos y cualquier otra fuente de vibraciones o corrientes de aire.
- Utilice la yogurtera en una habitación con temperatura ambiente.
- No mueva el aparato ni levante la tapa transparente cuando esté en uso.

Elaboración de yogures naturales (para 12 tarros)

1. Vierta 2 yogures naturales en un bol y mézclelos hasta obtener una consistencia líquida y uniforme.
2. Mientras se mezcla, añadir gradualmente 2 litros de leche entera (recomendada) o semidesnatada hasta obtener una consistencia uniforme.
3. Dividir la mezcla en cantidades iguales en el recipiente de cristal.
4. Coloque los recipientes sin tapa en la yogurtera y consulte el apartado "Iniciar un ciclo en el aparato".
Puede aromatizar sus yogures. Consulte el apartado "Consejos para la receta" de estas instrucciones.

Prepare el yogur griego utilizando el recipiente de 1,2 L con colador

1. Toma 1 litro del tipo de leche que prefieras
2. Añadir un bote de yogur griego (100 g)
3. A continuación, añadir unas gotas de cuajo y remover
4. Llene la bandeja con el colador $\frac{3}{4}$ de su capacidad
5. Coloque la bandeja en la máquina
6. Coloque la tapa y el tapón.
7. Pulse el botón de inicio/parada.

Nota: Este aparato también puede utilizarse para preparar postres a base de leche. Cuando la receta incluya huevos, asegúrese de utilizar huevos frescos.

Para hacer yogur griego:

1. Colocar la cantidad de yogur casero (recién preparado) en un bol aparte.
2. Coloque el tamiz dentro del recipiente grande.



3. Verter la cantidad de yogur necesaria, asegurándose de no sobrepasar el nivel MAX indicado en el envase. Dejar escurrir durante al menos 2 horas.



- 4- Cúbralo con una tapa de plástico y refrigérelo durante 3 horas; a continuación, pase el yogur griego a los tarros.





- 5- Sírvalo solo o mézclelo antes con fruta si lo desea.

Nota: Para el yogur griego:


- Dejar escurrir durante al menos 2 horas
- Refrigerar durante 3 horas

Importante: si utiliza el recipiente rectangular, retire los tarros de yogur como se indica más arriba y deje reposar la mezcla de leche en el recipiente durante 2 horas más.

Iniciar un ciclo en el aparato

1. Ponga la tapa transparente en la yogurtera.
2. Enchufa la yogurtera. La pantalla muestra primero  y después .
3. Seleccione la duración del ciclo pulsando repetidamente el botón Tiempo hasta alcanzar la duración deseada. Puede ajustar el tiempo de fermentación entre 1 hora (pantalla: 60 minutos) y 15 horas.
4. Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el programa. " Hr " parpadea.
5. Se necesitan al menos 9 horas con leche entera o 12 horas con leche desnatada para obtener un yogur suficientemente firme. No obstante, puede variar el tiempo de fermentación según sus preferencias de sabor y textura. La suavidad del yogur depende del tiempo de fermentación y de la calidad de los fermentos utilizados durante la preparación.
6. Comienza la preparación. En la pantalla aparece la cuenta atrás en horas y, a continuación, la cuenta atrás en minutos de la última hora.

Cuando esté completo

- 1- El aparato se detiene automáticamente al final del tiempo seleccionado, la pantalla  y el aparato pasa al modo de espera. También puede interrumpir el ciclo pulsando el botón de encendido/apagado.
- 2- Desenchufe el cable de alimentación de la red eléctrica y retire la tapa transparente del aparato.
- 3- Coloque los tarros de yogur con sus tapas en el frigorífico durante al menos 2 horas antes de servir. Puede conservar los yogures en el frigorífico de 7 a 10 días como máximo.
- 4- Sirva el yogur como desee: tal cual o añadiendo, por ejemplo, azúcar, mermelada, cereales, chocolate, frutas troceadas o mezcladas, etc.

Consejos útiles de manejo

Leche a elegir

- Se aconseja utilizar leche entera (para un resultado más cremoso) o semidesnatada. Tenga en cuenta que la leche desnatada hace que la consistencia de los yogures sea más delicada.
- Si la leche ya está esterilizada (UHT), puede utilizarla directamente cuando esté fría.
- Si se utiliza leche cruda o pasteurizada, primero hay que hervirla, esperar a que se enfríe y retirar las pieles.

Elección del fermentador

Puedes usar cualquiera de los dos:

- Yogur natural del supermercado.
- Yogur natural procedente de una producción anterior. El yogur obtenido puede reutilizarse hasta 7 veces como base de fermentación. Después, debe utilizarse yogur fresco para una fermentación más activa.
- En las farmacias o en tiendas especializadas se puede adquirir un fermentador liofilizado (deje transcurrir 2 horas más para la fermentación).

Los fermentos se activan a una temperatura muy baja (45 °C) y mueren más allá de esa temperatura. Por eso hay que hervirlos con la leche.

Información útil sobre la yogurtera

- Hay que esperar varias horas para que se formen los yogures. Por ello, se recomienda preparar los yogures por la noche. A la mañana siguiente, coloque los yogures en el frigorífico durante al menos 2 horas antes de servirlos.
- Se forma condensación en la tapa de la yogurtera cuando está en uso. Esto es normal. Tenga cuidado de que no caiga agua en los yogures cuando retire la tapa transparente.

Recetas

Para obtener yogures más espesos, puede añadir leche en polvo a la mezcla (2 o 3 cucharadas soperas por 1 litro de leche).

Utilice un recipiente provisto de pico vertedor para hacer mezclas, ya que resulta más práctico para verter líquidos en las ollas.

Puede añadir crème fraiche a la mezcla para obtener un yogur más cremoso.

Puedes preparar salsas saladas para acompañar los entrantes: Salsa griega, pepino, ajo y hierbas aromáticas, albahaca, estragón o cualquier otra hierba aromática.

Las frutas deben cocerse antes de incorporarlas a la mezcla. Sin embargo, cuando enchufe la yogurtera, todos los ingredientes del yogur deben estar fríos o a temperatura ambiente.

Las frutas frescas y crudas suelen soltar demasiada agua y los resultados no son tan buenos como con las frutas cocidas y escurridas.

Puedes endulzar tus yogures durante la preparación o justo antes de comerlos con miel, azúcar de caña, sirope de arce, etc.

Suero:

Se encuentra en la superficie de los yogures. Es un líquido residual rico en proteínas de lactosa, vitaminas y minerales.

- Puede beber suero de leche natural para disfrutar de sus beneficios.
- Puede reutilizarlo para su próxima tanda de yogures.
- Puede reutilizarla para hacer tortitas, panes, brioches, etc. en sustitución del agua o la leche.
- El suero se conserva de 2 a 3 días en el frigorífico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA:

Desenchufe siempre la yogurtera de la red eléctrica antes de limpiarla.

No sumerja nunca el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

Puedes colocar todos los componentes, excepto la

base, la rejilla escurridora y las tapas de los tarros de yogur, en la rejilla superior del lavavajillas.

En caso contrario, limpie los componentes con una esponja suave y agua tibia con detergente líquido. Acláralos con agua dulce y sécalos bien con un paño suave.

Limpie la base (si es necesario) con una esponja ligeramente humedecida y agua jabonosa caliente. Aclárala con agua dulce y sécala bien con un paño suave.

GARANTÍAS

Garantías legales (recordatorio legal)

Independientemente de la garantía comercial, el consumidor se beneficia de la garantía legal de conformidad prevista en los artículos L.217-3 a L.217-8 del Código de Consumo (duración: 2 años a partir de la entrega del bien), así como de la garantía contra vicios ocultos prevista en los artículos 1641 y 1648 del Código Civil. Estas garantías legales se aplican de conformidad con la ley, independientemente de la garantía comercial y sin coste alguno para el consumidor.

Garantía comercial H.KOENIG

La garantía comercial H.KOENIG tiene una validez de 2 años para los productos nuevos, a partir de la fecha de compra o de entrega. Es obligatorio presentar el justificante de compra para cualquier intervención.

El producto es reparable durante y después del periodo de garantía. La disponibilidad de las piezas está garantizada de conformidad con la normativa vigente.

Los accesorios, consumibles y piezas sustituibles directamente por el usuario o la usuaria pueden pedirse, según disponibilidad, en:

<https://sav.hkoenig.com>

Qué cubre (garantía comercial)

- Las averías y fallos de funcionamiento resultantes de un defecto de fabricación demostrado que se produzca en el marco de un uso normal, de conformidad con el manual de instrucciones.
- La reparación, incluyendo la mano de obra y la sustitución de las piezas reconocidas como defectuosas.

Qué no cubre (garantía comercial)

La garantía comercial no se aplica en los siguientes casos. Estas exclusiones no afectan a la aplicación de las garantías legales.

- Desgaste normal relacionado con el uso del producto.
- Piezas de desgaste y consumibles sujetos a mantenimiento rutinario cuya vida útil depende del uso y el mantenimiento (por ejemplo, filtros, baterías, juntas, cepillos, accesorios, etc.).
- Daños accidentales (golpes, caídas, manipulaciones incorrectas).
- Uso no conforme o incumplimiento de las instrucciones del manual de uso.
- Mantenimiento incorrecto o inexistente (por ejemplo, filtros sin mantener, conductos obstruidos, falta de limpieza recomendada, etc.).
- Daños de origen externo (incendios, daños por agua, sobrecargas, variaciones de tensión, condiciones climáticas extremas, etc.).
- Producto modificado, desmontado o reparado por una persona no autorizada.
- Uso profesional o para fines distintos al doméstico, cuando el producto no está previsto para tal uso.
- Instalación o montaje no conforme, salvo si ha sido realizado por un técnico o un agente autorizado de H.KOENIG.
- Producto cuyo número de serie no aparece, está alterado o es ilegible.
- Fallos debidos a circunstancias ajenas a nuestro control (por ejemplo, acontecimientos excepcionales, catástrofes naturales).

Piezas de desgaste

Algunas piezas tienen una vida útil limitada que depende de las condiciones de uso y mantenimiento. Su sustitución forma parte del mantenimiento habitual en el marco de la garantía comercial, sin perjuicio de las garantías legales.

¿Cómo beneficiarse de la cobertura?

Para obtener asistencia, visite:

<https://sav.hkoenig.com>

- Introduzca la referencia de su aparato para acceder a los soportes disponibles (manual, preguntas frecuentes, resolución de problemas).
- Si ninguna solución resuelve su problema, utilice la opción «¿Ha resuelto la respuesta su problema?» para acceder al formulario de solicitud de asistencia.
- Una vez enviada la solicitud, nuestro equipo de servicio posventa se pondrá en contacto con usted.

Para reparaciones (consejos prácticos)

- Conserve su comprobante de compra.
- Empaquete cuidadosamente el aparato antes de enviarlo para evitar daños durante el transporte.

Piezas consumibles y accesorios

Las piezas consumibles y los accesorios (por ejemplo, filtros, juntas, baterías, cepillos, accesorios) pueden necesitar ser sustituidos debido al uso y al mantenimiento. Se pueden pedir, según disponibilidad, en: <https://sav.hkoenig.com>

Si tiene dificultades para acceder al portal de servicio posventa, puede ponerse en contacto con nuestro servicio posventa a través de nuestra página de contacto:

<https://www.hkoenig.com/html/contact.htm>

PRECAUCIÓN :



No se deshaga de este producto como lo ha hecho con otros productos domésticos. Hay una separación de este producto de desecho en las comunidades, usted tendrá que informar a las autoridades locales acerca de los lugares donde se puede devolver este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas que tienen efectos nocivos para el medio ambiente o la salud humana y deben reciclarse. El símbolo que aparece aquí indica que los aparatos eléctricos y electrónicos deben elegirse con cuidado, un contenedor de residuos con ruedas está marcado con una cruz.

ITALIANO

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle in un luogo sicuro per future consultazioni.

1. Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Utilizzare l'apparecchio solo come indicato nelle presenti istruzioni per l'uso. Rischio di lesioni in caso di uso improprio.
2. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
3. Prima di collegare la yogurtiera, accertarsi che la tensione di rete della propria abitazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta della yogurtiera e che la spina di rete sia adatta alla presa a muro.
4. Per evitare scosse elettriche, non immergere mai la parola d'ordine, il plus o la yogurtiera in acqua o altri liquidi.
5. La yogurtiera deve essere collocata su una superficie piana, lontano da robot da cucina, elettrodomestici e qualsiasi altra fonte di vibrazioni o correnti d'aria.
6. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, lontano da fonti di calore e da spruzzi d'acqua.
7. Non inserire l'apparecchio in una nicchia e non posizionarlo sotto o sopra un pensile, una mensola a muro o vicino a materiali infiammabili.

8. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o istruiti su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi al suo utilizzo. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come giocattolo
9. I bambini non devono eseguire operazioni sull'apparecchio a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati da un adulto.
10. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
11. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato.
12. Quando si utilizza l'apparecchio, srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione.
13. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e non farlo entrare in contatto con superfici calde.
14. Non coprire la yogurtiera quando è in funzione.
15. Non utilizzare questo apparecchio:
 - Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati,
 - In caso di malfunzionamento,
 - Se l'apparecchio è stato danneggiato in qualche modo,
 - Se è caduto in acqua,
 - Se cadesse
16. Si prega di portarlo presso un centro di assistenza clienti, dove verrà ispezionato e riparato. L'utente non può effettuare alcuna riparazione.

17. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal rivenditore, dal servizio di assistenza clienti o da una persona altrettanto qualificata, per evitare di creare un pericolo.
18. Spegnere e scollegare l'apparecchio prima di lasciarlo incustodito e prima di montarlo, smontarlo e pulirlo.
19. Quando si scollega il cavo di alimentazione, estrarlo sempre dalla spina e non tirare il cavo stesso.
20. È probabile che l'apparecchio si riscaldi durante l'uso e che, dopo l'utilizzo, rimanga un po' di calore residuo per un certo periodo di tempo. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo e/o utilizzarlo nuovamente.
21. Questo apparecchio non è progettato per essere controllato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto discreto.
22. Alcune superfici dell'apparecchio possono diventare calde durante l'uso. Maneggiare con cura l'apparecchio per evitare il rischio di ustioni.
23. Non mettere mai la yogurtiera direttamente in frigorifero.

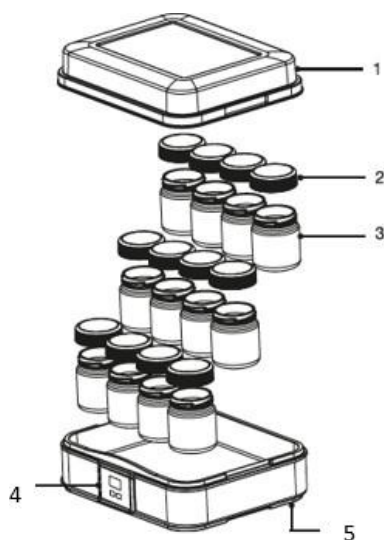
24. L'apparecchio deve essere pulito dopo l'uso. Durante la pulizia, non immergere mai il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
25. Per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione "Pulizia e cura" del manuale d'uso.
26. Nota importante: assicurarsi che non venga versato nulla sul connettore.
27. Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, sussiste il rischio di lesioni.
28. L'elemento riscaldante può rimanere caldo per qualche tempo dopo l'uso.
29. L'apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Non è stato progettato per essere utilizzato nei seguenti casi, che non sono coperti dalla garanzia:
- nelle aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali,
 - nelle locande delle fattorie,
 - dai clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali,
 - in ambienti tipo bed and breakfast.

NOMI DELLE PARTI

Contenuto della scatola:

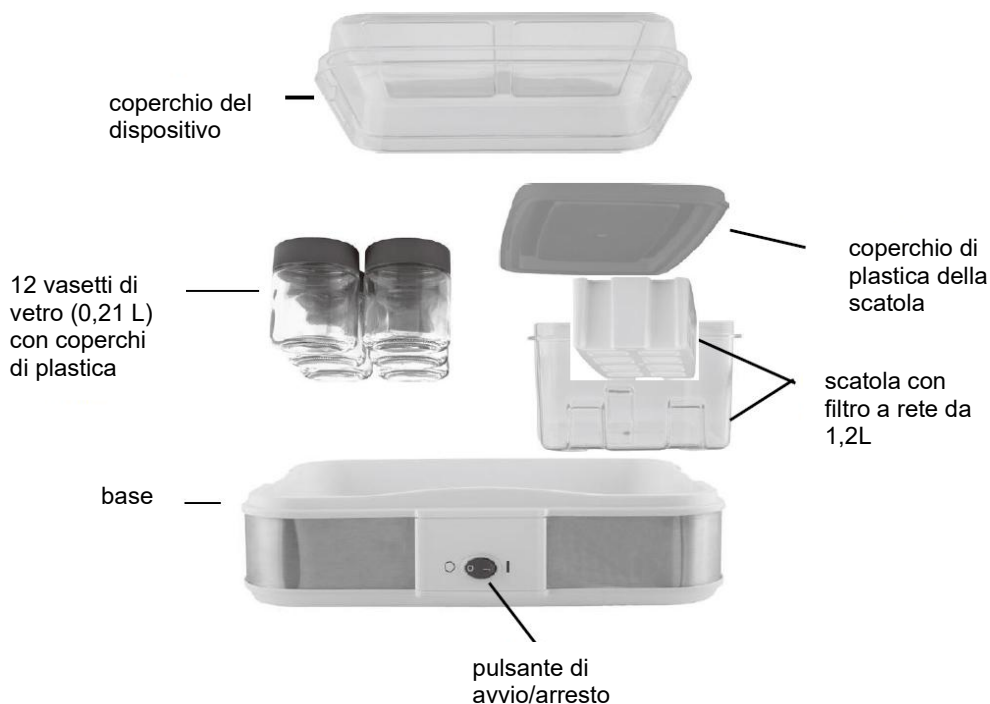
- 1 yogurtiera
- 12 vasetti di yogurt con coperchio
- 1 manuale d'uso
- vasetto da 1,2 litri per formaggio bianco

Descrizione dell'apparecchio



- 1- Coperchio trasparente
- 2- Coperchi per vasetti di yogurt (x12)
- 3- Vasetti di vetro per yogurt (x12)
- 4- Pannello di controllo
- 5- Base

Se si desidera produrre yogurt greco, assicurarsi di utilizzare questa impostazione:



Caratteristiche tecniche

- Tensione: 230V - 50/60Hz
- Potenza: 21,5W
- 12 vasetti in vetro da 160 ml, si consiglia di lavare i vasetti in vetro solo in lavastoviglie.
- Timer elettronico: da 1 a 15 ore
- Display LCD
- Interruttore on/off

Dopo aver collegato la spina o al termine del funzionamento dell'apparecchio, il prodotto passerà automaticamente alla modalità standby, con un consumo energetico pari a 0,7 W.

Questa yogurtiera offre diverse opzioni per ogni set:

- 12 yogurt OPPURE
- 6 yogurt + 1 vaschetta per yogurt o filtri per yogurt OPPURE
- 1 vassoio per formaggi o filtri per yogurt

Prima dell'uso iniziale

1. Rimuovere tutti gli imballaggi.
2. Pulire accuratamente il coperchio trasparente, le pentole di vetro e il relativo coperchio con acqua calda e sapone.
3. Risciacquare con acqua fresca e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Utilizzo dell'apparecchio

IMPORTANTE

- La yogurtiera deve essere collocata su una superficie piana, lontano da robot da cucina, elettrodomestici e qualsiasi altra fonte di vibrazioni o correnti d'aria.
- Utilizzare la yogurtiera in una stanza a temperatura ambiente.
- Non spostare l'apparecchio e non sollevare il coperchio trasparente quando è in uso.

Preparazione di yogurt naturali (per 12 vasetti)

- 1- Versare 2 yogurt naturali in una ciotola e mescolare fino a ottenere una consistenza liquida e uniforme.
- 2- Mentre si mescola, aggiungere gradualmente 2 litri di latte intero (consigliato) o parzialmente scremato fino a ottenere una consistenza uniforme.
- 3- Dividere il composto in quantità uguali nella pentola di vetro.
- 4- Inserire i vasetti senza coperchio nella yogurtiera e consultare la sezione "Avvio di un ciclo sull'apparecchio".

È possibile aromatizzare gli yogurt. Fate riferimento alla sezione "Consigli per le ricette" di queste istruzioni.

Preparare lo yogurt greco utilizzando il contenitore da 1,2 l con colino

1. Prendete 1 litro del tipo di latte che preferite
2. Aggiungere una vaschetta di yogurt greco (100g)
3. Aggiungere quindi alcune gocce di caglio e mescolare.
4. Riempire la vaschetta con il colino per $\frac{3}{4}$.
5. Inserire il vassoio nella macchina
6. Applicare il coperchio e il tappo.
7. Premere il pulsante di avvio/arresto.

Nota: questo apparecchio può essere utilizzato anche per preparare dessert a base di latte. Quando la ricetta prevede l'uso di uova, assicurarsi di utilizzare uova fresche.

Per preparare lo yogurt greco:

1. Mettere la quantità di yogurt fatto in casa (appena preparato) in una ciotola separata.
2. Posizionare il setaccio all'interno del contenitore grande.



3. Versare la quantità di yogurt, facendo attenzione a non superare il livello MAX indicato sul contenitore. Lasciare scolare per almeno 2 ore.



4. Coprite con un coperchio di plastica e mettete in frigo per 3 ore, quindi trasferite lo yogurt greco nei vasetti.





5. Servire semplice o, se si desidera, frullare prima con la frutta.

Nota: Per lo yogurt greco:


- Scolare per almeno 2 ore
- Refrigerare per 3 ore

Importante: se si utilizza il contenitore rettangolare, rimuovere i vasetti di yogurt come indicato sopra e lasciare riposare la miscela di latte nel contenitore per altre 2 ore.

Avvio di un ciclo sull'apparecchio

- 1- Mettere il coperchio trasparente sulla yogurtiera.
- 2- Collegare la yogurtiera. Sullo schermo viene visualizzato prima  poi .
- 3- Selezionare la durata del ciclo premendo ripetutamente il pulsante Tempo fino a raggiungere la durata desiderata. Il tempo di fermentazione può essere impostato tra 1 ora (display: 60 minuti) e 15 ore.
- 4- Premere il pulsante di accensione/spegnimento per avviare il programma. " Hr " lampeggia.
- 5- Sono necessarie almeno 9 ore con il latte intero o 12 ore con il latte scremato per ottenere uno yogurt sufficientemente sodo. Tuttavia, è possibile variare il tempo di fermentazione in base alle proprie preferenze di gusto e consistenza. La morbidezza dello yogurt dipende dal tempo di fermentazione e dalla qualità dei fermenti utilizzati durante la preparazione.
- 6- Inizia la preparazione. Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia delle ore, quindi il conto alla rovescia dell'ultima ora in minuti.

Quando è completo

- 1- L'apparecchio si ferma automaticamente al termine del tempo selezionato, il display  e l'apparecchio passa in modalità standby. È possibile interrompere il ciclo anche premendo il pulsante di accensione/spegnimento.
- 2- Scollegare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica e rimuovere il coperchio trasparente dall'apparecchio.
- 3- Mettere i vasetti di yogurt con il loro coperchio in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirli. Gli yogurt possono essere conservati in frigorifero per 7-10 giorni al massimo.
- 4- Servite lo yogurt come volete: così com'è o aggiungendo, ad esempio, zucchero, marmellata, cereali, cioccolato, frutta a pezzi o mista, ecc.

Consigli utili per il funzionamento

Scelta del latte

- Si consiglia di utilizzare latte intero (per un risultato più cremoso) o latte parzialmente scremato. Tenete presente che il latte scremato rende la consistenza degli yogurt più delicata.
- Se il latte è già sterilizzato (UHT), è possibile utilizzarlo direttamente quando è freddo.
- Se si utilizza latte crudo o pastorizzato, occorre prima farlo bollire, aspettare che si raffreddi e poi togliere le bucce.

Scelta del fermentatore

È possibile utilizzare entrambi:

- Yogurt naturale del supermercato.
- Yogurt naturale proveniente da una produzione precedente. Lo yogurt ottenuto può essere riutilizzato fino a 7 volte come base di fermentazione. Dopodiché è necessario utilizzare yogurt fresco per una fermentazione più attiva.
- Un fermentatore liofilizzato è disponibile nelle farmacie o nei negozi specializzati (prevedere 2 ore in più per la fermentazione).

I fermenti si attivano a una temperatura molto bassa (45°C) e muoiono oltre. Per questo motivo è necessario bollirli insieme al latte.

Informazioni utili sulla yogurtiera

- È necessario attendere alcune ore affinché gli yogurt si formino. Di conseguenza, si consiglia di preparare gli yogurt la sera. Il mattino seguente, riporre gli yogurt in frigorifero per almeno 2 ore prima di ~~servir~~
- Quando la yogurtiera è in funzione, sul coperchio si forma della condensa. È normale. Fare attenzione a non far cadere acqua negli yogurt quando si toglie il coperchio trasparente.

Suggerimenti per le ricette

Per ottenere yogurt più densi, è possibile aggiungere alla miscela latte in polvere (2 o 3 cucchiaini per 1 litro di latte).

Per la preparazione delle miscele, utilizzare un contenitore dotato di beccuccio, più pratico per versare i liquidi nelle pentole.

Per ottenere uno yogurt più cremoso, si può aggiungere alla miscela la crème fraiche.

Potete preparare salse salate per accompagnare gli antipasti: Salsa greca, cetrioli, aglio ed erbe aromatiche, basilico, dragoncello o qualsiasi altra erba aromatica.

La frutta deve essere cotta prima di essere incorporata nella miscela. Tuttavia, quando si collega la yogurtiera, tutti gli ingredienti dello yogurt devono essere freddi o a temperatura ambiente.

La frutta fresca e cruda spesso rilascia troppa acqua e i risultati non sono così buoni come con la frutta cotta e scolata.

È possibile dolcificare gli yogurt durante la preparazione o poco prima del consumo con miele, zucchero di canna, sciroppo d'acero, ecc.

Siero di latte:

Si trova sulla superficie degli yogurt. È un liquido residuo ricco di proteine del lattosio, vitamine e minerali.

- È possibile bere il siero di latte semplice per godere dei suoi benefici.
- Si può riutilizzare per la prossima produzione di yogurt.
- Si può riutilizzare per preparare pancake, pane, brioches, ecc. in sostituzione dell'acqua o del latte.
- Il siero di latte si conserva per 2 o 3 giorni in frigorifero.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la yogurtiera dalla rete elettrica.

Non immergere mai il cavo di alimentazione, la spina o

l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Tutti i componenti, ad eccezione della base, del cestello di sgocciolamento e dei coperchi dei vasetti di yogurt, possono essere inseriti nel cestello superiore della lavastoviglie.

Altrimenti, pulire i componenti con una spugna morbida e acqua calda con detersivo. Risciacquare con acqua fresca e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Pulire la base (se necessario) con una spugna leggermente umida e acqua calda saponata. Risciacquare con acqua fresca e asciugare accuratamente con un panno morbido.

GARANZIE

Garanzie legali (richiamo legale)

Indipendentemente dalla garanzia commerciale, il consumatore beneficia della garanzia legale di conformità prevista dagli articoli da L.217-3 a L.217-8 del Codice del consumo (durata: 2 anni dalla consegna del bene), nonché della garanzia contro i vizi occulti prevista dagli articoli 1641 e 1648 del Codice civile. Tali garanzie legali si applicano in conformità con la legge, indipendentemente dalla garanzia commerciale e senza alcun costo per il consumatore.

Garanzia commerciale H.KOENIG

La garanzia commerciale H.KOENIG è valida 2 anni per i prodotti nuovi, a partire dalla data di acquisto o di consegna. Per qualsiasi intervento è obbligatorio presentare una prova d'acquisto.

Il prodotto è riparabile durante e dopo il periodo di garanzia. La disponibilità dei pezzi è garantita in conformità con la normativa vigente.

Gli accessori, i materiali di consumo e i pezzi sostituibili direttamente dall'utente possono

essere ordinati, salvo disponibilità, su:

<https://sav.hkoenig.com>

Cosa è coperto (garanzia commerciale)

- Guasti e malfunzionamenti derivanti da un difetto di fabbricazione accertato che si verifica nell'ambito di un utilizzo normale, conforme al manuale d'uso.
- La riparazione, compresa la manodopera e la sostituzione dei pezzi riconosciuti difettosi.

Cosa non è coperto (garanzia commerciale)

La garanzia commerciale non si applica nei seguenti casi. Queste esclusioni non pregiudicano l'applicazione delle garanzie legali.

- Normale usura legata all'utilizzo del prodotto.
- Parti soggette a usura e materiali di consumo che rientrano nella manutenzione ordinaria, la cui durata dipende dall'uso e dalla manutenzione (ad es. filtri, batterie, guarnizioni, spazzole, accessori, ecc.).
- Danni accidentali (urti, cadute, uso improprio).
- Uso non conforme o mancato rispetto delle istruzioni del manuale d'uso.
- Manutenzione errata o inesistente (ad es. filtri non sottoposti a manutenzione, condotti ostruiti, mancata pulizia raccomandata, ecc.).
- Danni di origine esterna (incendio, danni causati dall'acqua, sovratensione, variazioni di tensione, condizioni climatiche estreme, ecc.).
- Prodotto modificato, smontato o riparato da una persona non autorizzata.
- Uso professionale o per scopi diversi da quelli domestici, quando il prodotto non è previsto per tale uso.
- Installazione o assemblaggio non conforme, salvo se effettuato da un tecnico o un agente autorizzato H.KOENIG.
- Prodotto con numero di serie mancante, alterato o illeggibile.
- Guasti dovuti a circostanze indipendenti dalla nostra volontà (ad es. eventi eccezionali, calamità naturali).

Parti soggette a usura

Alcune parti hanno una durata di vita limitata che dipende dalle condizioni di utilizzo e dalla manutenzione. La loro sostituzione rientra nella manutenzione ordinaria prevista dalla

garanzia commerciale, fatte salve le garanzie legali.

Come usufruire dell'assistenza?

Per qualsiasi assistenza, visitare il sito:

<https://sav.hkoenig.com>

- Inserisci il codice del tuo dispositivo per accedere ai supporti disponibili (manuale, FAQ, risoluzione dei problemi).
- Se nessuna soluzione risolve il tuo problema, utilizza l'opzione “La risposta ha risolto il tuo problema?” per accedere al modulo di richiesta di assistenza.
- Una volta inviata la richiesta, il nostro team di assistenza ti ricontatterà.

Per le riparazioni (consigli pratici)

- Conserva la prova d'acquisto.
- Imballa accuratamente il dispositivo prima della spedizione per evitare danni durante il trasporto.

Parti di consumo e accessori

Le parti di consumo e gli accessori (ad es. filtri, guarnizioni, batterie, spazzole, accessori) possono richiedere una sostituzione legata all'uso e alla manutenzione. Possono essere ordinati, salvo disponibilità, su: <https://sav.hkoenig.com>

In caso di difficoltà di accesso al portale del servizio post-vendita, è possibile contattare il nostro servizio post-vendita tramite la nostra pagina di contatto:

<https://www.hkoenig.com/html/contact.htm>

ATTENZIONE :



Non smaltire questo prodotto come si fa con altri prodotti domestici. Esiste una separazione di questo prodotto di scarto in comunità; è necessario informarsi presso le autorità locali sui luoghi in cui è possibile restituire questo prodotto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno effetti nocivi sull'ambiente o sulla salute umana e devono essere riciclati. Il simbolo qui riportato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere scelte con cura; un contenitore per rifiuti su ruote è contrassegnato da una croce.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory,
Francia www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00

PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as num local seguro para consulta futura.

- 1-Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações deste manual de instruções. Risco de ferimentos em caso de utilização incorrecta.
- 2-Não utilizar o aparelho no exterior.
- 3-Antes de ligar a iogurteira, certifique-se de que a tensão de rede da sua casa corresponde à especificada na placa de características da iogurteira e que a ficha de rede é a correta para a tomada de parede.
- 4-Para evitar choques eléctricos, nunca mergulhe o botão de alimentação, o plus ou a iogurteira em água ou em qualquer outro líquido.
- 5-A iogurteira deve ser colocada sobre uma superfície plana, afastada de máquinas de transformação de alimentos, de electrodomésticos e de quaisquer outras fontes de vibrações ou correntes de ar.
- 6-Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície estável, longe de fontes de calor e de salpicos de água.
- 7-Não colocar o aparelho numa reentrância e não o colocar debaixo ou em cima de um armário de parede, de uma prateleira encostada à parede ou perto de materiais inflamáveis.

- 8- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos inerentes à sua utilização. As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo
- 9- As intervenções no aparelho não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham pelo menos 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto.
- 10- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- 11- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado.
- 12- Sempre que utilizar o aparelho, desenrole completamente o cabo de alimentação.
- 13- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa ou bancada e não permita que entre em contacto com superfícies quentes.
- 14- Não tapar a iogurteira durante o seu funcionamento.
- 15- Não utilizar este aparelho:
- Se a ficha ou o cabo de alimentação estiverem danificados,
 - Em caso de avaria,
 - Se o aparelho tiver sido danificado de alguma forma,
 - Se cair na água,
 - Se cair
- 16- Leve-o a um centro do departamento de assistência ao cliente, onde será inspeccionado e reparado. O utilizador não pode efetuar qualquer reparação.
- 17- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve

ser substituído pelo seu revendedor, pelo serviço de apoio ao cliente ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, de modo a evitar a criação de um perigo.

- 18- Desligue e retire a ficha da tomada antes de deixar o aparelho sem vigilância e antes de o montar, desmontar e limpar.
- 19- Quando desligar o cabo de alimentação, puxe-o sempre pela ficha, não puxe pelo próprio cabo.
- 20- O aparelho é suscetível de ficar quente durante a sua utilização e após a sua utilização, pode ainda ficar com algum calor residual durante algum tempo. Aguarde que o aparelho arrefeça completamente antes de o limpar e/ou de o voltar a utilizar.
- 21- Este aparelho não foi concebido para ser controlado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto discreto.
- 22- Algumas superfícies do aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Manuseie-o com cuidado para evitar qualquer risco de queimaduras.
- 23- Nunca colocar a iogurteira diretamente no frigorífico.
- 24- O aparelho deve ser limpo após a sua utilização. Durante a limpeza, nunca mergulhar o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- 25- Para limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos, consulte a secção "Limpeza e conservação" do manual do utilizador.
- 26- Nota importante: certifique-se de que nada é

derramado sobre o conetor.

27- Existe o risco de ferimentos se o aparelho não for utilizado corretamente.

28- O elemento de aquecimento pode permanecer quente durante algum tempo após a utilização.

29- O seu aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Não foi concebido para ser utilizado nos seguintes casos, que não são cobertos pela garantia:

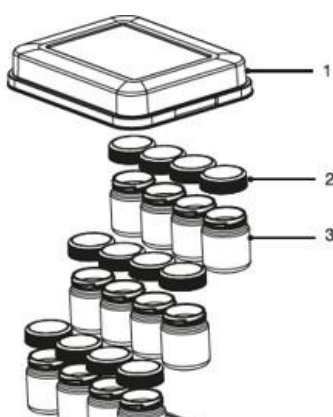
- a. em zonas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- b. em estalagens agrícolas,
- c. por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
- d. em ambientes do tipo "bed and breakfast".

NOMES DAS PARTES

Conteúdo da caixa:

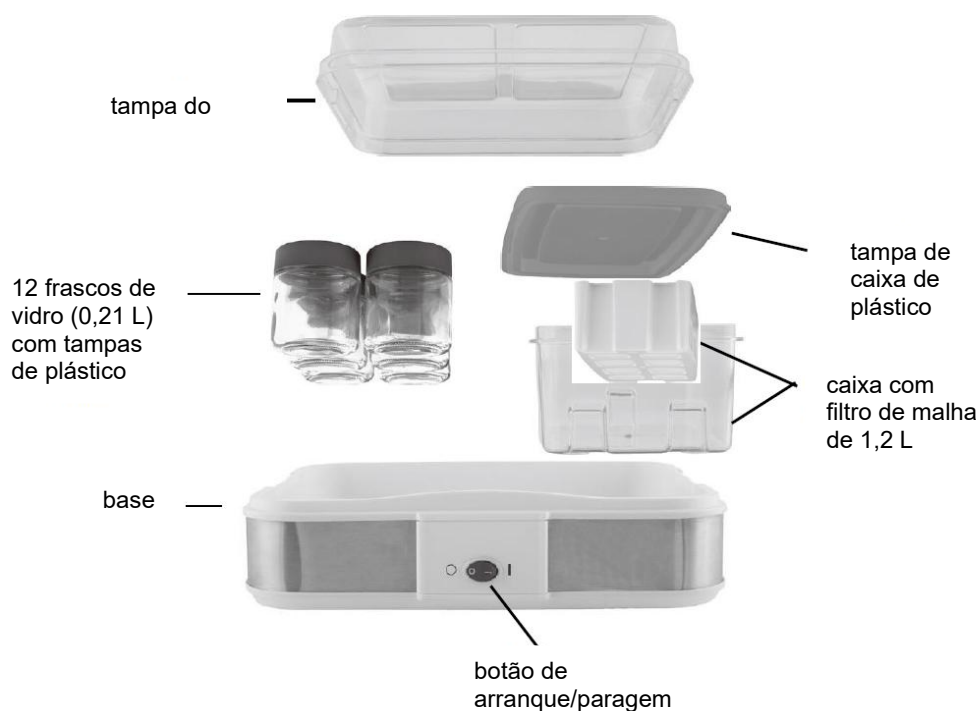
- 1 máquina de iogurte
- 12 potes de iogurte com tampa
- 1 manual do utilizador
- recipiente de 1,2 L para queijo branco

Descrição do aparelho



- 1- Tampa transparente
- 2- Tampas de potes de iogurte (x12)
- 3- Potes de iogurte em vidro (x12)
- 4- Painel de controlo
- 5- Base

Se quiser fazer iogurte grego, não se esqueça de utilizar esta definição:



Caraterísticas técnicas

- Tensão : 230V - 50/60Hz
- Potência: 21,5W
- 12 potes de vidro de 160 ml, recomendamos lavar os potes de vidro apenas na máquina de lavar louça
- Temporizador eletrónico: 1 a 15 horas
- Ecrã LCD
- Interruptor de ligar/desligar

Após ligar ou desligar o aparelho, o produto entrará automaticamente em modo de espera, e o consumo de energia nesse modo é de 0,7 W.

Esta máquina de iogurte oferece-lhe diferentes opções por conjunto:

- 12 iogurtes OU
- 6 iogurtes + 1 tabuleiro de iogurte com queijo ou filtros de iogurte OU
- 1 tabuleiro de queijo ou filtros de iogurte apenas

Antes da primeira utilização

- 1- Retirar todas as embalagens.
- 2- Limpar muito bem a tampa transparente, os recipientes de vidro e a respectiva tampa com água quente e sabão.

3- Enxaguar com água fresca e secar cuidadosamente com um pano macio.

Utilizar o aparelho

IMPORTANTE

- A iogurteira deve ser colocada sobre uma superfície plana, afastada de máquinas de transformação de alimentos, de electrodomésticos e de quaisquer outras fontes de vibrações ou correntes de ar.
- Utilize a sua iogurteira numa sala com temperatura ambiente.
- Não deslocar o aparelho nem levantar a tampa transparente quando este estiver a ser utilizado.

Preparação de iogurtes naturais (para 12 potes)

1. Deite 2 iogurtes naturais numa tigela e misture-os até obter uma consistência líquida e uniforme.
2. Enquanto mistura, adicione gradualmente 2 litros de leite gordo (recomendado) ou de leite meio-gordo até obter uma consistência uniforme.
3. Dividir a mistura em quantidades iguais no recipiente de vidro.
4. Colocar os potes sem tampa na iogurteira e consultar a secção "Lançamento de um ciclo no aparelho".
Pode aromatizar os seus iogurtes. Consulte a secção "Sugestões de receitas" do presente manual.

Preparar o iogurte grego utilizando o recipiente de 1,2 L com coador

1. Tomar 1 litro do seu tipo de leite preferido
2. Adicione uma embalagem de iogurte grego (100 g)
3. De seguida, adicionar algumas gotas de coalho e mexer
4. Encher o tabuleiro com o coador até $\frac{3}{4}$
5. Colocar o tabuleiro na máquina
6. Colocar a tampa e a tampa.
7. Prima o botão de arranque/paragem.

Nota: Este aparelho também pode ser utilizado para confeccionar sobremesas à base de leite. Quando a receita incluir ovos, certifique-se de que utiliza ovos frescos.

Para fazer iogurte grego:

1. Coloque a quantidade de iogurte caseiro (acabado de preparar) numa tigela separada.
2. Colocar o crivo no interior do recipiente grande.



3. Deite a quantidade de iogurte, certificando-se de que não excede o nível MÁX indicado no recipiente. Deixar escorrer durante pelo menos 2 horas.



4- Cubra com uma tampa de plástico e leve ao frigorífico durante 3 horas, depois transfira o iogurte grego para os frascos.





5- Servir simples ou misturar previamente com fruta, se desejar.

Nota: Para o iogurte grego:


- Escorrer durante pelo menos 2 horas
- Refrigerar durante 3 horas

Importante: se utilizar o recipiente retangular, retire os potes de iogurte como indicado acima e deixe a mistura de leite no recipiente repousar durante mais 2 horas.

Lançamento de um ciclo no aparelho

- 1- Colocar a tampa transparente na iogurteira.
- 2- Ligar a iogurteira. O ecrã apresenta primeiro  e depois .
- 3- Selecionar a duração do ciclo, premindo repetidamente o botão Tempo até atingir a duração desejada. O tempo de fermentação pode ser regulado entre 1 hora (ecrã: 60 minutos) e 15 horas.
- 4- Prima o botão ligar/desligar para iniciar o programa. " Hr " fica intermitente.
- 5- São necessárias pelo menos 9 horas com leite gordo ou 12 horas com leite magro para fazer um iogurte suficientemente firme. No entanto, pode variar o tempo de fermentação de acordo com as suas preferências de gosto e textura. A suavidade do iogurte depende do tempo de fermentação e da qualidade dos fermentos utilizados durante a preparação.
- 6- A preparação começa. O tempo é contado em horas no ecrã de visualização e, em seguida, a última hora é contada em minutos.

Quando concluído

- 1- O aparelho pára automaticamente no final do tempo selecionado, o ecrã  e o aparelho entra em modo de espera. Também é possível interromper o ciclo premindo o botão on/off.
- 2- Desligar o cabo de alimentação da rede eléctrica e retirar a tampa transparente do aparelho.
- 3- Coloque os potes de iogurte com as respectivas tampas no frigorífico durante pelo menos 2 horas antes de servir. Os iogurtes podem ser conservados no frigorífico durante 7 a 10 dias, no máximo.
- 4- Sirva o iogurte como quiser: como está ou adicionando, por exemplo, açúcar, compota, cereais, chocolate, frutas picadas ou misturadas, etc.

Conselhos úteis de funcionamento

Escolha de leite

- Aconselha-se a utilização de leite gordo (para um resultado mais cremoso) ou de leite meio-gordo. Atenção: o leite magro torna a consistência dos iogurtes mais delicada.
- Se o leite já estiver esterilizado (UHT), pode utilizá-lo diretamente quando estiver frio.
- Se utilizar leite cru ou pasteurizado, deve primeiro ferver o leite, esperar que arrefeça e depois retirar as peles.

Escolha do fermentador

Pode utilizar qualquer um deles:

- Iogurte natural do supermercado.
- Iogurte natural de uma produção anterior. O iogurte obtido pode ser reutilizado até 7 vezes como base de fermentação. Depois disso, deve ser utilizado iogurte fresco para uma fermentação mais ativa.
- Um fermentador liofilizado está disponível em farmácias ou em lojas especializadas (aguarde mais 2 horas para a fermentação).

Os fermentos são activados a uma temperatura muito baixa (45°C) e morrem para além dessa temperatura. É por isso que os deve ferver com o leite.

Informações úteis sobre a máquina de iogurte

- É necessário esperar várias horas para que os iogurtes se formem. Por isso, recomendamos a preparação dos iogurtes à noite. Na manhã seguinte, coloque os iogurtes no frigorífico durante pelo menos 2 horas antes de os servir.
- Quando a iogurteira está a ser utilizada, forma-se condensação na sua tampa. Isto é normal. Tenha cuidado para não deixar cair água nos iogurtes quando retirar a tampa transparente.

Sugestões de receitas

Para iogurtes mais espessos, pode adicionar leite em pó à mistura (2 ou 3 colheres de sopa para 1 litro de leite).

Utilize um recipiente com bico para fazer misturas, pois é mais prático para deitar líquidos nos tachos.

Pode adicionar crème fraiche à mistura para obter um iogurte mais cremoso.

Pode preparar molhos salgados para acompanhar as entradas: Molho grego, pepino, alho e ervas aromáticas, manjerição, estragão ou quaisquer outras ervas aromáticas.

Os frutos devem ser cozinhados antes de serem incorporados na mistura. No entanto, quando liga a sua iogurteira, todos os ingredientes do iogurte devem estar frios ou à temperatura ambiente.

Muitas vezes, os frutos frescos e crus libertam demasiada água e os resultados não são tão bons como os obtidos com frutos cozidos e escorridos.

Pode adoçar os seus iogurtes durante a preparação ou imediatamente antes de os consumir com mel, açúcar de cana, xarope de ácer, etc.

Soro de leite:

Encontra-se na superfície dos iogurtes. É um líquido residual rico em proteínas, vitaminas e minerais da lactose.

- Pode beber soro de leite simples para usufruir dos seus benefícios.
- Pode reutilizá-lo para a sua próxima fornada de iogurtes.
- Pode ser reutilizado para fazer panquecas, pães, brioches, etc., em substituição da água ou do leite.
- O soro de leite conserva-se durante 2 a 3 dias no frigorífico.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO:

Desligue sempre a iogurteira da rede eléctrica antes de a limpar.

Nunca mergulhe o cabo de alimentação, a ficha ou o

aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

Pode colocar todos os componentes, exceto a base, o escorredor e as tampas do pote de iogurte, no cesto superior da máquina de lavar louça.

Caso contrário, limpar os componentes com uma esponja macia e água morna com detergente para a louça. Enxaguar com água fresca e secar bem com um pano macio.

Limpar a base (se necessário) com uma esponja ligeiramente húmida e água quente com sabão. Enxaguar com água fresca e secar bem com um pano macio.

GARANTIAS

Garantias legais (lembrete legal)

Independentemente da garantia comercial, o consumidor beneficia da garantia legal de conformidade prevista nos artigos L.217-3 a L.217-8 do Código do Consumidor (duração: 2 anos a partir da entrega do bem), bem como da garantia contra vícios ocultos prevista nos artigos 1641 e 1648 do Código Civil. Estas garantias legais aplicam-se de acordo com a lei, independentemente da garantia comercial e sem custos para o consumidor.

Garantia comercial H.KOENIG

A garantia comercial H.KOENIG é válida por 2 anos para produtos novos, a partir da data de compra ou entrega. É obrigatório apresentar um comprovativo de compra para qualquer intervenção.

O produto é reparável durante e após o período de garantia. A disponibilidade das peças é assegurada de acordo com a regulamentação em vigor.

Os acessórios, consumíveis e peças substituíveis diretamente pelo utilizador ou utilizadora podem ser encomendados, sob reserva de disponibilidade, em:

<https://sav.hkoenig.com>

O que está coberto (garantia comercial)

- Avarias e disfuncionamentos resultantes de um defeito de fabrico comprovado, ocorridos no âmbito de uma utilização normal, em conformidade com o manual de utilização.
- A reparação, incluindo a mão de obra e a substituição de peças reconhecidas como defeituosas.

O que não está coberto (garantia comercial)

A garantia comercial não se aplica nos seguintes casos. Estas exclusões não afetam a aplicação das garantias legais.

- Desgaste normal relacionado com a utilização do produto.
- Peças de desgaste e consumíveis sujeitos a manutenção regular, cuja vida útil depende da utilização e manutenção (por exemplo, filtros, baterias, juntas, escovas, acessórios, etc.).
- Danos acidentais (choques, quedas, manuseamento incorreto).
- Utilização não conforme ou não cumprimento das instruções do manual de utilização.
- Manutenção incorreta ou inexistente (por exemplo, filtros sem manutenção, condutas obstruídas, ausência da limpeza recomendada, etc.).
- Danos de origem externa (incêndio, danos causados pela água, sobretensão, variações de tensão, condições climáticas extremas, etc.).
- Produto modificado, desmontado ou reparado por uma pessoa não autorizada.
- Utilização profissional ou para fins não domésticos, quando o produto não se destina a essa utilização.
- Instalação ou montagem não conforme, exceto se realizada por um técnico ou agente autorizado da H.KOENIG.
- Produto cujo número de série está ausente, alterado ou ilegível.
- Falhas devidas a circunstâncias independentes do nosso controlo (por exemplo, evento excecional, catástrofe natural).

Peças de desgaste

Algumas peças têm uma vida útil limitada, influenciada pelas condições de utilização e manutenção. A sua substituição faz parte da manutenção corrente no âmbito da garantia comercial, sem prejuízo das garantias legais.

Como beneficiar de assistência?

Para qualquer assistência, visite:

<https://sav.hkoenig.com>

- Introduza a referência do seu aparelho para aceder aos suportes disponíveis (manual, FAQ, resolução de problemas).
- Se nenhuma solução resolver o seu problema, utilize a opção «A resposta resolveu o seu problema?» para aceder ao formulário de pedido de assistência.
- Após o envio do pedido, a nossa equipa de assistência técnica entrará em contacto consigo.

Para reparações (conselhos práticos)

- Guarde o seu comprovativo de compra.
- Embale cuidadosamente o aparelho antes do envio para evitar danos durante o transporte.

Peças consumíveis e acessórios

As peças consumíveis e acessórios (por exemplo, filtros, juntas, baterias, escovas, acessórios) podem necessitar de substituição devido ao uso e manutenção. Podem ser encomendadas, sujeitas a disponibilidade, em: <https://sav.hkoenig.com>

Em caso de dificuldade em aceder ao portal de assistência técnica, pode contactar o nosso serviço pós-venda através da nossa página de contacto:

<https://www.hkoenig.com/html/contact.htm>

CUIDADO :



Não elimine este produto como o fez com outros produtos domésticos. Existe uma separação destes resíduos em comunidades, pelo que terá de se informar junto das autoridades locais sobre os locais onde pode devolver este produto. De facto, os produtos eléctricos e electrónicos contêm substâncias perigosas que têm efeitos nocivos no ambiente ou na saúde humana e devem ser reciclados. O símbolo aqui indica que os equipamentos eléctricos e electrónicos devem ser escolhidos com cuidado, um contentor de resíduos com rodas está marcado com uma cruz.

POLSKI

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

- 1-To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób określony w niniejszej instrukcji. Ryzyko obrażeń w przypadku niewłaściwego użytkowania.
- 2-Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- 3-Przed podłączeniem jogurtownicy do prądu należy upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej jogurtownicy oraz że wtyczka sieciowa jest odpowiednia dla gniazda ściennego.
- 4-Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, plusa ani jogurtownicy w wodzie lub innym płynie.
- 5-Jogurtownicę należy ustawić na płaskiej powierzchni, z dala od robotów kuchennych, urządzeń gospodarstwa domowego i innych źródeł wibracji lub prądów powietrza.
- 6-Urządzenie należy zawsze ustawiać na stabilnej powierzchni, z dala od źródeł ciepła i strumienia wody.
- 7-Nie zabudowywać urządzenia we wnęce i nie ustawiać

go pod lub na szafce ściiennej, półce przy ścianie lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.

8-To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny używać urządzenia jako zabawki

9-Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

10- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

11- Gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć je od zasilania.

12- Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze całkowicie rozwinąć przewód zasilający.

13- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu i nie dopuszczaj do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami.

14- Nie przykrywać jogurtownicy podczas pracy.

15- Nie używaj tego urządzenia:

- Jeśli wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone,
- W przypadku awarii,
- Jeśli urządzenie zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone,
- Jeśli urządzenie wpadło do wody,
- Jeśli upadło

16- Należy dostarczyć urządzenie do centrum obsługi

- klienta, gdzie zostanie ono sprawdzone i naprawione. Użytkownik nie może dokonywać żadnych napraw.
- 17- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez sprzedawcę, dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć stworzenia zagrożenia.
 - 18- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem i czyszczeniem należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania.
 - 19- Podczas odłączania przewodu zasilającego należy zawsze wyciągać go za wtyczkę, nie ciągnąć za sam przewód.
 - 20- Podczas użytkowania urządzenie może się nagrzewać, a po zakończeniu pracy przez pewien czas może utrzymywać się ciepło resztkowe. Przed czyszczeniem i/lub ponownym użyciem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
 - 21- To urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera lub dyskretnego systemu zdalnego sterowania.
 - 22- Niektóre powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy obchodzić się z nim ostrożnie, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
 - 23- Nigdy nie umieszczaj jogurtownicy bezpośrednio w lodówce.
 - 24- Po użyciu urządzenie należy wyczyścić. Podczas czyszczenia nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w

wodzie lub innym płynie.

25- Aby wyczyścić powierzchnie mające kontakt z żywnością, należy zapoznać się z sekcją "Czyszczenie i pielęgnacja" w instrukcji obsługi.

26- Ważna uwaga: upewnij się, że nic nie rozlało się na złącze.

27- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia grozi obrażeniami.

28- Element grzejny może pozostawać gorący przez pewien czas po użyciu.

29- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Nie zostało ono zaprojektowane do użytku w następujących przypadkach, które nie są objęte gwarancją:

a. W pomieszczeniach kuchennych zarezerwowanych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych,

b. w gospodach wiejskich,

c. przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych,

d. w obiektach typu bed and breakfast.

NAZWY CZĘŚCI

Zawartość opakowania:

- 1 jogurtownica
- 12 pojemników na jogurt z pokrywkami
- 1 instrukcja obsługi
- pojemnik o pojemności 1,2 l na twaróg

Opis urządzenia

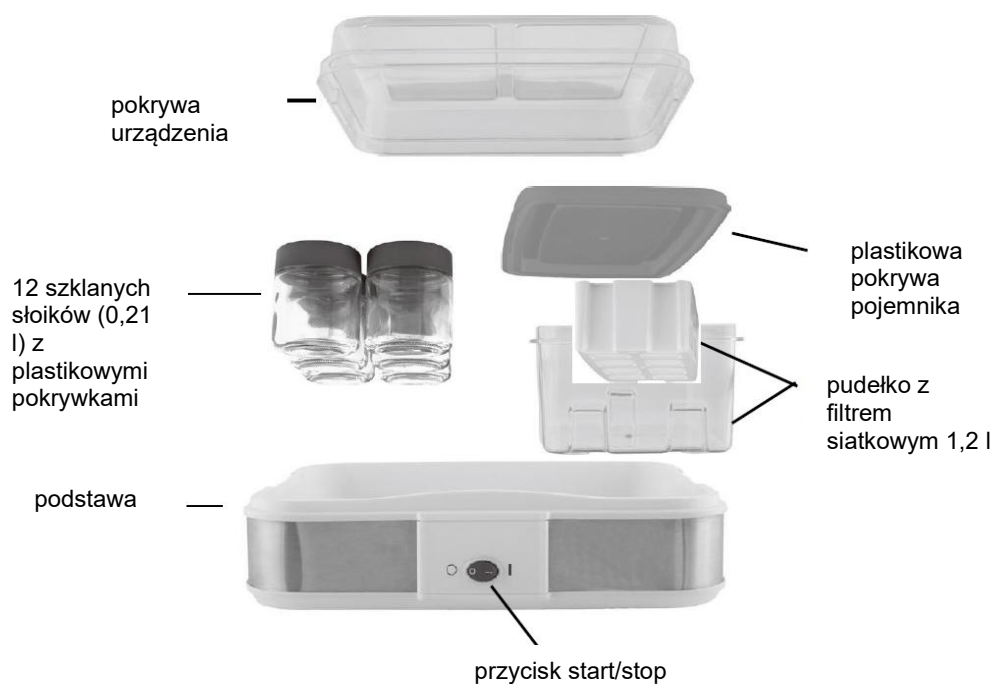


- 1- Przezroczysta pokrywka
- 2- Pokrywki do jogurtownic (x12)
- 3- Szklane pojemniki na jogurt (x12)

4- Panel sterowania

5- Podstawa

Jeśli chcesz przygotować jogurt grecki, upewnij się, że używasz tego ustawienia:



Parametry techniczne

- Napięcie: 230V - 50/60Hz
- Moc : 21,5W
- 12 szklanych słoików o pojemności 160 ml. Zalecamy mycie szklanych słoików wyłącznie w zmywarce.
- Elektroniczny timer: od 1 do 15 godzin
- Wyświetlacz LCD
- Włącznik/wyłącznik

Po podłączeniu lub zakończeniu pracy urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania, a zużycie energii w tym trybie wynosi 0,7 W.

Ten jogurtownica oferuje różne opcje w zestawie:

- 12 jogurtów LUB
- 6 jogurtów + 1 tacka na jogurt lub filtry do jogurtu LUB
- Tylko 1 tacka na ser lub filtry do jogurtu

Przed pierwszym użyciem

- 1- Usuń wszystkie opakowania.
- 2- Dokładnie wyczyść przezroczystą pokrywę, szklane pojemniki i pokrywę gorącą wodą z mydłem.
- 3- Spłucz świeżą wodą i dokładnie osusz miękką ściereczką.

Korzystanie z urządzenia

WAŻNE

- Jogurtownicę należy ustawić na płaskiej powierzchni, z dala od robotów kuchennych, urządzeń gospodarstwa domowego i innych źródeł wibracji lub prądów powietrza.
- Jogurtownicy należy używać w pomieszczeniu o temperaturze otoczenia.
- Nie przesuwaj urządzenia i nie podnoś przezroczystej pokrywy, gdy jest ono używane.

Przygotowanie jogurtu naturalnego (na 12 pojemników)

- 1- Wlej 2 jogurty naturalne do miski, a następnie mieszaj do uzyskania płynnej i jednolitej konsystencji.
- 2- Podczas mieszania stopniowo dodawaj 2 litry mleka pełnego (zalecane) lub półtłustego, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 3- Podzielić mieszaninę na równe ilości w szklanym naczyniu.
- 4- Umieść naczynia bez pokrywek w jogurtownicy, a następnie zapoznaj się z rozdziałem "Uruchamianie cyklu w urządzeniu".

Jogurty można aromatyzować. Zapoznaj się z sekcją " Wskazówki dotyczące przepisów " w niniejszej instrukcji.

Przygotowanie jogurtu greckiego przy użyciu pojemnika 1,2 l z sitkiem

1. Weź 1 litr preferowanego rodzaju mleka
2. Dodaj jedną tubkę jogurtu greckiego (100 g).
3. Następnie dodaj kilka kropli podpuszczki i wymieszaj.
4. Napełnij tackę z sitkiem do $\frac{3}{4}$ wysokości.
5. Umieść tackę w urządzeniu
6. Załóż pokrywę i nasadkę.
7. Naciśnij przycisk start/stop.

Uwaga: Urządzenie może być również używane do przygotowywania deserów na bazie mleka. Jeśli przepis zawiera jajka, należy użyć świeżych jajek.

Aby przygotować jogurt grecki:

1. Umieść odpowiednią ilość domowego jogurtu (świeżo przygotowanego) w osobnej misce.
2. Umieść sito wewnątrz dużego pojemnika.



3. Wlać odpowiednią ilość jogurtu, upewniając się, że nie przekracza poziomu MAX wskazanego na pojemniku. Pozostaw do odsączenia na co najmniej 2 godziny.



4. Przykryj plastikową pokrywką i wstaw do lodówki na 3 godziny, a następnie przelej jogurt grecki do słoików.



5. Podawać bez dodatków lub w razie potrzeby wymieszać z owocami.

Uwaga: W przypadku jogurtu greckiego:

- Odsączać przez co najmniej 2 godziny
- Przechowywać w lodówce przez 3 godziny

Ważne: jeśli używasz prostokątnego pojemnika, wyjmij pojemniki z jogurtem zgodnie z powyższymi wskazówkami i pozostaw mieszankę mleka w pojemniku na dodatkowe 2 godziny.

Uruchamianie cyklu na urządzeniu

- 1- Załóż przezroczystą pokrywę na jogurtownicę.


- 2- Podłącz urządzenie do prądu. Na ekranie pojawi się najpierw



następnie

- 3- Wybierz czas trwania cyklu, naciskając kilkakrotnie przycisk Time, aż do uzyskania żądanego czasu trwania. Czas fermentacji można ustawić w zakresie od 1 godziny (wskazanie: 60 minut) do 15 godzin.
- 4- Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby uruchomić program. " Hr " miga.
- 5- Uzyskanie wystarczająco twardego jogurtu wymaga co najmniej 9 godzin w przypadku mleka pełnego lub 12 godzin w przypadku mleka odtłuszczonego. Czas fermentacji można jednak zmieniać w zależności od preferencji dotyczących smaku i konsystencji. Gładkość jogurtu zależy od czasu fermentacji i jakości fermentów użytych podczas przygotowania.
- 6- Rozpoczyna się przygotowanie. Czas jest odliczany w godzinach na ekranie wyświetlacza, a następnie ostatnia godzina jest odliczana w minutach.

Po zakończeniu

- 1- Urządzenie zatrzymuje się automatycznie po upływie wybranego czasu, ekran wyświetlacza  i urządzenie przechodzi w tryb gotowości. Cykl można również przerwać, naciskając przycisk włączania/wyłączania.
- 2- Odłącz przewód zasilający od gniazdka i zdejmij przezroczystą pokrywę z urządzenia.
- 3- Umieść pojemniki z jogurtem wraz z pokrywkami w lodówce na co najmniej 2 godziny przed podaniem. Jogurty można przechowywać w lodówce przez maksymalnie 7 do 10 dni.
- 4- Podawaj jogurt w dowolny sposób: bez dodatków lub z dodatkami, takimi jak cukier, dżem, płatki zbożowe, czekolada, posiekane lub zmiksowane owoce itp.

Przydatne wskazówki dotyczące obsługi

Wybór mleka

- Zaleca się używanie mleka pełnego (dla uzyskania bardziej kremowego rezultatu) lub półtłustego. Należy pamiętać, że odtłuszczone mleko sprawia, że konsystencja jogurtów jest delikatniejsza.
- Jeśli mleko jest już wysterylizowane (UHT), można go używać bezpośrednio po wystygnięciu.
- Jeśli używasz mleka surowego lub pasteryzowanego, powinieneś je najpierw zagotować, poczekać aż ostygnie, a następnie usunąć skórki.

Wybór fermentora

Możesz użyć jednego z nich:

- Jogurt naturalny z supermarketu.
- Jogurt naturalny z poprzedniej produkcji. Uzyskany jogurt może być ponownie użyty do 7 razy jako baza fermentacyjna. Po tym czasie do bardziej aktywnej fermentacji należy użyć świeżego jogurtu.
- Liofilizowany fermentator jest dostępny w aptekach lub specjalistycznych sklepach (należy odczekać dodatkowe 2 godziny na fermentację).

Fermenty są aktywowane w bardzo niskiej temperaturze (45°C) i giną po jej przekroczeniu. Dlatego należy je gotować razem z mlekiem.

Przydatne informacje na temat urządzenia do jogurtu

- Należy odczekać kilka godzin, aby jogurt się uformował. W związku z tym zalecamy przygotowywanie jogurtów wieczorem. Następnego ranka należy umieścić jogurty w lodówce na co najmniej 2 godziny przed podaniem.
- Podczas użytkowania na pokrywie jogurtownicy tworzy się kondensat. Jest to normalne zjawisko. Należy

uważać, aby woda nie dostała się do jogurtów podczas zdejmowania przezroczystej pokrywki.

Wskazówki dotyczące przepisów

Aby uzyskać gęstszy jogurt, można dodać do mieszanki mleko w proszku (2 lub 3 łyżki stołowe na 1 litr mleka).

Do przygotowywania mieszanek używaj pojemnika wyposażonego w dzióbek do nalewania, ponieważ jest on bardziej praktyczny do wlewania płynów do garnków.

Aby uzyskać bardziej kremowy jogurt, do mieszanki można dodać crème fraiche.

Do przystawek można przygotować pikantne sosy: Sos grecki, ogórek, czosnek i zioła, bazylią, estragon lub inne aromatyczne zioła.

Owoce należy ugotować przed dodaniem do mieszanki. Jednak po podłączeniu urządzenia do jogurtu, wszystkie składniki jogurtu powinny być zimne lub w temperaturze pokojowej.

Świeże, surowe owoce często uwalniają zbyt dużo wody, a rezultaty nie są tak dobre, jak w przypadku ugotowanych, odsączonych owoców.

Jogurty można słodzić podczas przygotowywania lub tuż przed spożyciem miodem, cukrem trzcinowym, syropem klonowym itp.

Serwatka:

Znajduje się na powierzchni jogurtów. Jest to pozostały płyn bogaty w białka laktozy, witaminy i minerały.

- Możesz pić zwykłą serwatkę, aby cieszyć się korzyściami.
- Można ją ponownie wykorzystać do produkcji kolejnej partii jogurtu.
- Można jej użyć do przygotowania naleśników, chleba, brioszek itp. zastępując nią wodę lub mleko.
- Serwatkę można przechowywać w lodówce przez 2-3 dni.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE:

Przed przystąpieniem do czyszczenia jogurtownicy należy zawsze odłączyć ją od zasilania.

Nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.

Wszystkie elementy, z wyjątkiem podstawy, ociekacza i pokrywki pojemnika na jogurt, można umieścić na górnym ruszcie zmywarki.

W przeciwnym razie wyczyść elementy za pomocą miękkiej gąbki i ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Spłucz świeżą wodą i dokładnie osusz miękką ściereczką.

Wyczyść podstawę (jeśli to konieczne) za pomocą lekko wilgotnej gąbki i ciepłej wody z mydłem. Spłukać świeżą wodą i dokładnie osuszyć miękką ściereczką.

GWARANCJE

Gwarancje ustawowe (informacja prawna)

Niezależnie od gwarancji handlowej konsumentowi przysługuje gwarancja zgodności przewidziana w artykułach L.217-3 do L.217-8 Kodeksu konsumenckiego (okres obowiązywania: 2 lata od daty dostawy towaru), a także gwarancja na wady ukryte przewidziana w artykułach 1641 i 1648 Kodeksu cywilnego. Gwarancje ustawowe mają zastosowanie zgodnie z prawem, niezależnie od gwarancji handlowej i bez żadnych kosztów dla konsumenta.

Gwarancja handlowa H.KOENIG

Gwarancja handlowa H.KOENIG obowiązuje przez 2 lata od daty zakupu lub dostawy nowych produktów. Do każdej interwencji wymagane jest przedstawienie dowodu zakupu.

Produkt podlega naprawie w okresie gwarancyjnym i po jego upływie. Dostępność części jest zapewniona zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Akcesoria, materiały eksploatacyjne i części, które mogą być wymieniane bezpośrednio przez użytkownika, można zamówić, w zależności od dostępności, na stronie:

<https://sav.hkoenig.com>

Co obejmuje gwarancja (gwarancja handlowa)

- Awarie i usterki wynikające z potwierdzonej wady produkcyjnej, które wystąpiły podczas normalnego użytkowania zgodnie z instrukcją obsługi.
- Naprawa, w tym robocizna i wymiana części uznanych za wadliwe.

Czego nie obejmuje gwarancja (gwarancja handlowa)

Gwarancja handlowa nie ma zastosowania w następujących przypadkach. Wyłączenia te nie mają wpływu na stosowanie gwarancji ustawowych.

- Normalne zużycie związane z użytkowaniem produktu.
- Części zużywające się i materiały eksploatacyjne związane z bieżącą konserwacją, których żywotność zależy od użytkowania i konserwacji (np. filtry, baterie, uszczelki, szczotki, akcesoria itp.).
- Uszkodzenia przypadkowe (uderzenia, upadki, niewłaściwa obsługa).
- Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie lub nieprzestrzeganie instrukcji obsługi.
- Nieprawidłowa konserwacja lub jej brak (np. niekonserwowane filtry, zatkane przewody, brak zalecanego czyszczenia itp.).
- Uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (pożar, zalanie, przepięcie, wahania napięcia, ekstremalne warunki pogodowe itp.).
- Produkt zmodyfikowany, rozmontowany lub naprawiony przez osobę nieuprawnioną.
- Użytkowanie profesjonalne lub do celów innych niż domowe, gdy produkt nie jest przeznaczony do takiego użytkowania.
- Nieprawidłowa instalacja lub montaż, chyba że zostały one wykonane przez technika lub autoryzowanego przedstawiciela H.KOENIG.
- Produkt, którego numer seryjny jest nieobecny, zmieniony lub nieczytelny.
- Awarie spowodowane okolicznościami niezależnymi od nas (np. zdarzenia nadzwyczajne, klęski żywiołowe).

Części zużywające się

Niektóre części mają ograniczoną żywotność, na którą wpływają warunki użytkowania i konserwacja. Ich wymiana stanowi część bieżącej konserwacji w ramach gwarancji handlowej, bez uszczerbku dla gwarancji ustawowych.

Jak skorzystać z pomocy?

Aby uzyskać pomoc, odwiedź stronę:

<https://sav.hkoenig.com>

- Wpisz numer referencyjny swojego urządzenia, aby uzyskać dostęp do dostępnych

materiałów pomocniczych (instrukcja obsługi, FAQ, rozwiązywanie problemów).

- Jeśli żadne rozwiązanie nie rozwiązuje Twojego problemu, skorzystaj z opcji „Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem?“, aby uzyskać dostęp do formularza wniosku o pomoc.
- Po złożeniu wniosku nasz zespół obsługi posprzedażowej skontaktuje się z Tobą.

W przypadku napraw (praktyczne porady)

- Zachowaj dowód zakupu.
- Przed wysłaniem starannie zapakuj urządzenie, aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu.

Części eksploatacyjne i akcesoria

Części eksploatacyjne i akcesoria (np. filtry, uszczelki, baterie, szczotki, akcesoria) mogą wymagać wymiany w związku z użytkowaniem i konserwacją. Można je zamówić, w zależności od dostępności, na stronie: <https://sav.hkoenig.com>

W przypadku trudności z dostępem do portalu serwisowego można skontaktować się z naszym działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony kontaktowej: <https://www.hkoenig.com/html/contact.htm>

UWAGA :



Nie należy wyrzucać tego produktu razem z innymi produktami gospodarstwa domowego. Istnieje podział tych odpadów na społeczności, należy poinformować lokalne władze o miejscach, w których można zwrócić ten produkt. W rzeczywistości produkty elektryczne i elektroniczne zawierają niebezpieczne substancje, które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub zdrowie ludzkie i powinny zostać poddane recyklingowi. Symbol w tym miejscu wskazuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być wybierany ostrożnie, pojemnik na odpady na kółkach jest oznaczony krzyżykiem.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, Francja www.hkoenig.com -
<https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

