

PROGRESS®

Est. 1931

**JOGHURT- UND
WEICHKÄSEMASCHINE**
Bedienungsanleitung

PROGRESS®

Est. 1931

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt ist oder das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät muss sich auch, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Halten Sie Hände, Finger, Haare und weite Kleidung von den

rotierenden Teilen des Geräts fern.

Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. Schalten Sie es erst aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Verwenden Sie kein beschädigtes Zubehör.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.

Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.

Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile austauschen oder anbringen.

Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.

Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.

PROGRESS®

Est. 1931

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Warnung: Heiße Flüssigkeiten und Dampf können zu schweren Verletzungen führen. Gehen Sie bei der Verwendung des Geräts äußerst vorsichtig vor.

Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie die Joghurtmaschine vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Bringen Sie die Behälter vor der Reinigung auf Raumtemperatur.

SCHRITT 1: Wischen Sie die Antriebseinheit der Joghurtmaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Behälter und das Sieb in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Tauchen Sie die Joghurtmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- oder Topfkratzer, um die Joghurtmaschine oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

Hinweis: Die Joghurtmaschine sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Das Zubehör ist nicht spülmaschinengeeignet.

Teilebeschreibung



1. Antriebseinheit der Joghurt- und Weichkäsemaschine
2. LCD-Display
3. Ein-/Aus-Taste
4. Set-Taste
5. Pfeiltaste(n)

6. Kleiner Behälter (1,6 l)
7. Großer Behälter (1,8 l)
8. Sieb
9. Behälterdeckel
10. Transparenter Deckel

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Überprüfen Sie, ob die Joghurtmaschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie die Antriebseinheit der Joghurtmaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

Tauchen Sie die Antriebseinheit der Joghurtmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Hinweis: Wenn Sie die Joghurtmaschine zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung der Joghurtmaschine.

PROGRESS®

Est. 1931

Zusammenbau der Joghurt- und Weichkäsemaschine

Die Joghurtmaschine wird vollständig zusammengesetzt geliefert. Entfernen Sie vor einem Austausch sämtliches Zubehör von der Antriebseinheit der Joghurtmaschine und prüfen Sie, dass die Joghurtmaschine trocken, ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.

Vorprogrammierte Funktionen

Vorprogrammierte Funktionen	Temperatur	Zeit (h:m)
1. C – 1 Zur Herstellung von Naturjoghurt oder Weichkäse oder zum Passieren von Naturjoghurt bei der Herstellung von Joghurt nach griechischer Art	42 °C	8–12
1. C – 2 Zum Experimentieren mit verschiedenen Zutaten, Zeiten und Temperaturen	25 °C bis 65 °C	1–99

Wie lange es dauert, bis Milch zu Joghurt wird, hängt von der verwendeten Milchsorte ab. Ändern Sie die Programmzeiten mit den Pfeiltasten an der Joghurtmaschine. Stellen Sie bei Vollmilch die Programmzeit auf 8 Stunden ein; bei Halbfettmilch auf 10 Stunden; bei Magermilch auf 12 Stunden.

Hinweis: Es kann zusätzliche Zeit dauern, bis Milchersatzprodukte zu Joghurt werden.

Zutatenmengen

Fassungsvermögen	Benötigte Menge an Joghurt	Benötigte Menge an Milch
Großer Behälter (1,8 l)	165 ml Naturjoghurt	1485 ml Milch
	2 g Joghurt-Starterkultur	1600 ml Milch
Kleiner Behälter (1,6 l)	150 ml Naturjoghurt	1350 ml Milch
	2 g Joghurt-Starterkultur	1500 ml Milch

Sieb für Joghurt nach griechischer Art (1 l)	1 000 ml Naturjoghurt	
--	-----------------------	--

Herstellung von Naturjoghurt

SCHRITT 1: Nehmen Sie ca. 3 Stunden vor Zubereitung des Joghurts die Milch aus dem Kühlschrank, um sie auf Raumtemperatur zu bringen. Nehmen Sie ca. 1 Stunde vor Zubereitung des Joghurts die Joghurt-Starterkultur oder Joghurtkultur aus dem Kühlschrank, damit diese sich setzen kann.

SCHRITT 2: Wählen Sie für die Zubereitung des Joghurts die passende Größe eines Behälters und geben Sie die entsprechende Menge Milch und Joghurt hinein. Gründlich umrühren.

SCHRITT 3: Setzen Sie den Behälter in die Antriebseinheit der Joghurtmaschine ein, platzieren Sie die Abdeckung auf dem Behälter und anschließend den transparenten Deckel.

SCHRITT 4: Schließen Sie die Joghurtmaschine an die Stromversorgung an und schalten Sie das Gerät ein.

SCHRITT 5: Wählen Sie die Joghurteinstellung C-1 mit den Pfeiltasten auf der Vorderseite des Geräts aus und stellen Sie die Zeit je nach verwendeter Milch auf 8 bis 12 Stunden ein. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Herstellungszyklus zu starten.

SCHRITT 6: Der Zyklus kann jederzeit angehalten werden, indem die Ein-/Aus-Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

SCHRITT 7: Um die Joghurtmaschine auszuschalten, halten Sie die Ein-/Aus-Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt. Das LCD-Display blinkt und signalisiert so, dass sich die Joghurtmaschine im Standby-Modus befindet. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entnehmen Sie den Behälter vorsichtig aus dem Hauptgerät.

SCHRITT 8: Entfernen Sie den Behälterdeckel und rühren Sie den Joghurt gründlich um. Mischen Sie dabei eventuelle Molkereste vom oberen Behälterrand in den Joghurt unter. Setzen Sie den Deckel wieder auf und stellen Sie den Behälter zum Abkühlen mindestens 3 Stunden lang in den Kühlschrank.

Nach dem Abkühlen können Sie die gewünschten Früchte oder Geschmacksrichtungen in den fertigen Joghurt mischen.

Hinweis: Behalten Sie den Joghurt nach der Zubereitung nicht länger als vier Tage im Kühlschrank. Verwenden Sie keine abgelaufenen Zutaten in der Joghurtmaschine.

Wenn Sie Naturjoghurt verwenden, um mehr Joghurt herzustellen, sollten Milch und Joghurt den gleichen Fettgehalt haben.

Um die Joghurtmaschine auszuschalten, halten Sie die Ein-/Aus-Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt. Das LCD-Display blinkt und signalisiert so, dass sich die Joghurtmaschine im

Standby-Modus befindet. Schalten Sie die Joghurtmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Herstellung von Joghurt nach griechischer Art

Joghurt nach griechischer Art hat eine cremigere, dickere Konsistenz als Naturjoghurt. Das Entfernen der Molke sorgt auch für einen gesünderen Joghurt mit weniger Zucker und höherem Proteingehalt.

SCHRITT 1: Nehmen Sie max. 1000 ml Naturjoghurt aus dem Kühlschrank und bringen Sie ihn auf Raumtemperatur.

SCHRITT 2: Setzen Sie das Sieb in den großen Behälter ein und geben Sie den Naturjoghurt in das Sieb. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und lassen Sie den Behälter ca. 6 Stunden lang im Kühlschrank ruhen.

SCHRITT 3: Nehmen Sie den großen Behälter aus dem Kühlschrank, entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie das Sieb heraus. Die Molke im großen Behälter ist nun vom griechischen Joghurt getrennt, der im Sieb verblieben ist. Schaben Sie den griechischen Joghurt aus dem Sieb in ein geeignetes Gefäß und stellen Sie dieses dann in den Kühlschrank. Die im großen Behälter verbliebene Molke wird entsorgt.

Herstellung von Weichkäse

SCHRITT 1: Für die Zubereitung von Weichkäse mischen Sie zunächst 1000 ml Vollmilch mit 50 bis 60 ml Zitronensaft im kleinen Behälter. Rühren Sie gründlich um, bevor Sie den Deckel auf den kleinen Behälter setzen.

SCHRITT 3: Setzen Sie den kleinen Behälter in die Joghurtmaschine ein und legen Sie den transparenten Deckel auf. Schließen Sie die Joghurtmaschine an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein.

SCHRITT 4: Wählen Sie mit den Pfeiltasten das Programm C-1 aus und stellen Sie die Programmzeit auf 10 Stunden ein.

Um den Zyklus zu starten, halten Sie die Ein/Aus-Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt.

SCHRITT 5: Sobald das Programm abgeschlossen ist, nehmen Sie den transparenten Deckel ab und heben den kleinen Behälter heraus. Stellen Sie den kleinen Behälter zum Abkühlen ca. 3 Stunden in den Kühlschrank.

SCHRITT 6: Nach dem Abkühlen setzen Sie das Sieb in den großen Joghurtbehälter ein. Nehmen Sie den kleinen Behälter aus dem Kühlschrank und entfernen Sie den Behälterdeckel. Leeren Sie den Inhalt des kleinen Behälters in das Sieb, bevor Sie den Behälterdeckel auf das Sieb legen.

SCHRITT 7: Stellen Sie den großen Behälter (mit Sieb) zum Abkühlen ca. 6 Stunden lang in den Kühlschrank. Nehmen Sie den großen Behälter nach dem Abkühlen aus dem Kühlschrank.

SCHRITT 8: Entfernen Sie den Behälterdeckel und nehmen Sie das Sieb heraus. Die Flüssigkeit im großen Behälter ist nun von dem im Sieb verbliebenen Weichkäse getrennt. Schaben Sie den Weichkäse aus dem Sieb in ein geeignetes Gefäß und stellen Sie dieses dann in den Kühlschrank. Die im großen Behälter verbliebene Flüssigkeit wird entsorgt.

Tipps und Tricks

1. Es wird empfohlen, die Joghurtmaschine einige Minuten vor dem Einsetzen der Behälter einzuschalten, damit sie vorgewärmt wird.
2. Unpasteurisierte Milch sollte vor der Verwendung in der Joghurtmaschine stets abgekocht werden. Dadurch werden alle eventuell enthaltenen schädlichen Keime abgetötet.
3. Stellen Sie sicher, dass die in der Joghurtmaschine verwendete Milch Raumtemperatur hat, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
4. Geben Sie für dickeren Joghurt ca. 2 Esslöffel Milchpulver in den Behälter, bevor Sie ein Programm starten.
5. Stellen Sie sicher, dass die verwendeten Zutaten nicht abgelaufen sind.
6. Je nach Qualität der verwendeten Zutaten kann der Joghurt am Boden des Behälters stocken. Um ein Stocken zu verhindern, geben Sie 200 ml Wasser in den Behälter hinzu, bevor Sie die Joghurtmaschine einschalten.
7. Es wird empfohlen, den Joghurt nicht mehrmals als Starterkultur wiederzuverwenden, da dies den Geschmack des Joghurts erheblich beeinträchtigt.

Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Joghurtmaschine lässt sich nicht einschalten.	Die Joghurtmaschine ist nicht eingeschaltet. Die Sicherung ist durchgebrannt.	Schließen Sie die Joghurtmaschine an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein. Entfernen Sie die Sicherung aus dem Stecker und ersetzen Sie sie durch eine Sicherung mit derselben Nennleistung von einem zertifizierten Hersteller.
Der erzeugte Joghurt ist sehr dickflüssig und riecht eigenartig.	Die eingestellte Programmzeit ist zu lang. Die verwendeten Zutaten sind abgelaufen.	Verringern Sie die Programmzeit über die Pfeiltasten, bevor Sie das Programm starten. Verwenden Sie in der Joghurtmaschine nur Zutaten, die nicht abgelaufen sind.

PROGRESS®

Est. 1931

Flüssigkeit/Molke sammelt sich an der Oberfläche des erzeugten Joghurts.	Der Joghurt wurde nicht ausreichend umgerührt. Die eingestellte Programmzeit ist zu lang, weshalb der Joghurt überhitzt.	Rühren Sie den Joghurt gründlich um, nachdem das Programm abgeschlossen ist. Verringern Sie die Programmzeit über die Pfeiltasten, bevor Sie das Programm starten.
--	---	---

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass die Antriebseinheit der Joghurtmaschine abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Joghurtmaschine. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK4374PVDEEU7

Eingangleistung: 220–240 V ~ 50 Hz

Leistung: 25 W



FRISCHE UND FRUCHTIGE JOGHURTS

Rezeptideen



PROGRESS®

Est. 1931

Einzelportionen

Zutaten

Mandel: 1 EL Mandeln, gehackt, und 8 Tropfen Mandelextrakt

Himbeere: 1 EL Himbeermarmelade

Erdbeere: 1 EL Erdbeermarmelade oder 2 Erdbeeren, gehackt

Vanille: 1 TL Vanilleextrakt

Schokolade: 2 EL Schokoladensirup oder 1 EL Kakaopulver dazugeben. Mit 1 TL Schokoraspeln bestreuen (optional).

Honig: 1-2 EL beliebigen Honig dazugeben

Kirsche: 6 entkernte, gehackte Kirschen und 1 EL Kirschmarmelade dazugeben.

Orange: Gehackte Orange oder 2–3 EL Orangenmarmelade dazugeben

Pfirsich: Dünn geschnittene Aprikosen in gewünschter Menge dazugeben

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte auf **www.progresscookshop.com** an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind. Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Progress über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt, und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.



PROGRESS®

Est. 1931



Hergestellt von:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
Made in China.
CD290920/MD000000/V1