UNOLD®

Joghurtbereiter
JOGI

# Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d´utilisation**
**Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso**
**Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi**

**Modell 38726**

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 38726
Stand: März 2026 /nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

# INHALTSVERZEICHNIS


**Bedienungsanleitung Modell 38726**

Technische Daten ..... 6
Symbolerklärung..... 6
Sicherheitshinweise ..... 6
Vor dem ersten Gebrauch..... 9
Erklärung des Bedienfelds ..... 9
Wichtige Informationen zur
Joghurtherstellung ..... 10
Vorbereitung für Joghurt aus Frischmilch .... 10
Vorbereitung für Joghurt aus Joghurt-Pulver. 11
Bedienung ..... 12
Reinigen und Pflegen..... 13
Fehler beseitigen ..... 14
Rezepte ..... 15
Garantiebestimmungen ..... 18
Entsorgung / Umweltschutz ..... 18
Service-Adressen ..... 19
Informationen für den Fachhandel..... 19

**Instructions for use Model 38726**

Technical Specifications..... 20
Explanation of symbols..... 20
For your safety..... 20
Before first use..... 22
Description of control panel ..... 23
Important information about
yoghurt making..... 24
Preparation for yoghurt from fresh milk ..... 24
Preparation for yoghurt from
yoghurt powder..... 25
Operation..... 25
Cleaning and care..... 27
Troubleshooting ..... 27
Recipes ..... 28
Guarantee Conditions..... 30
Waste Disposal/Environmental Protection .... 30
Service ..... 19

**Notice d'utilisation modèle 38726**

Caractéristiques techniques..... 31
Explication des symboles..... 31
Pour votre sécurité..... 31
Avant la première utilisation ..... 34
Explication des touches de commande..... 34
Informations importantes sur la
fabrication des yaourts ..... 35
Préparation du yaourt au lait frais..... 35
Fabrication de yaourt avec de
la poudre de yaourt..... 36
Utilisation..... 37
Nettoyage et entretien..... 38
Corriger les erreurs..... 39
Recettes ..... 39
Conditions de Garantie ..... 42
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement..... 42
Service ..... 19

**Gebruiksaanwijzing model 38726**

Technische gegevens ..... 43
Verklaring van de symbolen..... 43
Voor uw veiligheid..... 43
Vóór het eerste gebruik..... 45
Uitleg bij het bedieningspaneel..... 46
Belangrijke informatie over het
maken van yoghurt..... 47
Voorbereiding voor yoghurt uit verse melk.... 47
Bereiding van yoghurt uit yoghurtpoeder ..... 48
Bediening ..... 48
Reiniging en onderhoud ..... 50
Storingen verhelpen ..... 50
Recepten ..... 51
Garantievoorwaarden..... 54
Verwijderen van afval/Milieubescherming .... 54
Service ..... 19

# INHALTSVERZEICHNIS

**Istruzioni per l'uso modello 38726**

Dati tecnici ..... 55
Spiegazione dei simboli..... 55
Per la vostra sicurezza..... 55
Preparazione al primo utilizzo ..... 58
Spiegazione del pannello di controllo..... 58
Informazioni importanti per la
preparazione dello yogurt..... 59
Preparazione dello yogurt da latte fresco ..... 59
Preparazione dello yogurt con yogurt
in polvere..... 60
Uso dell'apparecchio..... 61
Cura e pulizia..... 62
Risoluzione dei problemi ..... 63
Ricetta ..... 63
Norme die garanzia..... 66
Smaltimento / Tutela dell'ambiente ..... 66
Service ..... 19

**Manual de Instrucciones modelo 38726**

Datos técnicos ..... 67
Explicación de símbolos ..... 67
Para su seguridad ..... 67
Antes del primer uso ..... 70
Explicación del panel de mando..... 70
Información importante sobre
la preparación de yogur ..... 71
Preparación del yogur con leche fresca ..... 71
Preparación del yogur a partir de yogur
en polvo..... 72
Manejo ..... 73
Limpieza y cuidado..... 74
Eliminación de fallos ..... 74
Recetas ..... 75
Condiciones de Garantia..... 78
Disposición/Protección del
medio ambiente ..... 78
Service ..... 19

**Instrukcja obsługi modelu 38726**

Dane techniczne ..... 79
Objaśnienie symboli ..... 79
Dla własnego bezpieczeństwa..... 79
Przed pierwszym użyciem ..... 82
Objaśnienie panelu sterowania ..... 82
Ważne informacje o wytwarzaniu jogurtu ..... 83
Przygotowanie do jogurtu ze
świeżego mleka ..... 83
Przygotowanie jogurtu z proszku
jogurtowego..... 84
Obsługa ..... 85
Czyszczenie i pielęgnacja ..... 86
Usuwanie usterek ..... 86
Przepisy ..... 87
Warunki gwarancji..... 90
Utylizacja / ochrona środowiska..... 90
Service ..... 19

# BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 38726

## TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Leistung: | 20 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz |
| Abmessungen: | ca. 33,3 x 12,9 x 14,4 cm B/T/H |
| Gewicht: | ca. 1,4 kg |
| Zuleitung: | ca. 85 cm |
| Schutzklasse: | II |
| Fassungsvermögen: | 4 Joghurtbehälter aus Glas je 180 ml |
| Ausstattung: | Joghurtbehälter spülmaschinengeeignet, Temperatureinstellung 20–50 °C, Laufzeit 1–48 Stunden |
| Zubehör: | 4 Joghurtbehälter mit Deckeln, Bedienungsanleitung mit Rezepten |

**Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten**

## SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor!

## SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.**
**Personen im Haushalt**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten
   - landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
   - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
6. Nehmen Sie bei Beschädigungen des Produktes Kontakt mit unserem Kundendienst auf.
7. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und/oder Sachschäden, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.

**Elektrische Sicherheit und sicherer Umgang mit dem Gerät**

8. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
10. Niemals Metallgegenstände in das Gerät stecken. Kurzschlussgefahr!
11. Füllen Sie niemals Wasser in die Schale des Gerätes.
12. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe leicht entzündlicher Flüssigkeiten oder Sprays.
13. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden, Möbeln und zu anderen Gegenständen, wie z. B. Vorhängen. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
14. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und stabile Oberfläche.
15. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

16. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen oder Wärmequellen (wie z. B. Herde) betrieben werden.
17. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
18. Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
19. Nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör verwenden. Die Verwendung anderen Zubehörs kann Gefahren hervorrufen und zur Beschädigung des Gerätes führen.
20. Nicht an der Zuleitung ziehen. Die Zuleitung nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung.
21. Prüfen Sie regelmäßig Netzstecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und bewirken den Ausschluss der Garantie.
22. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
23. Zuleitung vor Gebrauch vollständig ausbreiten. Nicht zusammenbinden oder aufrollen
24. Die Zuleitung darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.

**VORSICHT:**
**Das Gerät ist während und nach dem Betrieb warm!**

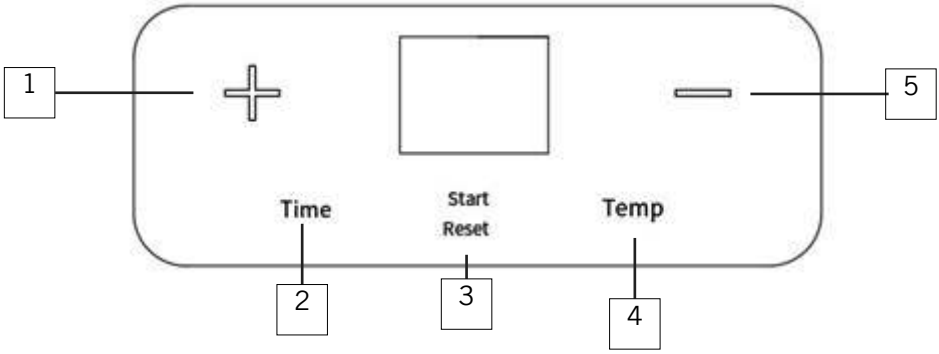
**Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.**

**Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.**

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsteile von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialen gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
3. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Verwenden Sie hierzu keine scharfen Putzmittel oder Stahlwolle. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
4. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

## ERKLÄRUNG DES BEDIENFELDS




| | |
|---|---|
| 1 | **Taste +**<br>Erhöht den eingestellten Wert (Zeit oder Temperatur) |
| 2 | **Taste Time (Zeit)**<br>Einstellung der Zubereitungszeit |
| 3 | **Taste Start/Reset**<br>Startet und stoppt den Betrieb |
| 4 | **Taste Temp (Temperatur)**<br>Einstellung der Temperatur |
| 5 | **Taste -**<br>Verringert den eingestellten Wert (Zeit oder Temperatur) |

## WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR JOGHURTHERSTELLUNG

1. Für die Herstellung von frischem Naturjoghurt benötigen Sie nur wenige Zutaten: Milch und eine Joghurt-Startkultur (z. B. etwas Naturjoghurt mit lebenden Kulturen).
2. Sie können auch laktosefreie Milch oder Ziegenmilch verwenden. Je höher der Fettgehalt der Milch, desto cremiger wird der fertige Joghurt. Für ein möglichst gutes Ergebnis sollten Milch und Startkultur einen ähnlichen Fettgehalt haben.
3. Joghurt müssen Sie nur beim ersten Ansatz kaufen. Einen Teil des selbst hergestellten Joghurts können Sie anschließend als neue Startkultur verwenden. Damit lassen sich etwa 4 bis 6 weitere Portionen zubereiten, bevor wieder frischer Joghurt benötigt wird.
4. **Wichtiger Hinweis: Verwenden Sie keine flüssigen, aromatisierten oder Fruchtjoghurts als Startkultur.**
5. Für Trinkjoghurt eignet sich fettreduzierte Milch besonders gut. Milchpulver macht den Joghurt cremiger und ist in gut sortierten Supermärkten, Drogerien oder im Onlinehandel erhältlich. Verwenden Sie keinen Milchzucker (Laktose) als Ersatz.
6. Wenn Sie fettreduzierte Milch verwenden, verdoppeln Sie die im Grundrezept angegebene Menge an Milchpulver. Für Trinkjoghurt halbieren Sie diese Menge.
7. Unsere Rezepte sind getestete Empfehlungen. Sie können Zubereitungszeit und Zutaten anpassen, um die Konsistenz und den Geschmack nach Ihren Wünschen zu verändern.
8. Vor der Zubereitung bereithalten: Küchenthermometer, Schneebesen, Topf mit hohem Rand, Messbecher, Messlöffel, Joghurt-Startkultur

## VORBEREITUNG FÜR JOGHURT AUS FRISCHMILCH

1. Die maximale Füllmenge pro Joghurtbehälter beträgt ca. 180 ml. Passen Sie die Gesamtmenge der Joghurtmasse entsprechend an.

**Hygienehinweis:**

**Reinigen Sie die Joghurtbehälter und Deckel vor jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Übergießen Sie sie anschließend mit kochendem Wasser oder kochen Sie sie 5–10 Minuten aus. Lassen Sie alle Teile auf einem sauberen Tuch vollständig lufttrocknen.**

2. Geben Sie die Milch in einen Topf mit hohem Rand oder in ein mikrowellengeeignetes Gefäß. Erhitzen Sie die Milch auf ca. 90 °C und rühren Sie dabei gelegentlich um. Achten Sie darauf, dass die Milch nicht anbrennt oder überkocht.
3. Hinweis: Rohmilch muss einige Minuten sprudelnd kochen.
4. Soja- oder Mandelmilch darf nur auf maximal 40 °C erhitzt werden. Die weiteren Schritte bleiben unverändert.
5. Nehmen Sie das Gefäß vom Herd bzw. aus der Mikrowelle und lassen Sie die Milch auf 35–43 °C abkühlen. Kontrollieren Sie die Temperatur mit einem Küchenthermometer. Für schnelleres Abkühlen können Sie das Gefäß in ein kaltes Wasserbad stellen.
6. Geben Sie die Hälfte der abgekühlten Milch zur Joghurt-Startkultur und verrühren Sie alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse. Rühren Sie anschließend die restliche Milch unter und vermeiden Sie Klumpen.
7. Füllen Sie die Mischung bis knapp unter das Gewinde in die sauberen Joghurtbehälter. Verschließen Sie diese sorgfältig und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter.
8. Bewahren Sie bei Bedarf eine kleine Menge des fertigen Joghurts als Startkultur für die nächste Zubereitung auf. Wird der Joghurt nach mehreren Durchgängen dünner, verwenden Sie eine neue Startkultur.

## VORBEREITUNG FÜR JOGHURT AUS JOGHURT-PULVER

1. Stellen Sie sicher, dass Joghurtbehälter und Deckel sauber und trocken sind (siehe Hygienehinweis im vorherigen Abschnitt).
2. Verteilen Sie das Joghurtpulver gemäß den Angaben des Herstellers gleichmäßig auf die Joghurtbehälter.
3. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf mit hohem Rand oder in einem mikrowellengeeigneten Gefäß auf ca. 90 °C. Lassen Sie die Milch anschließend auf ca. 40 °C abkühlen. Gießen Sie die Milch in die Joghurtbehälter und rühren Sie das Pulver sorgfältig ein, bis es vollständig aufgelöst ist.
4. Verschließen Sie die Behälter und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter.

## BEDIENUNG

**Wichtig: Vermeiden Sie während des Betriebs Zugluft, Erschütterungen und Bewegungen des Geräts, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.**

1. Stellen Sie den Joghurtbereiter an einem Ort auf, der weder zu kalt noch zu heiß ist.
2. Prüfen Sie, ob die Joghurtbehälter verschlossen und sicher im Gerät platziert sind. Setzen Sie anschließend den Deckel auf das Gehäuse auf.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Das Gerät piept und führt einen Anzeigetest durch. Danach wird „- - -“ angezeigt.
4. Drücken Sie „Time“ oder „Temp“, um die gewünschte Zubereitungszeit bzw. Temperatur einzustellen.
5. Das Gerät piept und zeigt zuerst die Zeit blinkend an (ca. 10 Sekunden lang). Stellen Sie die gewünschte Zeit während des Blinkens mit den Tasten „+“ oder „–“ ein.
6. Danach piept das Gerät erneut und zeigt die Temperatur blinkend an (ca. 10 Sekunden lang). Stellen Sie die gewünschte Temperatur ebenfalls während des Blinkens mit den Tasten „+“ oder „–“ ein.
7. Nach Ablauf der Blinkzeiten startet das Gerät automatisch. Während des Betriebs können Zeit und Temperatur nicht mehr verändert werden. Das Display zeigt dauerhaft die eingestellte Temperatur.
8. Einstellbereich:
   - Zeit: 1–48 h
   - Temperatur: 20–50 °C
9. Hinweis: Je länger die Zubereitungszeit, desto fester und intensiver der Joghurt. Voreingestellt sind 8 Stunden / 42 °C (ideal für weichen Joghurt).
10. Um den Betrieb vorzeitig zu beenden, halten Sie „Start/Reset“ etwa 3 Sekunden gedrückt. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
11. Erfolgt einige Sekunden lang keine Eingabe, erlischt die Anzeige und die Einstellung muss erneut vorgenommen werden.
12. Nach Ablauf der eingestellten Zeit piept das Gerät und im Display erscheint „000“. Schalten Sie das Gerät an der Taste „EINAUS“ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Nehmen Sie den Deckel ab. Hinweis: eventuelles Kondenswasser im Deckel ist normal.

14. Entnehmen Sie die Joghurtbehälter sofort und stellen Sie sie verschlossen in den Kühlschrank. Die Nachreifezeit beträgt mehrere Stunden.
15. Wenn Sie Früchte hinzufügen möchten, geben Sie diese vor der Kühlung in die Behälter und verschließen Sie sie wieder sorgfältig.
16. Sie können eine kleine Menge des fertigen Joghurts als Startkultur für die nächste Zubereitung aufbewahren. Wird der Joghurt nach mehreren Durchgängen dünner, verwenden Sie eine neue Startkultur oder neues Joghurt-Pulver.

## REINIGEN UND PFLEGEN

**Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen am „Start/Reset"-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.**

1. Das Gerät darf zum Reinigen nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
2. Alle herausnehmbaren Teile sowie der Gerätedeckel können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gespült werden. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese gut ab.
3. Alternativ können Joghurtbehälter und deren Deckel in der Spülmaschine (oberer Korb) gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Putzmittel, Stahlwolle, Desinfektionsmittel o. Ä.
5. Die Heizschale mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
6. Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
7. Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, vor Frost und Staub geschützten Ort auf.

## FEHLER BESEITIGEN

| Fehler | Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Das Gerät wird nicht warm/die Kontrollleuchte leuchtet nicht | Netzstecker nicht richtig eingesteckt<br><br>Zuleitung defekt | Netzstecker und Steckdose prüfen<br><br>Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf |
| Das Gerät wird nicht warm/die Kontrollleuchte leuchtet nicht | Heizung defekt/ elektrischer Defekt | Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf |
| Timer ist abgelaufen, Milch fermentiert nicht zu Joghurt. | Fermentationszeit zu kurz<br>Raumtemperatur oder Milchtemperatur zu niedrig<br>Joghurt ohne Starterkultur verwendet | Zeit am Timer länger einstellen<br>Zeit am Timer entsprechend länger einstellen<br>Joghurt mit Starterkultur verwenden |
| Ungewöhnlicher Geruch des Joghurts | Zutaten zu alt oder verdorben<br>Grundmasse verunreinigt | Verwenden Sie nur frische, noch haltbare Zutaten<br>Beachten Sie alle Hygienehinweise |

## REZEPTE

### Grundrezept für Naturjoghurt

1 Liter 3,5%ige Vollmilch, 150 g 3,5%iger Naturjoghurt, 2 Löffel Milchpulver
Erhitzen Sie die Milch auf 90 °C für ca. 5 Minuten. Rühren Sie sie währenddessen immer um. Lassen Sie die Milch abkühlen und rühren Sie Joghurt und Milchpulver ein.
Geben Sie die Milch in einen Topf mit hohem Rand. Erhitzen Sie sie auf ca. 90 °C für etwa 5 Minuten und rühren Sie dabei regelmäßig um, damit sie nicht anbrennt. Lassen Sie die Milch auf 35–43 °C abkühlen (kontrollieren Sie die Temperatur mit einem Küchenthermometer). Rühren Sie den Naturjoghurt und das Milchpulver unter, bis eine glatte Masse entsteht. Füllen Sie die Mischung in die sauberen Joghurtbehälter und stellen Sie diese in den Joghurtbereiter.
Folgen Sie anschließend der Bedienung des Geräts (siehe Abschnitt „Bedienung“) und bereiten Sie den Joghurt mit den bevorzugten Zeiten und Temperuren zu.

### Herstellung von veganem Joghurt

Die Zubereitung von veganem Joghurt im Joghurtbereiter dauert etwa 12 Stunden. Verwenden Sie möglichst zimmerwarme Zutaten, um ein gleichmäßiges Fermentieren zu gewährleisten.
Geeignete Milchalternativen: Am besten eignen sich Kokos- oder Sojamilch, da andere pflanzliche Drinks meist nicht gut eindicken.
Als Starter verwendet man ungesüßtes pflanzlichen Joghurt oder eine vegane Joghurtstarterkultur, ein ideales Bindemittel ist Guarkernmehl
Rezept (für 500 ml Joghurt):
500 ml Pflanzendrink (z. B. Kokosdrink), 150–200 g ungesüßtes pflanzlichen Joghurt (z. B. Kokosbasis), 1 gehäufter Teelöffel Guarkernmehl
Alle Zutaten in einem hohen Becher gründlich verrühren oder mixen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Mischung in die sauberen Joghurtbehälter des Joghurtbereiters füllen. Verschließen Sie die Behälter sorgfältig und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter. Stellen Sie das Gerät auf 12 Stunden und 42 °C ein. Starten Sie den Betrieb. Nach Ablauf der Zeit entnehmen Sie die Behälter und verschließen diese gut. Stellen Sie den Joghurt mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank, damit er fest wird.
Vom fertigen Joghurt können Sie 300–500 ml als Starter für die nächste Zubereitung aufbewahren. Dies lässt sich 5–7-mal wiederholen, danach

empfehlen wir, erneut frisches pflanzlichen Joghurt oder eine neue Starterkultur zu verwenden.

**Rezeptideen**

Joghurtdressing

1 ganz frisches Eigelb, 125 ml kaltgepresstes Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Senf, Salz + gemahlener weißer Pfeffer, ¼ durchgepresste Knoblauchzehe, Salatkräuter nach Belieben, 150 g fertigen Naturjoghurt

Eigelb mit Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Gewürzen und den Kräutern mischen, am besten mit dem ESGE-Zauberstab mit Multimesser. Rühren Sie anschließend den Joghurt ein und verwenden Sie das Dressing umgehend.

Joghurt-Fruchteis

250 g beliebige, pürierte Beeren- oder Steinfrüchte, wie z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen oder Kirschen, 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 250 ml fertigen Naturjoghurt, 2 EL Sahne

Die Früchte fein zerkleinern, z. B. mit dem ESGE-Zauberstab, und mit allen Zutaten vermengen. Anschließend in einer Eismaschine bis zur gewünschten Konsistenz verarbeiten.

**Tipps zur Verwendung von frischem Joghurt**

Süß:

- Fruchtjoghurt: Frische oder pürierte Früchte (Beeren, Mango, Pfirsich) unter den fertigen Joghurt rühren, optional mit etwas Honig oder Ahornsirup süßen.
- Joghurt-Parfait: Joghurt abwechselnd mit Obst und Granola in Gläser schichten – sofort oder gekühlt genießen.
- Gewürz-Joghurt: Zimt, Vanille oder Kakao unterrühren, für ein aromatisches Dessert oder Frühstück.

Herzhaft:

- Kräuterjoghurt / Dip: Frische Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft und Salz unter Joghurt rühren – ideal zu Gemüse oder Ofenkartoffeln.
- Tzatziki: Geraspelte Gurke leicht salzen, Wasser ausdrücken und mit Joghurt, Knoblauch und Olivenöl vermischen.
- Marinade: Joghurt mit Kräutern, Gewürzen und Zitronensaft als Marinade für Fleisch, Fisch oder Gemüse verwenden.

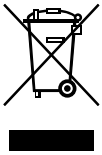
Vegane Varianten / Snacks:

- Smoothie-Bowl: Veganen Joghurt mit gefrorenen Früchten pürieren, mit Nüssen, Samen oder Granola toppen.
- Vegane Dips: Veganen Joghurt mit Senf, Zitronensaft, Kräutern oder Tahini für Gemüse oder Falafel verarbeiten.

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).
Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **https://unold.de/pages/rucksendungen** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

### SCHWEIZ

Bamix AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

### POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Joghurtbereiter 38726 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU)) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 26.10.2025

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

**Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.**

# INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 38726

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| Power: | 20 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz |
| Dimensions: | approx. 33.3 x 12.9 x 14.4 cm W/D/H |
| Weight: | approx. 1.4 kg |
| Power cord: | approx. 85 cm |
| Protection class: | II |
| Capacity: | 4 yoghurt jars made of glass, 180 ml each |
| Features: | Temperature setting 20–50 °C, runtime 1–48 hours, jars dishwasher-safe |
| Accessories: | 4 jars with lids, operating instructions with recipes |

**Features, technology, colours, and design are subject to change without notice; errors excepted.**

## EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol points to possible dangers that may result in injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a possible risk of burns. Proceed with extreme caution!

## FOR YOUR SAFETY

**Please read this instruction manual carefully and keep it for future reference!**

**Persons in household**

1. This appliance can be used by children aged 8 or above or by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not be allowed to play with the appliance.
3. Children from the age of 8 may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.

4. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children under the age of 8.
5. The appliance is designed for household and similar use, e.g.
   - kitchenettes in offices, shops or other workplaces,
   - farms,
   - kitchenettes for guests in hotels, motels, hostels,
   - bed and breakfast accommodations or holiday homes.
6. In case of damage to the product, contact our Customer Service department.
7. The manufacturer is not liable for any personal injury and/or property damage that can be attributed to improper or incorrect use.

**Information on electrical safety and safe handling of the appliance**

8. Connect the appliance to an alternating current source as specified on the type plate.
9. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.
10. Never reach into the appliance with metal objects. Risk of short circuit!
11. Never fill the tray of the appliance with water.
12. Never operate the appliance near highly flammable liquids or sprays.
13. Make sure that the appliance is at a sufficient distance from walls, furniture and other objects, such as curtains. Keep a distance of at least 10 cm from other objects to provide for adequate air circulation.
14. The appliance is only intended for use indoors. Place the appliance on a stable, level, and dry surface.
15. Never immerse the appliance or the power cord in water or another liquid.
16. Do not operate the appliance or the power cord close to naked flames or sources of heat (e.g. stoves).
17. Route the power cord safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
18. All parts must be completely dry before they are resembled again.

19. Use only the accessories recommended by the manufacturer. The use of other accessories can cause danger and lead to damage to the appliance.
20. Do not pull on the power cord. Do not route the power cord over the edge of the worktop. Never wrap the power cord around the appliance and avoid kinks in the power cord.
21. Regularly check the appliance, the power cord and the power plug for wear and damage. If the power cord or other parts of the appliance are damaged, return the appliance to our Customer Service department for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in hazards for the user and will void the warranty.
22. Always unplug the appliance after use, before cleaning, or if any faults occur during operation.
23. Before using the appliance, fully unwind the power cord.
24. Do not route the power cord over the edge of the worktop.

**The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.**

**CAUTION:**
**The appliance is warm during and after use!**

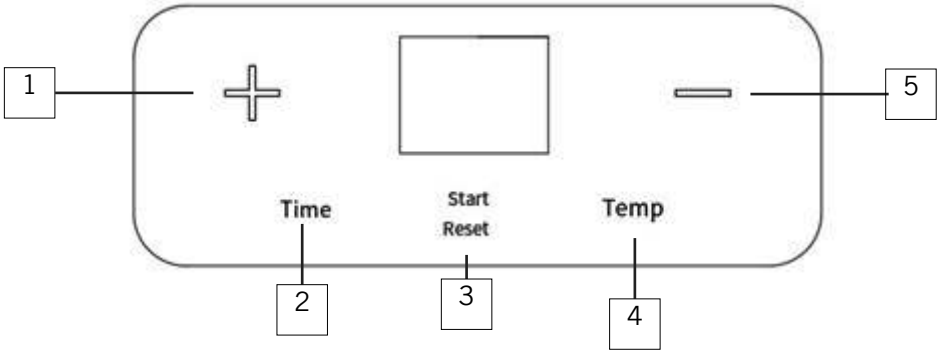
**Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock.**

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging elements and transport safety devices. Keep packaging elements out of the reach of children – risk of suffocation! Dispose of the packaging materials according to the relevant local waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.

3. Clean all removable parts in warm water mixed with mild dish soap. Do not use abrasive cleaning agents or steel wool for cleaning. Rinse off all parts with clean water. Dry all parts carefully.
4. Wipe off the housing with a moist cloth.

## DESCRIPTION OF CONTROL PANEL




| | |
|---|---|
| 1 | **“+” button**<br>Increases the set value (time or temperature) |
| 2 | **“Time” button**<br>Sets the preparation time |
| 3 | **“Start/Reset” button**<br>Starts and stops operation |
| 4 | **“Temp” (temperature) button**<br>Sets the temperature |
| 5 | **“-” button**<br>Reduces the set value (time or temperature) |

## IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOGHURT MAKING

1. You will only need a small number of ingredients to make fresh plain yoghurt: Milk and a yoghurt starter culture (e.g. some plain yoghurt with living cultures).
2. Another option is to use lactose-free milk or goat‘s milk. The higher the fat content of the milk, the creamier the finished yoghurt will be. For the best possible result, milk and starter culture should have a similar fat content.
3. You only have to buy yoghurt for your first preparation. You can then use some of your home-made yoghurt as a new starter culture. This allows for the preparation of approx. 4 to 6 more portions before fresh yoghurt is needed again.
4. **Important: Do not use liquid, flavoured or fruit yoghurt as a starter culture.**
5. Reduced-fat milk is particularly suitable for drinking yoghurt. Milk powder makes the yoghurt creamier and is available in well-stocked supermarkets, chemist’s shops or online stores. Do not use milk sugar (lactose) as a substitute.
6. If using reduced-fat milk, double the amount of milk powder indicated in the basic recipe. For drinking yoghurt, halve this amount.
7. Our recipes are tested recommendations. You can adjust the cooking time and ingredients to change the consistency and the flavour to your liking.
8. Have the following ready for preparation: Kitchen thermometer, whisk, high-rimmed saucepan, measuring cup, measuring spoons, yoghurt starter culture

## PREPARATION FOR YOGHURT FROM FRESH MILK

1. The maximum fill quantity per yoghurt jar is about 180 ml. Modify the total amount of yoghurt mass accordingly.

**Hygiene notice:**

**Thoroughly clean the yoghurt jars and lids with warm water and dish soap before each use. Afterwards, pour boiling water over them or boil them for 5-10 minutes. Allow all parts to air dry completely on a clean cloth.**

2. Pour the milk into a high-rimmed saucepan or in a microwave-safe container. Heat the milk to approx. 90 °C and stir occasionally. Make sure that the milk does not burn or boil over.
3. Note: Raw milk must briskly boil for a few minutes.

4. Soy or almond milk may only be heated to a maximum of 40 °C. The next steps remain unchanged.
5. Remove the container from the stove or from the microwave and let the milk cool to 35–43°C. Check the temperature with a kitchen thermometer. For faster cooling, you can place the container in a cold water bath.
6. Add half of the cooled milk to the yoghurt starter culture and mix everything to a smooth mass using a whisk. Next, stir in the remaining milk and avoid lumps.
7. Pour the mixture into the clean yoghurt jars up to just below the thread. Seal them carefully and place them into the yoghurt maker.
8. If necessary, save a small amount of the finished yoghurt as a starter culture for the next preparation. If the yoghurt becomes thinner after several passes, use a new starter culture.

## PREPARATION FOR YOGHURT FROM YOGHURT POWDER

1. Make sure that the yoghurt jars and lids are clean and dry (see the hygiene notice in the previous section).
2. Distribute the yoghurt powder evenly over the yoghurt jars according to the manufacturer‘s instructions.
3. Heat the milk in a high-rimmed saucepan or in a microwave-safe container to approx. 90 °C. Then let the milk cool to approx. 40 °C. Pour the milk into the yoghurt jars and stir in the powder carefully until it is completely dissolved.
4. Seal the jars carefully and place them into the yoghurt maker.

## OPERATION

**Important: For optimum results, avoid drafts, vibrations and movements of the appliance during operation.**

1. Place the yoghurt maker in a location that is neither too cold nor too hot.
2. Check that the yoghurt jars are closed and placed securely inside the appliance. Then place the lid on the housing.
3. Insert the mains plug into a socket. The appliance will beep and perform a display test. After that, “- - -” will be shown.
4. Press “Time” or “Temp” to set the desired preparation time or temperature.

5. The appliance beeps and first displays the time flashing (for approx. 10 seconds). Set the desired time while it is flashing using the “+” or “–” buttons.
6. The appliance then beeps again and displays the temperature flashing (for approx. 10 seconds). Set the desired temperature while it is flashing using the “+” or “–” buttons.
7. After the flashing period ends, the appliance starts automatically. During operation, neither the time nor the temperature can be changed. The display continuously shows the set temperature.
8. Setting range:
   - Time: 1–48 h
   - Temperature: 20–50 °C
9. Note: The longer the preparation time, the firmer and more intense the yoghurt will be. The preset values are 8 hours / 42 °C (ideal for soft yoghurt).
10. To stop the operation early, press and hold “Start/Reset” for about 3 seconds. The appliance switches to standby mode.
11. If no button is pressed for several seconds, the display switches off and the settings must be entered again.
12. When the set time has elapsed, the appliance beeps and “000” appears on the display. Switch the appliance off using the “ON/OFF” button and unplug it from the mains socket.
13. Remove the lid. Note: any condensation in the lid is normal.
14. Remove the yoghurt jars immediately and place them, sealed, in the refrigerator. The maturing time is several hours.
15. If you wish to add fruit, place it in the jars before refrigeration and close them again carefully.
16. You may keep a small amount of the finished yoghurt as a starter culture for the next batch. If the yoghurt becomes thinner after several rounds, use a new starter culture or new yoghurt powder.

## CLEANING AND CARE

**Prior to cleaning, switch off the appliance using the “Start/Reset” switch and unplug it from the wall socket.**
**Allow the appliance to cool completely.**

1. The appliance must never be immersed in water or other liquids for cleaning.
2. All removable parts can be cleaned in warm water mixed with mild dish soap. Afterwards, rinse the parts with clean water and dry them well.
3. Another option is to clean the yoghurt jars and their lids in the dishwasher (upper basket).
4. Avoid using harsh or abrasive cleaning agents, steel wool, disinfectants or similar products.
5. Wipe the heating tray with a well-squeezed, damp cloth.
6. The housing can be wiped from the inside and the outside with a damp cloth.
7. Never allow water to enter the appliance.
8. When not in use, store the appliance in a dry place and protected against frost and dust.

## TROUBLESHOOTING

| Problem | Cause | Remedy |
|---|---|---|
| The product does not warm up/the indicator is not lit. | Power plug not inserted correctly<br>Power cord defective | Check power plug and wall socket<br>Contact our Customer Service department |
| The product does not warm up/the indicator is lit. | Heater defective<br>Electrical defect | Contact our Customer Service department |
| Timer has run down, milk does not ferment to yoghurt. | Fermentation time too short<br>Room temperature or milk temperature too low<br>Yoghurt used without a starter culture | Set a longer time on the timer<br>Extend the time on the timer accordingly<br>Use yoghurt with a starter culture |

| | | |
|---|---|---|
| Unusual smell of the yoghurt | Ingredients too old or spoilt<br>Base mass contaminated | Use only fresh, non-expired ingredients<br>Observe all hygiene notices |

## RECIPES

**Basic recipe for plain yoghurt**

1 litre 3.5% whole milk, 150 g 3.5% plain yoghurt, 2 scoops milk powder

Heat the milk to 90 °C for approx. 5 minutes. Constantly stir it while it is heating up. Let the milk cool down and stir in yoghurt and milk powder.

Pour the milk into a high-rimmed saucepan. Heat it to approx. 90 °C for about 5 minutes while stirring it regularly to keep it from burning. Let the milk cool down to 35–43 °C (check the temperature with a kitchen thermometer).

Stir in the plain yoghurt and the milk powder until you have created a smooth mass. Fill the mixture into the clean yoghurt jars and place the jars into the yoghurt maker. Afterwards, follow the operating steps of the device (see "Operation" section) for temperature and time.

**Preparation of vegan yoghurt**

Preparing vegan yoghurt in the yoghurt maker takes about 12 hours. If possible, use room-temperature ingredients to ensure uniform fermentation.

Suitable milk alternatives: Coconut or soy milk are suited best, as other plant-based drinks usually do not thicken well.

Use unsweetened vegetable yoghurt or a vegan yoghurt starter culture as a starter and guar gum as an ideal binding agent.

Recipe (for 500 ml of yoghurt):

500 ml plant-based drink (e.g. coconut drink), 150–200 g of unsweetened vegetable yoghurt (e.g. coconut base), 1 heaped teaspoon of guar gum

Thoroughly stir all ingredients in a tall cup or mix them until there are no lumps left. Fill the mixture into the clean yoghurt jars of the yoghurt maker. Seal the jars carefully and place them into the yoghurt maker. Set the yoghurt program to 12 hours/42 °C. Start operation. After the time has elapsed, remove the jars and seal them well. Place the yoghurt into the refrigerator for at least 12 hours to ensure that it turns solid.

Hints and tips:
You can store 300–500 ml of the finished yoghurt as a starter for the next preparation. You can do so 5–7 times, after which we recommend that you use fresh vegetable yoghurt or a new starter culture again.

**Recipe ideas**

Yoghurt dressing
1 very fresh egg yolk, 125 ml cold-pressed olive oil, 1 tsp lemon juice, 1 tsp mustard, salt + ground white pepper, ¼ pressed garlic clove, salad herbs to taste, 150 g plain yoghurt
Mix egg yolks with olive oil, lemon juice, mustard, spices and herbs, preferably using the ESGE hand blender and multi mincer. Then stir in the yoghurt and use the dressing immediately.

Yoghurt fruit ice cream
250 g of any type of pureed berry or stone fruits, such as strawberries, raspberries, blueberries, apricots or cherries, 1 splash of liquid sweetener, 250 ml plain yoghurt, 2 tablespoons of cream
Finely chop the fruit, e.g. with the ESGE hand blender, and mix them with all ingredients. Then process the ingredients in an ice cream maker until you have reached the desired consistency.

**Tips for using fresh yoghurt**

Sweet:
- Fruit yoghurt: Stir fresh or pureed fruit (berries, mango, peach) into the finished yoghurt and, if desired, sweeten with a little honey or maple syrup.
- Yoghurt parfait: Layer yoghurt alternately with fruit and granola in jars – enjoy immediately or chilled.
- Spiced yoghurt: Stir in cinnamon, vanilla or cocoa for a flavourful dessert or breakfast.

Savoury:
- Herbal yoghurt / dip: Mix fresh herbs, garlic, lemon juice and salt into yoghurt - a perfect match with vegetables or baked potatoes.
- Tzatziki: Lightly salt a grated cucumber, squeeze out the water, and mix with yoghurt, garlic and olive oil.
- Marinade: Use yoghurt with herbs, spices and lemon juice as a marinade for meat, fish or vegetables.

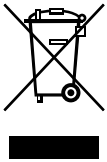
Vegan variants / snacks:

- Smoothie bowl: Puree vegan yoghurt with frozen fruits, and top up with nuts, seeds or granola.
- Vegan dips: Mix vegan yoghurt with mustard, lemon juice, herbs or tahini for vegetables or falafel.

## GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

# NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 38726

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Puissance : | 20 watts, 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Dimensions : | env. 33,3 x 12,9 x 14,4 cm L/p/h |
| Poids : | env. 1,4 kg |
| Câble d'alimentation : | env. 85 cm |
| Classe de protection : | II |
| Contenance : | 4 pots en verre de 180 ml |
| Équipement : | Réglage de la température entre 20 et 50 °C, durée du processus de 1 à 48 heures, les pots en verre peuvent être lavés dans un lave-vaisselle |
| Accessoires : | 4 pots en verre avec couvercle, notice d'utilisation avec recettes |

**Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design.**

## EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole désigne des dangers potentiels pouvant entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

Ce symbole vous avertit d'un risque potentiel de brûlures. Soyez toujours particulièrement prudent !

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

**Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver !**
**Personnes dans le foyer**

1. Cette machine peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes si, toutefois, ces enfants ou ces personnes sont surveillés ou ont été initiés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 31
05.03.2026 08:08:16

4. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
   - kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
   - dans des exploitations agricoles,
   - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
   - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
6. En cas de détérioration du produit, veuillez contacter notre service clients.
7. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels qui résulteraient d'une utilisation incorrecte ou inappropriée.

**Sécurité électrique et manipulation sans danger de l'appareil**

8. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
10. Ne jamais insérer d'objets métalliques dans l'appareil. Risque de court-circuit !
11. Ne remplissez jamais le bac de l'appareil avec de l'eau.
12. N'utilisez jamais l'appareil à proximité de liquides ou de sprays facilement inflammables.
13. Veillez à une distance suffisante par rapport aux murs, aux meubles et autres objets, tels que les rideaux. Respectez une distance d'au moins 10 cm par rapport aux objets environnants pour assurer une bonne circulation de l'air.
14. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation en intérieur. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.
15. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

16. L'appareil ou le câble d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes ou de sources de chaleur (telles qu'un poêle).
17. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
18. Toutes les pièces doivent être totalement sèches avant d'être remontées.
19. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres accessoires peut présenter des risques et abîmer l'appareil.
20. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation. Le câble d'alimentation ne doit pas dépasser et pendre du plan de travail. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil et évitez de plier le câble d'alimentation.
21. Vérifiez régulièrement que la prise de l'appareil et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et réparation à notre service clients. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.
22. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'anomalies pendant le fonctionnement, veuillez toujours débrancher la prise de l'appareil.
23. Dérouler complètement le câble d'alimentation avant utilisation.
24. Le câble d'alimentation ne doit pas déborder du plan de travail.

**PRUDENCE !**
**L'appareil est chaud pendant et après son fonctionnement !**

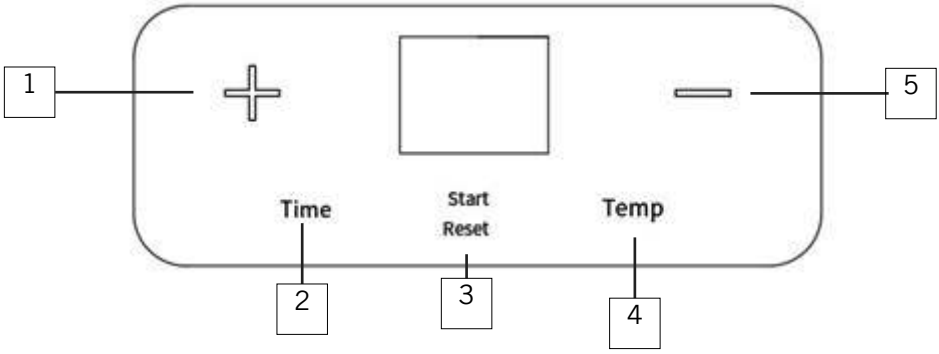
**N'ouvrez en aucun cas la carcasse de l'appareil. Risque d'électrocution.**

**Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.**

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les morceaux d‘emballage et toutes les protections de transport. Conservez les morceaux d‘emballage hors de portée des enfants - Risque d‘étouffement ! Jetez les matériaux d’emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que l’appareil n’est pas abîmé. N’utilisez pas l’appareil s’il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
3. Nettoyez les pièces amovibles dans de l‘eau tiède avec du produit à vaisselle doux. N‘utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ni de laine d‘acier. Rincez les pièces à l‘eau claire. Essuyez soigneusement toutes les pièces.
4. Essuyez la carcasse de l’appareil avec un torchon humide.

## EXPLICATION DES TOUCHES DE COMMANDE




| | |
|---|---|
| 1 | **Touche « + »**<br>Augmente la valeur réglée (durée ou température) |
| 2 | **Touche « Time » (durée)**<br>Pour régler le temps de préparation |
| 3 | **Touche « Start/Pause »**<br>Pour démarrer et arrêter l’appareil |
| 4 | **Touche « Temp » (Température)**<br>Pour régler la température |
| 5 | **Touche « - »**<br>Diminue la valeur réglée (durée ou température) |

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA FABRICATION DES YAOURTS

1. Pour fabriquer du yaourt nature frais, quelques ingrédients suffisent : du lait et un ferment lactique de yaourt (par exemple, un peu de yaourt nature contenant des ferments vivants).
2. Vous pouvez également utiliser du lait sans lactose ou du lait de chèvre. Plus le lait est riche en matières grasses, plus le yaourt réalisé sera onctueux. Pour obtenir le meilleur résultat possible, le lait et le ferment lactique doivent avoir une teneur en matières grasses similaire.
3. Vous ne devrez acheter du yaourt que pour la première tournée. Vous pouvez utiliser la fois suivante une partie du yaourt que vous avez réalisé comme nouveau ferment lactique. Ainsi, vous pouvez réaliser 4 à 6 tournées avant de devoir acheter de nouveau du yaourt frais.
4. **Remarque importante : N'utilisez pas, comme ferment, de yaourts liquides, ni de yaourts aromatisés, ni de yaourts aux fruits.**
5. Pour le yaourt à boire, le lait demi-écrémé convient particulièrement bien. Le lait en poudre rend le yaourt plus onctueux. Il est vendu dans les supermarchés bien fournis, dans certaines parapharmacies et dans le commerce en ligne. N'utilisez pas de lactose à titre de substitut.
6. Si vous utilisez du lait demi-écrémé, doublez la quantité de lait en poudre indiquée dans la recette de base. Pour le yaourt à boire, divisez cette quantité par deux.
7. Nos recettes sont des recommandations testées. Vous pouvez adapter le temps de préparation et les ingrédients pour modifier la consistance et le goût comme vous le souhaitez.
8. À préparer avant de commencer : Thermomètre de cuisine, fouet, casserole à bord haut, verre mesureur, cuillère doseuse, ferment lactique pour yaourt

## PRÉPARATION DU YAOURT AU LAIT FRAIS

1. Le niveau de remplissage maximum par pot de yaourt est d'environ 180 ml. Ajustez la quantité totale de yaourt en conséquence.

**Consignes d'hygiène :**

**Avant chaque utilisation, lavez minutieusement les pots et les couvercles à l'eau chaude avec du produit à vaisselle. Versez ensuite de l'eau bouillante dessus ou faites-les bouillir pendant 5 à 10 minutes. Laissez sécher complètement toutes les pièces à l'air libre sur un chiffon propre.**

2. Versez le lait dans une casserole à bord haut ou dans un récipient allant au micro-ondes. Chauffez le lait à environ 90 °C en remuant de temps en temps. Veillez à ce que le lait n'attache pas et ne déborde pas.
3. Remarque  Le lait cru doit bouillir à gros bouillons pendant plusieurs minutes.
4. Le lait de soja ou d'amande ne doit pas être chauffé à plus de 40 °C. Les étapes suivantes restent les mêmes.
5. Retirez le récipient du feu ou du micro-ondes et laissez le lait refroidir entre 35 °C et 43 °C. Surveillez la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Pour que le lait refroidisse plus vite, vous pouvez mettre le récipient dans un bain d'eau froide.
6. Versez la moitié du lait refroidi dans le ferment pour yaourt et battez le tout avec un fouet jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Incorporez ensuite le reste du lait en remuant et veillez à éviter de former des grumeaux.
7. Remplissez les pots propres avec le mélange, juste en dessous du filetage. Fermez soigneusement les pots et mettez-les dans la yaourtière.
8. Conservez si nécessaire une petite quantité du yaourt réalisé qui servira de ferment pour la prochaine préparation. Si le yaourt devient plus liquide après plusieurs préparations, utilisez un nouveau ferment.

## FABRICATION DE YAOURT AVEC DE LA POUDRE DE YAOURT

1. Vérifiez que les pots et couvercles de yaourt sont propres et secs (voir les consignes d'hygiène dans le paragraphe précédent).
2. Répartissez la poudre de yaourt uniformément dans les pots selon les indications du fabricant.
3. Faites chauffer le lait jusqu'à environ 90 °C dans une casserole à bord haut ou dans un récipient pouvant aller micro-ondes. Laissez ensuite le lait refroidir jusqu'à environ 40 °C. Versez le lait dans les pots et versez la poudre délicatement en remuant jusqu'à dissolution complète.
4. Fermez soigneusement les pots et mettez-les dans la yaourtière.

## UTILISATION

**Important : Pour obtenir un résultat optimal, évitez les courants d‘air, les secousses et les mouvements de l‘appareil pendant son fonctionnement.**

1. Placez la yaourtière dans un endroit ni trop froid ni trop chaud.
2. Vérifiez que les pots à yaourt sont fermés et correctement placés dans l’appareil. Placez ensuite le couvercle sur le boîtier.
3. Branchez la fiche secteur dans une prise. L’appareil émet un signal sonore et effectue un test d’affichage. Ensuite, « - - - » apparaît à l’écran.
4. Appuyez sur « Time » ou « Temp » pour régler le temps de préparation ou la température souhaités.
5. L’appareil émet un signal sonore et affiche d’abord le temps en clignotant (pendant environ 10 secondes). Réglez le temps souhaité pendant le clignotement à l’aide des touches « + » ou « – ».
6. L’appareil émet ensuite un nouveau signal sonore et affiche la température en clignotant (pendant environ 10 secondes). Réglez la température souhaitée, là encore pendant le clignotement, à l’aide des touches « + » ou « – ».
7. À la fin des phases de clignotement, l’appareil démarre automatiquement. Pendant le fonctionnement, il n’est plus possible de modifier le temps ou la température. L’écran affiche en continu la température réglée.
8. Plage de réglage :
   - Temps : 1–48 h
   - Température : 20–50 °C
9. Remarque : Plus le temps de préparation est long, plus le yaourt sera ferme et aromatique. Les valeurs préréglées sont 8 heures / 42 °C (idéal pour un yaourt doux).
10. Pour arrêter le fonctionnement avant la fin, maintenez la touche « Start/ Reset » enfoncée pendant environ 3 secondes. L’appareil passe alors en mode veille.
11. Si aucune touche n’est pressée pendant quelques secondes, l’affichage s’éteint et les réglages doivent être effectués de nouveau.
12. Lorsque le temps programmé est écoulé, l’appareil émet un signal sonore et « 000 » s’affiche. Éteignez l’appareil à l’aide de la touche « ON/OFF » et débranchez la fiche secteur.
13. Retirez le couvercle. Remarque : la condensation éventuelle dans le couvercle est normale.

14. Retirez immédiatement les pots à yaourt et placez-les, bien fermés, au réfrigérateur. Le temps d'affinage est de plusieurs heures.
15. Si vous souhaitez ajouter des fruits, mettez-les dans les pots avant de les placer au réfrigérateur et refermez-les soigneusement.
16. Vous pouvez conserver une petite quantité du yaourt obtenu comme ferment pour la prochaine préparation. Si le yaourt devient plus liquide après plusieurs utilisations, utilisez un nouveau ferment ou un nouveau sachet de poudre à yaourt.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Éteignez l'appareil avant lavage à l 'aide de la touche « Start/ Reset » et débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement.**

1. L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau ni dans aucun autre liquide pour être lavé.
2. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans l'eau chaude avec du produit à vaisselle doux. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire et essuyez-les soigneusement.
3. À titre alternatif, vous pouvez également laver les pots et leurs couvercles dans un lave-vaisselle (compartiment supérieur).
4. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, ni de laine d'acier, ni de désinfectants ou produits similaires.
5. Essuyez le plateau chauffant avec un chiffon humide bien essoré.
6. L'enveloppe de l'appareil peut être lavée intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide.
7. Veillez toujours à ce que l'eau ne puisse pénétrer dans l'appareil.
8. Conserver l'appareil dans un endroit sec, à l'abri du gel et de la poussière.

## CORRIGER LES ERREURS

| Problème | Cause | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil ne chauffe pas / Le voyant de contrôle n'est pas allumé. | Prise de l'appareil mal branchée<br><br>Câble d'alimentation défectueux | Vérifiez la prise de l'appareil et la prise de courant.<br><br>Contactez le service clients. |
| L'appareil ne chauffe pas / Le voyant de contrôle est allumé. | Chauffage défectueux<br>Défaut électrique | Contactez le service clients. |
| Minuterie expirée, le lait ne fermente pas en yaourt. | Temps de fermentation trop court<br>Température ambiante ou température du lait trop faible<br>Le yaourt utilisé est un yaourt sans ferments lactiques | Réglez un temps plus long sur la minuterie.<br>Réglez une durée plus longue sur la minuterie.<br>Utilisez un yaourt avec ferments lactiques. |
| Odeur inhabituelle du yaourt. | Ingrédients périmés ou avariés<br>Préparation de base contaminée | Utilisez uniquement des ingrédients frais, dont la date n'est pas périmée.<br>Respectez toutes les consignes d'hygiène. |

## RECETTES

**Recette de base du yaourt nature**

1 litre de lait entier à 3,5 % de matières grasses, 150 g de yaourt nature à 3,5 % de matières grasses, 2 cuillères à soupe de lait en poudre

Chauffez le lait à 90 °C pendant environ 5 minutes. Remuez continuellement pendant que le lait chauffe. Laissez le lait refroidir, puis incorporez le yaourt et le lait en poudre.

Versez le lait dans une casserole à bord haut. Chauffez-le à 90 °C environ pendant 5 minutes, en remuant régulièrement pour éviter qu'il n'attache.

Laissez le lait refroidir à une température située entre 35 °C et 43 °C (surveillez la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine). Incorporez le yaourt nature



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 39
05.03.2026 08:08:16

et le lait en poudre jusqu‘à obtention d’une consistance lisse. Versez le mélange dans les pots propres, puis mettez les pots dans la yaourtière. Suivez ensuite les instructions de température et de durée de l‘appareil (voir le paragraphe « Utilisation »).

**Fabrication de yaourt vegan**

La préparation de yaourt vegan dans la yaourtière dure environ 12 heures. Utilisez, dans la mesure du possible, des ingrédients à température ambiante pour garantir une fermentation homogène.

Alternatives au lait animal : Les laits végétaux les plus adaptés sont le lait de coco ou le lait de soja, car les autres laits végétaux n’épaississent pas facilement. Utiliser comme ferment un yaourt végétal non sucré ou un ferment pour yaourt vegan ; la gomme de guar est un épaississant idéal.

Recette (pour 500 ml de yaourt) :

500 ml de lait végétal (par exemple, du lait de coco), 150 à 200 g de yaourt végétal non sucré (par exemple, à base de noix de coco), 1 cuillère à café bombée de gomme de guar.

Mélanger minutieusement tous les ingrédients dans un récipient haut ou mixer jusqu‘à obtention d’une préparation sans grumeaux. Versez le mélange dans les pots propres de la yaourtière. Fermez soigneusement les pots et mettez-les dans la yaourtière. Réglez le programme de la yaourtière sur 12 heures/42 °C. Démarrez la yaourtière. Une fois la durée écoulée, retirez les récipients et fermez-les bien. Mettez les yaourts pendant au moins 12 heures dans le réfrigérateur pour qu‘ils se raffermissent.

Vous pouvez conserver 300 à 500 ml du yaourt réalisé pour les utiliser comme ferment pour la prochaine préparation. Cette opération peut être répétée 5 à 7 fois. Ensuite, nous conseillons d‘utiliser un nouveau yaourt végétal frais ou un nouveau ferment.

**Idées de recettes**

Sauce au yaourt

1 jaune d‘œuf très frais, 125 ml d‘huile d‘olive pressée à froid, 1 c. à c. de jus de citron, 1 c. à c. de moutarde, sel et poivre blanc moulu, ¼ de gousse d‘ail pressée, herbes aromatiques selon votre goût, 150 g de yaourt nature

Mélanger le jaune d‘œuf avec l‘huile d‘olive, le jus de citron, la moutarde, le sel, le poivre, l’ail et les herbes, idéalement à l‘aide d‘un mixeur plongeant



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 40 05.03.2026 08:08:16

muni d‘une lame multifonctions. Incorporez ensuite le yaourt et utilisez la sauce aussitôt.

Glace aux fruits et au yaourt
250 g de fruits rouges ou à noyau en purée - tels que fraises, framboises, myrtilles, abricots ou cerises - 1 trait d‘édulcorant liquide, 250 ml de yaourt nature, 2 c. à s. de crème fraîche
Réduisez les fruits en fine purée, par exemple, à l’aide d’un mixeur plongeant, puis mélangez-les avec tous les autres ingrédients. Puis travaillez la préparation dans la machine à glace jusqu‘à obtention de la consistance souhaitée.

**Conseils pour utiliser le yaourt frais**

Sucré :

- Yaourt aux fruits : Incorporez des fruits frais ou réduits en purée (baies, mangue, pêche) dans le yaourt préparé. Option : sucrer avec un peu de miel ou de sirop d’érable.
- Parfait au yaourt : Disposer en couches alternées du yaourt, des fruits et du granola dans des verres. Déguster aussitôt ou après avoir mis au frais.
- Yaourt parfumé : Ajouter de la cannelle, de la vanille ou du cacao pour un dessert ou un petit-déjeuner parfumé.

Préparation consistante :

- Sauce / Yaourt aux herbes : Mélanger des herbes fraîches, de l’ail, du jus de citron et du sel dans le yaourt. Préparation idéale pour déguster avec des légumes ou des pommes de terre au four.
- Tzatziki : Saler légèrement du concombre râpé, puis essorer le concombre et le mélanger avec du yaourt, de l’ail et de l’huile d’olive.
- Marinade : Mélanger du yaourt avec des herbes, des épices et du jus de citron, puis utiliser cette préparation comme marinade pour la viande, le poisson ou les légumes.

Variantes veganes / Collations :

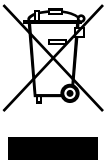
- Smoothie-Bowl : Mixer en purée du yaourt vegan avec des fruits congelés, et parsemez de noix, de graines ou de granola.
- Sauces veganes : Mélanger du yaourt vegan avec de la moutarde, du jus de citron, des herbes ou du tahini pour accompagner des légumes ou des falafels.

## CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

# GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 38726

## TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---|---|
| Vermogen: | 20 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Afmetingen: | ca. 33,3 x 12,9 x 14,4 cm b x d x h |
| Gewicht: | ca. 1,4 kg |
| Voedingskabel: | ca. 85 cm |
| Beschermklasse: | II |
| Capaciteit: | 4 glazen yoghurtpotjes van elk 180 ml |
| Uitvoering: | Temperatuurinstelling 20–50 °C, gebruiksduur 1–48 uur, potjes vaatwasserbestendig |

Accessoires: 4 potjes met deksel, handleiding met recepten

**Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden**

## VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool attendeert op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of schade aan het apparaat veroorzaken.

Dit symbool waarschuwt voor een mogelijk risico op brandwonden. Wees hier altijd extra voorzichtig!

## VOOR UW VEILIGHEID

**Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed!**
**Personen in het huishouden**

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.

4. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op.
5. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
   - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
   - agrarische bedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
   - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
6. Als het product beschadigd is, neem dan contact op met onze klantenservice.
7. De fabrikant is niet aansprakelijk voor persoonlijk letsel en/of materiële schade ten gevolge van niet beoogd of onjuist gebruik.

**Elektrische veiligheid en veilige omgang met het apparaat**

8. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
9. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
10. Plaats nooit metalen voorwerpen in het apparaat. Risico op kortsluiting!
11. Vul de kom van het apparaat nooit met water.
12. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of sprays.
13. Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tot muren, meubels en andere voorwerpen, zoals gordijnen. Hou minstens 10 cm afstand van andere objecten om voldoende luchtcirculatie te garanderen.
14. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis. Plaats het apparaat op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
15. Dompel het apparaat of de voedingskabel nooit in water of andere vloeistoffen.
16. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de buurt van open vuur of warmtebronnen (bv. open haard) worden gebruikt.
17. De voedingskabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
18. Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voordat ze weer in elkaar gezet worden.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 44 05.03.2026 08:08:17

19. Gebruik alleen de accessoires die door de fabrikant worden aanbevolen. Het gebruik van andere accessoires kan gevaar en schade aan het apparaat veroorzaken.
20. Trek niet aan de voedingskabel. Hang de voedingskabel niet over de rand van het werkoppervlak. Wikkel de voedingskabel niet om het apparaat heen en vermijd knikken in voedingskabel.
21. Controleer de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Stuur als de aansluitkabel of een ander onderdeel is beschadigd, stuur het apparaat dan voor controle en reparatie op naar onze klantenservice. Onjuiste reparaties kunnen een gevaar voor de gebruiker opleveren en de garantie ongeldig maken.
22. Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, vóór het schoonmaken of als er tijdens het gebruik storingen optreden.
23. Wikkel de voedingskabel vóór gebruik helemaal af.
24. De voedingskabel mag niet over de rand van het werkblad hangen.

**VOORZICHTIG:**
**Het apparaat is warm tijdens en na de werking!**

**Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.**

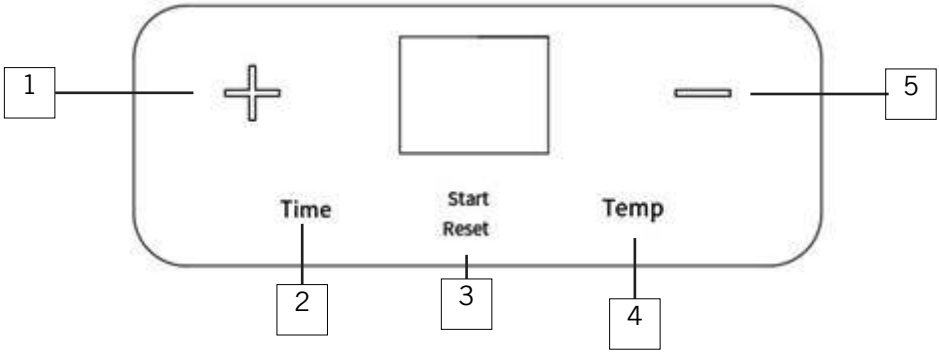
**De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.**

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsonderdelen en transportbeveiligingen. Houd verpakkingsdelen verwijderd van kinderen i.v.m. verstikkingsgevaar! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.

3. Maak de verwijderbare delen schoon in warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik hiervoor geen agressieve schoonmaakmiddelen of staalwol. Spoel de onderdelen af met schoon water. Droog alle onderdelen grondig.
4. Veeg de behuizing af met een vochtige doek.

## UITLEG BIJ HET BEDIENINGSPANEEL




| | |
|---|---|
| 1 | **Knop „+“**<br>Verhoogt de ingestelde waarde (tijd of temperatuur) |
| 2 | **Time-knop (tijd)**<br>Stelt de bereidingstijd in |
| 3 | **Start/Reset-knop**<br>Start en stopt de werking |
| 4 | **Temperatuurknop (temperatuur)**<br>Stelt de temperatuur in |
| 5 | **Knop „-“**<br>Verlaagt de ingestelde waarde (tijd of temperatuur) |

## BELANGRIJKE INFORMATIE OVER HET MAKEN VAN YOGHURT

1. Om verse natuurlijke yoghurt te maken, heb je slechts een paar ingrediënten nodig: melk en een yoghurtstartcultuur (bv. een beetje gewone yoghurt met levende culturen).
2. Je kunt ook lactosevrije melk of geitenmelk gebruiken. Hoe hoger het vetgehalte van de melk, des te romiger zal de uiteindelijke yoghurt zijn. Voor het best mogelijke resultaat moeten de melk- en startcultuur een vergelijkbaar vetgehalte hebben.
3. Je moet alleen yoghurt kopen bij de eerste partij. Daarna kun je wat van de zelfgemaakte yoghurt gebruiken als nieuwe startcultuur. Hierdoor kun je ongeveer 4 tot 6 extra porties bereiden voordat er weer verse yoghurt nodig is.
4. **Belangrijke aanwijzing: Gebruik geen vloeibare, gearomatiseerde of fruityoghurt als startcultuur.**
5. Melk met een laag vetgehalte is bijzonder geschikt voor drinkyoghurt. Melkpoeder maakt de yoghurt romiger en is verkrijgbaar in supermarkten, drogisterijen of online winkels met een ruim assortiment. Gebruik geen melksuiker (lactose) ter vervanging.
6. Als je magere melk gebruikt, verdubbel dan de hoeveelheid poedermelk die in het basisrecept wordt aangegeven. Halveer deze hoeveelheid voor drinkyoghurt.
7. Onze recepten zijn geteste aanbevelingen. Je kunt de bereidingstijd en ingrediënten aanpassen om de consistentie en smaak naar eigen smaak aan te passen.
8. Leg het volgende klaar: Keukenthermometer, garde, pot met hoge rand, maatbeker, meetlepel, yoghurtstartcultuur

## VOORBEREIDING VOOR YOGHURT UIT VERSE MELK

1. Het maximale te vullen volume per yoghurtcontainer is ongeveer 180 ml. Pas de totale hoeveelheid yoghurtmengsel dienovereenkomstig aan.

**Hygiëne-instructies:**

**Maak vóór elk gebruik de yoghurtpotjes en deksels grondig schoon met warm water en afwasmiddel. Giet er daarna kokend water overheen of laat ze 5-10 minuten koken. Laat alle onderdelen volledig aan de lucht drogen op een schoon doek.**

2. Doe de melk in een pan met hoge rand of in een magnetronbestendige kom. Verhit de melk tot ongeveer 90 °C, roer af en toe. Zorg ervoor dat de melk niet aanbrandt of overkookt.
3. Opmerking: Rauwe melk moet een paar minuten doorkoken.
4. Soja- of amandelmelk mag maximaal tot 40 °C worden verwarmd. De volgende stappen blijven ongewijzigd.
5. Haal de pot van het vuur of de kom uit de magnetron en laat de melk afkoelen tot 35-43 °C. Controleer de temperatuur met een keukenthermometer. Voor snellere koeling kun je de pot/kom in een koudwaterbad plaatsen.
6. Voeg de helft van de afgekoelde melk toe aan de yoghurtstartercultuur en meng alles om met een garde tot een gladde massa. Roer daarna de resterende melk door en vermijd klontjes.
7. Giet het mengsel in de schone yoghurtpotjes tot net onder de schroefdraad. Sluit ze voorzichtig en zet ze in de yoghurtmachine.
8. Bewaar indien nodig een kleine hoeveelheid van de klare yoghurt als startcultuur voor de volgende bereiding. Als de yoghurt na meerdere beurten dunner wordt, gebruik dan een nieuwe startcultuur.

## BEREIDING VAN YOGHURT UIT YOGHURTPOEDER

1. Zorg ervoor dat het yoghurtpotje en deksel schoon en droog zijn (zie hygiëne-instructies in de vorige sectie).
2. Verdeel het yoghurtpoeder gelijkmatig over de yoghurtpotjes volgens de instructies van de fabrikant.
3. Verwarm de melk in een pan met een hoge rand of in een magnetronbestendige kom tot ongeveer 90 °C. Laat de melk vervolgens afkoelen tot ongeveer 40 °C. Giet de melk in de yoghurtpotjes en roer het poeder er voorzichtig door tot het volledig is opgelost.
4. Sluit de potjes voorzichtig en plaats ze in de yoghurtmachine.

## BEDIENING

**Belangrijk: Vermijd tocht, trillingen en bewegingen van het apparaat tijdens de werking voor optimale resultaten.**

1. Plaats de yoghurtmaker op een plek die niet te koud en niet te warm is.
2. Controleer of de yoghurtpotjes goed gesloten en stevig in het apparaat geplaatst zijn. Plaats vervolgens het deksel op het apparaat.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 48 05.03.2026 08:08:17

3. Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat geeft een pieptoon en voert een displaytest uit. Daarna verschijnt “- - -” op het scherm.
4. Druk op “Time” of “Temp” om de gewenste bereidingstijd of temperatuur in te stellen.
5. Het apparaat piept en toont eerst de tijd knipperend (ongeveer 10 seconden lang). Stel de gewenste tijd in terwijl deze knippert met de knoppen “+” of “–”.
6. Daarna piept het apparaat opnieuw en toont het de temperatuur knipperend (ongeveer 10 seconden lang). Stel de gewenste temperatuur eveneens tijdens het knipperen in met de knoppen “+” of “–”.
7. Na afloop van de knipperfase start het apparaat automatisch. Tijdens het gebruik kunnen tijd en temperatuur niet meer worden gewijzigd. Het display toont continu de ingestelde temperatuur.
8. Instelbereik:
   - Tijd: 1–48 uur
   - Temperatuur: 20–50 °C
9. Opmerking: Hoe langer de bereidingstijd, hoe steviger en voller van smaak de yoghurt wordt. De standaardinstelling is 8 uur / 42 °C (ideaal voor zachte yoghurt).
10. Om de werking voortijdig te stoppen, houdt u de knop “Start/Reset” ongeveer 3 seconden ingedrukt. Het apparaat schakelt dan over naar de stand-bymodus.
11. Als er enkele seconden lang geen toets wordt ingedrukt, gaat het display uit en moeten de instellingen opnieuw worden ingevoerd.
12. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, piept het apparaat en verschijnt “000” op het display. Schakel het apparaat uit met de knop “ON/OFF” en trek de stekker uit het stopcontact.
13. Verwijder het deksel. Opmerking: eventueel condenswater in het deksel is normaal.
14. Haal de yoghurtpotjes direct uit het apparaat en plaats ze, goed afgesloten, in de koelkast. De nagerijstijd bedraagt enkele uren.
15. Als u fruit wilt toevoegen, doe dit dan vóór het koelen in de potjes en sluit ze weer zorgvuldig af.
16. U kunt een kleine hoeveelheid van de gemaakte yoghurt bewaren als startercultuur voor de volgende bereiding. Wordt de yoghurt na meerdere rondes dunner, gebruik dan een nieuwe startercultuur of nieuw yoghurtpoeder.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 49 05.03.2026 08:08:17

## REINIGING EN ONDERHOUD

**Voor het schoonmaken zet je het apparaat uit met de „Start/Reset“-knop en haal je het uit het stopcontact.**
**Laat het apparaat volledig afkoelen.**

1. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen om het schoon te maken.
2. Alle verwijderbare onderdelen kunnen worden afgespoeld in warm water met een mild reinigingsmiddel. Spoel de onderdelen daarna af met schoon water en droog ze goed.
3. Als alternatief kunnen de yoghurtpotjes en hun deksels in de vaatwasser (bovenste mand) worden schoongemaakt.
4. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, staalwol, desinfectiemiddelen of dergelijke.
5. Veeg de verwarmingsbak af met een goed uitgeknepen, vochtige doek.
6. De behuizing kan zowel binnen als buiten met een vochtige doek worden schoongemaakt.
7. Zorg er altijd voor dat er geen water in het apparaat kan komen.
8. Bewaar het apparaat op een droge plek, weg van vorst en stof.

## STORINGEN VERHELPEN

| Storing | Oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Het product wordt niet warm/het indicatorlampje licht niet op. | Stekker niet goed aangesloten<br>Voedingskabel defect | Controleer de netstekker en het stopcontact<br>Neem contact op met de klantenservice. |
| Het product wordt niet warm/het indicatorlampje licht op. | Verwarmingsdefect<br>Elektrisch defect | Neem contact op met de klantenservice. |

| | | |
|---|---|---|
| De timer is verstreken, de melk fermenteert niet tot yoghurt. | Fermentatietijd te kort<br>Kamertemperatuur of melktemperatuur te laag<br>Yoghurt zonder startercultuur gebruikt | Stel de tijd op de timer langer in<br>Stel de tijd op de timer overeenkomstig langer in<br>Gebruik yoghurt met startercultuur |
| Ongebruikelijke yoghurtgeur | Yoghurt zonder startercultuur gebruikt<br>Ingrediënten te oud of bedorven<br>Basismassa verontreinigd | Gebruik yoghurt met startercultuur<br>Gebruik alleen verse, houdbare ingrediënten<br>Volg alle hygiëne-instructies |



## RECEPTEN

**Basisrecept voor natuurlijke yoghurt**

1 liter volle melk met een vetgehalte van 3,5%, 150 g natuurlijke yoghurt met een vetgehalte van 3,5%, 2 lepels poedermelk

Verwarm de melk tot 90 °C gedurende ongeveer 5 minuten. Roer voortdurend. Laat de melk afkoelen en roer de yoghurt en melkpoeder erdoor.

Doe de melk in een steelpan met een hoge rand. Verhit tot ongeveer 90 °C gedurende ongeveer 5 minuten, roer regelmatig zodat hij niet verbrandt.

Laat de melk afkoelen tot 35-43 °C (meet de temperatuur met een keukenthermometer). Roer de natuurlijke yoghurt en melkpoeder erdoor tot een gladde massa. Giet het mengsel in de schone yoghurtpotjes en zet ze in de yoghurtmachine. Volg vervolgens de instructies van het apparaat (zie sectie „Bediening“) voor temperatuur en tijd.

**Productie van veganistische yoghurt**

Het bereiden van veganistische yoghurt in de yoghurtmaker duurt ongeveer 12 uur. Gebruik indien mogelijk ingrediënten op kamertemperatuurom een gelijkmatige fermentatie te garanderen.

Geschikte melkalternatieven: kokos- of sojamelk is het beste, want andere plantaardige dranken dikker meestal niet goed.

Als starter wordt ongezoete plantaardige yoghurt of een veganistische yoghurtstartercultuur gebruikt. Guargom is een ideaal bindmiddel

Recept (voor 500 ml yoghurt):

500 ml plantaardige drank (bijv. kokosdrank), 150–200 g ongezoete plantaardige yoghurt (bijv. yoghurt op kokosbasis), 1 theelepel guargom

Meng alle ingrediënten goed in een hoge kom totdat er geen klontjes meer zijn. Giet het mengsel in de schone yoghurtpotjes van de yoghurtmachine. Sluit de potjes voorzichtig en plaats ze in de yoghurtmachine. Stel het yoghurtprogramma in op 12 uur/42 °C. Start de werking. Verwijder wanneer de tijd verstreken is de potjes en sluit ze goed. Zet de yoghurt tenminste 12 uur in de koelkastzodat hij stevig wordt.

Tips:

Je kunt de hoeveelheid verdubbelen. De fermentatietijd blijft hetzelfde.

Je kunt 300–500 ml van de klare yoghurt bewaren als starter voor de volgende bereiding. Dit kan 5-7 keer worden herhaald, waarna we aanraden verse plantaardige yoghurt of een nieuwe startercultuur opnieuw te gebruiken.

**Receptideeën**

Yoghurtdressing

1 heel verse eidooier, 125 ml koudgeperste olijfolie, 1 theelepel citroensap, 1 theelepel mosterd, zout + gemalen witte peper, 1/4 geperst knoflookteentje, saladekruiden naar smaak, 150 g natuurlijke yoghurt

Meng de eidooiers met de olijfolie, citroensap, mosterd, kruiden en specerijen, bij voorkeur met de ESGE-staafmixer met multi-mes. Roer daarna de yoghurt erdoor en gebruik de dressing meteen.

Yoghurt-vruchtenijs

250 g gepureerde bessen of steenvruchten, zoals aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen of kersen, 1 scheut vloeibare zoetstof, 250 ml natuurlijke yoghurt, 2 eetlepels room

Snijd het fruit fijn, bijvoorbeeld met de ESGE-staafmixer en meng met alle ingrediënten. Verwerk dit vervolgens in een ijsmachine tot de gewenste consistentie is bereikt.

**Tips voor het gebruik van verse yoghurt**

Zoet:

- Fruityoghurt: Roer verse of gepureerde vruchten (bessen, mango, perzik) door de klare yoghurt, zoet eventueel met een beetje honing of ahornsiroop.
- Yoghurtparfait: Doe yoghurt afwisselend met fruit en granola in een glazen beker – geniet direct of gekoeld.
- Gekruide yoghurt: Roer er kaneel, vanille of cacao doorheen voor een aromatisch dessert of ontbijt.

Hartig:

- Kruidenyoghurt / dip: Roer verse kruiden, knoflook, citroensap en zout door yoghurt – ideaal met groenten of gepofte aardappelen.
- Tzatziki: Doe wat zout op geraspte komkommer, knijp het water eruit en meng met yoghurt, knoflook en olijfolie.
- Marinade: Gebruik yoghurt met kruiden, specerijen en citroensap als marinade voor vlees, vis of groenten.

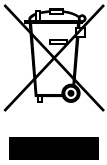
Veganistische varianten / snacks:

- Smoothiebowl: Pureer veganistische yoghurt met bevroren fruit en strooi er noten, zaden of granola op.
- Veganistische dips: Meng veganistische yoghurt met mosterd, citroensap, kruiden of tahini voor groenten of falafel.

## GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool).U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

# ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 38726

## DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| Potenza: | 20 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz |
| Dimensioni: | circa 33,3 x 12,9 x 14,4 cm L/P/H |
| Peso: | circa 1,4 kg |
| Cavo di alimentazione: | circa 85 cm |
| Classe di protezione: | II |
| Capacità: | 4 vasetti per lo yogurt in vetro da 180 ml cad. |
| Dotazioni: | Impostazione della temperatura 20–50 °C, durata del ciclo di preparazione 1–48 ore, vasetti in vetro lavabili in lavastoviglie |
| Accessori: | 4 vasetti in vetro con coperchi, libretto d'istruzioni con ricette |

**Con riserva di modifiche e salvo errori relativi a dotazioni, tecnologia, colori e design**

## SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

Questo simbolo indica possibili pericoli che possono provocare lesioni o danni all'apparecchio.

Questo simbolo segnala un eventuale pericolo di ustioni. Procedere sempre con particolare cautela!

## PER LA VOSTRA SICUREZZA

**Leggere e conservare le seguenti istruzioni!**
**Persone presenti in casa**

1. Questo apparecchio può essere usato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con carente esperienza e/o conoscenza se gli stessi sono sorvegliati o sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne risultano.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che gli stessi non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

4. Conservare l‘apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. L’apparecchio è destinato esclusivamente all’uso domestico o a finalità analoghe, come ad esempio
   - angoli cottura di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
   - aziende agricole,
   - uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
   - in pensioni private o case per vacanze.
6. In caso di danneggiamento del prodotto, contattare il nostro servizio clienti.
7. Il produttore non risponde di eventuali danni a cose e/o persone riconducibili a un uso improprio o errato.

**Sicurezza elettrica e utilizzo sicuro dell‘apparecchio**

8. Collegare l’apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.
9. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
10. Non inserire mai oggetti metallici nell’apparecchio. Pericolo di corto circuito!
11. Non versare acqua nel contenitore interno dell’apparecchio.
12. Non utilizzare mai l’apparecchio in prossimità di liquidi o spray facilmente infiammabili.
13. Fare attenzione a mantenere una distanza sufficiente da pareti, mobili e altri oggetti, come ad esempio le tende. Mantenere una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti per garantire una circolazione dell’aria sufficiente.
14. L’apparecchio è destinato esclusivamente all’uso in ambienti interni. Appoggiare l’apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile.
15. Non immergere per nessuna ragione l’apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
16. L’apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme o fonti di calore (come ad esempio fornelli).
17. Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in modo tale che non possa essere tirato o non vi si possa inciampare.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 56 05.03.2026 08:08:17

18. Tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti prima di essere riassemblati.
19. Utilizzare solo gli accessori raccomandati dal produttore. L'uso di altri accessori può causare rischi e provocare il danneggiamento dell'apparecchio.
20. Non tirare il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve penzolare oltre il bordo del piano di lavoro. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato né arrotolato intorno all'apparecchio.
21. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, inviare l'apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione. Riparazioni inappropriate possono causare rischi per l'utente e comportano l'esclusione della garanzia.
22. Dopo l'uso e prima della pulizia o in caso di guasti durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa elettrica.
23. Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
24. Il cavo di alimentazione non deve penzolare oltre il bordo del piano di lavoro.

**PRUDENZA:**
**Durante e dopo l'uso l'apparecchio è caldo!**

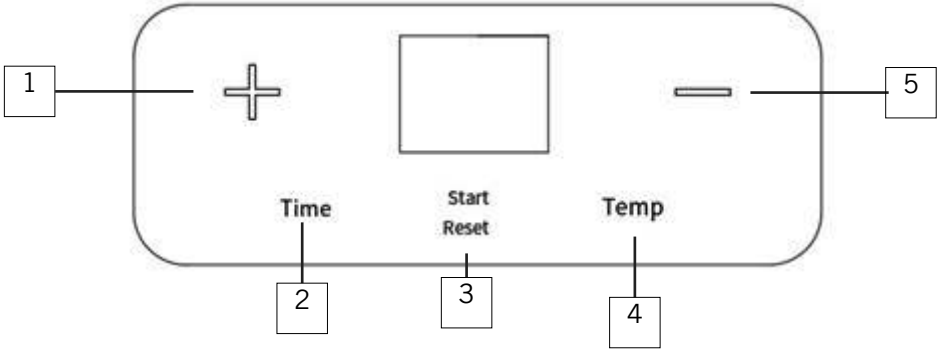
**Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.**

**Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.**

## PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti gli elementi dell'imballaggio e i fissaggi usati durante il trasporto. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - pericolo di soffocamento! Smaltire i materiali d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Pulire le parti staccabili in acqua calda con un detersivo delicato. Non utilizzare prodotti detergenti aggressivi o pagliette d'acciaio. Risciacquare i componenti con acqua pulita. Asciugare accuratamente tutti i componenti.
4. Strofinare il corpo esterno con un panno umido.

## SPIEGAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO




| | |
|---|---|
| 1 | **Tasto "+"**<br>Aumenta il valore impostato (tempo o temperatura) |
| 2 | **Tasto "Time" (tempo)**<br>Impostazione del tempo di preparazione |
| 3 | **Tasto "Start/Reset"**<br>Avvia e arresta il funzionamento |
| 4 | **Tasto "Temp" (temperatura)**<br>Impostazione della temperatura |
| 5 | **Tasto "-"**<br>Riduce il valore impostato (tempo o temperatura) |

## INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA PREPARAZIONE DELLO YOGURT

1. Per realizzare un fresco yogurt naturale servono solo pochi ingredienti: latte e una coltura starter per yogurt (ad esempio un po' di yogurt naturale con fermenti vivi).
2. Si può utilizzare anche latte senza lattosio o latte di capra. Maggiore è il contenuto di grassi del latte, più cremoso sarà lo yogurt finito. Per un risultato ottimale, il latte e la coltura starter dovrebbero avere un contenuto di grassi simile.
3. Lo yogurt deve essere acquistato solo per la prima preparazione. Una parte dello yogurt prodotto può poi essere utilizzata come nuova coltura starter. Pertanto, è possibile preparare altre 4-6 porzioni circa prima che sia necessario nuovo yogurt fresco.
4. **Avvertenza importante: Non utilizzare yogurt liquidi, aromatizzati o alla frutta come coltura starter.**
5. Per lo yogurt da bere è particolarmente indicato un latte a ridotto contenuto di grassi. Il latte in polvere, disponibile nei supermercati ben assortiti, nelle drogherie oppure online, rende lo yogurt più cremoso. Non utilizzare zucchero del latte (lattosio) come sostituto.
6. Se si utilizza latte a ridotto contenuto di grassi, raddoppiare la quantità di latte in polvere indicata nella ricetta base. Per lo yogurt da bere questa quantità va dimezzata.
7. Le nostre ricette sono raccomandazioni testate. Il tempo di preparazione e gli ingredienti possono essere adattati per modificare la consistenza e il gusto in base alle proprie preferenze.
8. Tenere a portata di mano prima della preparazione: Termometro da cucina, frusta, pentola con bordo alto, bicchierino graduato, misurino, coltura starter per yogurt

## PREPARAZIONE DELLO YOGURT DA LATTE FRESCO

1. La capacità massima di riempimento per ciascun vasetto è di circa 180 ml. La quantità totale di composto per lo yogurt deve essere adattata di conseguenza.

**Avvertenze per l'igiene:**

**Prima di ogni utilizzo, lavare accuratamente i vasetti per lo yogurt e i coperchi con acqua calda e detersivo. Successivamente, versarvi sopra acqua bollente oppure**

**farli bollire per 5–10 minuti. Fare asciugare completamente all‘aria tutti gli elementi su un panno pulito.**

2. Versare il latte in una pentola con il bordo alto o in un recipiente adatto al microonde. Riscaldare il latte a circa 90°C mescolandolo di tanto in tanto. Accertarsi che il latte non bruci sul fondo e non trabocchi.
3. Nota: Il latte crudo deve bollire vigorosamente per qualche minuto.
4. Il latte di soia o di mandorle può essere riscaldato solo fino a un massimo di 40°C. Le altre fasi restano invariate.
5. Togliere il recipiente dal piano cottura o dal microonde e far raffreddare il latte a 35-43°C. Controllare la temperatura con un termometro da cucina. Per un raffreddamento più rapido si può mettere a bagno il contenitore in acqua fredda.
6. Aggiungere metà del latte raffreddato alla coltura starter e mescolare il tutto con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere poi il resto del latte evitando la formazione di grumi.
7. Versare la miscela nei vasetti per lo yogurt puliti fino a poco sotto la filettatura. Chiuderli accuratamente e inserirli nella yogurtiera.
8. Se necessario, conservare una piccola quantità di yogurt pronto come coltura starter per la preparazione successiva. Se lo yogurt diventa più liquido dopo diversi cicli di preparazione, utilizzare una nuova coltura starter.

## PREPARAZIONE DELLO YOGURT CON YOGURT IN POLVERE

1. Accertarsi che i vasetti e i coperchi siano puliti e asciutti (vedere le avvertenze per l’igiene nel paragrafo precedente).
2. Distribuire uniformemente lo yogurt in polvere nei vasetti seguendo le indicazioni del produttore.
3. Riscaldare il latte a circa 90°C in una pentola con il bordo alto o in un recipiente adatto al microonde. Poi far raffreddare il latte a circa 40°C. Versare il latte nei vasetti e mescolare accuratamente la polvere fino a scioglierla completamente.
4. Chiudere accuratamente i vasetti e inserirli nella yogurtiera.

## USO DELL'APPARECCHIO

**Importante: Durante il funzionamento, evitare le correnti d'aria, le scosse e i movimenti dell'apparecchio per ottenere un risultato ottimale.**

1. Posizionare la yogurtiera in un luogo che non sia né troppo freddo né troppo caldo.
2. Verificare che i vasetti per lo yogurt siano chiusi e inseriti in modo sicuro nell'apparecchio. Quindi posizionare il coperchio sull'unità.
3. Inserire la spina nella presa di corrente. L'apparecchio emette un segnale acustico ed esegue un test del display. Successivamente appare «- - -» sullo schermo.
4. Premere "Time" o "Temp" per impostare il tempo di preparazione o la temperatura desiderati.
5. L'apparecchio emette un segnale acustico e mostra prima il tempo lampeggiante (per circa 10 secondi). Impostare il tempo desiderato mentre lampeggia utilizzando i tasti "+" o "–".
6. L'apparecchio emette poi un nuovo segnale acustico e mostra la temperatura lampeggiante (per circa 10 secondi). Impostare anche la temperatura desiderata mentre lampeggia con i tasti "+" o "–".
7. Al termine della fase di lampeggio, l'apparecchio avvia automaticamente il processo. Durante il funzionamento non è più possibile modificare tempo e temperatura. Il display mostra in continuo la temperatura impostata.
8. Intervallo di impostazione:
   - Tempo: 1–48 ore
   - Temperatura: 20–50 °C
9. Nota: Più lungo è il tempo di preparazione, più compatto e saporito risulterà lo yogurt. Le impostazioni predefinite sono 8 ore / 42 °C (ideali per uno yogurt morbido).
10. Per interrompere il funzionamento in anticipo, tenere premuto "Start/Reset" per circa 3 secondi. L'apparecchio passa alla modalità standby.
11. Se non vengono premuti tasti per alcuni secondi, il display si spegne e sarà necessario reimpostare i valori.
12. Al termine del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare «000». Spegnere l'apparecchio tramite il tasto "ON/OFF" e staccare la spina dalla presa.
13. Rimuovere il coperchio. Nota: un'eventuale condensa all'interno del coperchio è normale.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 61
05.03.2026 08:08:18

14. Rimuovere subito i vasetti e riporli ben chiusi in frigorifero. Il tempo di maturazione è di alcune ore.
15. Se si desidera aggiungere frutta, inserirla nei vasetti prima della refrigerazione e richiuderli accuratamente.
16. È possibile conservare una piccola quantità dello yogurt preparato come coltura iniziale per la prossima produzione. Se dopo diversi cicli lo yogurt risulta più liquido, utilizzare una nuova coltura o una nuova polvere per yogurt.

## CURA E PULIZIA

**Prima della pulizia, spegnere l‘apparecchio con l’interruttore “Start/Reset” e staccare la spina dalla presa elettrica.**
**Attendere il completo raffreddamento dell‘apparecchio.**

1. Per la pulizia, non immergere l‘apparecchio in acqua o altri liquidi.
2. Tutte le parti estraibili possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato. Poi risciacquare tutti gli elementi con acqua pulita e asciugarli bene.
3. In alternativa, i vasetti e i relativi coperchi possono essere lavati in lavastoviglie (nel cestello superiore).
4. Non utilizzare prodotti aggressivi o abrasivi, pagliette d’acciaio, disinfettanti, o simili.
5. Pulire la vasca riscaldante con un panno umido ben strizzato.
6. L’apparecchio può essere pulito esternamente e internamente strofinandolo con un panno umido.
7. Assicurarsi sempre che non penetri acqua nell’apparecchio.
8. Conservare l‘apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e dalla polvere.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 62
05.03.2026 08:08:18

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Errore | Causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Il prodotto non si riscalda/ la spia non si accende. | Spina non inserita correttamente nella presa elettrica<br>Afflusso difettoso | Controllare la spina e la presa elettrica<br>Contattare il servizio clienti |
| Il prodotto non si riscalda/la spia si accende. | Riscaldamento difettoso<br>Difetto elettrico | Contattare il servizio clienti |
| Il timer è scaduto, ma il latte non è fermentato e non è diventato yogurt. | Tempo di fermentazione troppo breve<br>Temperatura ambiente o temperatura del latte troppo bassa<br>È stato utilizzato yogurt senza coltura starter | Impostare un tempo più lungo sul timer<br>Impostare un tempo più lungo sul timer<br>Utilizzare yogurt con coltura starter |
| Lo yogurt ha un odore inconsueto | Ingredienti troppo vecchi o deperiti<br>Composto base contaminato | Utilizzare solo ingredienti freschi e non scaduti<br>Seguire tutte le avvertenze per l'igiene |

## RICETTA

**Ricetta base per lo yogurt naturale**

1 litro di latte intero al 3,5% di grassi, 150 g di yogurt naturale al 3,5% di grassi, 2 cucchiai di latte in polvere

Riscaldare il latte a 90°C per circa 5 minuti. Nel frattempo continuare a mescolare. Far raffreddare il latte e mescolare yogurt e latte in polvere.

Versare il latte in una pentola con il bordo alto. Riscaldarlo a 90°C per 5 minuti circa e poi mescolarlo regolarmente in modo che non si bruci.

Far raffreddare il latte a 35-43°C (controllare la temperatura con un termometro da cucina). Mescolare lo yogurt naturale e il latte in polvere fino a ottenere un composto liscio. Versare la miscela nei vasetti puliti e inserirli nella yogurtiera. Quindi seguire le istruzioni per l'uso dell'apparecchio (vedere la sezione «Uso») per impostare temperatura e tempo.

**Preparazione dello yogurt vegano**

La preparazione dello yogurt vegano nella yogurtiera richiede circa 12 ore. Utilizzare possibilmente ingredienti a temperatura ambiente per garantire una fermentazione uniforme.

Tipi di latte alternativi adatti: I più adatti sono il latte di cocco e quello di soia, poiché altre bevande vegetali non raggiungono quasi mai la giusta consistenza.

Come starter si utilizza yogurt vegetale non zuccherato o una coltura starter vegana; un addensante ideale è la farina di guar.

Ricetta (per 500 ml di yogurt):

500 ml di bevanda vegetale (ad es. latte di cocco), 150-200 g di yogurt vegetale non zuccherato (ad es. a base di cocco), 1 cucchiaino colmo di farina di guar.

Mescolare accuratamente oppure frullare tutti gli ingredienti in un recipiente alto, fino alla completa eliminazione dei grumi. Versare la miscela nei vasetti puliti della yogurtiera. Chiudere accuratamente i vasetti e inserirli nella yogurtiera. Impostare il programma per lo yogurt su 12 ore/42°C. Avviare il funzionamento. Trascorso il tempo, rimuovere i vasetti e chiuderli bene. Conservare lo yogurt in frigorifero per almeno 12 ore in modo che si solidifichi.

Avvertenze e suggerimenti:

La quantità può essere raddoppiata; il tempo di fermentazione resta uguale.

È possibile conservare 300-500 ml di yogurt pronto come starter per la preparazione successiva. Questa operazione può essere ripetuta per 5-7 volte, dopodiché consigliamo di utilizzare nuovo yogurt vegetale fresco o una nuova coltura starter.

**Idee per le vostre ricette**

Salsa allo yogurt

1 tuorlo d'uovo freschissimo, 125 ml di olio extravergine di oliva spremuto a freddo, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di senape, sale e pepe bianco macinato, ¼ di spicchio d'aglio spremuto, erbe aromatiche a piacere, 150 g di yogurt naturale.

Mescolare il tuorlo con olio d'oliva, succo di limone, senape, spezie ed erbe aromatiche, preferibilmente con un frullatore a immersione ESGE con lama multifunzione. Poi aggiungere lo yogurt e utilizzare subito la salsa.

Gelato allo yogurt e frutta

250 g di frutti di bosco o frutta a nocciolo a scelta, ridotti in purea (ad es. fragole, lamponi, mirtilli, albicocche o ciliegie), 1 spruzzo di dolcificante liquido, 250 ml di yogurt naturale, 2 cucchiai di panna.

Ridurre in purea la frutta, ad esempio con un frullatore a immersione, e mescolarla con tutti gli altri ingredienti. Successivamente lavorare il composto in una gelatiera fino a raggiungere la consistenza desiderata.

**Consigli per l'uso dello yogurt fresco**

Ricette dolci:

- Yogurt alla frutta Incorporare allo yogurt pronto frutta fresca o frutta ridotta in purea (frutti di bosco, mango, pesca) ed eventualmente dolcificare a piacere con un po' di miele o sciroppo d'acero.
- Parfait allo yogurt: Disporre lo yogurt a strati nei bicchieri alternandolo con frutta e granola; consumare subito oppure gustare freddo.
- Yogurt speziato: Incorporare cannella, vaniglia o cacao per ottenere un dessert o una colazione dal gusto aromatico.

Ricette salate:

- Yogurt alle erbe/salsa per condimenti: Mescolare allo yogurt erbe aromatiche fresche, aglio, succo di limone e sale – ideale con verdure o patate al forno.
- Tzatziki: Salare leggermente il cetriolo grattugiato, strizzarlo per eliminare l'acqua e mescolarlo con yogurt, aglio e olio d'oliva.
- Marinatura: Utilizzare lo yogurt con erbe aromatiche, spezie e succo di limone come marinatura per carne, pesce o verdure.

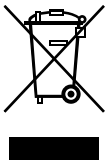
Varianti vegane/snack:

- Smoothie bowl: Frullare lo yogurt vegano con frutta congelata e completare con frutta secca, semi o granola.
- Dip vegani: Lavorare lo yogurt vegano con senape, succo di limone, erbe aromatiche o tahina e utilizzarlo come salsa per verdure o falafel.

## NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo ovviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet https://unold.de/pages/rucksendungen potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 38726

## DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| Potencia: | 20 vatios, 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Dimensiones: | aprox. 33,3 x 12,9 x 14,4 cm An/Pr/Al |
| Peso: | aprox. 1,4 kg |
| Cable de alimentación: | aprox. 85 cm |
| Clase de protección: | II |
| Capacidad: | 4 recipientes de yogur de cristal de 180 ml cada uno |
| Equipamiento: | Ajuste de temperatura de 20 a 50 °C, tiempo de ejecución de 1 a 48 horas, tarros de cristal aptos para lavavajillas |
| Accesorios: | 4 tarros de cristal con tapas, manual de instrucciones de uso con recetas |

**Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño**

## EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo identifica posibles peligros que pueden derivar en lesiones personales o daños en el aparato.

Este símbolo le indica un posible peligro de quemaduras. ¡Preste aquí siempre la máxima atención!

## PARA SU SEGURIDAD

**¡Lea y conserve las siguientes instrucciones!**

**Personas en el hogar**

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como, por ejemplo,
   - cocinas tipo «office» en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
   - empresas agrícolas,
   - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
   - en casas particulares o en casas vacacionales.
6. En caso de daños en el producto, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.
7. El fabricante no se responsabiliza por posibles daños personales y/o materiales ocasionados por un uso inadecuado o incorrecto.

**Seguridad eléctrica y manejo seguro del aparato**

8. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
9. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
10. No introducir nunca objetos metálicos en el aparato. ¡Peligro de cortocircuito!
11. No vierta nunca agua en la bandeja del aparato.
12. No utilice nunca el aparato cerca de líquidos o aerosoles fácilmente inflamables.
13. Asegúrese de que haya una distancia suficiente con respecto a paredes, muebles y otros objetos, como cortinas. Mantenga una distancia mínima de 10 cm con respecto a otros objetos para garantizar una circulación de aire suficiente.
14. El aparato está exclusivamente diseñado para el uso en interiores. Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y estable.
15. No sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
16. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas o fuentes de calor (como, p. ej., hornos).
17. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 68 05.03.2026 08:08:18

18. Todas las piezas deben estar completamente secas antes de volver a ensamblarlas.
19. Utilizar solo accesorios recomendados por el fabricante. El uso de otros accesorios puede provocar peligros y dañar el aparato.
20. No tirar del cable de alimentación. El cable de alimentación no debe colgar por el borde de la superficie de trabajo. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato y evite que se doble.
21. Compruebe periódicamente si el enchufe de red y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión de la garantía.
22. Desenchufar siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
23. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes del uso.
24. El cable de alimentación no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo.

**PRECAUCIÓN:**
**El aparato está caliente durante y después del funcionamiento.**

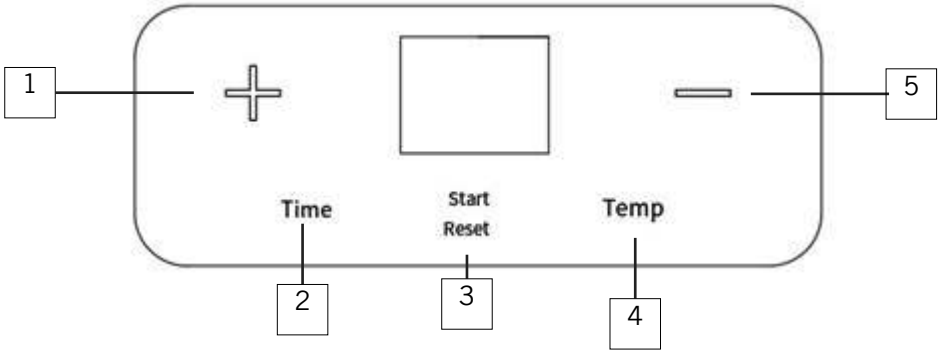
**No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.**

**El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.**

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todas las piezas de embalaje y los seguros de transporte. Mantenga las piezas de embalaje alejadas de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie las piezas desmontables en agua caliente con un detergente suave. No utilice para ello detergentes agresivos o lana de acero. Enjuague las piezas con agua clara. Seque todas las piezas cuidadosamente.
4. Limpie la carcasa con un paño húmedo.

## EXPLICACIÓN DEL PANEL DE MANDO




| | |
|---|---|
| 1 | **Tecla «+»**<br>Aumenta el valor ajustado (tiempo o temperatura) |
| 2 | **Tecla «Time» (tiempo)**<br>Ajuste del tiempo de preparación |
| 3 | **Tecla «Start/Reset»**<br>Inicia y detiene el funcionamiento |
| 4 | **Tecla «Temp» (temperatura)**<br>Ajuste de la temperatura |
| 5 | **Tecla «-»**<br>Reduce el valor ajustado (tiempo o temperatura) |

## INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA PREPARACIÓN DE YOGUR

1. Para preparar yogur natural fresco solo necesita unos pocos ingredientes: leche y un cultivo iniciador de yogur (p. ej., un poco de yogur natural con cultivos vivos).
2. Puede utilizar también leche sin lactosa o leche de cabra. Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la leche, más cremoso quedará el yogur. Para obtener el mejor resultado posible, es recomendable que el contenido de grasa de la leche y del cultivo iniciador sea similar.
3. Solo tendrá que comprar yogur la primera vez que lo prepare. Después, puede utilizar parte del yogur casero como nuevo cultivo iniciador. Con él se pueden preparar entre 4 y 6 raciones más antes de necesitar yogur fresco de nuevo.
4. **Nota importante: No utilice yogures líquidos, aromatizados o de frutas como cultivo iniciador.**
5. Para hacer yogur líquido, la leche desnatada es especialmente adecuada. La leche en polvo hace que el yogur sea más cremoso y se puede adquirir en supermercados bien surtidos, droguerías o tiendas en línea. No utilice azúcar de leche (lactosa) como sustituto.
6. Si utiliza leche desnatada, doble la cantidad de leche en polvo indicada en la receta básica. Para hacer yogur líquido, reduzca esta cantidad a la mitad.
7. Nuestras recetas son recomendaciones probadas. Puede ajustar el tiempo de preparación y los ingredientes para modificar la consistencia y el sabor según sus preferencias.
8. Antes de comenzar la preparación, necesitará: Termómetro de cocina, varilla batidora, olla con bordes altos, vaso medidor, cuchara dosificadora, cultivo iniciador de yogur

## PREPARACIÓN DEL YOGUR CON LECHE FRESCA

1. La cantidad máxima de llenado por cada recipiente de yogur es de aprox. 180 ml. Ajuste en consecuencia la cantidad total de la mezcla de yogur.

**Indicaciones de higiene:**

**Limpie a fondo los recipientes y las tapas de yogur con agua caliente y detergente antes de cada uso. A continuación, vierta en ellos agua hirviendo o hiérvalos durante 5-10 minutos. Deje que todas las piezas se sequen completamente al aire sobre un paño limpio.**

2. Vierta la leche en una olla alta o en un recipiente apto para microondas. Caliente la leche hasta alcanzar una temperatura de unos 90 °C, removiéndola de vez en cuando. Asegúrese de que la leche no se queme ni hierva en exceso.
3. Nota: La leche cruda debe hervir a borbotones durante unos minutos.
4. En cambio, la leche de soja o de almendras solo debe calentarse hasta una temperatura máxima de 40 °C. El resto de los pasos no varía.
5. Retire el recipiente del fuego o del microondas y deje que la leche se enfríe hasta alcanzar una temperatura de entre 35 y 43 °C. Compruebe la temperatura con un termómetro de cocina. Para acelerar el proceso, puede colocar el recipiente en un baño de agua fría.
6. Añada la mitad de la leche enfriada al cultivo iniciador de yogur y mézclelo todo con una varilla batidora hasta obtener una mezcla homogénea. A continuación, añada el resto de la leche y remueva para evitar la formación de grumos.
7. Vierta la mezcla en los recipientes de yogur limpios hasta justo por debajo de la rosca. Cierre los recipientes con cuidado y colóquelos en la yogurtera.
8. Si lo desea, reserve una pequeña cantidad de yogur preparado como cultivo iniciador para la siguiente elaboración. Si el yogur se vuelve más líquido después de varios ciclos, utilice un nuevo cultivo iniciador.

## PREPARACIÓN DEL YOGUR A PARTIR DE YOGUR EN POLVO

1. Asegúrese de que los recipientes y las tapas de yogur estén limpios y secos (véanse las indicaciones de higiene en el apartado anterior).
2. Distribuya el yogur en polvo de manera uniforme en los recipientes, siguiendo las instrucciones del fabricante.
3. Caliente la leche en una olla alta o en un recipiente apto para microondas hasta alcanzar los 90 °C. A continuación, deje que se enfríe hasta unos 40 °C. Vierta la leche en los recipientes de yogur y remueva cuidadosamente hasta que el polvo se disuelva por completo.
4. Cierre bien los recipientes y colóquelos en la yogurtera.

## MANEJO

**Importante: Para obtener un resultado óptimo, evite las corrientes de aire, las vibraciones y los movimientos del aparato mientras esté en funcionamiento.**

1. Coloque la yogurtera en un lugar que no sea ni demasiado frío ni demasiado caliente.
2. Compruebe que los recipientes para yogur estén cerrados y colocados de forma segura dentro del aparato. A continuación, coloque la tapa sobre la carcasa.
3. Conecte el enchufe a una toma de corriente. El aparato emitirá un pitido y realizará una prueba de la pantalla. Después aparecerá «- - -».
4. Pulse “Time” o “Temp” para ajustar el tiempo de preparación o la temperatura deseados.
5. El aparato pita y muestra primero el tiempo parpadeando (durante aprox. 10 segundos). Ajuste el tiempo deseado mientras parpadea utilizando los botones “+” o “–”.
6. A continuación, el aparato vuelve a pitar y muestra la temperatura parpadeando (durante aprox. 10 segundos). Ajuste también la temperatura deseada mientras parpadea con los botones “+” o “–”.
7. Cuando finaliza la fase de parpadeo, el aparato se inicia automáticamente. Durante el funcionamiento ya no es posible modificar el tiempo o la temperatura. La pantalla muestra de forma continua la temperatura ajustada.
8. Rango de ajuste:
9. Tiempo: 1–48 h
10. Temperatura: 20–50 °C
11. Nota: Cuanto más largo sea el tiempo de preparación, más firme y más intenso será el yogur. Los valores predeterminados son 8 horas / 42 °C (ideal para yogur suave).
12. Para detener el funcionamiento antes de tiempo, mantenga pulsado “Start/ Reset” durante unos 3 segundos. El aparato cambia al modo de espera.
13. Si no se pulsa ningún botón durante varios segundos, la pantalla se apaga y será necesario configurar los ajustes nuevamente.
14. Cuando finaliza el tiempo programado, el aparato emite un pitido y aparece «000» en la pantalla. Apague el aparato con el botón “ON/OFF” y desenchufe el cable de la toma de corriente.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 73
05.03.2026 08:08:18

15. Retire la tapa. Nota: la posible condensación en la tapa es normal.
16. Saque los recipientes de yogur inmediatamente y colóquelos bien cerrados en el frigorífico. El tiempo de maduración es de varias horas.
17. Si desea añadir fruta, introdúzcala en los recipientes antes de refrigerarlos y ciérrelos de nuevo con cuidado.
18. Puede guardar una pequeña cantidad del yogur preparado como cultivo inicial para la próxima elaboración. Si el yogur se vuelve más líquido tras varios ciclos, utilice un nuevo cultivo inicial o un nuevo polvo para yogur.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

**Antes de la limpieza, desconecte el aparato mediante el interruptor «Start/Reset» y retire el enchufe de red de la toma de corriente. Deje enfriar completamente el aparato.**

1. El aparato no se debe sumergir nunca en el agua o en otros líquidos para su limpieza.
2. Todas las piezas desmontables se pueden lavar en agua caliente con un detergente suave. Enjuague las piezas después con agua clara y séquelas bien.
3. Como alternativa, los envases y las tapas de yogur se pueden lavar en el lavavajillas (cesta superior).
4. No utilice detergentes agresivos o abrasivos, lana de acero, desinfectantes o similares.
5. Limpie la bandeja calefactora con un paño húmedo, bien escurrido.
6. La carcasa puede limpiarse con un paño húmedo en el interior y exterior.
7. Asegúrese siempre de que no pueda penetrar agua en el aparato.
8. Guarde el aparato en un lugar seco, protegido del frío y del polvo.

## ELIMINACIÓN DE FALLOS

| Error | Causa | Solución |
|---|---|---|
| El producto no se calienta/el piloto de control no se ilumina. | El enchufe de red no está correctamente enchufado<br>El cable de alimentación está defectuoso | Comprobar el enchufe de red y la toma de corriente<br>Contacte con el servicio de atención al cliente |

| | | |
|---|---|---|
| El producto no se calienta/el piloto de control se ilumina. | La calefacción está defectuosa<br>Defecto eléctrico | Contacte con el servicio de atención al cliente |
| El temporizador ha expirado, la leche no se fermenta en yogur. | El tiempo de fermentación es demasiado corto<br>La temperatura ambiente o la temperatura de leche son demasiado bajas<br>Se ha utilizado yogur sin cultivos iniciadores | Aumentar el tiempo en el temporizador<br>Aumentar el tiempo del temporizador según sea necesario<br>Utilizar yogur con cultivos iniciadores |
| Olor inusual del yogur | Los ingredientes están demasiado viejos o en mal estado<br>La masa base está contaminada | Utilizar solo ingredientes frescos con la fecha de caducidad aún vigente<br>Observe todas las indicaciones de higiene |



## RECETAS

**Receta básica para yogur natural**

1 litro de leche entera 3,5 %, 150 g de yogur natural de 3,5 %, 2 cucharadas de leche en polvo

Caliente la leche a 90 °C durante unos 5 minutos removiéndola constantemente. Deje que la leche se enfríe y añada el yogur y la leche en polvo.

Vierta la leche en una olla alta. Caliéntela de nuevo a 90 °C durante unos 5 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se queme.

Deje que la leche se enfríe hasta alcanzar una temperatura de entre 35 y 43 °C (compruébelo con un termómetro de cocina). Añada el yogur natural y la leche en polvo, y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Vierta la mezcla en los recipientes de yogur limpios y colóquelos en la yogurtera. A continuación, siga las instrucciones del aparato (véase el apartado «Manejo») en cuanto a temperatura y tiempo.

**Elaboración de yogur vegano**

La preparación de yogur vegano en la yogurtera dura aproximadamente 12 horas. Utilice, en la medida de lo posible, ingredientes a temperatura ambiente para garantizar una fermentación uniforme.

Alternativas lácteas adecuadas: Las más adecuadas son la leche de coco o de soja, ya que otras bebidas vegetales no suelen espesarse bien.

Como cultivo iniciador puede utilizar yogur vegetal sin azúcar o un cultivo iniciador de yogur vegano. Un aglutinante adecuado es la goma guar.
Receta (para 500 ml de yogur):
500 ml de bebida vegetal (p. ej., de coco), 150-200 g de yogur vegetal sin azúcar (p. ej., a base de coco), 1 cucharadita colmada de goma guar
Mezcle bien todos los ingredientes en un vaso alto o bátalos hasta que no queden grumos. Vierta la mezcla en los recipientes limpios de la yogurtera. Cierre bien los recipientes y colóquelos en la yogurtera. Ajuste el programa de yogur a 12 horas/42°C. Inicie el funcionamiento. Una vez transcurrido el tiempo, saque los recipientes y ciérrelos bien. Coloque el yogur en el frigorífico durante al menos 12 horas para que termine de cuajar.
Indicaciones y consejos:
Puede duplicar la cantidad; el tiempo de fermentación seguirá siendo el mismo. Puede reservar entre 300 y 500 ml del yogur obtenido como cultivo iniciador para la siguiente elaboración. Este proceso puede repetirse entre 5 y 7 veces; posteriormente, se recomienda utilizar yogur vegetal fresco o un nuevo cultivo iniciador.

**Ideas para recetas**

Aderezo de yogur
1 yema de huevo muy fresca, 125 ml de aceite de oliva prensado en frío, 1 cucharadita de zumo de limón, 1 cucharadita de mostaza, sal y pimienta blanca molida, ¼ de diente de ajo prensado, hierbas para ensalada al gusto, 150 g de yogur natural
Mezcle la yema de huevo con el aceite de oliva, el zumo de limón, la mostaza, las especias y las hierbas, preferiblemente con la batidora ESGE-Zauberstab con cuchilla multifunción. A continuación, añada el yogur y utilice el aderezo inmediatamente.

Helado de yogur y fruta
250 g de bayas o frutas de hueso trituradas (fresas, frambuesas, arándanos, albaricoques o cerezas), 1 chorrito de edulcorante líquido, 250 ml de yogur natural y 2 cucharadas soperas de nata
Triturar finamente la fruta (p. ej., con la batidora ESGE-Zauberstab) y mezclar con el resto de ingredientes. A continuación, procesar en una heladera hasta obtener la consistencia deseada.

**Consejos para utilizar yogur fresco**

Dulce:

- Yogur de frutas: Mezclar fruta fresca o triturada (bayas, mango, melocotón) con el yogur ya preparado y, opcionalmente, endulzar con un poco de miel o sirope de arce.
- Parfait de yogur: Colocar capas alternas de yogur, fruta y granola en vasos y disfrutar inmediatamente o refrigerado.
- Yogur con especias: Añadir canela, vainilla o cacao para obtener un postre o desayuno aromático.

Salado:

- Yogur con hierbas/salsa para mojar: Mezclar hierbas frescas, ajo, zumo de limón y sal con yogur; ideal para acompañar verduras o patatas asadas.
- Tzatziki: Salar ligeramente el pepino rallado, escurrir el agua y mezclarlo con yogur, ajo y aceite de oliva.
- Adobo: Utilizar yogur con hierbas, especias y zumo de limón para adobar carne, pescado o verduras.

Variantes veganas/aperitivos:

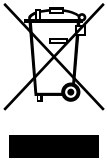
- Smoothie Bowl: Triturar yogur vegano con fruta congelada y añadir nueces, semillas o granola por encima.
- Salsas veganas: Mezclar yogur vegano con mostaza, zumo de limón, hierbas o tahini para acompañar verduras o falafel.

## CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 38726

## DANE TECHNICZNE

| | |
|---|---|
| Moc: | 20 W, 220–240 V~, 50/60 Hz |
| Wymiary: | ok. 33,3 x 12,9 x 14,4 cm sz./gł./wys. |
| Ciężar: | ok. 1,4 kg |
| Przewód zasilający: | ok. 85 cm |
| Klasa ochrony: | II |
| Pojemność: | 4 pojemniki na jogurt ze szkła po 180 ml |
| Wyposażenie: | Ustawienie temperatury 20–50°C, czas pracy 1–48 godz., szklanki przystosowane do mycia w zmywarce |
| Akcesoria: | 4 szklanki z pokrywkami, instrukcja obsługi z przepisami |

**Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie**

## OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Ten symbol wskazuje na możliwe zagrożenia, które mogą skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia.

Ten symbol wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo oparzeń. Zawsze należy postępować ostrożnie!

## DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

**Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości!**

**Osoby w gospodarstwie domowym**

1. Prezentowane urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej albo dysponujące niewielkim bagażem doświadczenia i/lub wiedzą, o ile będą pozostawać pod nadzorem albo zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenie i pojmą, jakiego rodzaju niebezpieczeństwa są z tym związane.
2. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.

3. Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
4. Urządzenie i kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
5. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub w podobnych miejscach, jak np.
   - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy
   - gospodarstwa,
   - do wykorzystywania przez gości w hotelach, motelach lub innego rodzaju obiektach noclegowych,
   - w pensjonatach prywatnych lub domach wakacyjnych.
6. W razie uszkodzeń produktu należy skontaktować się z naszym serwisem klienta.
7. Producent nie odpowiada za ewentualne obrażenia ciała i/lub szkody rzeczowe wynikające z niewłaściwego lub nieprawidłowego użycia.

**Bezpieczeństwo elektryczne i bezpieczne użytkowanie urządzenia**

8. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
9. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.
10. Nigdy nie wkładać metalowych przedmiotów w urządzenie. Niebezpieczeństwo zwarcia!
11. Nigdy nie wlewać wody do obudowy urządzenia.
12. Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu łatwopalnych cieczy lub aerozoli.
13. Zwracać uwagę na dostateczny odstęp od ścian, mebli i innych przedmiotów, np. zasłon. Zachować odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów, aby zapewnić dostateczną cyrkulację powietrza.
14. Urządzenie jest przeznaczone do używania wyłącznie we wnętrzach. Ustawić urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.



38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 80 05.03.2026 08:08:19

15. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach.
16. Zabrania się eksploatowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia lub źródeł ciepła (np. kuchenki).
17. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie można go było pociągnąć ani się o niego potknąć.
18. Wszystkie części przed ponownym zmontowaniem muszą być całkowicie suche.
19. Stosować tylko akcesoria zalecane przez producenta. Stosowanie innych akcesoriów może spowodować niebezpieczeństwa i uszkodzenia urządzenia.
20. Nie ciągnąć za przewód zasilający. Przewód zasilający nie może zwisać przez krawędź powierzchni roboczej. Nie zawijać przewodu zasilającego wokół urządzenia i unikać jego zaginania.
21. Regularnie sprawdzać wtyczkę sieciową i przewód zasilający pod kątem zużycia lub uszkodzeń. Jeśli kabel zasilający lub inne części są uszkodzone, urządzenie należy przesłać do naszego serwisu klienta w celu sprawdzenia i naprawy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.
22. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ew. usterek w trakcie eksploatacji należy zawsze wyciągnąć wtyczkę sieciową.
23. Przed użyciem całkowicie rozwinąć przewód.
24. Przewód zasilający nie może zwisać przez krawędź powierzchni roboczej.

**PRZESTROGA:**
**Urządzenie w trakcie pracy i bezpośrednio po niej jest rozgrzane!**

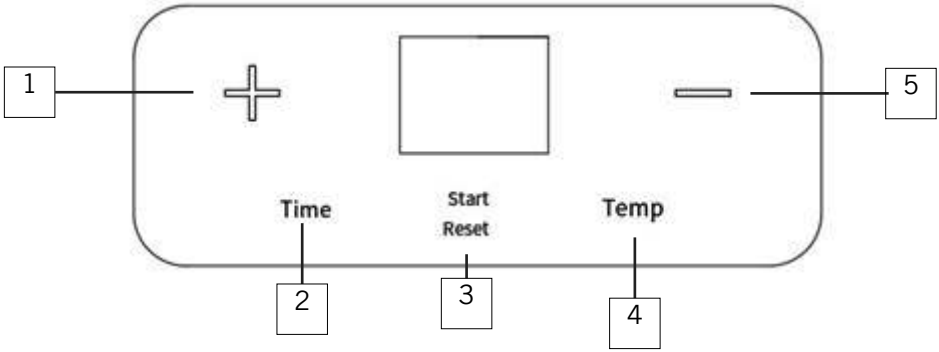
**W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Stwarza to ryzyko porażenia prądem.**

**Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.**

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie części opakowaniowe i zabezpieczenia transportowe. Części opakowania nie mogą dostać się w ręce dzieci – istnieje niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Czyścić zdejmowane części w ciepłej wodzie z użyciem łagodnego środka do mycia naczyń. Nie używać do tego trących środków czyszczących ani wełny stalowej. Wypłukać części czystą wodą. Starannie wypłukać wszystkie części.
4. Przetrzeć obudowę wilgotną szmatką.

## OBJAŚNIENIE PANELU STEROWANIA




| | |
|---|---|
| 1 | **Przycisk „+”**<br>Zwiększa ustawioną wartość (czas lub temperaturę) |
| 2 | **Przycisk „Time” (Czas)**<br>Ustawienie czasu przyrządzania |
| 3 | **Przycisk „Start/Reset”**<br>Uruchamia i zatrzymuje pracę |
| 4 | **Przycisk „Temp” (Temperatura)**<br>Ustawianie temperatury |
| 5 | **Przycisk „-”**<br>Zmniejsza ustawioną wartość (czas lub temperaturę) |

## WAŻNE INFORMACJE O WYTWARZANIU JOGURTU

1. Do wytworzenia świeżego jogurtu naturalnego potrzebnych jest tylko kilka składników: Mleko oraz kultura startowa jogurtu (np. odrobina jogurtu naturalnego z żywymi kulturami bakterii).
2. Można używać również mleka bez laktozy lub mleka koziego. Im większa zawartość tłuszczu w mleku, tym bardziej kremowy jest gotowy jogurt. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, mleko i kultura startowa powinny mieć podobną zawartość tłuszczu.
3. Jogurt trzeba kupić tylko przy pierwszym wykonaniu. Część samodzielnie wytworzonego jogurtu można później używać jako nowej kultury startowej. W ten sposób można przyrządzić 4 o 6 porcji, zanim znowu potrzebny będzie świeży jogurt.
4. **Ważna wskazówka: jako kultury startowej nie używać jogurtów płynnych, aromatyzowanych lub owocowych.**
5. Jako jogurt do picia bardzo dobrze sprawdza się mleko ze zredukowanym tłuszczem. Mleko w proszku powoduje, że jogurt jest bardziej kremowy i można do dostać w dobrze zaopatrzonych supermarketach, drogeriach bądź sklepach online. Nie używać cukru mlecznego (laktozy) jako zamiennika.
6. W przypadku używania mleka o obniżonej zawartości tłuszczu należy podwoić ilość mleka w proszku podaną w podstawowym przepisie. W przypadku jogurtu pitnego należy zmniejszyć tę ilość o połowę.
7. Nasze przepisy są przetestowanymi zaleceniami. Czas przyrządzania i składniki można dostosować, aby zmienić konsystencję i smak zgodnie z preferencjami.
8. Przed przyrządzeniem przygotować: termometr kuchenny, trzepaczkę, garnek z wysoką krawędzią, miarka, Łyżka pomiarowa, kulturę startową jogurtu

## PRZYGOTOWANIE DO JOGURTU ZE ŚWIEŻEGO MLEKA

1. Maksymalna ilość napełnienia każdego pojemnika na jogurt wynosi ok. 180 ml. Dostosować odpowiednio całkowitą ilość masy jogurtowej.

**Informacja higieniczna:**

**przed każdym użyciem dokładnie wyczyścić pojemnik na jogurt i pokrywkę ciepłą wodą i środkiem do mycia naczyń. Następnie zalać gotującą wodą lub wygotować przez 5–10 minut. Pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia na czystej ścierce.**

2. Dolać mleka do garnka z wysoką krawędzią lub naczynia przystosowanego do kuchenek mikrofalowych. Podgrzać mleko do ok. 90°C, mieszając przy tym od czasu do czasu. Zwracać uwagę, aby mleko się nie przypaliło lub nie przegotowało.
3. Wskazówka: surowe mleko musi gotować się przez kilka minut bulgocząc.
4. Mleko sojowe lub migdałowe może być podgrzewane maksymalnie tylko do 40°C. Pozostałe kroki nie zmieniają się.
5. Zdjąć naczynie z kuchenki lub z kuchenki mikrofalowej i odczekać, aż mleko ostygnie do 35–43°C. Sprawdzić temperaturę za pomocą termometru kuchennego. Aby zapewnić szybsze ostygnięcie, naczynie można wstawić do zimnej kąpieli wodnej.
6. Dolać połowę schłodzonego mleka do kultury startowej jogurtu i wymieszać wszystko trzepaczką na gładką masę. Następnie wymieszać pozostałe mleko i uniknąć zbrylania.
7. Wlać mieszankę do poziomu tuż poniżej gwintu do czystego pojemnika na jogurt. Zamknąć go staranie i ustawić jogurtownicy.
8. Zachować w razie potrzeby niewielką ilość gotowego jogurtu do następnego przyrządzenia. Jeśli po kilku cyklach jogurt będzie rzadszy, należy użyć nowej kultury startowej.

## PRZYGOTOWANIE JOGURTU Z PROSZKU JOGURTOWEGO

1. Upewnić się, że pojemnik na jogurt i pokrywka są czyste i suche (patrz informacja higieniczna w poprzednim punkcie).
2. Rozprowadzić proszek jogurtowy zgodnie z informacjami producenta równomiernie do pojemników na jogurt.
3. Podgrzać mleko w garnku z wysoką krawędzią lub w naczyniu przystosowany do kuchenek mikrofalowych do ok. 90°C. Następnie odczekać, aż mleko ostygnie do ok. 40°C. Wlać mleko do pojemników na jogurt i starannie wymieszać proszek do całkowitego rozpuszczenia.
4. Zamknąć staranie pojemniki i wstawić do jogurtownicy.

## OBSŁUGA

**Ważne: w trakcie eksploatacji unikać przeciągów, wstrząsów i ruchów urządzenia, by uzyskać optymalny efekt.**

1. Ustaw jogurtownicę w miejscu, które nie jest ani zbyt zimne, ani zbyt gorące.
2. Sprawdź, czy pojemniki na jogurt są zamknięte i bezpiecznie umieszczone w urządzeniu. Następnie załóż pokrywę na obudowę.
3. Podłącz wtyczkę do gniazdka. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i przeprowadzi test wyświetlacza. Następnie na ekranie pojawi się „- - -”.
4. Naciśnij „Time” lub „Temp”, aby ustawić żądany czas przygotowania lub temperaturę.
5. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i najpierw wyświetli migający czas (przez ok. 10 sekund). Ustaw żądany czas podczas migania przyciskami „+” lub „–”.
6. Następnie urządzenie ponownie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli migającą temperaturę (przez ok. 10 sekund). Ustaw żądaną temperaturę również podczas migania przyciskami „+” lub „–”.
7. Po zakończeniu fazy migania urządzenie uruchomi się automatycznie. W trakcie pracy nie można zmieniać czasu ani temperatury. Wyświetlacz pokazuje stale ustawioną temperaturę.
8. Zakres ustawień:
   - Czas: 1–48 h
   - Temperatura: 20–50 °C
9. Uwaga: Im dłuższy czas przygotowania, tym jogurt będzie bardziej gęsty i intensywny w smaku. Ustawienia fabryczne to 8 godzin / 42 °C (idealne dla jogurtu o miękkiej konsystencji).
10. Aby zakończyć pracę wcześniej, przytrzymaj przycisk „Start/Reset” przez około 3 sekundy. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
11. Jeśli przez kilka sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wyświetlacz zgaśnie i konieczne będzie ponowne ustawienie parametrów.
12. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „000”. Wyłącz urządzenie przyciskiem „ON/OFF” i odłącz wtyczkę od gniazdka.
13. Zdejmij pokrywę. Uwaga: ewentualna kondensacja pary na pokrywie jest normalna.

14. Wyjmij pojemniki z jogurtem natychmiast i umieść je szczelnie zamknięte w lodówce. Czas dojrzewania wynosi kilka godzin.
15. Jeśli chcesz dodać owoce, włóż je do pojemników przed schłodzeniem i ponownie dokładnie je zamknij.
16. Możesz zachować niewielką ilość gotowego jogurtu jako kulturę startową do kolejnej produkcji. Jeśli jogurt po kilku cyklach stanie się rzadszy, użyj nowej kultury lub nowego proszku do jogurtu.

## CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

**Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie przełącznikiem „Start/ Reset" i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.**
**Zaczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.**

1. Na czas czyszczenia nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.
2. Wszystkie wyjmowane części można zmywać ciepłą wodą z łagodnym środkiem do mycia naczyń. Następnie przepłukać części czystą wodą i dobrze je wysuszyć.
3. Alternatywnie pojemniki na jogurt i ich pokrywy można czyścić w zmywarce (górny kosz).
4. Nie używać ostrych ani trących środków czyszczących, wełny stalowej, środków dezynfekcyjnych itp.
5. Osłonę grzewczą przetrzeć dobrze wyciśniętą, wilgotną ścierką.
6. Obudowę można wycierać od wewnątrz i od zewnątrz wilgotną ścierką.
7. Zawsze uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
8. Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, zabezpieczonym przed mrozem i pyłem.

## USUWANIE USTEREK

| Usterka | Przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Produkt nie nagrzewa się / nie świeci lampka kontrolna. | Wtyczka sieciowa nie została prawidłowo wpięta<br>Uszkodzony przewód doprowadzający | Sprawdzić wtyczkę i gniazdko<br>Skontaktować się z serwisem klienta |

| | | |
|---|---|---|
| Produkt nie nagrzewa się / świeci lampka kontrolna. | Uszkodzone ogrzewanie<br>Usterka elektryczna | Skontaktować się z serwisem klienta |
| Upłynął licznik czasu, mleko nie fermentuje do postaci jogurtu. | Czas fermentacji za krótki<br>Temperatura w pomieszczeniu lub temperatura mleka za niska<br>Użyto jogurtu bez kultury startera | Ustawić dłuższy czas na liczniku czasu<br>Ustawić odpowiednio dłuższy czas na liczniku czasu<br>Użyto jogurtu z kulturą startera |
| Nietypowy zapach jogurtu | Składniki za stare lub zepsute<br>Masa podstawowa zanieczyszczona | Używać tylko świeżych składników jeszcze przydatnych do spożycia<br>Przestrzegać wszystkich informacji higienicznych |



## PRZEPISY

**Przepis podstawowy na jogurt naturalny**

1 litr mleka pełnego 3,5%, 150 g jogurtu naturalnego 3,5%, 2 łyżki mleka w proszku

Podgrzewać mleko do 90°C przez ok. 5 minut. W tym czasie cały czas mieszać. Odczekać, aż mleko ostygnie i wymieszać jogurt i mleko w proszku.

Dolać mleka do garnka z wysoką krawędzią. Podgrzewać je do ok. 90°C przez ok. 5 minut, mieszając przy tym regularnie, aby się nie przypaliło. Odczekać, aż mleko ostygnie do ok. 35–43°C (sprawdzać temperaturę za pomocą termometru kuchennego). Wymieszać jogurt naturalny i mleko w proszku do powstania gładkiej masy. Wlać mieszankę do czystego pojemnika ma jogurt i wstawić ją do jogurtownicy. Następnie obsługiwać urządzenie (patrz punkt „Obsługa”) zgodnie z temperaturą i czasem.

**Wytwarzanie jogurtu wegańskiego**

Przyrządzenie jogurtu wegańskiego w pojemniku na jogurt trwa około 12 godzin. W miarę możliwości używać składników w temperaturze pokojowej, aby zapewnić równomierną fermentację.

Właściwe alternatywy dla mleka: najlepiej sprawdza się mleko kokosowe lub sojowe, ponieważ inne napoje roślinne najczęściej nie gęstnieją odpowiednio.

Jako starter stosuje się niesłodzony jogurt roślinny lub wegańską kulturę startową do jogurtu, idealnym środkiem wiążącym jest mąka z nasion guar
Przepis (na 500 ml jogurtu):
500 ml napoju roślinnego (np. kokosowego), 150–200 g niesłodzonego jogurtu roślinnego (np. na bazie kokosa), 1 pełna łyżeczka mąki z nasion guar
Wszystkie składniki dokładnie wymieszać w wysokim pojemniku lub zmiksować, aż nie będzie grudek. Mieszankę wlać do czystego pojemnika na jogurt jogurtownicy. Zamknąć staranie pojemniki i wstawić do jogurtownicy. Ustawić program jogurtu na 12 godzin/42°C. Uruchomić pracę. Po upływie czasu wyjąc pojemniki i dobrze je zamknąć. Wstawić jogurt na co najmniej 12 godzin do lodówki, aby stężał.
Wskazówki i porady:
ilość można podwoić; czas fermentacji pozostaje ten sam.
Z gotowego jogurtu można zachować 300–500 ml jako starter dla następnego przyrządzenia. Można to powtórzyć 5–7 razy, następnie zalecamy użycie ponownie świeżego jogurtu roślinnego lub nowej kultury startera.

**Przepisy na dobrą kawę**

Dressing jogurtowy
1 całe świeże żółtko, 125 ml oliwy z oliwek tłoczonej na zimno, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżeczka musztardy, sól i biały pieprz mielony, ¼ przeciśniętego ząbka czosnku, zioła sałatkowe według uznania, 150 g jogurtu naturalnego
Żółtko wymieszać z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, musztardą, przyprawami i ziołami, najlepiej używając blendera ręcznego ESGE z nożem wielofunkcyjnym. Następnie wmieszać jogurt i od razu użyć dressingu.

Jogurtowe lody owocowe
250 g dowolnych, zmiksowanych owoców jagodowych lub pestkowych, np. truskawek, malin, jagód, moreli lub wiśni
1 kropla płynnego słodzika, 250 ml jogurtu naturalnego, 2 łyżki śmietany
Posiekać drobno owoce, np. blenderem ręcznym ESGE i wymieszać ze wszystkimi składnikami. Następnie przetworzyć w maszynie do lodów do uzyskania żądanej konsystencji.

**Porady zastosowania świeżego jogurtu**

Słodki:

- Jogurt owocowy: świeże lub zmiksowane owoce (jagody, mango, brzoskwinia) wymieszać z gotowym jogurtem, opcjonalnie dosłodzić odrobiną miodu lub syropu klonowego.
- Jogurtowe parfait: jogurt układać warstwami z owocami i granolą w szklankach – podawać od razu lub po schłodzeniu.
- Jogurt przyprawowy: wymieszać cynamon, wanilię lub kakao, aby uzyskać aromatyczny deser lub śniadanie.

Na słono:

- Jogurt z ziołami / dip: świeże zioła, czosnek, sok z cytryny i sól wymieszać z jogurtem – idealne do warzyw lub pieczonych ziemniaków.
- Tzatziki: starty ogórek lekko posolić, odcisnąć wodę i wymieszać z jogurtem, czosnkiem oraz oliwą z oliwek.
- Marynata: jogurt wymieszać z ziołami, przyprawami i sokiem z cytryny – używać jako marynaty do mięsa, ryb lub warzyw.

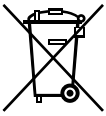
Wegańskie warianty / przekąski:

- Smoothie bowl: zmiksować wegański jogurt z mrożonymi owocami, a następnie udekorować orzechami, nasionami lub granolą.
- Wegańskie dipy: wegański jogurt wymieszać z musztardą, sokiem z cytryny, ziołami lub tahini – podawać do warzyw lub falafeli.

## WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

38726 Joghurtbereiter Jogi IM.indd 91 05.03.2026 08:08:19

Aus dem Hause

UNOLD®