



Produktdetails

<https://go.cloer.eu/IM-9921>

cloer®



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Joghurtbereiter Cloer-9921
Yoghurt Maker Cloer-9921



SPRACHEN - LANGUAGES

DE	Bedienungsanleitung	S. 3
EN	Instruction Manual	S. 6
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 8
FR	Notice d'utilisation	S. 11
IT	Istruzioni sull'uso	S. 14
ES	Instrucciones de uso	S. 18
PT	Instruções de uso	S. 20
LT	Naudojimo instrukcija	S. 23
LV	Lietošanas instrukcija	S. 26
DK	Brugsanvisning	S. 28
NO	Bruksanvisning	S. 31
SE	Bruksanvisning	S. 33
FI	Használati utasítás	S. 36
HU	Használati utasítás	S. 38
GR	Οδηγίες Χρήσης	S. 41
	Instrukcja obsługi	S. 44

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist **ausschließlich** dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt,
 - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird
 - und/oder vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen / verstauen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Joghurt. Ein Missbrauch kann zu Verletzungen führen
- ACHTUNG: Beachten Sie, dass das Gehäuse im Betrieb heiß wird und auch nach dem Kochvorgang über Restwärme verfügt.

DE

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
992	220-240	50/60	17

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: $\leq 0,3$ W

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild und die Seriennummer.
- Reinigen Sie alle Glasbehälter, den Deckel und den Innenbereich des Joghurtbereiters.
- Stellen Sie den Joghurtbereiter auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.



ACHTUNG! Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen!

Vorbereitung

- Für die vollständige Befüllung von 12 Joghurtgläsern (à ca. 150 ml) benötigen Sie insgesamt 1,5 Liter Milch. Je nach Milchtyp beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Frische Milch:

- Frische Milch muss vor der Verarbeitung auf ca. 85 °C erhitzt werden, um Keime und Bakterien abzutöten. Anschließend sollte diese auf 40 °C abkühlen, bevor der Joghurt angesetzt wird.

H-Milch

- Bei Haltbarer Milch ist keine zusätzliche Behandlung notwendig, da diese bereits hocherhitzt ist.

HINWEIS

Die Konsistenz des Joghurts hängt vom Fettgehalt der Milch ab: Vollmilch mit 3,5 % Fett ergibt in der Regel einen festeren Joghurt, während fettärmere Milch (z. B. 1,5 %) ein weicheres Ergebnis liefert.

- Für die Fermentation können 2 unterschiedliche Starterkulturen verwendet werden.

- Naturjoghurt aus dem Handel
- Joghurtkulturen (Pulver) - hier bitte die Herstellerangaben beachten
- Mit dem Joghurtbereiter lassen sich bis zu 1,5 Liter Milch verarbeiten (für 12 Portionsgläser)

Zubereitung

- Die Milch (1,5 Liter) in ein ausreichend großes Gefäß geben.
- Die gewünschte Starterkultur (Naturjoghurt oder Joghurtkulturen) zur Milch geben und gründlich einrühren, bis diese sich gleichmäßig verteilt hat.
Wichtig: Die Starterkultur sollte in etwa die gleiche Temperatur wie die Milch haben.
- Die Mischung vorsichtig in die sauberen Portionsgläser einfüllen – nicht randvoll, etwas Platz lassen.
- Alle Gläschen mit Deckel fest verschließen und in den dafür vorhergesehenen Einsatzbehälter des Joghurtbereiters stellen.
- Zum Schluss den transparenten Deckel auf das Gerät setzen

Gerät einschalten

- Stecken Sie zuerst den Netzstecker in die Steckdose.
- Alle 5 LEDs leuchten kurz auf, anschließend gehen die 4 Zeit-LEDs aus (8h / 10h / 12 / 14h)
- Die Power-LED leuchtet
- Drücken Sie nun die Set-Time Taste, um die Fermentierungszeit zu wählen.

1 x drücken	8h leuchtet
2 x drücken	10h leuchtet
3 x drücken	12h leuchtet
4 x drücken	14h leuchtet

- Jede Tasteneingabe wird durch einen Piepton bestätigt.
- Sobald die gewünschte Zeit ausgewählt ist, drücken sie die On-Taste
- Der Fermentierungsprozess hat nun begonnen.

HINWEIS

Während des Fermentierungsprozess darf der Joghurtbereiter nicht bewegt oder geöffnet werden.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist der Fermentierungsprozess abgeschlossen und die 4 Zeit-LEDs blinken 6-mal gleichzeitig während ebenfalls 6 Signaltöne ertönen.
- Das Gerät kehrt nun in den Standby-Modus.
- Wird während des Betriebs die On/Off Taste gedrückt, stoppt das Gerät und alle LEDs gehen aus. Die Power Taste blinkt und der Joghurtbereiter geht

in den Standby-Modus.

- Den fertigen Joghurt aus dem Joghurtbereiter entnehmen und direkt in den Kühlschrank für ungefähr 4 Stunden stellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker.

Reinigung

- **Achtung.** Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker raus.
- Lassen Sie das Gerät immer erst vollständig abkühlen.
- Es empfiehlt sich, die abnehmbaren Teile sofort nach Gebrauch zu reinigen.
- **Achtung! Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.**
- Entfernen Sie den transparenten Kunststoffdeckel, Gläschen und den Einsatzbehälter.
- Reinigen Sie die abnehmbaren Teile unter Wasser mit Geschirrspülmittel. Sie können diese auch in der Spülmaschine reinigen.
- Das Gehäuse des Joghurtbereiters bitte nicht unter fließendes Wasser halten. Nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartons und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.



ACHTUNG! Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvolle Rohstoffe. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Cloer Online-Shop

Weitere Cloer Produkte und viele interessante Informationen rund um Cloer, finden sie in unserem Online-Shop.



Cloer Online-Shop

<https://cloer.com>

Gewährleistung

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften. Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Defekt hat oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Registrierten Stammkunden steht darüber hinaus der Cloer-Werkskundendienst zur Verfügung.

DE

Herstellergarantie

Bitte registrieren Sie Ihr Gerät innerhalb von 6 Monaten nach dem Kauf, um in den Genuss unsere Herstellergarantie zu gelangen. Es gelten die Garantiebedingungen, die zum Zeitpunkt der Registrierung veröffentlicht sind.



Produktregistrierung & Garantiebedingungen

<https://cloer.eu/register>

Basic safety instructions

- The appliance is intended to be used in household only and using in:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - in farm houses,
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - on bed and breakfast type environments.
- Have repairs of Cloer electronic appliances carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Furthermore, this will void your warranty claims.
- Only operate the appliance at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- The device must be connected to a power outlet with protective ground.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull power plug of the power socket
 - in case of a defect,
 - if the appliance is not used for a longer time,
 - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten it too tight.
- Do not use it for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- Do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not leave children unattended to ensure they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Do not immerse the appliance in water.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away.
- Only use the appliance for making yogurt. Misuse can result in injury.
- CAUTION: Please note that the housing becomes hot during operation and retains residual heat even after the cooking process.

Technical Data

type	volt	hz	watt
992	220-240	50/60	17

Power consumption in off mode: ≤ 0.3 W

Before the first use



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.

- Remove all packing parts and possibly stickers, but not the type plate and not the serial number.
- Clean all glass containers, the lid, and the interior of the yogurt maker thoroughly.
- Place the yogurt maker on a dry, non-slip, and level surface.

EC Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



ATTENTION! Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.

Preparation

- To fully fill 12 yogurt jars (each approx. 150 ml), you will need a total of 1.5 liters of milk. Depending on the type of milk, please note the following instructions:

Fresh Milk:

- Fresh milk must be heated to approximately 85 °C before use to kill germs and bacteria. Then, allow it to cool down to 40 °C before starting the yogurt-making process.

UHT Milk (Long-life milk):

- No additional treatment is necessary for UHT milk, as it has already been ultra-heated.

NOTE:

The consistency of the yogurt depends on the fat content of the milk: whole milk with 3.5% fat usually results in a firmer yogurt, while low-fat milk (e.g., 1.5%) produces a softer texture.

- Two different types of starter cultures can be used for fermentation:
 1. Plain yogurt from the store
 2. Yogurt cultures (powder) – please follow the manu-

facturer's instructions

- Up to 1.5 liters of milk can be processed in the yogurt maker (for 12 portion jars).

Preparation

1. Pour the milk (1.5 liters) into a sufficiently large container.
2. Add the desired starter culture (plain yogurt or yogurt culture powder) to the milk and stir well until fully blended.

Important: The starter culture should be approximately the same temperature as the milk.
3. Carefully pour the mixture into the clean portion jars – do not fill to the top; leave a little space.
4. Securely close all jars with their lids and place them into the designated container in the yogurt maker.
5. Finally, place the transparent lid on the device.

Starting the Device

- Plug the power cord into a wall socket.
- All 5 LEDs will briefly light up, then the 4 time LEDs (8h / 10h / 12h / 14h) will turn off.
- The Power LED remains lit.
- Now press the Set-Time button to select the fermentation time:

Press once	8h LED lights up
Press twice	10h LED lights up
Press three times	12h LED lights up
Press four times	14h LED lights up

- Each button press is confirmed with a beep sound.
- Once the desired time is selected, press the On - button.
- The fermentation process now begins.

NOTE:

Do not move or open the yogurt maker during the fermentation process.

- After the selected time has elapsed, the fermentation process is complete.
- All 4 time LEDs will blink simultaneously 6 times, accompanied by 6 beeping sounds.
- The device now enters standby mode.
- If the On/Off button is pressed during operation, the device stops, and all LEDs turn off.
- The power button will blink, and the yogurt maker will enter standby mode.
- Remove the finished yogurt and place it directly in the refrigerator for approximately 4 hours.
- Unplug the device.

Cleaning

- **Caution:** Always unplug the device before cleaning.
- Let the device cool down completely before cleaning.

ning.

- It is recommended to clean all removable parts immediately after use.
- **Warning: Do not use abrasive cleaning agents.**
- Remove the transparent plastic lid, jars, and the insert container.
- Clean the removable parts with dishwashing detergent under running water. These parts are also dishwasher-safe.
- Do not immerse the housing of the yogurt maker in water. Clean it only with a damp cloth.

Environmentally friendly disposal

We use environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard/ paper and plastic packaging appropriately.



ATTENTION!
Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Consult the local author-

ities for information on recycling appliances.

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it does not work properly, contact your specialist dealer.

Registered clients have at their disposal our technical customer service.

Manufacturer warranty

Please register your appliances in the period of 6 months since the purchase in order to benefit from our manufacturer warranty. The published conditions of warranty in the moment of the registration are valid. You will find conditions of warranty and product registration here:



Manufacturer warranty

<https://cloer.eu/guarantee>

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches,
 - op tuincentra's,
 - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden,
 - in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederland: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242 Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantie-aanspraken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat dient op een geaard stopcontact te worden aangesloten.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
 - wanneer een storing optreedt,
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt,
 - voor iedere reiniging.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Trek de stroomkabel niet over scherpe randen.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).

- Laat de kabel niet over scherpe randen lopen en trek deze niet strak; hierdoor kan het risico ontstaan dat het apparaat valt.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden, wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen
- Kinderen mogen dit apparaat niet bedienen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van yoghurt. Verkeerd gebruik kan leiden tot letsel.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van yoghurt. Verkeerd gebruik kan leiden tot letsel.

NL

Technische gegevens

type	volt	hz	watt
992	220-240	50/60	17

Stroomverbruik in uitgeschakelde stand: $\leq 0,3$ W

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers, behalve het typeplaatje en het serienummer.
- Reinig alle glazen potten, het deksel en de binnenkant van de yoghurtmaker.
- Plaats de yoghurtmaker op een droge, slipvast en vlakke ondergrond.

CE-markering / Veiligheidsinstructies



Het apparaat voldoet aan de eisen van de van toepassing zijnde EU-richtlijnen.



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



LET OP! Wanneer niet in gebruik en voor iedere reiniging van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken!

Voorbereiding

- Voor het volledig vullen van 12 yoghurtpotjes (à ca. 150 ml) heeft u in totaal 1,5 liter melk nodig. Afhankelijk van het type melk gelden de volgende aanwijzingen:

Verse melk

- Verse melk moet vóór gebruik tot ca. 85 °C worden verhit om kiemen en bacteriën te doden. Daarna moet de melk afkoelen tot 40 °C voordat de yoghurtculturen worden toegevoegd.

Lang houdbare melk (UHT-melk)

- Bij UHT-melk is geen extra behandeling nodig, omdat deze al verhit is geweest.

LET OP

*De consistentie van de yoghurt hangt af van het vetgehalte van de melk:
Volle melk (3,5 % vet) geeft meestal een stevigere yoghurt. Halfvolle melk (bijv. 1,5 %) resulteert in een zachtere yoghurt*

- Voor de fermentatie kunnen twee soorten starterculturen worden gebruikt:
 1. Natuuryoghurt uit de winkel

2. Yoghurtculturen (poeder) – volg de aanwijzingen van de fabrikant
- Met de yoghurtmaker kunt u tot 1,5 liter melk verwerken (voor 12 portiepotjes).

Bereiding

1. Giet 1,5 liter melk in een voldoende grote kom.
2. Voeg de gewenste startercultuur (natuuryoghurt of poedercultuur) toe en roer goed door tot alles gelijkmatig is verdeeld.
- Belangrijk:** De startercultuur moet ongeveer dezelfde temperatuur hebben als de melk.
3. Vul het mengsel voorzichtig in de schone portiepotjes – vul ze niet helemaal tot de rand, laat wat ruimte over.
4. Sluit alle potjes goed af met deksels en plaats ze in de inzetbak van de yoghurtmaker.
5. Plaats tot slot de transparante deksel op het apparaat.

Apparaat inschakelen

- Steek eerst de stekker in het stopcontact.
- Alle 5 de LEDs lichten kort op, daarna gaan de 4 tijdaanwijzingen (8u / 10u / 12u / 14u) uit.
- De Power-LED blijft branden.
- Druk op de Set-Time knop om de fermentatietijd te kiezen:

1 keer indrukken	8 uur verlicht
2 keer indrukken	10 uur verlicht
3 keer indrukken	12 uur verlicht
4 keer indrukken	14 uur verlicht

- Elke toetsdruk wordt bevestigd met een pieptoon.
- Druk vervolgens op de On-knop om te starten. De fermentatie begint nu.
- Tijdens de fermentatie mag het apparaat niet worden verplaatst of geopend.

LET OP

Tijdens het fermentatieproces mag de yoghurtmaker niet worden verplaatst of geopend.

- Na afloop van de ingestelde tijd is het fermentatieproces voltooid en knipperen de 4 tijd-LED's 6 keer tegelijk, terwijl er ook 6 signaaltonen klinken.
- Het apparaat schakelt daarna over naar de stand-by-modus.
- Als tijdens het gebruik de Aan/Uit-knop wordt ingedrukt, stopt het apparaat en gaan alle LED's uit.

De Power-knop begint te knipperen en de yoghurtmaker schakelt naar de stand-by-modus.

- Haal de afgewerkte yoghurt uit de yoghurtmaker en zet deze onmiddellijk ongeveer 4 uur in de koelkast.
- Trek daarna de stekker uit het stopcontact.

Reiniging

- **Let op:** Trek vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat altijd eerst volledig afkoelen.
- Het is aan te raden om de afneembare onderdelen direct na gebruik schoon te maken.
- **Let op! Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen**
- Verwijder de transparante kunststofdeksel, de potjes en de inzetbak.
- Reinig de afneembare onderdelen met water en afwasmiddel. U kunt deze ook in de vaatwasser reinigen.
- Houd de behuizing van de yoghurtmaker niet onder stromend water.
- Reinig deze alleen met een vochtige doek.

Milieuvriendelijke verwijdering

Al onze apparaten zijn milieuvriendelijk verpakt voor het transport. Doe kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak en kunststof verpakkingen bij het PMD-afval.



LET OP!

Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Geef ook het apparaat aan het einde van zijn levensduur af bij een erkend recyclingpunt. Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden voor verwijdering.

Vrijwaring

Elektrische apparaten van Cloer voldoen aan de geldende Europese richtlijnen en veiligheidsvoorschriften. Als uw Cloer-apparaat onverhoopt defect is of niet goed werkt, neem dan contact op met de verkoper. Geregistreerde klanten kunnen ook gebruik maken van de diensten van de reparatieservice van Cloer.

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garantievoorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garantievoorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/guarantee>

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple:
 - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
 - dans les propriétés agricoles;
 - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation, dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec terre.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
 - lorsqu'un dérangement survient,
 - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir,
 - avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Ne tirez pas la ligne d'alimentation au-dessus de bords coupants et ne la tendez pas trop, car sinon il existe un danger de basculement de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour la préparation de yaourts. Une utilisation abusive peut entraîner des blessures.
- ATTENTION : veillez à ce que le boîtier ne soit pas en contact avec des objets métalliques pendant le fonctionnement.

NL

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
992	220-240	50/60	17

Consommation en mode arrêt : ≤0,3 W

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

- Retirez toutes les pièces d'emballage et les éventuels autocollants, sauf toutefois la plaque signalétique et le numéro de série.
- Nettoyez tous les récipients en verre, le couvercle et l'intérieur de la yaourtière.
- Placez la yaourtière sur une surface sèche, antidérapante et plane.

Marquage CE / Consignes de sécurité

FR



L'appareil correspondait aux directives EC applicables.



L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.



ATTENTION! En cas de non-usage de l'appareil et avant tout nettoyage débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur!

Préparation

- Pour remplir complètement 12 pots à yaourt (d'environ 150 ml chacun), vous avez besoin d'un total de 1,5 litre de lait. Selon le type de lait, veuillez tenir compte des remarques suivantes :

Lait frais

- Le lait frais doit être chauffé à environ 85 °C avant d'être utilisé afin de tuer les germes et les bactéries. Il doit ensuite être refroidi à 40 °C avant de préparer le yaourt.

Lait UHT

- Le lait longue conservation ne nécessite aucun traitement supplémentaire, car il a déjà été chauffé à haute température.

ATTENZIONE

*La consistence du yaourt dépend de la teneur en matières grasses du lait :
le lait entier (3,5 % de matières grasses) donne généralement un yaourt plus ferme. Le lait demi-écrémé (par exemple 1,5 %) donne un yaourt plus onctueux.*

- Deux types de cultures starter peuvent être utilisés pour la fermentation :

12 1. Yaourt naturel acheté en magasin

2. Cultures de yaourt (en poudre) – suivez les instructions du fabricant
- La yaourtière permet de traiter jusqu'à 1,5 litre de lait (pour 12 pots individuels).

Préparation

1. Versez 1,5 litre de lait dans un saladier suffisamment grand.
2. Ajoutez la culture starter souhaitée (yaourt nature ou culture en poudre) et mélangez bien jusqu'à ce que le tout soit homogène.
Important: la culture starter doit être à peu près à la même température que le lait.
3. Versez délicatement le mélange dans les pots propres – ne les remplissez pas complètement, laissez un peu d'espace.
4. Fermez bien tous les pots avec leurs couvercles et placez-les dans le bac de la yaourtière.
5. Enfin, placez le couvercle transparent sur l'appareil.

Accendere l'apparecchio

- Inserire innanzitutto la spina nella presa di corrente.
- Tutti e 5 i LED si accendono brevemente, dopodiché i 4 indicatori dell'ora (8:00 / 10:00 / 12:00 / 14:00) si spengono.
- Il LED di alimentazione rimane acceso.
- Premere il tasto Set Time per selezionare il tempo di lievitazione:

1 x premere	8h illumina
2 x premere	10h illumina
3 x premere	12h illumina
4 x premere	14h illumina

- Ogni pressione del tasto viene confermata da un segnale acustico.
- Premere quindi il tasto On per avviare il processo. La fermentazione ha ora inizio.
- Durante la fermentazione, l'apparecchio non deve essere spostato né aperto.

ATTENZIONE

Tijdens het fermentatieproces mag de yoghurt-maker niet worden verplaatst of geopend.

- Trascorso il tempo selezionato, il processo di fermentazione è completato. Tutti e 4 i LED del tempo lampeggeranno contemporaneamente 6 volte, accompagnati da 6 segnali acustici.
- Il dispositivo entra ora in modalità standby.
- Se si preme il pulsante On/Off durante il funzionamento, il dispositivo si arresta e tutti i LED si spengono. Il pulsante di accensione lampeggia e la yogurtiera entra in modalità standby.
- Rimuovere lo yogurt pronto e riporlo direttamente in frigorifero per circa 4 ore.
- Scollegare il dispositivo.

Pulizia

- **Attenzione:** prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Laat het apparaat altijd eerst volledig afkoelen.
- Het is aan te raden om de afneembare onderdelen direct na gebruik schoon te maken.
- **Let op! Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen**
- Verwijder de transparante kunststofdeksel, de potjes en de inzetbak.
- Reinig de afneembare onderdelen met water en afwasmiddel. U kunt deze ook in de vaatwasser reinigen.
- Houd de behuizing van de yoghurtmaker niet onder stromend water.
- Reinig deze alleen met een vochtige doek.

Mise au rebut respectant l'environnement

Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.



ATTENTION !

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électriques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Informations sur les règles de tri



FR

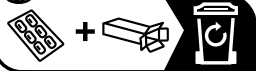
Cet appareil, ses accessoires, cordons et batteries se recyclent



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilegies la réparation ou le don de votre appareil !



FR



FR



Garantie

Les appareils électriques correspondent aux directives actuelles et aux prescriptions en matière de sécurité de l'UE. Si votre appareil Cloer présente un dysfonctionnement, ou qu'il ne fonctionne pas correctement, veuillez consulter votre distributeur agréé ou le service après-vente d'usine de Cloer.

Les clients habituels enregistrés disposent en outre de notre service après-vente d'usine.

Garantie du fabricant

Veuillez enregistrer votre appareil dans les 6 mois suivants son achat afin de pouvoir profiter de notre garantie fabricant. Les conditions de garantie publiées au moment de l'enregistrement s'appliquent. Les conditions de garantie des enregistrements de produits sont disponibles ici :



Garantie du fabricant

<https://cloer.eu/guarantee>

NL

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi simili, come ad esempio:
 - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
 - nelle tenute agricole,
 - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o nei B&B.
- Fate eseguire le riparazioni degli apparecchi Cloer soltanto da rivenditori specializzati Cloer o dal servizio assistenza clientela Cloer. Attraverso riparazioni non appropriate possono sorgere pericoli rilevanti per l'utilizzatore. Inoltre si estingue il diritto di garanzia.
- Fate funzionare l'apparecchio solo nelle prese di normale uso domestico. Controllate se la tensione di rete riportata sulla targhetta corrisponde alla Vostra rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di collegamento del tipo d'applicazione „Y“. Se questo è danneggiato, allora, per evitare pericoli, deve essere sostituito attraverso un rivenditore specializzato Cloer o dal servizio assistenza clientela della fabbrica Cloer.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
 - se si verifica un guasto.
 - se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato
 - prima di ogni pulizia.
- Tirate per favore solo dalla spina, mai dal cavo.
- Non tirate il cavo conduttore su angoli acuminati.
- Non utilizzate il cavo conduttore per il trasporto e proteggerlo dal calore (piastra del focolare / fiamma aperta).
- Non tendere il cavo di alimentazione su spigoli troppo affilati e non tenderlo eccessivamente, per evitare il rischio di far cadere il dispositivo
- Questo apparecchio può essere usato dai bambini maggiori di 8 anni se sono sotto la vigilanza di adulti, oppure se sono istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dal suo utilizzo.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Non far giocare i bambini con il dispositivo. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età superiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione da parte di chi utilizza questo apparecchio non devono essere effettuate dai bambini, solo nel caso in cui questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Proteggete il Vostro apparecchio dall'umidità (spruzzi d'acqua / pioggia).
- Fate raffreddare l'apparecchio, prima di pulirlo o di conservarlo.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di yogurt. Un uso improprio può causare lesioni.
- **ATTENZIONE:** assicurarsi che l'involucro non entri in contatto con oggetti metallici durante il funzionamento.

IT

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
992	220-240	50/60	17

Consumo in modalità spento: $\leq 0,3$ W

Prima del primo utilizzo



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

- Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi, tranne la targhetta di identificazione e il numero di serie.
- Pulire tutti i contenitori in vetro, il coperchio e l'interno della yogurtiera.
- Posizionare la yogurtiera su una superficie asciutta, antiscivolo e piana.

Marcatatura CE / Indicazioni di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.



ATTENZIONE! Togliere il cavo dalla presa di rete prima di ogni pulizia dell'apparecchio e quando non è in uso!

Preparazione

- Per riempire completamente 12 vasetti di yogurt (da circa 150 ml ciascuno) occorre un totale di 1,5 litri di latte. A seconda del tipo di latte, tenere presente quanto segue:

Latte fresco:

- il latte fresco deve essere riscaldato a circa 85 °C prima della lavorazione per uccidere germi e batteri. Successivamente, deve essere raffreddato a 40 °C prima di preparare lo yogurt.

Latte UHT

- Il latte a lunga conservazione non richiede alcun trattamento aggiuntivo, poiché è già stato sottoposto a un trattamento termico ad alta temperatura..

NOTA

La consistenza dello yogurt dipende dal contenuto di grassi del latte: il latte intero con il 3,5% di grassi produce solitamente uno yogurt più denso, mentre il latte con meno grassi (ad es. l'1,5%) dà un risultato più morbido.

- Per la fermentazione è possibile utilizzare 2 diversi tipi di colture starter.
 1. Yogurt naturale acquistato in commercio
 2. Colture di yogurt (in polvere) - seguire le indicazioni

del produttore

- Con la yogurtiera è possibile lavorare fino a 1,5 litri di latte (per 12 vasetti monoporzione).

Preparazione

1. Versare il latte (1,5 litri) in un recipiente sufficientemente capiente.
2. Aggiungere al latte la coltura starter desiderata (yogurt naturale o colture di yogurt) e mescolare accuratamente fino a distribuirla in modo uniforme. Importante: la coltura starter deve avere all'incirca la stessa temperatura del latte.
3. Versare con cautela il composto nei vasetti puliti, senza riempirli fino all'orlo, ma lasciando un po' di spazio.
4. Chiudere bene tutti i vasetti con il coperchio e riporli nell'apposito contenitore della yogurtiera.
5. Infine, posizionare il coperchio trasparente sull'apparecchio.

Accendere l'apparecchio

- Inserire innanzitutto la spina nella presa di corrente.
- Tutti e 5 i LED si accendono brevemente, quindi i 4 LED relativi al tempo si spengono (8h / 10h / 12 / 14h)
- Il LED di alimentazione rimane acceso
- Premere ora il tasto Set-Time per selezionare il tempo di fermentazione.

Premere 1 volta	8 ore di autonomia
Premere 2 volta	10 ore di autonomia
Premere 3 volta	12 ore di autonomia
Premere 3 volta	14 ore di autonomia

- Ogni pressione del tasto viene confermata da un segnale acustico.
- Una volta selezionato il tempo desiderato, premere il tasto On.
- Il processo di fermentazione è ora iniziato.

NOTA

Durante il processo di fermentazione, la yogurtiera non deve essere spostata o aperta.

- Allo scadere del tempo impostato, il processo di fermentazione è completato e i 4 LED del tempo lampeggiano 6 volte contemporaneamente mentre vengono emessi 6 segnali acustici.
- Il dispositivo torna ora in modalità standby.
- Se durante il funzionamento si preme il tasto On/Off, il dispositivo si arresta e tutti i LED si spengono. Il tasto Power lampeggia e la yogurtiera entra in modalità standby.
- Rimuovere lo yogurt pronto dalla yogurtiera e riporlo direttamente in frigorifero per circa 4 ore.
- Scollegare la spina di alimentazione.

Pulizia

- Attenzione. Prima di procedere alla pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Si consiglia di pulire le parti rimovibili subito dopo l'uso.
- **Attenzione! Non utilizzare detergenti abrasivi.**
- Rimuovere il coperchio in plastica trasparente, i vasetti e il contenitore inseribile.
- Pulire le parti rimovibili sotto l'acqua corrente con detersivo per piatti. È possibile lavarle anche in lavastoviglie.
- Non tenere l'involucro dello yogurt maker sotto l'acqua corrente. Pulirlo solo con un panno umido.

Smaltimento sostenibile

I nostri apparecchi utilizzano esclusivamente confezioni ecologiche per il trasporto. Conferire i cartoni e la carta al servizio di raccolta per la carta, le confezioni plastiche vanno smaltite nei rifiuti riciclabili con materiali pregiati.

IT



ATTENZIONE!

Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina

Garanzia

Gli apparecchi elettrici Cloer corrispondono alle direttive CE attuali e alle norme di sicurezza. Qualora il vostro apparecchio Cloer presentasse un difetto o non funzionasse regolarmente, vi suggeriamo di rivolgervi ai rivenditori autorizzati o al servizio assistenza Cloer. Il nostro servizio di assistenza è disponibile per i clienti abituali registrati.

Garanzia del produttore

Registrare l'apparecchio entro 6 mesi dall'acquisto, per beneficiare della garanzia del produttore. Valgono le condizioni di garanzia pubblicate al momento della registrazione. Le condizioni di garanzia e le registrazioni dei prodotti sono reperibili qui di seguito:



Garanzia del produttore

<https://cloer.eu/guarantee>

Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
 - en propiedades agrícolas;
 - para clientes en hoteles, moteles y otras viviendas;
 - en pensiones en las que se sirve desayuno.
- Las reparaciones de aparatos Cloer deben ser llevadas a cabo únicamente por el servicio de atención al cliente Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Enchufe el aparato solamente en las cajas de enchufe usuales en las casas. Controle si la tensión de alimentación indicada sobre la placa indicadora de tipo corresponde con la tensión de alimentación de su red eléctrica.
- El enchufe debe conectarse a una toma de tierra con protección.
- El aparato está equipado con una línea de alimentación de tipo de montaje „Y“. En caso de que esta línea de alimentación esté dañada, debe ser reemplazada usando los servicios de un comerciante especializado autorizado de Cloer o por el servicio técnico de Cloer, para evitar peligros.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
 - en caso de defecto,
 - si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo,
 - antes de cualquier limpieza.
- Para desenchufar estire por favor el enchufe siempre sujetándolo. Nunca estire el cable de alimentación.
- Tenga cuidado que el cable de alimentación no se frote contra bordes vivos.
- No use el cable de alimentación para portar el aparato y protéjalo contra el calor (placa eléctrica / llama libre).
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlas los niños, a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Proteja su aparato contra la humedad (salpicaduras / lluvia).
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de asearlo o de guardarlo.
- Utilice el aparato exclusivamente para preparar yogur. Un uso indebido puede provocar lesiones.
- ATENCIÓN: Tenga en cuenta que la carcasa se calienta durante el funcionamiento y que, incluso después del proceso de cocción, conserva calor residual.

ES

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
992	220-240	50/60	17

Consumo en modo apagado: $\leq 0,3$ W

Antes del primer uso



Lea estas instrucciones detenidamente.

- Retire todas las piezas del embalaje y las pegatinas, no se debe retirar la placa de identificación ni el número de serie.
- Limpie todos los recipientes de vidrio, la tapa y el interior de la yogurtera.
- Coloque la yogurtera sobre una superficie seca, antideslizante y plana.

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



El aparato cumple con los requisitos de las correspondientes Directivas de la UE



El aparato está destinado exclusivamente para su uso en ambientes cerrados.



¡ATENCIÓN! ¡Saque el enchufe de la toma de corriente en caso de no usar y antes de cada limpieza del aparato!

Preparación

- Para llenar completamente 12 vasitos de yogur (de unos 150 ml cada uno) necesitará un total de 1,5 litros de leche. Dependiendo del tipo de leche, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Leche fresca:

- La leche fresca debe calentarse a unos 85 °C antes de su procesamiento para eliminar gérmenes y bacterias. A continuación, debe enfriarse a 40 °C antes de preparar el yogur.

Leche UHT:

- La leche de larga duración no requiere ningún tratamiento adicional, ya que ya ha sido sometida a un proceso de alta temperatura.

NOTA

La consistencia del yogur depende del contenido en grasa de la leche: la leche entera con un 3,5 % de grasa suele dar lugar a un yogur más espeso, mientras que la leche desnatada (por ejemplo, con un 1,5 % de grasa) da como resultado un yogur más suave.

- Para la fermentación se pueden utilizar dos cultivos iniciadores diferentes.

1. Yogur natural comercial.
2. Cultivos de yogur (en polvo): siga las instrucciones del fabricante.
- Con la yogurtera se pueden procesar hasta 1,5 litros de leche (para 12 tarros individuales).

Preparación

1. Vierta la leche (1,5 litros) en un recipiente suficientemente grande.
 2. Añada el cultivo iniciador deseado (yogur natural o cultivos de yogur) a la leche y remueva bien hasta que se distribuya uniformemente.
- Importante:** el cultivo iniciador debe estar aproximadamente a la misma temperatura que la leche.
3. Vierta con cuidado la mezcla en tarros limpios, sin llenarlos hasta el borde, dejando algo de espacio.
 4. Cierre bien todos los tarros con la tapa y colóquelos en el recipiente previsto para ello en la yogurtera.
 5. Por último, coloque la tapa transparente en el aparato.

Encienda el aparato.

- En primer lugar, enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Los 5 LED se iluminan brevemente y, a continuación, se apagan los 4 LED de tiempo (8 h / 10 h / 12 / 14 h).
- El LED de encendido se ilumina.
- A continuación, pulse la tecla «Set-Time» (Ajustar tiempo) para seleccionar el tiempo de fermentación.

Pulsar 1 vez	8 h iluminado
Pulsar 2 veces	10 h iluminado
Pulsar 3 veces	12h iluminado
Pulsar 4 veces	14 h iluminado

- Cada pulsación de tecla se confirma con un pitido.
- Cada pulsación de tecla se confirma con un pitido. Una vez seleccionado el tiempo deseado, pulse el botón «On».
- El proceso de fermentación ha comenzado.

NOTA

Durante el proceso de fermentación, no se debe mover ni abrir la yogurtera.

- Una vez transcurrido el tiempo establecido, el proceso de fermentación habrá finalizado y los 4 LED de tiempo parpadearán 6 veces simultáneamente mientras suenan 6 pitidos.
- El aparato vuelve ahora al modo de espera.
- Si se pulsa la tecla On/Off durante el funcionamiento, el aparato se detiene y todos los LED se apagan. La tecla Power parpadea y la yogurtera pasa al modo de espera.
- Retire el yogur terminado de la yogurtera y colóquelo directamente en el frigorífico durante aproximadamente 4 horas.

- Desenchufe el aparato.

Limpieza

Atención: Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Se recomienda limpiar las piezas desmontables inmediatamente después de su uso.

¡Atención! No utilice productos de limpieza abrasivos.

- Retire la tapa de plástico transparente, los vasos y el recipiente interior.
- Limpie las piezas desmontables con agua y detergente para vajillas. También puede lavarlas en el lavavajillas.
- No exponga la carcasa de la yogurtera al agua corriente. Límpiela únicamente con un paño húmedo.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Para el transporte de nuestros productos empleamos envoltorios respetuosos con el medio ambiente. Recicle el cartón, papel y plástico adecuadamente.



¡ATENCIÓN! Los electrodomésticos no deben ser desechados junto a los residuos habituales.

Los electrodomésticos contienen materias primas de valor. Deposite el electrodoméstico que ya no sirva en un punto de reciclaje reconocido. Consulte la información de la administración local sobre los puntos y las medidas de reciclaje.

Garantía

Los electrodomésticos Cloer cumplen con los requisitos actuales de seguridad y la normativa de la CE. Si se diera el caso de que su aparato tenga un defecto o no funcione correctamente, póngase en contacto con su distribuidor.

Los clientes registrados tienen también a su disposición a nuestro servicio técnico.

Garantía del fabricante

Por favor, registre su producto en un plazo de 6 meses tras la compra para disfrutar de nuestra garantía del fabricante. Serán válidas las condiciones de garantía que estén publicadas en el momento del registro. Las condiciones de garantía y el registro del producto los encontrará aquí:



Garantía del fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>

Indicações de segurança básicas

- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - em cozinhas de funcionários em lojas e escritórios,
 - em propriedades agrícolas,
 - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais ou
 - em pensões de alojamento e pequeno-almoço.
- Solicite a reparação de aparelhos elétricos Cloer apenas ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica Cloer. Reparações incorretas podem causar riscos significativos para o utilizador. Além disso, perderá o direito à garantia.
- Utilize o aparelho apenas em tomadas domésticas padrão. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação corresponde à da sua rede elétrica.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
 - se ocorrer uma avaria,
 - se o aparelho não for utilizado por um longo período,
 - antes de cada limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Nunca use o cabo de alimentação para transporte e proteja-o do calor (fogão/chama acesa).

PT

- Não puxe o cabo de alimentação sobre arestas afiadas e não o estique demasiado, caso contrário, existe o risco de o aparelho tombar.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção só devem ser entregues a crianças com idade igual ou superior a 8 anos e devidamente supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva).
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- Use o aparelho exclusivamente para preparar iogurte. O uso indevido pode causar ferimentos.
- **ATENÇÃO:** Tenha em atenção que a estrutura aquece durante o funcionamento e que, mesmo após o processo de cozedura, mantém calor residual.

Dados técnicos

PT

Modelo	Volts	Hz	Watts
992	220-240	50/60	17

Consumo em modo desligado: ≤0,3 W

Antes da primeira utilização



Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

- Remova todas as partes da embalagem e autocolantes que eventualmente existam, exceto a placa de identificação e o número de série.
- Limpe todos os recipientes de vidro, a tampa e o interior da iogurteira.
- Coloque a iogurteira sobre uma superfície seca, antiderrapante e plana.

Marcação CE



O aparelho está em conformidade com os requisitos das diretivas da CE relevantes.



O aparelho destina-se apenas a utilização em espaços fechados.



ATENÇÃO! Desligue a ficha de alimentação quando o aparelho não estiver em utilização e antes de limpá-lo!

Preparação

- Para encher completamente 12 copos de iogurte (com cerca de 150 ml cada) é necessário um total de 1,5 litros de leite. Dependendo do tipo de leite, tenha em atenção as seguintes indicações:

Leite fresco:

- O leite fresco deve ser aquecido a cerca de 85 °C antes do processamento, para matar germes e bactérias. Em seguida, deve arrefecer até 40 °C antes de preparar o iogurte.

Leite UHT:

- No caso do leite de longa duração, não é necessário qualquer tratamento adicional, uma vez que já foi submetido a um aquecimento a alta temperatura.

OBSERVAÇÃO

A consistência do iogurte depende do teor de gordura do leite: o leite gordo com 3,5% de gordura produz geralmente um iogurte mais firme, enquanto o leite com menos gordura (por exemplo, 1,5%) produz um resultado mais macio.

- Para a fermentação, podem ser utilizadas duas culturas iniciadoras diferentes. Iogurte natural comercial
- Culturas de iogurte (em pó) - siga as instruções do fabricante.
- Com a iogurteira, é possível processar até 1,5 litros de leite (para 12 copos individuais)

Preparação

- Coloque o leite (1,5 litros) num recipiente suficientemente grande.
- Adicione a cultura inicial desejada (iogurte natural ou culturas de iogurte) ao leite e mexa bem até que esteja uniformemente distribuída. Importante: a cultura inicial deve estar aproximadamente à mesma temperatura do leite.
- Despeje cuidadosamente a mistura nos copos individuais limpos - não encha até a borda, deixe um pouco de espaço.
- Feche bem todos os frascos com a tampa e coloque-os no recipiente previsto para o efeito na iogurteira.
- Por fim, coloque a tampa transparente no aparelho

Ligue o aparelho

- Primeiro, ligue a ficha à tomada.
- Todos os 5 LEDs acendem brevemente, depois os 4 LEDs de tempo apagam-se (8h / 10h / 12 / 14h)
- O LED de alimentação acende
- Agora, pressione o botão Set-Time para selecionar o tempo de fermentação.

Pressionar 1 vez	8h acende
Pressionar 2 vezes	10h acende
Pressionar 3 vezes	12h acende
Pressionar 4 vezes	14h acende

- Cada pressão do botão é confirmada por um sinal sonoro.
- Assim que o tempo desejado for selecionado, pressione o botão On
- O processo de fermentação já começou.

OBSERVAÇÃO

Durante o processo de fermentação, a iogurteira não deve ser movida nem aberta.

- Após o tempo definido, o processo de fermentação está concluído e os 4 LEDs de tempo piscam 6 vezes simultaneamente, enquanto também são emitidos 6 sinais sonoros.
- O aparelho volta agora ao modo de espera.
- Se durante o funcionamento for premida a tecla On/Off, o aparelho pára e todos os LEDs apagam-se. A tecla Power pisca e a iogurteira entra no modo de espera.
- Retire o iogurte pronto da iogurteira e coloque-o diretamente no frigorífico durante cerca de 4 horas.

- Desligue a ficha da tomada.

Limpeza

- Atenção! Desligue a ficha da tomada antes de limpar.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer completamente.
- Recomenda-se limpar as peças removíveis imediatamente após a utilização.
- Atenção! Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- Retire a tampa de plástico transparente, os copos e o recipiente removível.
- Limpe as peças removíveis com água e detergente para louça. Também pode lavá-las na máquina de lavar louça.
- Não coloque a estrutura da iogurteira debaixo de água corrente. Limpe-a apenas com um pano húmido.

Eliminação ecologicamente correta

Os nossos aparelhos possuem apenas embalagens ecologicamente corretas para o transporte. Coloque o papelão e o papel no recipiente de recolha de papel usado e as embalagens plásticas no ponto de reciclagem.



ATENÇÃO!

Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico

Os aparelhos elétricos contêm matérias-primas valiosas. Encaminhe também o aparelho usado a um ponto de reciclagem reconhecido. Pode informar-se sobre as opções de eliminação junto dos serviços administrativos da sua Câmara Municipal.

Garantia

Os aparelhos elétricos Cloer cumprem as diretivas atuais da CE e as normas de segurança. No caso improvável de o aparelho Cloer ter algum defeito ou não funcionar corretamente, entre em contacto com o revendedor ou com o serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer. O nosso serviço de atendimento ao cliente da fábrica também está disponível para clientes regulares registados.

Garantia do fabricante

Registe o seu aparelho dentro de 6 meses após a compra para poder usufruir da nossa garantia de fabricante. São aplicáveis as condições de garantia publicadas no momento do registo. As condições de garantia e registos de produtos podem ser encontrados aqui:



Garantia do fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>

PT

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
 - parduotuvėse ir biuruose darbuotojų virtuvėse,
 - sodybose,
 - viešbučių, motelių ir kitose gyvenamosiose įstaigose arba,
 - pensionatuose.
- Paveskite remontuoti „Cloer“ elektros prietaisus tik „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje. Dėl neišmanančių asmenų taisymo, gali naudotojui atsirasti didelis pavojus. Tokiu atveju neteksite garantijos teisės.
- Naudokite prietaisą tik buityje naudodami kištukines rozetes. Patikrinkite, ar tipiniame skydelyje nurodyta tinklo įtampa atitinka tinklo srovę.
- Prietaisas turi būti įjungiamas į kištukinę rozetę su žemintu laidu.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
 - jeigu pasireiškia gedimas,
 - jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką,
 - prieš kiekvieną valymą.
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Nenaudokite laido nešimui ir saugokite jį nuo karščio (kaitlentės/ atvira liepsna).
- Netraukite maitinimo laido per aštrias briaunas ir neįtempkite per standžiai, nes atsiras pavojus, kad prietaisas apsivers.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Valymo ir priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jiems yra 8 metai ir juos prižiūri vyresni.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams iki 8 metų.
- Niekada nepanardinkite prietaiso į vandenį.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės (purškiamo vandens/ lietaus).
- Naudokite prietaisą tik jogurtui gaminti. Netinkamas naudojimas gali sukelti sužalojimus.
- DĖMESIO: Atkreipkite dėmesį, kad korpusas veikimo metu įkaista ir net po virimo proceso išlieka šilumos likučiai.

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
992	220-240	50/60	17

Išjungtos būsenos energijos sąnaudos: ≤0,3 W

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

- Nuimkite visas pakuotės dalis ir lipdukus, nenuimkite tipo ženklo ir serijos numerio.
- Išvalykite visus stiklinius indus, dangtį ir jogurto gaminimo aparato vidų.
- Pastatykite jogurto gaminimo aparatą ant sauso, neslidaus ir lygaus paviršiaus.

CE ženklas / saugos nurodymai



Prietaisas atitinka jam taikomų ES direktyvų reikalavimus.



Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždaroje patalpoje.



DĖMESIO! Jei prietaiso nenaudojate ir prieš valydami prietaisą, ištraukite maitinimo laido kištuką!

Paruošimas

- Norint visiškai užpildyti 12 jogurto stiklinių (po maždaug 150 ml) reikia iš viso 1,5 litro pieno. Priklausomai nuo pieno rūšies, atkreipkite dėmesį į šiuos patarimus:
Šviežias pienas:
- Prieš perdirbant šviežias pienas turi būti kaitinamas iki maždaug 85 °C, kad būtų sunaikinti mikrobai ir bakterijos. Po to jis turi atvėsti iki 40 °C, prieš pradedant gaminti jogurtą.
- H-pienas:**
- Ilgai galiojančiam pienui papildomo apdoravimo nereikia, nes jis jau yra kaitintas aukštoje temperatūroje.

PASTABA

xJogurto konsistencija priklauso nuo pieno riebumo: iš 3,5 % riebumo pieno paprastai gaunamas kietesnis jogurtas, o iš mažesnio riebumo pieno (pvz., 1,5 %) – minkštesnis.

- Fermentacijai galima naudoti 2 skirtingas starterines kultūras. Parduotuvėje parduodamas natūralus jogurtas.
- Jogurto kultūros (milteliai) – čia prašome laikytis gamintojo nurodymų.
- Jogurto gaminimo aparatu galima perdirbti iki 1,5

litro pieno (12 porcijų stiklainiams)

Paruošimas

- Pieną (1,5 litro) supilkite į pakankamai didelį indą.
- Į pieną įpilkite norimą starterio kultūrą (natūralų jogurtą arba jogurto kultūras) ir gerai išmaišykite, kol ji tolygiai pasiskirstys. Svarbu: starterio kultūra turėtų būti maždaug tokios pačios temperatūros kaip pienas.
- Mišinį atsargiai supilkite į švarius porcijų stiklainius – ne iki kraštų, palikite šiek tiek vietos.
- Visi stiklainiai turi būti sandariai uždaryti dangteliais ir padėti į jogurto gaminimo aparato tam skirtą indą.
- Galiausiai uždekite skaidrų dangtelį ant aparato.

Ijunkite aparatą

- Pirmiausia įjunkite maitinimo laidą į rozetę.
- Visos 5 LED lemputės trumpam užsidega, po to 4 laiko LED lemputės išsijungia (8 val. / 10 val. / 12 val. / 14 val.).
- Išsijungia maitinimo LED lemputė.
- Dabar paspauskite „Set-Time“ mygtuką, kad pasirinkite fermentavimo laiką.

Paspauskite 1 kartą	8 val. užsidega
Paspauskite 2 kartus	10 val. užsidega
3 kartus paspaudus	šviečia 12 val.
4 kartus paspaudus	šviečia 14 val.

- Kiekvienas mygtuko paspaudimas patvirtinamas pyptelėjimu.
- Pasirinkus norimą laiką, paspauskite mygtuką „On“ (Įjungti).
- Fermentacijos procesas prasidėjo.

LT

PASTABA

Fermentacijos proceso metu jogurto gaminimo aparatą negalima judinti ar atidaryti.

- Pasibaigus nustatytam laikui, fermentacijos procesas baigiamas, o 4 laiko šviesos diodai mirksi 6 kartus vienu metu, tuo pačiu metu skamba 6 signaliniai garsai.
- Prietaisas grįžta į budėjimo režimą.
- Jei veikimo metu paspaudžiamas įjungimo/išjungimo mygtukas, prietaisas sustabdomas ir visi šviesos diodai išsijungia. Maitinimo mygtukas mirksi, o jogurto gaminimo aparatas pereina į budėjimo režimą.
- Išimkite paruoštą jogurtą iš jogurto gaminimo aparato ir iškart padėkite į šaldytuvą maždaug 4 valandoms.
- Išjunkite maitinimo laidą.

Valymas

- Dėmesio. Prieš valydami išjunkite maitinimo laidą. Visada palaukite, kol prietaisai visiškai atvės.
- Rekomenduojama nuimamas dalis valyti iškart po naudojimo.
- Dėmesio! Nenaudokite šveičiančių valymo priemonių.
- Nuimkite skaidrų plastikinį dangtelį, stiklainius ir įdėklą.
- Nuimamas dalis nuplaukite po tekančiu vandeniu su indų plovikliu. Jas taip pat galite plauti indaplovėje.
- Jogurto gaminimo aparato korpuso nelaikykite po tekančiu vandeniu. Valykite tik drėgnu skudurėliu.

Utilizavimas nekenkiant gamtos

Mūsų prietaisai transportuojamas tik nekenksmingose gamtai pakuotėse. Kartoną ir popierių meskite į makulatūros surinkimo talpas, pakuotes iš sintetinių medžiagų į medžiagų atliekas.



DĖMESIO!

**Elektros prietaisai epriskiriamas
buitinėms atliekoms.**

Elektros prietaisai turi vertingų žaliavų. Netinkamą naudojimui prietaisą pristatykite pripažintiems perdirbėjams. Apie utilizacijos galimybes Jus informuos bendruomenės arba miesto administracija.

Garantija

Cloer elektros prietaisai atitinka aktualias EB direktyvas ir saugumo nurodymus. Jeigu Jums atrodytų, kad Jūsų Cloer prietaisas yra su defektu arba veikia netinkamai, kreipkitės Jūs prašau į savo prekybinę firmą arba Cloer-klientų aptarnavimo tarnybą. Be to, registruoti pastovūs pirkėjai yra mūsų klientų tarnybos dispozicijoje.

Gamintojo garantija

Prašau registruokite Jūs savo prietaisą per 6 mėnesius po pirkimo, kad galėtumėte naudotis mūsų gamintojo garantija. Galioja garantijos sąlygos, kurios buvo paskelbtos registravimo metu. Garantijos sąlygas ir produkto registravimą rasite Jūs čia:



Produkto registravimas

<https://cloer.eu/guarantee>

Drošības pamatnorādes

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā vai līdzīgos apstākļos, piemēram:
 - darbinieku virtuvē veikalos un birojos;
 - lauku īpašumā;
 - klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvokļu vienībās vai vietās, kur piedāvā naktsmitni un brokastis.
- Cloer elektroierīču remonta darbus uzticiet veikt tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veiktu remonta darbu rezultātā var rasties ievērojams apdraudējums lietotājam. Turklāt šādi tiek zaudētas jūsu tiesības uz garantijas pakalpojuma izmantošanu.
- Ierīci darbiniet, izmantojot tikai mājāsaimniecības kontaktligzdas. Pārbaudiet, vai tehnisko datu plāksnītē norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Ierīci jāpieslēdz pie kontaktligzdas ar zemējumu.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - ja rodas traucējums;
 - ja ierīce ilgāku laiku netiks izmantota;
 - pirms katras tīrīšanas.
- Kontaktdakšas atvienojiet, tikai turot aiz kontaktdakšu, bet nekad velkot vadu.
- Neizmantojiet vadu nešanai un sargājiet to no karstuma (plīts virsmas/atklātas liesmas).
- Nevelciet vadu gar asām malām un nenostiepiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā pastāv ierīces apgāšanās risks.
- Bērni no 8 gadu vecuma, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorajām vai garīgām spējām un personas ar nepietiekamām zināšanām un pieredzi ierīci drīkst lietot tikai, ja tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par drošu ierīces izmantošanu un izprot iespējamo apdraudējumu.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir sasnieguši 8 gadu vecumu un atrodas pieaugušas personas uzraudzībā.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Sargājiet ierīci un tās pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Pirms ierīces uzglabāšanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Plašāku informāciju par tīrīšanu skatiet tālāk norādītajās lapās.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Ierīci izmantojiet tikai jogurta pagatavošanai. Nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
- Uzmanību: ņemiet vērā, ka ierīces korpuss darbības laikā kļūst karsts un arī pēc pagatavošanas procesa saglabā siltumu.

Tehniskie dati

Tips	volti	Hz	vati
992	220-240	50/60	17

Strāvas patēriņš izslēgtā stāvoklī: ≤0,3 W

Pirms pirmās lietošanas



Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.

- Noņemiet visas iesaiņojuma daļas un, ja ir, arī uzlimes, bet nenoņemiet datu plāksnīti un sērijas numuru.
- Notīriet visus stikla traukus, vāku un jogurta gatavošanas ierīces iekšpusi.
- Novietojiet jogurta gatavošanas ierīci uz sausas, neslidošas un lidenas virsmas.

CE marķējums / Drošības norādes



Ierīce atbilst prasībām, kas noteiktas piemērojamajās EK direktīvās.



Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai un vienīgi slēgtās telpās.



UZMANĪBU! Neizmantošanas gadījumā un pirms katras tīrīšanas izvelciet ierīces tīkļa kontaktspraudni!

Sagatavošana

LV

Lai pilnībā piepildītu 12 jogurta glāzes (aptuveni 150 ml katra), kopumā nepieciešami 1,5 litri piena. Atkarībā no piena veida, lūdzu, ņemiet vērā šādus norādījumus:

Svaigs piens:

- Pirms apstrādes svaigs piens jāuzkarsē līdz aptuveni 85 °C, lai nogalinātu mikrobus un baktērijas. Pēc tam tam jāatdziest līdz 40 °C, pirms sāk gatavot jogurtu.

H-piens:

- Ilgstoši uzglabājamam pienam nav nepieciešama papildu apstrāde, jo tas jau ir uzkarsēts.

NORĀDE

Jogurta konsistence ir atkarīga no piena tauku satura: pilnpiena piens ar 3,5 % tauku saturu parasti dod cietāku jogurtu, bet piena ar mazāku tauku saturu (piemēram, 1,5 %) rezultāts ir mīkstāks.

- Fermentācijai var izmantot 2 dažādas starterkultūras.
- Veikalā nopērkams dabīgais jogurts
- Jogurta kultūras (pulveris) – lūdzu, ievērojiet ražotāja norādījumus
- Ar jogurta gatavošanas ierīci var apstrādāt līdz 1,5 litriem piena (12 porciju glāzēm)

Sagatavošana

- Ielejiet pienu (1,5 litrus) pietiekami lielā traukā.
- Pievienojiet pienam vēlamo startera kultūru (dabīgo jogurtu vai jogurta kultūras) un rūpīgi maisiet, līdz tā ir vienmērīgi izkliedēta. Svarīgi: startera kultūrai jābūt aptuveni tādā pašā temperatūrā kā pienam.
- Maisījumā uzmanīgi ielejiet tiros porciju glāzēs – nepiepildiet tās līdz malām, atstājiet nedaudz vietas.
- Visas glāzes cieši aizskrūvējiet ar vākiem un ievietojiet jogurta gatavošanas ierīces tam paredzētajā traukā.
- Nobeigumā uzlieciet ierīci caurspīdīgo vāku.

Ierīces ieslēgšana

- Vispirms ievietojiet barošanas vadu rozetē.
- Visas 5 LED indikatoru uz mīrkli iedegas, pēc tam 4 laika LED indikatoru izdziest (8h / 10h / 12 / 14h).
- Power LED indikators deg.
- Tagad nospiediet Set-Time pogu, lai izvēlētos fermentācijas laiku.

Nospiediet 1 reizi	8h iedegas
Nospiediet 2 reizes	10h iedegas
Nospiediet 3 reizes	12h iedegas
Nospiediet 4 reizes	14h iedegas

- Katra taustiņa nospiešana tiek apstiprināta ar skaņas signālu.
- Kad ir izvēlēts vēlamo laiks, nospiediet ieslēgšanas pogu.
- Fermentācijas process ir sācies.

NORĀDE

Fermentācijas procesa laikā jogurta gatavošanas ierīci nedrīkst pārvietot vai atvērt.

- Pēc iestatītā laika beigām fermentācijas process ir pabeigts, un 4 laika LED indikatoru vienlaikus mirgo 6 reizes, vienlaikus atskanot 6 signāla skaņām.
- Ierīce tagad atgriežas gaidstāves režīmā.
- Ja darbības laikā nospiežat ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ierīce apstājas un visi LED indikatoru izslēdzas.
- Barošanas poga mirgo, un jogurta gatavošanas ierīce pāriet gaidstāves režīmā.
- Izgatavoto jogurtu izņemiet no jogurta gatavošanas ierīces un uzreiz lieciet ledusskapī uz aptuveni 4 stundām.
- Izvelciet barošanas vadu no rozetes.

Tirīšana

- Uzmanību! Pirms tirīšanas izvelciet barošanas vadu no rozetes.
- Vienmēr ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Ieteicams noņemt detaļas tīrīt uzreiz pēc lietošanas.
- Uzmanību! Nelietojiet abrazīvus tirīšanas līdzekļus.
- Noņemiet caurspīdīgo plastmasas vāku, glāzes un ievietojamo trauku.
- Noņemamās detaļas mazgājiet zem ūdens ar trauku mazgāšanas līdzekli. Tās var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.
- Jogurta gatavošanas ierīces korpusu nelietojiet zem tekoša ūdens. Tīriet tikai ar mitru drānu.

Videi draudzīga utilizācija

Mūsu iekārtu transportēšanai tiek izmantots tikai videi draudzīgs iepakojums. Nododiet kartonu un papīru papīra savākšanas centrā, plastmasas iepakojumu izmetiet kopā ar otrreizējās pārstrādes atkritumiem.



UZMANĪBU!

Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājtsaimniecības atkritumiem.

Elektriskās iekārtas satur vērtīgus izejmateriālus. Nogādājiet savu mūžu nokalpojušo iekārtu atbilstošā otrreizējās pārstrādes centrā. Par utilizācijas iespējām jūs informēs jūsu pašvaldība.

Garantija

Cloer elektriskās iekārtas atbilst spēkā esošajām EK direktīvām un drošības normatīviem. Ja jūsu Cloer iekārtai tiek konstatēts defekts vai arī tā nepareizi darbojas, vērsieties pie mūsu izplatītāja vai arī Cloer klientu apkalpošanas dienestā.

Reģistrētiem pastāvīgajiem klientiem turklāt ir pieejami arī mūsu klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumi.

Ražotāja garantija

Reģistrējiet savu iekārtu 6 mēnešu laikā pēc pirkuma, lai varētu izmantot mūsu ražotāja garantiju. Ir spēkā garantijas nosacījumi, kas ir publiskoti reģistrēšanas brīdī. Garantijas nosacījumus un produkta reģistrāciju atradīsiet šeit:



Ražotāja garantija

<https://cloer.eu/guarantee>

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
 - i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer,
 - på landbrugsejendomme,
 - til loggerende på hoteller, moteller og i andre boligformer eller,
 - bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren. Desuden vil garantien miste sin gyldighed.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet.
- Apparatet skal sluttes til en stikkontakt med jordleder.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
 - hvis der skulle indtræde en forstyrrelse,
 - hvis apparatet ikke er i brug i længere tid,
 - inden rengøring.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Bær ikke apparatet i ledningen, og beskyt den mod varme (kogeplade/åben ild).
- Træk ikke ledningen hen over skarpe kanter, og stram den ikke for meget, da der er fare for, at apparatet vælter.

DK

- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke gennemføres af børn, med mindre de er 8 år eller ældre og under opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Beskyt apparatet mod fugt (stænkvand/regen).
- Lad apparatet køle helt af, inden du rengør det eller sætter det på plads. Mere information om rengøring findes på de følgende sider.
- Brug ikke apparatet i det fri.
- Brug kun apparatet til fremstilling af yoghurt. Forkert brug kan medføre personskaade.
- OBS: Vær opmærksom på, at apparatets kabinet bliver varmt under brug og forbliver varmt efter fremstillingsprocessen.

Tekniske data

type	volt	hz	watt
992	220-240	50/60	17

Strømforbrug i slukket tilstand: $\leq 0,3$ W

Inden brug første gang



Læs denne brugsanvisning, før enheden tages i brug første gang.

DK

- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad typeskiltet sidde.
- Rengør alle glasbeholdere, låget og indersiden af yoghurtmaskinen.
- Placer yoghurtmaskinen på en tør, skridsikker og jævn overflade.

CE-mærkning / Sikkerhedsanvisninger



Apparatet opfylder kravene i de relevante direktiver. EU-direktiver.



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.



VIGTIGT! Når apparatet ikke bruges og før enhver rengøring, skal stikket tages ud af stikkontakten!

Forberedelse

- Til fuld påfyldning af 12 yoghurtglas (à ca. 150 ml) har du brug for i alt 1,5 liter mælk. Afhængigt af mælkens type skal du være opmærksom på følgende:

Frisk mælk:

- Frisk mælk skal opvarmes til ca. 85 °C før brug for at dræbe bakterier og mikroorganismer. Derefter skal mælken køles ned til 40 °C, inden yoghurten tilsættes.

Langtidsholdbar (UHT) mælk:

- Ved brug af langtidsholdbar mælk er ingen yderligere behandling nødvendig, da den allerede er varmebehandlet.

BEMÆRK:

Yoghurtens konsistens afhænger af mælkens fedtindhold:

Helmælk med 3,5 % fedt giver som regel en fastere yoghurt, mens mælk med lavere fedtindhold (f.eks. 1,5 %) giver et blødere resultat.

- Til fermenteringen kan der anvendes to forskellige startkulturer:
- Naturlig yoghurt fra butikken
- Yoghurtkulturer (pulver) – følg her producentens anvisninger.
- Med yoghurtmaskinen kan du behandle op til 1,5 liter mælk (til 12 portionsglas).

Tilberedning

- Hæld de 1,5 liter mælk i en passende stor beholder.
- Tilsæt den ønskede startkultur (naturlig yoghurt eller pulver) til mælken og rør grundigt, indtil det er jævnt fordelt. Vigtigt: Startkulturen skal have cirka samme temperatur som mælken.
- Hæld blandingen forsigtigt i de rene portionsglas – fyld ikke helt op, lad lidt plads være.
- Luk alle glas tæt med låg og placer dem i yoghurt-maskinens indsatsbeholder.
- Til sidst sættes det gennemsigtige låg på enheden.

Tænd for enheden

- Sæt netledningen i stikkontakten.
- Alle 5 LED-lamper lyser kort op, derefter slukkes de 4 tids-LED'er (8h / 10h / 12h / 14h).
- Power-LED'en forbliver tændt.
- Tryk på Set-Time-knappen for at vælge fermenteringstiden:

Tryk 1 gang	8h lyser
Tryk 2 gange	10h lyser
Tryk 3 gange	12h lyser
Tryk 4 gange	14h lyser

- Hver tastetryk bekræftes med et bip.
- Når den ønskede tid er valgt, tryk på On-knappen.
- Fermenteringsprocessen er nu startet.

BEMÆRK:

Under fermenteringen må yoghurtmaskinen ikke flyttes eller åbnes.

- Når den indstillede tid er gået, er fermenteringen færdig.
- De 4 tids-LED'er blinker samtidigt 6 gange, og der lyder 6 signaltoner.
- Herefter går enheden i standby-tilstand.
- Hvis On/Off-knappen trykkes under brug, stopper maskinen, og alle LED'er slukker. Power-knappen blinker, og maskinen går i standby.
- Fjern den færdige yoghurt fra yoghurtmaskinen og sæt den direkte i køleskabet i ca. 4 timer.
- Tag derefter netledningen ud.

Rengøring

- Vigtigt: Træk netledningen ud før rengøring.
- Lad altid enheden køle helt af, før den rengøres.
- Det anbefales at rengøre de aftagelige dele straks efter brug.
- Brug ikke skuremidler!
- Fjern det gennemsigtige plastlåg, glassene og indsatsbeholderen.
- Rengør de aftagelige dele med vand og opvaskemiddel – de kan også vaskes i opvaskemaskine.
- Selve apparatets kabinet må ikke holdes under rindende vand – tør kun af med en fugtig klud.

Miljøvenlig bortskaffelse

Vi gør udelukkende brug af miljøvenlige emballager til transporten af vores apparater. Kartonnager/papir og kunststofemballage skal affaldssorteres.



VIGTIGT!

El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.

El-apparater indeholder råstoffer, der kan genbruges. Også selve apparatet skal indleveres til genbrug, når det er udtjent. Kontakt din kommune for mere information om, hvordan du kan skille dig af med apparatet.

Garanti

El-apparater fra Cloer lever op til aktuelle EF-direktiver og sikkerhedsforskrifter. Skulle det ske, at dit Cloer-produkt har en defekt eller ikke fungerer ordentligt, skal du kontakte din forhandler.

Registrerede stamkunder kan desuden benytte sig af vores fabrikskundeservice.

Producentgaranti

Du bedes registrere dit produkt inden 6 måneder efter købet for at kunne få gavn af vores producentgaranti. De garantibetingelser, der er offentliggjort på det tidspunkt, registreringen finder sted, er gældende. Garantibetingelser og produktregistreringer finder du her:



Producentgaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
 - bed & breakfaste.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet der du er.
- Apparatet må settes i en jordet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten hvis det oppstår en funksjonssvikt, apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Bruk apparatet utelukkende til tilberedning av yoghurt. Feil bruk kan føre til personskader.
- **VIKTIG:** Vær oppmerksom på at kabinettet blir varmt under bruk og at det fortsatt er varmt etter tilberedningen.

NO

Tekniske data

type	volt	hz	watt
992	220-240	50/60	17

Strømforbruk i av-modus: $\leq 0,3$ W

Før første gangs bruk



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangsbruk.

- Fjern alle emballasjedeler og ev.etiketter, ikke serienummeret.
- Rengjør alle glassbeholdere, lokket og innsiden av yoghurtmaskinen.
- Plasser yoghurtmaskinen på en tørr, sklissikker og jevn overflate.

CE-mark / Sikkerhetsinstruks



Apparatet overholder kravende fra de relevante EU-direktivene.



Maskinen er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.



OBS!
Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og når det skal engjøres!

Forberedelse

- For å fylle 12 yoghurtglass à ca. 150 ml trenger du totalt 1,5 liter melk. Avhengig av type melk, vennligst følg disse instruksjonene:

Fersk melk:

- Fersk melk må varmes opp til ca. 85 °C før bruk for å drepe bakterier og mikroorganismer. Deretter skal den avkjøles til 40 °C før yoghurten tilsettes.

UHT-melk (langtidsholdbar):

- Uansett hvilken behandling som kreves er ikke nødvendig, da denne melken allerede er varmebehandlet.

OBS

Yoghurtens konsistens avhenger av melkens fettinnhold: Helmelk med 3,5 % fett gir vanligvis en fastere yoghurt, mens melk med lavere fettinnhold (f.eks. 1,5 %) gir en mykere tekstur.

- To forskjellige starterkulturer kan brukes til fermentering:
- Naturell yoghurt fra butikken
- Yoghurtkultur (pulver) – følg produsentens anvisninger nøye.

- Yoghurtmaskinen kan behandle opptil 1,5 liter melk (til 12 porsjonsglass).

Tilberedning

- Hell 1,5 liter melk i en tilstrekkelig stor beholder.
- Tilsett din valgte starterkultur (naturell yoghurt eller pulver) i melken og rør grundig til det er jevnt fordelt. Viktig: Starterkulturen bør ha omtrent samme temperatur som melken.
- Hell blandingen forsiktig over i de rene porsjonsglassene – ikke fyll helt opp, la det være litt plass.
- Lukk alle glassene med lokk og plasser dem i yoghurtmaskinens innsatsbeholder.
- Til slutt plasseres den gjennomskiktige lokket på enheten.

Slå på enheten

- Sett støpselet i en stikkontakt.
- Alle 5 LED-lamper lyser kort, deretter slukker de 4 tid-LED'ene (8 t / 10 t / 12 t / 14 t).
- Power-LED er tent.
- Trykk på Set-Time-knappen for å velge fermenteringstid:

1 trykk	8 t lyser
2 trykk	10 t lyser
3 trykk	12 t lyser
4 trykk	14 t lyser

- Hvert trykk bekreftes med et pip.
- Når ønsket tid er valgt, trykk på On-knappen. Fermenteringsprosessen er nå startet.

OBS

Under fermenteringsprosessen må yoghurtmaskinen ikke flyttes eller åpnes.

- Når den innstilte tiden er gått, er fermenteringen fullført. De 4 tid-LED'ene blinker samtidig 6 ganger, og det høres 6 signaltoner. Deretter går enheten i standby-modus.
- Dersom On/Off-knappen trykkes under drift, standser maskinen, alle LED'er slukker, og Power-knappen blinker. Maskinen går i standby.
- Ta ut den ferdige yoghurten og sett den direkte i kjøleskapet i omtrent 4 timer. Trekk deretter ut støpselet.

NO

Rengjøring

- OBS: Trekk ut støpselet før rengjøring.
- La alltid enheten avkjøles helt før du rengjør den.
- Det anbefales å rengjøre avtakbare deler umiddelbart etter bruk.
- Bruk ikke slipende rengjøringsmidler!
- Fjern det gjennomskiktige plastlokket, glassene og innsatsbeholderen.
- Rengjør de avtakbare delene med vann og oppvaskmiddel – de kan også vaskes i oppvaskmaskin.

- Lokket på yoghurtmaskinen må ikke skylles under rennende vann – tørkes kun med en fuktig klut.

Miljøvennlig avfallshåndtering

Alle våre apparaters transportforpakninger er miljøvennlige. Kartonger og papir leverer De til papirinnsamlingen. Plastforpakninger må De levere på godkjent mottak.



OBS! Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.

Elektriske apparater inneholder verdifulle råstoffer. Også det utbrukte apparatet må leveres til godkjent mottak for resirkulering. Informasjon om avfallshånd-

tering får De hos Deres lokale miljøstasjon.

Garanti

De elektroniske produktene fra Cloer innfrir aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter. Hvis et Cloer-produkt likevel har en feil eller ikke fungerer slik det skal, kontakter du nærmeste fagforhandler.

Registrerte stamkunder kan henvende seg til Cloers verkstedstjeneste.

Produsentgaranti

Registrer produktet ditt innen 6 måneder fra kjøpsdato for å dra fordel av vår produsentgaranti. Garanti-vilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder.



Produsentgaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
 - bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømnettet der du er.
- Apparatet må settes i en jordnet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten hvis det oppstår en funksjonssvikt, apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.

SE

- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Använd apparaten endast för att tillaga yoghurt. Felaktig användning kan orsaka skador.
- Observera att apparatens hölje blir varmt under drift och förblir varmt även efter tillagningen.

Teknisk information

type	volt	hz	watt
992	220-240	50/60	17

Effektförbrukning i avstängt läge: ≤0,3 W

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, förutom serienumret.
- Rengör alla glasbehållare, locket och insidan av yoghurtmaskinen.
- Placera yoghurtmaskinen på en torr, halkfri och plan yta.

CE-märkning



Produkten motsvarar Kraven i tillämpliga EG-direktiv.



Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.



WARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används eller när du ska rengöra den!

Förberedelse

- För att fylla 12 yoghurtglas (à ca 150 ml) helt behöver du totalt 1,5 liter mjölk. Beroende på mjölktyp, vänligen observera följande:

Färsk mjölk:

- Färsk mjölk måste värmas upp till cirka 85 °C innan användning för att döda bakterier och mikroorganismer. Därefter bör den svalna till 40 °C innan yoghurtkulturen tillsätts.

H-mjölk (UHT-mjölk):

- För hållbar mjölk krävs ingen ytterligare behandling

eftersom den redan är högpastöriserad.

OBS!!

Yoghurtens konsistens beror på mjölkens fetthalt: Standardmjölk med 3,5 % fett ger vanligtvis en fastare yoghurt, medan magrare mjölk (t.ex. 1,5 %) ger ett mjukare resultat.

- Två olika startkulturer kan användas för jäsningen:
- Naturell yoghurt från butik
- Yoghurtkultur (pulver) – följ tillverkarens anvisningar.
- Yoghurtmaskinen kan hantera upp till 1,5 liter mjölk (för 12 portionsglas).

Tillagning

- Häll mjölken (1,5 liter) i en tillräckligt stor behållare.
- Tillsätt önskad startkultur (naturell yoghurt eller pulver) och rör om noggrant tills det är jämnt fördelat. Viktigt: Startkulturen bör ha ungefär samma temperatur som mjölken.
- Häll försiktigt blandningen i de rena portionsglasen – fyll inte ända upp, lämna lite utrymme.
- Skruva på locken ordentligt och placera glasen i yoghurtmaskinens insats.
- Sätt till sist på det genomskinliga locket på apparaten.

Starta apparaten

- Sätt in stickkontakten i vägguttaget.
- Alla 5 lysdioder (LED) tänds kort, sedan släcks de 4 tids-LED:arna (8h / 10h / 12h / 14h).
- Ström-LED (Power) lyser.
- Tryck på Set-Time-knappen för att välja jäsningstid:

Tryck 1 gång	8h lyser
Tryck 2 gånger	10h lyser
Tryck 3 gånger	12h lyser
Tryck 4 gånger	14h lyser

- Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal.

SE

- När önskad tid är vald, tryck på On-knappen.
- Jäsningsprocessen har nu startat.

OBS!!

Under jäsningen får yoghurtmaskinen inte flyttas eller öppnas.

- När den inställda tiden har gått är jäsningen klar.
- De 4 tids-LED:arna blinkar samtidigt 6 gånger och 6 signaltoner hörs.
- Apparaten går därefter i standby-läge.
- Om On/Off-knappen trycks in under drift, stannar apparaten, alla LED-lampor slocknar och Power-knappen blinkar. Maskinen går då i standby.
- Ta ut den färdiga yoghurten och ställ den direkt i kylskåpet i cirka 4 timmar.
- Dra ur stickkontakten.

Rengöring

- Varning: Dra alltid ur stickkontakten före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Det är bäst att rengöra de löstagbara delarna omedelbart efter användning.
- Använd inte slipande rengöringsmedel!
- Ta bort det genomskinliga plastlocket, glaset och insatsen.
- Rengör de löstagbara delarna i vatten med diskmedel – de kan också diskas i diskmaskin.
- Höljet på yoghurtmaskinen får inte spolås under rinnande vatten – torka endast med en fuktig trasa.

Miljövänlig avfallshantering

Våra produkter förses uteslutande med miljövänligt emballage inför transport. Lämnar in kartonger och papper till pappersinsamlingen och plastförpackningar på en återvinningsplats.



WARNING!
Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.

Elektriska apparater innehåller värdefulla råmaterial. Lämnar in den förbrukade produkten på en godkänd återvinningsplats. Kommun- eller stadsförvaltningen ger information om olika återvinningsalternativ.

SE

Garanti

Elektriska produkter från Cloer motsvarar aktuella EG-direktiv och säkerhetsföreskrifter.

Skulle det dock hända att din Cloer-produkt är defekt eller inte fungerar som den ska, ber vi dig kontakta din återförsäljare eller till Cloers kundtjänstverkstad. Registrerade stamkunder kan dessutom utnyttja vår kundtjänstverkstad.

Tillverkargaranti

Registrera produkten senast 6 månader efter köpet för att kunna utnyttja vår tillverkargaranti. De garantivillkor gäller som publicerats vid tidpunkten för registrering. Garantivillkor och registrering av produkter finns här:



Tillverkargaranti
<https://cloer.eu/guarantee>

Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten
 - kauppojen ja toimistojen henkilökunnan keittiöissä
 - maataloustiloissa
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspalvelujen asiakastiloissa
 - aamiaismajoitustiloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Lisäksi ne johtavat takuun raukeamiseen.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto vaurioitunut, se on jätettävä vaaratilanteiden välttämiseksi valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta, jos laitteessa on toimintahäiriö, laite on pitkään käyttämättömänä tai laitetta puhdistetaan.
- Vedä virtajohto irti pitämällä kiinni pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua.
- Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy, avotuli)
- 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on liikunta-, aisti- tai henkinen rajoite tai joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisina tai sillä ehdolla, että he saavat opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät laitteen mahdolliset vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä pidetä silmällä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Käytä laitetta vain jogurtin valmistukseen. Väärä käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Huomio: Huomaa, että laitteen kotelo kuumenee käytön aikana ja säilyttää lämmön myös valmistusprosessin jälkeen.

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
992	220-240	50/60	17

Virrankulutus pois päältä -tilassa: $\leq 0,3$ W

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyyppikilpeä.
- Puhdista kaikki lasiastiat, kansi ja jogurttikoneen sisäpuoli.
- Aseta jogurttikone kuivalle, liukumattomalle ja tasaiselle alustalle.

CE-Merkintä / Turvaohjeet



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



HUOMIO! Kun laitetta ei käytetä sekä ennen jokaista puhdistusta irrota verkkopistoke!

Valmistelu

- Täytätäksesi 12 jogurttilasias (noin 150 ml per lasi) kokonaan tarvittes yhteensä 1,5 litraa maitoa. Maitotyyppin mukaan huomioi seuraavat ohjeet:
Tuore maito:
- Tuore maito on kuumennettava noin 85 °C:seen bakteerien ja mikrobin tuhoamiseksi. Sen jälkeen maito tulee jäähdyttää 40 °C:seen ennen kuin jogurttililjelmä lisätään.
UHT-maito (kestomaito):
- Kestomaitoa ei tarvitse käsitellä uudelleen, koska se on jo kuumennettu korkeassa lämpötilassa.

FI

VIHJE

Jogurtin koostumus riippuu maidon rasvapitoisuudesta:

Täysmaito (3,5 % rasvaa) tuottaa yleensä kiinteämmän jogurtin, kun taas vähärasvainen maito (esim. 1,5 %) antaa pehmeämmän tuloksen.

Käymisviljelmät

- Käymiseen voidaan käyttää kahta eri aloituskulttuuria:
- Luonnonjogurtti kaupasta
- Jogurttililjelmä (jauheena) – noudata valmistajan ohjeita

- Jogurttikoneessa voidaan käsitellä jopa 1,5 litraa maitoa (12 annoslasiin).

Valmistusohjeet

- Kaada 1,5 litraa maitoa riittävän suureen astiaan.
- Lisää haluamasi aloituskulttuuri (luonnonjogurtti tai jogurttililjelmä) maitoon ja sekoita huolellisesti, kunnes se on tasaisesti jakautunut. Tärkeää: Aloituskulttuurilla tulisi olla suunnilleen sama lämpötila kuin maidolla.
- Kaada seos varovasti puhtaisiin annoslaseihin – älä täytä aivan reunaan, jätä hieman tilaa.
- Sulje jokainen lasi kannella ja aseta ne jogurttikoneen sisäosaan.
- Lopuksi aseta läpinäkyvä kansi koneen päälle.

Käynnistä laite

- Liitä verkkopistoke pistorasiaan.
- Kaikki 5 LED-valoa syttyvät hetkeksi, sitten 4 ajastin-LEDiä sammuvat (8h / 10h / 12h / 14h).
- Virran merkivalo (Power-LED) syttyy.
- Paina Set-Time-painiketta valitaksesi käymisajan:

Paina 1 kerran	8h-valo syttyy
Paina 2 kertaa	10h-valo syttyy
Paina 3 kertaa	12h-valo syttyy
Paina 4 kertaa	14h-valo syttyy

- Jokainen painallus vahvistetaan äänimerkillä.
- Kun haluttu aika on valittu, paina On-painiketta
- Käymisprosessi alkaa nyt.

VIHJE

Käymisprosessin aikana jogurttikoneita ei saa siirtää tai avata.

Kun prosessi on valmis

- Kun asetettu aika on kulunut, käyminen päättyy.
- Neljä ajan LED-valoa vilkkuvat 6 kertaa ja kuuluu 6 äänimerkkiä.
- Laite siirtyy sen jälkeen valmiustilaan.
- Jos On/Off-painiketta painetaan käytön aikana, laite pysähtyy, kaikki LEDit sammuvat ja virtapainike vilkkuu.
- Jogurttikone siirtyy valmiustilaan.
- Ota valmis jogurtti koneesta ja siirrä se suoraan jääkaappiin noin 4 tunniksi.
- Irrota verkkopistoke.

Puhdistus

- Varoitus: Irrota aina pistoke ennen puhdistusta.
- Anna laitteeseen jäähtyä täysin ennen puhdistusta.
- Irrotettavat osat kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita!
- Irrota läpinäkyvä muovikansi, jogurttilasit ja sisäastia.
- Pese irrotettavat osat vedellä ja astianpesuaineella – ne voi pestä myös astianpesukoneessa.
- Jogurttikoneen runkoa ei saa huuhdella juoksevan

veden alla – pyyhi vain kostealla liinalla.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäristöystävällisesti. Hävitä pahvi ja paperi jätepaperina, muovipakkaukset kierrätettäviin materiaaleihin.



HUOMIO!

Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

Sähkölaitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita. Vie myös käytöstä poistettu laite hyväksytyyn kierrätyspaikkaan. Saat kunnan tai kaupungin hallinnosta

tietoa mahdollisista hävittämispaik oista.

Takuu

Cloer-sähkölaitteet ovat voimassa olevien EY-direktiivien ja turvallisuusmääräysten mukaisia. Jos Cloer-laitteessasi on vika tai se ei toimi kunnolla, ota yhteys jälleenmyyjään tai Cloer-tehtaan asiakaspalveluun. Asiakaspalvelumme on myös rekisteröityneiden asiakkaiden käytettävissä.

Valmistajan takuu

Ole hyvä ja rekisteröi laite 6 kuukauden kuluessa ostosta, jotta voit hyödyntää valmistajan takuun. Rekisteröintihetkellä julkaistut takuuehdot ovat voimassa. Takuuehdot ja tuotteiden rekisteröinnin löydät täältä:



Tuotteen rekisteröinti

<https://cloer.eu/guarantee>

Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag privát háztartásokban való használatra szolgál, és ipari használatra nem megfelelő.
- A Cloer elektromos készülékeket csak erre feljogosított Cloer szakboltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni. A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára. Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság is megszűnik.
- A készüléket csak egy szokásos háztartási dugaszolóaljzatról üzemeltesse. Ellenőrizze, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség megegyezik-e az Ön villamos hálózatának feszültségével.
- A készülék egy „Y”-típusú csatlakozó vezetékkel van felszerelve. Ha ez megrongálódna, akkor azonnal cseréltesse azt egy feljogosított Cloer szakboltban vagy a Cloer gyári vevőszolgálatával ki, hogy megelőzze a veszélyes helyzeteket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzatról,
 - ha egy üzemzavar lép fel.
 - ha a készüléket hosszabb ideig nem használja.
 - minden tisztítás előtt.
- A kábelt mindig csak a csatlakozó dugónál fogva húzza ki, sohase magát a vezetékét húzza meg.
- A hálózati csatlakozó vezetékét ne húzza ki túl feszésre, mert a készülék ellenkező esetben felbillenhet.
- Ne húzza át a hálózati csatlakozó vezetékét éles felületek vagy éles sarkok felett. Ne használja a hálózati csatlakozó vezetékét a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- A gyerekek nem ismerik fel azokat a veszélyeket, amelyek egy elektromos készülék kezelésekor felléphetnek.

HU

- Ez a készülék nincs arra előíranyozva, hogy azt olyan személyek (beleértve a gyerekeket) használják, akiknek a fi zikai, érzékelési, vagy értelmi képességeik korlátozottak, vagy nincsenek meg a megfelelő tapasztalataik, illetve tudásuk, kivéve ha az ilyen személyekre a biztonságukért felelős más személy felügyel, vagy utasításokat ad arra, hogyan kell használni a készüléket.
- A gyerekeket nem szabad a készülékkel felügyelet nélkül hagyni, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket kizárólag joghurt készítésére használja. A nem megfelelő használat sérüléseket okozhat.
- Figyelem: vegye figyelembe, hogy a készülék burkolata működés közben felmelegszik, és a készítési folyamat után is megőrzi a hőmérsékletét.

Műszaki adatok

Típus	Volt	Hz	Watt
992	220-240	50/60	17

Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban: ≤0,3 W

Az első használat előtt



Kérjük az első használat előtt gondosan olvassa végig ezt az útmutatót.

- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- Tisztítsa meg az összes üvegedényt, a fedelet és a joghurtkészítő belsejét.
- Helyezze a joghurtkészítőt száraz, csúszásmentes és egyenes felületre.

CE jelölés / Biztonsági előírások



A készülék megfelel az Európai Unió által meghatározott vonatkozó követelményeknek.



A készülék kizárólag beltérben használható.



FIGYELEM! Használat után, és minden tisztítás előtt húzza ki a készülék csatlakozó dugóját!

HU

Előkészületek

- 12 joghurtos pohár (egyenként kb. 150 ml) teljes megtöltéséhez összesen 1,5 liter tejre van szükség. A tej típusától függően kérjük, vegye figyelembe a következőket:

Friss tej:

- A friss tejet kb. 85 °C-ra kell felmelegíteni, hogy elpusztuljanak a baktériumok és kórokozók. Ezután 40 °C-ra kell lehűteni, mielőtt hozzáadja a joghurtkultúrát.

Tartós (UHT) tej:

- A tartós tej esetében nincs szükség további hőkeze-

lésre, mivel azt már magas hőmérsékleten kezelték.

CÉLZÁS

*A joghurt állaga a tej zsírtartalmától függ:
A 3,5 %-os teljes tej általában sűrűbb joghurtot eredményez, míg az alacsonyabb zsírtartalmú tej (pl. 1,5 %) lágyabb joghurtot ad.*

- A fermentációhoz kétféle kezdőkultúra használható:
- Natúr joghurt a boltból
- Joghurtkultúra (por formájában) – kövesse a gyártó utasításait
- A joghurtkészítő akár 1,5 liter tej feldolgozására is képes (12 adagpohárhoz).

Elkészítés

- Öntse az 1,5 liter tejet egy megfelelő méretű edénybe.
- Adja hozzá a kívánt kezdőkultúrát (natúr joghurt vagy joghurtpor) a tejhez, majd alaposan keverje el, amíg egyenletes nem lesz. Fontos: A kezdőkultúrának hasonló hőmérsékletűnek kell lennie, mint a tejnek.
- Óvatosan töltsze az elegyet a tiszta adagpoharakba – ne teljesen tele, hagyjon egy kis helyet.
- Csavarja rá szorosan a fedeleket, és helyezze a poharakat a joghurtkészítő belső tartójába.
- Végül helyezze a készülékre az átlátszó fedőt.

A készülék bekapcsolása

- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a konnektorba.
- Mind az 5 LED rövid időre felvillan, majd a 4 időzítő LED (8h / 10h / 12h / 14h) kialszik.
- Az áramellátás jelzőfénye (Power-LED) világít.
- Nyomja meg a Set-Time gombot az erjesztési idő kiválasztásához:

1 x megnyomva	8h világít
2 x megnyomva	10h világít
3 x megnyomva	12h világít
4 x megnyomva	14h világít

- Minden gombnyomást hangjelzés erősít meg.
- Miután kiválasztotta a kívánt időt, nyomja meg az On

gombot.

- Az erjesztési folyamat most megkezdődik.

CÉLZÁS

Az erjesztés alatt tilos a joghurtkészítőt mozgatni vagy kinyitni.

A folyamat befejezése után

- Amikor a beállított idő letelik, az erjesztési folyamat befejeződik.
- A 4 időzítő LED hatszor együtt villog, és 6 hangjelzés hallható.
- A készülék ezután automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
- Ha a működés közben megnyomja az On/Off gombot, a készülék leáll, minden LED kialszik, a Power gomb villog, és a készülék készenléti módba kapcsol.
- Vegye ki a kész joghurtot, és tegye azonnal hűtőszekrénybe kb. 4 órára.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót.

Tisztítás

- Figyelem: A tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót!
- A készüléket mindig hagyja teljesen lehűlni a tisztítás előtt.
- Javasolt az eltávolítható részeket közvetlenül használat után megtisztítani.
- Ne használjon súrolószereket!
- Távolítsa el az átlátszó műanyag fedelet, a poharakat és a belső tartályt.
- Mossa el a levehető részeket meleg vízzel és mosogatószerrel – mosogatógépben is moshatók.
- A joghurtkészítő házát ne tegye folyó víz alá – csak nedves ruhával törölje le.

Környezetbarát selejtezés

Készülékeink szállításához kizárólag környezetbarát csomagolóanyagot használunk. A kartonpapírt és papírt papírgyűjtőbe, a műanyag csomagolást a műanyag hulladékok közé rakja.



VIGYÁZAT! Az elektromos készülékek ne kerüljenek a háztartási hulladékba.

Az elektromos készülékek értékes nyersanyagokat tartalmaznak. Kérjük, hogy már nem használt készülékét adja le az újra-felhasználással foglalkozó szolgáltatóknak. A hulladék leadás lehetőségeiről a

település polgármesteri hivatalánál érdeklődjön.

Ügyfélszolgálat

Ha előfordulna, hogy az Ön Cloer gyártmányú készüléke meghibásodik, kérjük, forduljon saját Cloer szakkereskedőjéhez, vagy a Cloer gyár ügyfélszolgálatához. A Cloer elektromos készülékei megfelelnek az érvényes EG irányelveknek és biztonsági előírásoknak.

Gyártói garancia

A vásárlást követő 6 hónapon belül regisztrálja a készülékét, hogy részesülhessen a gyártói garancia előnyeiből. A regisztrálás időpontjában közzétett garanciális feltételek érvényesek.



Termék regisztráció & garanciális feltételek

<https://cloer.eu/guarantee>

Βασικές οδηγίες ασφάλειας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή και παρόμοια χρήση, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εργαζομένων εντός καταστημάτων και γραφείων,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και παρόμοιων χώρων φιλοξενίας ή
 - σε πανσιόν που σερβίρουν πρωινό.
- Αναθέστε τις επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών Cloer μόνο σε αναγνωρισμένους αντιπροσώπους της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer. Επισκευές, στις οποίες δεν τηρούνται οι προδιαγραφές, μπορούν να προκαλέσουν σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη. Επιπλέον παύει διά τούτου να ισχύει το δικαίωμα εγγύησής τους.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο σε συνηθισμένες πρίζες του νοικοκυριού. Ελέγξτε εάν η τάση του δικτύου που αναφέρεται επάνω στην ετικέτα τύπου συμφωνεί με αυτή του δικού σας δικτύου ρεύματος.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν αγωγό σύδεσης του τύπου εγκατάστασης „Y“. Εάν αυτός παρουσιάσει βλάβη, τότε πρέπει για την αποφυγή κινδύνων να αντικατασταθεί από έναν αναγνωρισμένο αντιπρόσωπο της Cloer ή από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.
- Τραβήξτε το φως από τη πρίζα,
 - όταν παρουσιαστεί μία βλάβη.
 - όταν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο διάστημα.
 - πριν από κάθε καθαρισμό.
- Παρακαλούμε να τραβάτε πάντα μόνο το φως, ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τεντώνετε πολύ το καλώδιο, διότι αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να τουμπάρει η συσκευή.
- Μην τραβάτε το καλώδιο επάνω από κοφτερές γωνίες.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως φορητή και προστατέψτε το από υψηλές θερμοκρασίες (μάτια ηλεκτρικής κουζίνας/αναμμένη φλόγα).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον βρίσκονται υπό επίτηρηση και έχουν προηγουμένως λάβει γνώση και κατανοήσει πλήρως την ασφαλή χρήση, όπως και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διενεργούνται από παιδιά, εκτός κι εάν αυτά τα παιδιά είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίτηρηση.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλιστεί, ότι δεν παίζουν με την συσκευή.
- Προστατέψτε την συσκευή σας από υγρασία (πιτσιλίσματα νερού/βροχή).
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή γιαουρτιού. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
- Προσοχή: λάβετε υπόψη ότι το περίβλημα της συσκευής θερμαίνεται κατά τη λειτουργία και διατηρεί τη θερμότητα και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παρασκευής.

Τεχνικά δεδομένα

τύπος	βολτ	Hz	βατ
992	220-240	50/60	17

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης: $\leq 0,3$ W

Πριν την πρώτη χρήση



Σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση της συσκευής τις παρούσες οδηγίες.

- Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος προτού να την θερμάνετε για πρώτη φορά με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε όλα τα γυάλινα δοχεία, το καπάκι και το εσωτερικό της συσκευής για γιαούρτι.
- Τοποθετήστε τη συσκευή γιαουρτιού σε στεγνή, αντιολισθητική και επίπεδη επιφάνεια.

CE σήμανση / οδηγίες ασφαλείας



Συσκευή σύμφωνη με τις βασικές απαιτήσεις των εφαρμοσίων οδηγιών της Ε.Κ.



Η συσκευή μόνο για εσωτερική χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Αποσυνδέστε πάντα την συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό και όταν δεν είναι σε χρήση!

Προετοιμασία

- Για την πλήρη γέμιση 12 βαζακίων γιαουρτιού (περίπου 150 ml το καθένα), χρειάζεστε συνολικά 1,5 λίτρο γάλακτος. Ανάλογα με τον τύπο του γάλακτος, λάβετε υπόψη τα παρακάτω:
Φρέσκο γάλα:
 - Το φρέσκο γάλα πρέπει να θερμανθεί στους περίπου 85 °C για να καταστραφούν μικρόβια και βακτήρια. Στη συνέχεια, αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C πριν προσθέσετε την καλλιέργεια γιαουρτιού.**Γάλα UHT (μακράς διάρκειας):**
 - Δεν απαιτείται περαιτέρω επεξεργασία, καθώς έχει ήδη υποστεί υψηλή παστερίωση.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Η υφή του γιαουρτιού εξαρτάται από το ποσοστό λίπους στο γάλα:
Το πλήρες γάλα (3,5 % λίπος) συνήθως δίνει σφιχτότερο γιαούρτι, ενώ το χαμηλότερου λίπους (π.χ. 1,5 %) οδηγεί σε πιο μαλακό αποτέλεσμα.

- Για τη ζύμωση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δύο διαφορετικά είδη εκκινητών:
- Απλό γιαούρτι από το εμπόριο
- Καλλιέργεια γιαουρτιού σε σκόνη – ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Η συσκευή γιαουρτιού μπορεί να επεξεργαστεί έως και 1,5 λίτρο γάλα, για 12 μερίδες.

Παρασκευή

- Ρίξτε το 1,5 λίτρο γάλα σε ένα αρκετά μεγάλο δοχείο.
- Προσθέστε την επιλεγμένη καλλιέργεια (απλό γιαούρτι ή σκόνη) στο γάλα και ανακατέψτε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί. Σημαντικό: Η θερμοκρασία του εκκινητή πρέπει να είναι περίπου ίδια με αυτή του γάλακτος.
- Ρίξτε προσεκτικά το μίγμα στα καθαρά βαζάκια – μην τα γεμίσετε μέχρι πάνω, αφήστε λίγο χώρο.
- Κλείστε καλά τα βαζάκια με τα καπάκια και τοποθετήστε τα στη θέση της συσκευής.
- Τέλος, τοποθετήστε το διαφανές καπάκι στη συσκευή.

Ενεργοποίηση της Συσκευής

- Συνδέστε το καλώδιο του ρεύματος στην πρίζα.
- Όλα τα 5 LED αναβοσβήνουν για λίγο, μετά τα 4 LED χρόνου (8 h / 10 h / 12 h / 14 h) σβήνουν.
- Το LED Power παραμένει αναμμένο.
- Πατήστε το κουμπί Set-Time για να επιλέξετε τη διάρκεια ζύμωσης:

1 x πιέζω	το LED 8 h ανάβει
2 x πιέζω	το LED 10 h ανάβει
3 x πιέζω	το LED 12 h ανάβει
4 x πιέζω	το LED 14 h ανάβει

- Κάθε πάτημα επιβεβαιώνεται με ηχητικό σήμα.
- Αφού επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε το κουμπί On.
- Ο κύκλος ζύμωσης ξεκινά.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, μη μετακινείτε και μη ανοίγετε τη συσκευή!

Ολοκλήρωση Διαδικασίας

- Μετά τη λήξη του χρόνου, η διαδικασία ολοκληρώνεται.
- Τα 4 LED χρόνου αναβοσβήνουν 6 φορές, συνοδεία 6 ήχων σήματος.
- Η συσκευή μεταβαίνει σε λειτουργία αναμονής (standby).
- Εάν πατήσετε το κουμπί On/Off κατά τη διάρκεια λειτουργίας, η συσκευή σταματά, όλα τα LED σβήνουν και το LED Power αναβοσβήνει, μπαίνοντας σε standby.
- Αφαιρέστε το γιαούρτι και τοποθετήστε το απευθείας στο ψυγείο περίπου για 4 ώρες. Τέλος, αποσυνδέστε τη συσκευή.

Καθαρισμός

- Προειδοποίηση: Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό! Αφήστε τη να κρυώσει πλήρως πριν από τον καθαρισμό.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τα αφαιρούμενα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή σκληρά καθαριστικά!
- Αφαιρέστε το διαφανές καπάκι, τα βαζάκια και τη θήκη/εταζέρα.
- Καθαρίστε τα με νερό και απορρυπαντικό – επιτρέπεται και στο πλυντήριο πιάτων.
- Το σώμα της συσκευής μην βραχεί με τρεχούμενο νερό – καθαρίστε μόνο με νωπό πανί.

Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση απορριμμάτων

Οι συσκευές μας έχουν για την μεταφορά αποκλειστικά φιλικές προς το περιβάλλον συσκευασίες. Παραδώστε τα χαρτόνια και το χαρτί στα κέντρα συλλογής μεταχειρισμένου χαρτιού, τις δε συσκευασίες που είναι από συνθετικό υλικό στα απορρίμματα εκμετάλλευσης πολυτίμων υλικών.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ηλεκτρικές συσκευές δεν ανήκουν στα οικιακά απορρίμματα.

Οι ηλεκτρικές συσκευές περιέχουν πολύτιμες πρώτες ύλες. Παραδώστε κι εσείς την παλιά σας συσκευή στις αναγνωρισμένες υπηρεσίες ανακύκλωσης. Για τις δυνατότητες διάθεσης σας πληροφορεί η διοίκηση της κοινότητας ή της πόλης σας.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Στην περίπτωση που σας παρουσιαστεί μία βλάβη στην συσκευή Cloer, σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον δικό σας ειδικό αντιπρόσωπο της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.

Εγγύηση κατασκευαστή

Παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας μέσα σε 6 μήνες από την αγορά της, ώστε να έχετε στη διάθεσή σας την εγγύηση κατασκευαστή. Ισχύουν οι όροι εγγύησης που είναι δημοσιευμένοι τη στιγμή της καταχώρισης.



Συνθήκες εγγύησης
<https://cloer.eu/guarantee>

Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym itp., np.
 - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
 - w posiadłościach rolnych,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub, w pensjonatach.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
 - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
 - jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane.
 - przed każdym czyszczeniem.
- Ciągnąć tylko za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie używać kabla do przenoszenia i chronić go przed wysoką temperaturą (patka kuchenna/ otwarty piekarnik).
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się. Nie naciskać kabla na ostrych krawędziach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią (woda rozpryskowa / deszcz).
- Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania jogurtów. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia.
- Uwaga: należy pamiętać, że obudowa urządzenia nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorąca również po zakończeniu procesu przygotowywania.

Specyfikacja techniczna

Typ	Volt	Hz	Watt
992	220-240	50/60	17

Pobór mocy w trybie wyłączonym: $\leq 0,3$ W

Przed pierwszym użyciem



Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania i ewentualne naklejki, ale nie wolno usuwać tabliczki znamionowej.
- Aby napełnić 12 szklanek jogurtowych (po ok. 150 ml), potrzebujesz łącznie 1,5 litra mleka.
- W zależności od rodzaju mleka, zwróć uwagę na następujące wskazówki:

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



UWAGA! Podczas nieużywania i przed każdym czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Przygotowanie

- Aby napełnić 12 szklanek jogurtowych (po ok. 150 ml), potrzebujesz łącznie 1,5 litra mleka. W zależności od rodzaju mleka, zwróć uwagę na następujące wskazówki:

Świeże mleko:

- Należy je podgrzać do ok. 85 °C, aby zabić drobnoustroje i bakterie. Następnie ostudzić je do 40 °C przed dodaniem kultury bakterii.

Mleko UHT (trwałe):

- Nie wymaga dodatkowego podgrzewania, ponieważ zostało już odpowiednio przetworzone.

UWAGA!

Konsystencja jogurtu zależy od zawartości tłuszczu w mleku:

Pełne mleko (3,5 % tłuszczu) daje zazwyczaj bardziej gęsty jogurt, podczas gdy mleko o niższej zawartości tłuszczu (np. 1,5 %) skutkuje bardziej miękkim jogurtem.

- Do fermentacji można użyć dwóch rodzajów kultur:
- Naturalny jogurt ze sklepu
- Kultury jogurtowe w proszku – należy przestrzegać instrukcji producenta
- Jogurtownica może przetworzyć do 1,5 litra mleka (na 12 porcji).

Przygotowanie jogurtu

Wlej 1,5 litra mleka do wystarczająco dużego naczynia.

- Dodaj wybraną kulturę (naturalny jogurt lub proszek) i dokładnie wymieszaj, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Ważne: Temperatura kultury powinna być zbliżona do temperatury mleka.
- Ostrożnie rozlej mieszankę do czystych szklanek – nie do pełna, zostaw trochę miejsca.
- Zakręć wszystkie słoiczki i umieść je w odpowiednim uchwycie w jogurtownicy.
- Na koniec załóż przezroczystą pokrywkę na urządzenie.

Włączanie urządzenia

- Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- Wszystkie 5 diod LED na chwilę się zapali, a następnie 4 diody czasu (8 h / 10 h / 12 h / 14 h) zgasną.
- Zapali się dioda zasilania.
- Naciśnij przycisk Set-Time, aby wybrać czas fermentacji:

1 x nacisnąć	zapali się 8 h
2 x nacisnąć	zapali się 10 h
3 x nacisnąć	zapali się 12h
4 x nacisnąć	zapali się 14 h

- Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- Po wybraniu czasu naciśnij przycisk On.
- Proces fermentacji się rozpocznie.

UWAGA!

Podczas procesu fermentacji nie należy przemieszczać ani otwierać urządzenia!

Po zakończeniu fermentacji

- Po upływie ustawionego czasu fermentacja zostaje zakończona
- 4 diody LED czasu migają 6 razy, a jednocześnie emitowanych jest 6 sygnałów dźwiękowych.
- Urządzenie przechodzi w tryb czuwania (standby).
- Jeśli w trakcie pracy naciśniesz przycisk On/Off, urządzenie zatrzyma się, wszystkie diody zgasną, a przycisk Power zacznie migać – urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

- Wyjmij gotowy jogurt z jogurtownicy i umieść go bezpośrednio w lodówce na około 4 godziny.
- Odłącz urządzenie od prądu.

Czyszczenie

- Uwaga: Zawsze odłącz urządzenie od prądu przed czyszczeniem!
- Przed czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Zaleca się natychmiastowe czyszczenie zdejmowanych części po użyciu.
- Nie używaj środków czyszczących o działaniu ściernym!
- Zdejmij przezroczystą pokrywkę, słóczki i uchwyt.
- Umyj zdejmowane części w wodzie z płynem do mycia naczyń – można je również myć w zmywarce.
- Obudowy urządzenia nie zanurzać w wodzie! Czyść tylko wilgotną ściereczką.

Usuwanie przyjazne dla środowiska

Nasze urządzenia pakowane są w opakowania transportowe, które są przyjazne dla środowiska naturalnego. Kartony i papier należy oddawać do składów makulatury, opakowania z tworzyw sztucznych do składowisk przetwarzających je na surowce wtórne.



UWAGA!

Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.

Urządzenia elektryczne zawierają wartościowe surowce. Prosimy przekazać zużyte urządzenie do licencjonowanego punktu utylizacji. Na temat możliwości utylizacji prosimy skontaktować się z kompetentnymi jednostkami administracji gminnej lub miejskiej.

Gwarancja

Urządzenia elektryczne Cloer są zgodne z aktualnymi dyrektywami WE i przepisami bezpieczeństwa. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowego działania Państwa urządzenia Cloer, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy specjalistycznego. Zarejestrowani klienci mogą ponadto korzystać z pomocy działu obsługi technicznej Cloer.

Gwarancja producenta

Aby otrzymać gwarancję producenta, należy zarejestrować swoje urządzenie w ciągu 6 miesięcy po zakupie. Obowiązują warunki gwarancji zgodnie z wersją opublikowaną w momencie dokonania rejestracji.



Warunki gwarancji

<https://cloer.eu/guarantee>



© 2025 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

<https://cloer.com/contact>

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.