

Joghurt und Käsebereiter



Referenz : DOP156
Version : 1.4
Sprache : Deutsch

Bedienungsanleitung

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Produkts der Marke LIVOO. Wir schenken dem Design, den ergonomischen Eigenschaften und dem Bedienungskomfort unserer Produkte besondere Aufmerksamkeit. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt rundum zufrieden sein werden.

Diese Bedienungsanleitung ist für unsere Website ebenfalls verfügbar
www.livoo.fr

Sicherheitshinweise

BITTE NEHMEN SIE SICH DIE ZEIT, DIESE BETRIEBSANLEITUNG, BESONDERS VOR DER ERSTEN BENÜTZUNG, SORGFÄLTIG ZU LESEN UND HEBEN SIE SIE AUF.

Eine Fehlbedienung des Gerätes oder ein unsachgemäßer Gebrauch kann Schaden anfügen oder den Benutzer verletzen. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät für den vorhergesehenen Zweck benutzen; wir lehnen jede Verantwortung für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder schlechte Handhabung ab.

1. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, dass Ihre Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2. Verwenden Sie das Gerät nur für seine vorgesehene Nutzung.
3. Tauchen Sie das Kabel und das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt geraten.
5. Um Gefahren zu vermeiden, muss das Stromkabel bei Beschädigung vom Hersteller oder seinem

Bedienungsanleitung

Kundendienstbeauftragten oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden(*)).

6. Um das Risiko eines Stromschlages zu vermeiden, bedienen Sie dieses Produkt nie mit nassen Händen, achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
7. Strenge Aufsicht ist notwendig, wenn Ihr Gerät in der Nähe von Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt wird.
8. Stellen Sie ein Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasherds oder anderen Ofens.
9. Nicht im Freien verwenden (nur zur Benutzung im Haushalt).
10. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Gebrauch ist.
11. Um das Risiko von Verletzungen an Personen zu vermeiden, sollte dieses Produkt nicht von Kindern oder Leuten bedient werden, die nicht mit dieser Anleitung vertraut sind.
12. Dieses Gerät eigentlich sich nicht für die Verwendung durch Kinder unter 3 Jahren und darüber geeignet sowie für Personen, die nicht die nötige Erfahrung oder ausreichende Kenntnis von dem Produkt haben, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder eine gründliche Einweisung zur Nutzung des Geräts durch eine Person erhalten haben, die für die Sicherheit dieser Personen verantwortlich ist. Die Reinigung und die Wartung sollten nicht von unbeaufsichtigten Kindern unter 8 Jahren und darüber erfolgen. Lassen Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 3 Jahren.
13. Geräte können von Personen mit verminderten physischen,

Bedienungsanleitung

sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anleitung im sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die involvierten Risiken verstanden haben.

14. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
15. Das Gerät ist für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer getrennten Fernbedienung gedacht.
16. Es ist absolut notwendig, dass dieses Gerät zu jeder Zeit sauber bleibt, da es in direkten Kontakt mit Essen kommt.
17. Die Reinigungsanweisungen der Oberflächen in Verbindung mit Nahrung Betreffend, bitte Sie man untengeannter Absatz "Reinigung" des Handarbeiters anrufen.
18. Das Heizelement ist fähig, eine Resthitze nach Benutzung zu bewahren.
19. Das Gerät soll nicht eingetaucht sein.
20. Es gibt potentielle Verletzung von Mißbrauch
21. Achtung: vermeiden Sie Fluchten auf dem Stecker.
22. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Verwendungen wie unten folgt vorgesehen:
 - Bereiche des Küchenpersonals in Shops, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen Gutshäusern
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungsumgebungen
 - In Bed & Breakfast-Umgebungen

(*) Kompetenter, entsprechend qualifizierter Elektriker: Kundendienstabteilung des Herstellers oder Importeur oder jegliche qualifizierte Person, die befugt über die erforderlichen Kenntnisse verfügt, um Reparaturarbeiten vorzunehmen und alle Gefahren zu vermeiden. Es sollte in jedem Falle ein

Bedienungsanleitung

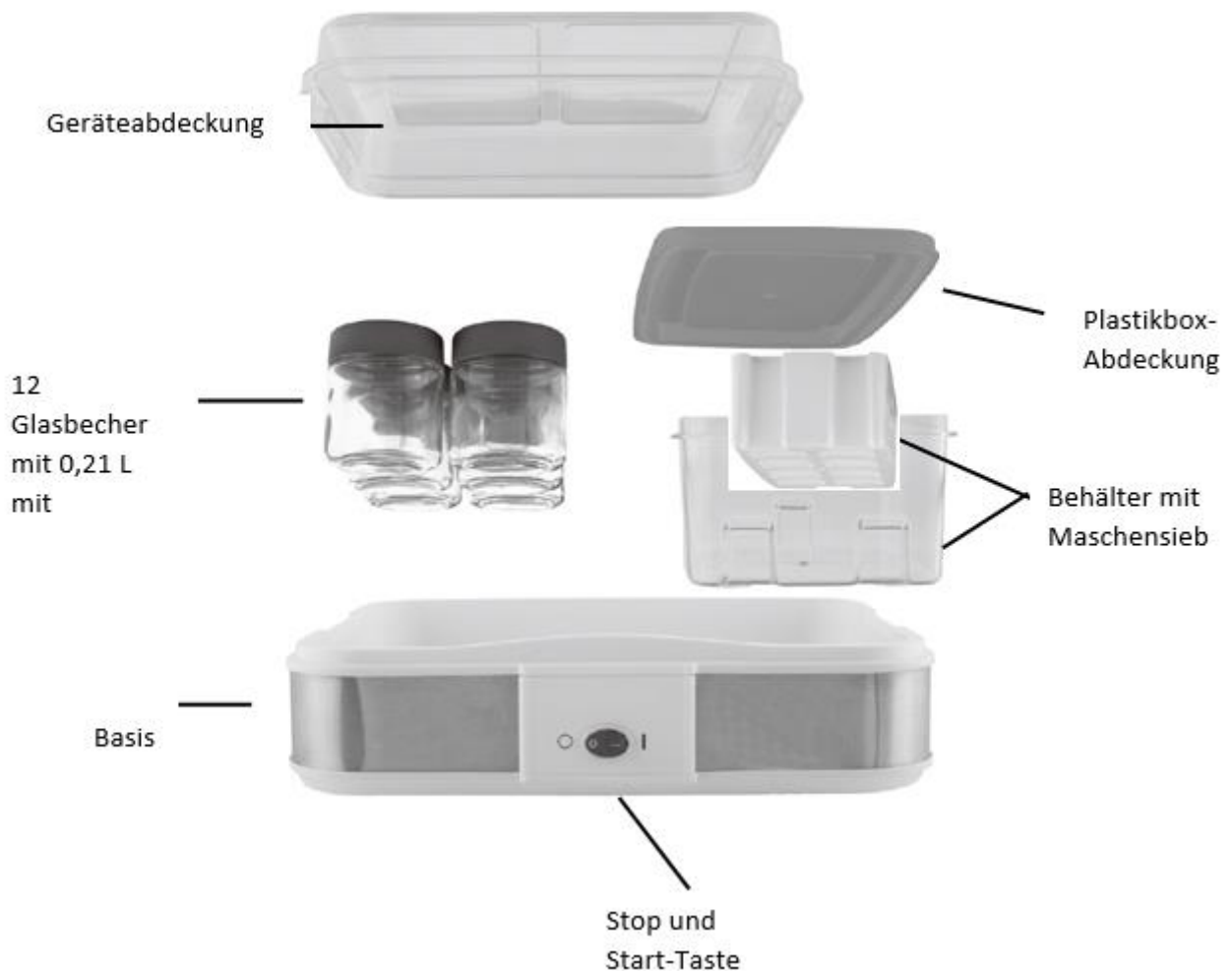
Elektrogerätemechaniker zu Rat gezogen werden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung: **220V-240V~ 50Hz-60Hz**

Wattleistung : 21,5W

BESCHREIBUNG



Vor der ersten Verwendung:

Reinigen Sie das Zubehör: Joghurt-Glasbecher, deren Deckel, Topf mit Sieben und den Deckel des Joghurtherstellers in heißem Seifenwasser, dann abspülen und trocknen.

Hinweis: Nicht die Basis untertauchen

Um 6 Joghurtbecher vorzubereiten brauchen Sie 0,9 L Milch und eine Starterkultur oder fertigen Joghurt.

Dieser Joghurt-Hersteller erlaubt Ihnen verschiedene Optionen pro Charge:

1. 12 Joghurts

Bedienungsanleitung

ODER

2. 6 Joghurts + 1 Joghurt Käseplatte oder Joghurtfilter

ODER

3. 1 Käseplatte oder nur Joghurtfilter

VERWENDUNG

Joghurt wird aus Milch und Ferment hergestellt. Die folgenden Anweisungen helfen Ihnen Joghurt mit auf Kuhmilch basierenden Rezepten herzustellen, aber auch aus pflanzlichen Milchsorten. Die Festigkeit des Joghurts kann abhängig von der verwendeten Milch variieren.

1. Wahl der Milch:

- H-Milch liefert Ihnen die besten Resultate (fester und hautloser Joghurt) und sie braucht vor Gebrauch nicht gekocht zu werden

Hinweis: Verwenden Sie keine UHT-Magermilch

- Nicht pasteurisierte Milch ist nicht steril und enthält immer noch Bakterien. Diese Milch sollte daher gekocht werden und dann abkühlen lassen, um die Haut zu beseitigen. Sie ergibt einen cremigen Joghurt, mit einer dünnen Haut auf der Oberseite, die von der Sahne resultiert, die an die Oberfläche steigt.
- Frische Milch vom Bauernhof muss gekocht werden (es ist gefährlich, diese Milch ohne Kochen zu verwenden). Lassen Sie die Milch dann abkühlen, bevor Sie sie in Ihren Joghurtbereiter geben.
- Pulvermilch: Aus Pulvermilch hergestellter Joghurt ist sehr glatt. Er setzt sich schnell und einfach ab.

Hinweis:

Vollmilchjoghurt ist glatter und aromatischer.

Für dickflüssigeren Joghurt, können Sie zwei oder drei Esslöffel Milchpulver auf jeden Liter Milch hinzufügen und mischen.

Verwenden Sie gekochte Milch (um einen festeren Joghurt zu bekommen). Dies wird nicht für Soja und Mandelmilch vorgeschlagen. Für diese Art von Milch schlagen wir vor, sie auf

35 °C - 43 °C zu erwärmen (beobachten Sie sorgfältig Ihr Thermometer, um eine Überhitzung zu vermeiden). Lassen Sie die Milch vor der Verwendung abkühlen.

2. Auswahl der Starterkultur:

Als Starterkultur kann verwendet werden:

- Normaler kommerzieller Joghurt (Vollmilchjoghurt) mit einem Verfallsdatum.
- Ein Joghurt, den Sie zuvor hergestellt haben.
- Eine gefriergetrocknete Kultur oder Lab, das Sie in Apotheken oder dem Reformhaus finden. Wenn Sie diese Methode wählen, fügen Sie zwei Stunden mehr Zeit hinzu, um die erste Charge Joghurt fertigzustellen. Allerdings ist es vorteilhafter diese Option zu wählen, da die Konzentration der Starterkultur wichtig ist und Sie rund dreißig Chargen Joghurts damit realisieren können.

Hinweis: Benutzen Sie einen Ihrer selbstgemachten Joghurts nicht mehr als 10 mal, da der neue Joghurt danach nicht mehr so gut schmeckt.

Bedienungsanleitung

3. Herstellung des Joghurts:

Jeder Joghurtbecher hat eine Kapazität von 0,21 L und der Behälter 1,2 L und beide können bis zu $\frac{3}{4}$ gefüllt werden (um eine Überfüllung zu vermeiden).

- Mischen Sie die Starterkultur sorgfältig mit einem Schneebesen unter 1,8 L Milch (wenn Sie 6 Joghurtbecher und einen Behälter herstellen wollen).
Für eine optimale Mischung, schlagen Sie den Joghurt so, dass es eine sehr glatte Mischung ergibt und fügen dann die Milch hinzu, während Sie die Mischung weiter schlagen.
- Gießen Sie die Mischung in die Joghurtbecher und/oder den Maschenfilterbehälter.
- Stellen Sie die Becher ohne ihre Deckel in den Joghurtbereiter.
- Setzen Sie den Deckel auf den Joghurtbereiter und stecken Sie das Gerät in die Steckdose.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Milch verfestigt sich. Je nach den verwendeten Zutaten (insbesondere der Art der Milch) und dem gewünschten Ergebnis wird es etwa 8 – 12 Stunden dauern (8 Std. Fermentierung ergibt einen flüssigen und weichen Joghurt und 12 Std. einen festen Joghurt und Säure)
- Das Gerät beginnt zu arbeiten und die Milch verfestigt sich. Es dauert 8 bis 12 Stunden, dies hängt von der Art der verwendeten Milch ab.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer vom Stromnetz.

Hinweis:

Wenn Sie süße Joghurts möchten oder Quark, können Sie der Milch zeitgleich mit den Fermenten Zucker hinzufügen (100 g maximal für 1,5 L Milch). Stellen Sie sicher, dass Sie die Mischung mit einer Gabel oder einem Schneebesen richtig vermischen

Vorbereitung für Quark mit dem 1,2 L Behälter mit Abtropffläche

- Nehmen Sie 1 L der gewünschten Milchsorte
- Fügen Sie einen Topf Quark (100 g) hinzu
- Fügen Sie dann ein paar Tropfen Lab hinzu und rühren
- Füllen Sie den Behälter mit der Abtropffläche zu $\frac{3}{4}$
- Setzen Sie den Behälter in die Maschine
- Abdeckung aufsetzen und einstecken.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste

Hinweis: Dieses Gerät ermöglicht Ihnen auch die Herstellung von Desserts mit Milch. Wenn das Rezept Eier enthält, stellen Sie sicher, dass Sie frische Eier verwenden.

4. Kühlung des Joghurts:

- Entfernen Sie den Deckel des Joghurt-Bereiters und sorgen Sie dafür, dass das Kondenswasser nicht in die Becher tropft.
- Setzen Sie die Deckel auf die Becher.
- Setzen Sie den Joghurt mindestens 3 Stunden vor dem Verzehr in den Kühlschrank.
- Mit den mitgelieferten Aufklebern, können Sie Ihre Becher beschriften.

Hinweis:

- Bewegen Sie den Joghurtbereiter nicht, wenn er eingeschaltet ist.
- Vermeiden Sie das Gerät an einem Ort zu verwenden, der Vibrationen oder Luftzug ausgesetzt

Bedienungsanleitung

sein könnte.

- Sie können Ihre Joghurts zwischen 8 und 10 Tagen im Kühlschrank aufbewahren.
- Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank.

Um griechischem Joghurt herzustellen:

- Geben Sie die Menge Ihrer hausgemachten Joghurts (frisch hergestellt) in eine getrennte Schüssel.
- Setzen Sie das Maschensieb in den großen Behälter.



- Gießen Sie die entsprechende Menge Joghurt in den Behälter, aber nicht mehr als MAXIMAL auf dem Behälter angegeben. Lassen Sie für mindestens 2 Stunden abtropfen.



- Decken Sie den Behälter mit dem Plastikdeckel ab und kühlen für 3 Stunden, dann können Sie den griechischen Joghurt in die Becher einfüllen.



- Servieren Sie den Joghurt Natur, oder mischen ihn mit Früchten wenn Sie möchten.

MENGE FÜR 6 JOGHURTBECHER UND RECHTECKIGEN BEHÄLTER

Passen Sie die Bechermenge nach Ihrer Wahl an (um 6 oder 12 Joghurts mit oder ohne dem rechteckigen Behälter herzustellen).

Ein Becher = 0,15 L

Verwenden Sie den Flüssigkeits-Messbecher für die entsprechende Menge.

VOLLMILCH	MILCH mit 2 %	MILCH mit 1 %	MAGERMILCH	SOJA MILCH	MANDELMILCH
9 Becher	9 Becher	9 Becher	9 Becher	9 Becher	9 Becher
Starter Kultur: 1 Becher Joghurt oder 1 Päckchen	Starter Kultur: 1 Becher Joghurt oder 1 Päckchen	Starter Kultur: 1 Becher Joghurt oder 1 Päckchen	Starter Kultur: 1 Becher Joghurt oder 1 Päckchen	Starter Kultur: 1 Becher Joghurt oder 1 Päckchen	Starter Kultur: 1 Becher Joghurt oder 1 Päckchen

Bedienungsanleitung

getrockneter Joghurt-Starter	getrockneter Joghurt-Starter	getrockneter Joghurt-Starter	getrockneter Joghurt-Starter	getrockneter Joghurt-Starter	getrockneter Joghurt-Starter
Timer auf 8 Std. einstellen, dann Joghurtbecher entfernen und rechteckigen Behälter weitere 2 Std. im Gerät lassen	Timer auf 8 Std. einstellen, dann Joghurtbecher entfernen und rechteckigen Behälter weitere 2 Std. im Gerät lassen	Timer auf 8 Std. einstellen, dann Joghurtbecher entfernen und rechteckigen Behälter weitere 2 Std. im Gerät lassen	Timer auf 8 Std. einstellen, dann Joghurtbecher entfernen und rechteckigen Behälter weitere 2 Std. im Gerät lassen	Timer auf 8 Std. einstellen, dann Joghurtbecher entfernen und rechteckigen Behälter weitere 2 Std. im Gerät lassen	Timer auf 8 Std. einstellen, dann Joghurtbecher entfernen und rechteckigen Behälter weitere 2 Std. im Gerät lassen
3 Stunden Kühlen	3 Stunden Kühlen	3 Stunden Kühlen	3 Stunden Kühlen	3 Stunden Kühlen	3 Stunden Kühlen
Griechischer Joghurt: Mindestens 2 Std. abtropfen lassen + 3 Std. kühlen	Griechischer Joghurt: Mindestens 2 Std. abtropfen lassen + 3 Std. kühlen	Griechischer Joghurt: Mindestens 2 Std. abtropfen lassen + 3 Std. kühlen	Griechischer Joghurt: Mindestens 2 Std. abtropfen lassen + 3 Std. kühlen	Griechischer Joghurt: Mindestens 2 Std. abtropfen lassen + 3 Std. kühlen	Griechischer Joghurt: Mindestens 2 Std. abtropfen lassen + 3 Std. kühlen

Wichtig: Wenn der rechteckige Behälter verwendet wurde, entfernen Sie die Joghurtbecher wie oben angegeben, und lassen die Milchmischung des Behälters für weitere 2 Std. ruhen.

TIPPS ZUR OPTIMALEN NUTZUNG IHRES GERÄTS:

1. Sie können vor dem Servieren Ihres Joghurts verschiedene Geschmacksrichtungen hinzufügen, wie Honig, Obst, gefrorene Säfte, oder Müsli...
2. Joghurt ohne Zusätze kann bis 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
3. Wenn Sie die Milch zu lange erwärmen, wird sich die Qualität des Joghurts verschlechtern.
4. Fügen Sie kalter Milch keine Joghurt-Starter hinzu.
5. Nachdem der Joghurt gekühlt wurde, kann sich Feuchtigkeit auf der Oberfläche sammeln, das ist normal

Probleme und Lösungen

Mögliche Probleme	Erläuterungen
Gerät lässt sich nicht einschalten	Stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktioniert
Klumpen, die Milch säuert	Die Milch war zu heiß, oder Sie haben die Zutaten nicht lange genug gemischt.
Der Joghurt lief über die Oberseite der Becher	Es wurde zu viel Milch in die Becher gegossen
Flüssigkeit auf der Oberfläche	Die Joghurts waren zu lange im Gerät

Bedienungsanleitung

	Die Becher wurden zu früh bewegt Unzureichende Kühlung Der Joghurt wurde möglicherweise überhitzt
Flüssige Joghurts	Die Joghurtkultur und die verwendete Milch hatten einen unterschiedlichen Fettgehalt Zu lange Reifezeit Die Joghurtkultur war nicht frisch genug Die Milch war sauer Der Starter-Joghurt hatte keine Raumtemperatur
Joghurts haben seltsamen Geschmack	Der Starter oder die Milch waren nicht frisch Es wurde vielleicht aromatisierter Joghurt als Starter verwendet Die Joghurts waren zu lange im Gerät

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie immer das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie die das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser.
- Reinigen Sie die Joghurt-Becher, Deckel, Joghurt-Bereiter und Topf mit Sieben mit einem feuchten Tuch und heißem Seifenwasser, dann spülen und abtrocknen.

Bedienungsanleitung



Korrekte Entsorgung des Geräts (Electrical and Electronic Equipment)

(Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt haben)

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder Ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Produkte.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

61071

67452 Mundolsheim-FRANCE

- Keine vertraglichen Ansprüche für das Foto
- Um die Qualität seiner Produkt bemüht, behält sicher der Hersteller Änderungen ohne vorherige Benachrichtigung vor