

# Yogurt

*JOHNSON*<sup>®</sup>



**I** Yogurtiera elettrica  
ISTRUZIONI D'USO

**GB** Electric yogurt maker  
INSTRUCTIONS FOR USE



220-240V~ 50/60Hz 15W  
7 vasetti/cups (170ml/cup)



## AVVERTENZE GENERALI

Conservate con cura il presente manuale e leggetene attentamente le avvertenze; esse forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso immediato e futuro dell'apparecchio. Questo apparecchio, adatto per il solo uso domestico, dovrà essere destinato solo alla funzione per il quale è stato espressamente concepito.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali, cose, il costruttore non può esserne ritenuto responsabile.

La sicurezza delle apparecchiature elettriche è garantita solo se queste sono collegate ad un impianto elettrico provvisto di idonea messa a terra secondo quanto stabilito dagli attuali standard vigenti in materia di sicurezza elettrica.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le necessarie operazioni di adeguamento.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.

Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione. Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente.

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali ed in particolare:

Non immergere o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino ad acqua, in vasca, nel lavello o in prossimità di altro recipiente con liquidi. Nel caso l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua NON cercare di recuperarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Successivamente portarlo in un centro assistenza qualificato per i necessari controlli.

Durante l'uso, l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiammabile od esplosiva.

Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non tirare l'apparecchio o il cavo per staccare la spina dalla presa.

Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).

Si raccomanda di tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini od incapaci e di non permetterne loro l'utilizzo.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione. Il cavo di alimentazione deve essere srotolato per tutta la sua lunghezza al fine di evitarne il surriscaldamento.

Il cavo di alimentazione non deve essere avvicinato a fonti di calore e/o superfici taglienti.

In caso di cavo di alimentazione danneggiato, provvedere alla sostituzione che deve essere effettuata da personale qualificato.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Eventuali manomissioni o interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia.

Per pulire l'apparecchio usare solo un panno morbido e non abrasivo.

Quando l'apparecchio, risulta inutilizzabile e si desidera eliminarlo, asportarne i cavi e smaltirlo presso un ente qualificato al fine di non contaminare l'ambiente.

– Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.

– I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

– Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- Non permettere che i bambini utilizzino l'apparecchio senza sorveglianza.
  - Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori forniti in dotazione, per non compromettere la sicurezza di impiego.
- Verificare periodicamente il buono stato dell'apparecchio e dei componenti; in caso di dubbio rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.
- Non tirare il cavo di alimentazione per spostare l'apparecchio.
  - L'utilizzatore non deve lasciare l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato alla alimentazione.
  - Non utilizzare l'apparecchio se non funziona regolarmente o se appare danneggiato; in caso di dubbio rivolgersi a personale qualificato.
  - E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza.
  - L'apparecchio non deve essere fatto funzionare con dei temporizzatori esterni o altri dispositivi separati di controllo remoto.
  - La spina del cavo di alimentazione, in quanto utilizzata come dispositivo di disconnessione, deve essere sempre facilmente raggiungibile.

- Se nel prodotto vi sono parti in vetro, queste non sono coperte da garanzia.

**ATTENZIONE:**

Le parti in plastica del prodotto non sono coperte da garanzia.

**ATTENZIONE:**

I danni del cavo di alimentazione, derivanti dall'usura non sono coperti da garanzia; l'eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario

**ATTENZIONE:**

Se si rendesse necessario portare o spedire l'apparecchio al centro assistenza autorizzato, si raccomanda di pulirlo accuratamente in tutte le sue parti.

Se l'apparecchio risultasse anche minimamente sporco o incrostato o presentasse depositi di cibo, depositi calcarei, depositi di polvere o altro; esternamente o internamente: per motivi igienico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionarlo.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto.

Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## COMPONENTI

- a. Base con riscaldatore
- b. Interruttore con indicatore luminoso
- c. Coperchio trasparente
- d. Cavo di alimentazione
- e. 7 Barattoli in vetro con coperchietti in plastica

Per ottenere lo yogurt, occorre disporre di un litro di latte e di una cultura starter o yogurt già esistente.

## SCelta DEL LATTE

Latte intero o magro ma sterilizzato a temperatura ultraelevata (UHT).

Questo tipo di latte non deve essere bollito prima dell'uso.

Non usare latte scremato UHT. I migliori risultati si ottengono con latte intero UHT.

Latte pastorizzato

Questo tipo di latte non è sterile. Esso contiene ancora batteri che resistono al calore e che la pastorizzazione non ha distrutto. Se si utilizza questo latte senza prima bollirlo, si sviluppa una flora batterica diversa da quella dello yogurt. Non è pericoloso, ma provoca un cambiamento della consistenza e del gusto dello yogurt. Perciò bollirlo, lasciarlo raffreddare e eliminare lo strato solido superficiale. A questo punto può essere utilizzato per creare uno yogurt cremoso, con una sottile pellicina superficiale creata dalla crema risalita in superficie.

Latte crudo di fattoria

deve essere prima tassativamente bollito a lungo. (Usarlo senza prima bollirlo è pericoloso per la salute). Poi, come per il latte pastorizzato, lasciarlo raffreddare prima di immergerlo nella yogurtiera.

Latte in polvere

lo yogurt fatto con latte in polvere è molto liscio. Esso si utilizza rapidamente e facilmente.

**NB.** Il latte intero è più liscio e più aromatico. Per rendere più denso lo yogurt, aggiungere al litro di latte, due o tre cucchiaini di latte in polvere e mescolare lentamente.

## SCelta DELLO STARTER

Per avviare la trasformazione del latte in yogurt occorre aggiungere un cosiddetto starter che può consistere in:

yogurt bianco commerciale (preferibilmente di latte intero) con una data di scadenza il più lontana possibile.

yogurt precedentemente già ottenuto in casa.

**NB.** Da non utilizzare per più di dieci volte. Cultura congelata o essiccata (acquistata in farmacia o in negozi di erboristeria).

In questo caso, aggiungere due ore al tempo necessario per il primo lotto di yogurt.

## ISTRUZIONI D'USO

Al primo utilizzo della yogurtiera, lavare i vasi, i loro coperchi e il coperchio trasparente in acqua calda e detersivo per piatti. Risciacquare accuratamente e asciugare. Il corpo dell'apparecchio deve essere pulito solo con un morbido panno inumidito e tiepido quindi asciugato. Questa componente della yogurtiera non deve mai essere immersa in acqua.

Preparazione dello yogurt

1. Mescolare accuratamente un litro di latte con lo starter, in modo che la cultura si fonda completamente con il latte. Per una miscelazione ottimale, sbatterla in modo che diventi una pastella molto liscia e quindi aggiungerla al latte continuando a sbattere il composto.

2. Versare il composto in vasetti.

3. Posizionare i vasetti senza i coperchi nella yogurtiera.

4. Mettere il coperchio trasparente e inserire la spina in una presa elettrica.

5. Premere il pulsante " O/I ".

6. La yogurtiera si riscalda e il latte inizia ad addensarsi.

7. Per ottenere un buon yogurt, a secondo del tipo di latte utilizzato, occorrono da otto a quindici ore.

8. A operazione conclusa, estrarre la spina dalla presa di corrente.

**NB.** – Quando la yogurtiera si raffredda (da otto a dieci ore dopo averlo accesa), assicurarsi che gli yogurt siano pronti. In caso contrario significa che la cultura starter non ha avuto abbastanza tempo per lavorare: ripetere quindi dal punto 5 sopra indicato.

- Non spostare la yogurtiera quando è accesa.

- Evitare luoghi che potrebbero essere soggetti a vibrazioni o esposti a correnti d'aria.
- Se preventivamente si scalda leggermente il latte (37°C a 40°C), la preparazione richiederà meno tempo.

Possibili difetti:

- Grumi:
  - Il latte era troppo caldo.
  - Gli ingredienti non sono stati mescolati sufficientemente.
  - Il latte è inacidito.
- Liquido sulla superficie.
  - Lo yogurt è rimasto troppo a lungo nell'apparecchio.
  - I vasetti, per raffreddarli, sono stati spostati troppo presto.
  - Insufficiente riscaldamento.
- Yogurt troppo liquido.
  - La cultura yogurt e il latte utilizzato avevano diverso contenuto di grassi con eccessivo tempo di maturazione.
  - La cultura starter non era abbastanza fresca.

Conservazione dello yogurt in frigorifero  
Togliere il coperchio della yogurtiera e assicurarsi che la condensa non coli nei vasetti. Mettere i coperchietti. Collocare in frigorifero i vasetti di yogurt. Attendere almeno due ore prima d'iniziare la consumazione.

**NB.** La durata dello yogurt conservato in frigorifero oscilla tra gli otto e i dieci giorni al massimo.

La data di scadenza è dunque D + 8-10 giorni (D è la data di fabbricazione).

Non collocare la yogurtiera in frigorifero.

Pulizia

Operazioni da effettuare sempre con spina scollegata dalla presa elettrica.

Il corpo della yogurtiera non deve mai essere immerso in acqua, ma pulita con un panno morbido, tiepido, inumidito e asciugato accuratamente.

I vasetti e i loro coperchietti sono lavabili in lavastoviglie.

Avvertenza: Questo apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Un sistema di riciclaggio è stato istituito con i Comuni per questo tipo di prodotto.

Contattare il municipio per scoprire ulteriori informazioni sul centro di riciclaggio più vicino.

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose che hanno un effetto dannoso per l'ambiente e la salute umana e devono pertanto essere riciclati.

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato a livello domestico e applicazioni simili come:

- Aree cucina personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Zone cucina personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Case coloniche.
- Per i clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti Pernottamento e prima colazione tipo. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato al fine di evitare un pericolo.

Servizio post-vendita

L'apparecchio non è riparabile dall'utente. Se non funziona correttamente, controllare che:

- Hai seguito correttamente le istruzioni;
- Il principale dell'interruttore fusibile di alimentazione / circuito non sia saltato / scattato. Se ancora non funziona, rivolgersi al rivenditore.

## Garanzia

Difetti che alterano la funzionalità dell'apparecchio, che si manifesta entro un anno dal suo acquisto sarà corretto mediante riparazione o sostituzione, a condizione che sia stato utilizzato e mantenuto in conformità con le istruzioni e non è stato abusato o abusato in alcun modo gratuito.

## ALCUNE RICETTE

### Yogurt con frutta

NOTA: certa frutta contiene sostanze acide, che uccidendo i batteri impediscono il formarsi dello yogurt. In tal caso, aggiungere la frutta fresca nello yogurt quando è già preparato oppure dopo averla cotta.

### Yogurt alla fragola

1 litro di latte freddo,  
1 yogurt o coltura starter,  
10 fragole,  
4 cucchiaini di sciroppo di fragola.  
Tagliare le fragole a pezzetti.  
Sbattere lo yogurt in una ciotola con una frusta e aggiungere lentamente il latte e lo sciroppo, versare nei vasetti.  
Distribuire i pezzetti di fragola nei vasetti.  
Si può aggiungere una mezza scorza di limone grattugiata alla miscela latte-yogurt.

### Yogurt con altri frutti

Nello stesso modo si possono preparare yogurt con pezzi di ananas, lamponi, clementine, arance.

### Yogurt con sciroppi

1 litro di latte freddo,  
1 yogurt o coltura starter,  
5 cucchiaini di:  
sciroppo di frutta (granatina, arancia, ribes nero, limone, mandarino, fragola, ribes rosso, orzata, lampone, fragola, banana, mirtillo, ciliegia ...)  
4 cucchiaini di: sciroppo di fiori (rosa, violetta, gelsomino, sandalo).  
4 cucchiaini di: sciroppo di menta.  
Versare lo yogurt o la coltura starter in una ciotola. Aggiungere lo sciroppo prescelto

nel latte freddo e continuare a sbattere il composto con una frusta finché si fondono. Versare il composto nei vasetti e metterli nella yogurtiera.

### Yogurt al cioccolato, caffè, caramello, vaniglia

1 litro di latte freddo,  
1 yogurt o la coltura starter,  
3 cucchiaini di polvere di: cioccolato, caffè, cicoria o chip caramello, estratto di vaniglia.  
Mettere la polvere in una ciotola, aggiungere lentamente una tazza di latte tiepido e continuando a sbattere aggiungere lo yogurt o la coltura starter. Mescolare bene. Versare il resto del latte freddo continuando a sbattere. Versare nei vasetti.  
NB. Con ingredienti in polvere, si consiglia di mescolare lo yogurt con un cucchiaino prima di consumarlo.

### Yogurt aromatizzato

1 litro di latte freddo,  
1 yogurt o coltura starter,  
1 scorza di limone o di arancia grattugiata.  
Almeno un'ora prima (o meglio il giorno prima) di preparare lo yogurt, grattugiare finemente la scorza e mescolarla nel latte. Quando si prepara lo yogurt, versare lo yogurt bianco in una ciotola, mescolare, quindi aggiungere lentamente il latte aromatizzato dalla scorza.  
Aggiungere zucchero a piacere. Versare nei vasetti.

### Yogurt alla marmellata

1 litro di latte freddo,  
1 yogurt o coltura starter,  
4 cucchiaini di marmellata non troppo densa con piccoli frutti di bosco o pezzi di frutta: mirtillo, rabarbaro, zenzero, fragole, di arance.  
Mescolare la marmellata con una piccola quantità di latte. Aggiungere lo yogurt o coltura starter. Mescolare bene, poi versare il resto del latte e versare questo composto nei vasetti.



## GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Carefully read the requirements in this manual and keep in a safe place. It contains important instructions on the safety, use and future of your appliance.

This appliance is only for domestic use and must only be used for the purpose it was specifically designed. Any other use is considered improper and dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect and negligent use.

The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions.

The manufacturer shall not be held responsible for any damages to people, animals or objects caused by incorrect installation.

The safety of the electrical equipment is only guaranteed if it is connected to an electrical installation equipped with a suitable earthing system in compliance with the current standards on electrical safety.

Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc) within reach of children or incapacitated people since they are potential sources of danger.

Before connecting the appliance, check that the technical data on the rating label corresponds to those of the main electricity network.

In case of incompatibility between the outlet and the plug, contact a qualified electrician for the necessary adjustments.

Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads.

However, if absolutely necessary only use materials that conform to the current safety standards and that are compatible with the appliance and the main electricity network.

On using the appliance for the first time, remove any labels or protective sheets.

If the appliance is equipped with air inlets, make sure they are never blocked not even partially.

The use of any electrical appliance involves the observance of some fundamental rules. In particular:

Do not immerge the appliance in water and do not wet; do not use it near water, in the tub, washbasin or near other recipients with liquids. If the appliance should accidentally fall in water, DO NOT try to touch it but immediately disconnect the plug from the mains power.

Then bring it to an authorised service centre for the necessary controls.

During use, the appliance must be kept away from any inflammable objects or substances or explosives.

Do not touch the appliance with wet hands or feet.

Do not use the appliance with bare feet.

Do not pull on the power cord or on the appliance itself to disconnect the plug from the power outlet.

Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain...)

Keep the appliance out of reach of children or incapacitated people and do not let them use it.

Disconnect the plug from the power outlet when the appliance is not being used and before carrying out any cleaning or maintenance.

The power cord must be completely unwound to prevent it from overheating.

The power cord must be kept away from heat sources and/or sharp edges.

If power cord is damaged, have it replaced by qualified personnel.

Switch off and contact a qualified technician if the appliance should breakdown and/or not function properly.

Any tampering or interventions executed by unqualified people will cancel the guarantee.

Use a soft and non-abrasive cloth to clean the appliance.

When the appliance is unserviceable and must be eliminated, remove its cords and dispose of it at an authorised disposal centre in order to protect the environment.

– The device can be used by children 8 years of age or up and people whose physical, sensorial or mental capacity is reduced or those lacking in experience and know-how, if they have the benefit of a mediator responsible for their safety, supervision or instructions on use of the device in a safe manner and if they have understood the dangers involved.

– Children must not play with the appliance.

– Cleaning and maintenance must not be carried out by children without the supervision of an adult.

– Do not allow children to use the appliance without supervision.

– Use the unit only with the supplied accessories, not compromise the safety of use.

Periodically check the good condition apparatus and components; If in doubt, contact an authorized service center.

- Do not pull the power cord to move the unit.
- The user should not leave the appliance unattended when it is connected to the power.
- Do not use the appliance if it does not operate normally, or if it is damaged; If in doubt, contact qualified personnel.
- It is strictly forbidden to disassemble or repair the unit for danger of electric shock; if necessary contact your dealer or service center.
- The appliance must not be operated with timers or other external devices separate remote control.
- The plug on the power cord, as it is used as a disconnection device, shall remain readily accessible.

- Warranty does not cover any glass parts of the product.

**ATTENTION:**

The damages of the power supply cord, originate by the wear aren't covered by guarantee; the repair will be in charge to the owner.

**ATTENTION:**

Warranty does not cover any plastic parts of the product.

**ATTENTION:**

If the need should arise to take or send the appliance to an authorised service centre, make sure to clean all its parts thoroughly.

For hygienic purposes, the service centre shall reject appliances that are not perfectly clean on the outside or inside without making any controls or repairs.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## PARTS

- a. Base with heater
- b. Switch with light indicator
- c. Transparent lid
- d. Power supply cable
- e. 7 glass jars with plastic lids

To make the yogurt, you need one litre of milk and a starter culture or ready-made yogurt.

## CHOOSING THE MILK

Full fat or skimmed milk, sterilised at an ultra-high temperature (UHT).

This type of milk must not be boiled before use.

Do not use skimmed UHT milk. The best results are obtained with full UHT milk.

Pasteurised milk

This type of milk is not sterile. It still contains bacteria that resists heat and which pasteurisation has not destroyed.

If you use this milk without boiling it first, a bacterial flora develops different from that of the yogurt. It is not dangerous, but changes the consistency and taste of the yogurt. Therefore, boil it, leave it to cool and remove the solid surface layer. At this point, it can be used to create creamy yogurt, with a light surface film created by the cream that rose to the surface.

Raw farm milk

must firstly be boiled for a long time. (Use without boiling first is dangerous for your health). And, as for pasteurised milk, leave it to cool before putting it in the yogurt.

Powered milk

Yogurt made with powdered milk is very smooth. It is quick and easy to use.

**NB.** Full milk is smoother and more aromatic. To make yogurt thicker, add one litre of milk, two or three tablespoons of powdered milk and mix slowly.

## CHOOSING THE STARTER

To start transforming the milk into yogurt, you need to add the aforementioned starter which can be:

white yogurt on the market (preferably made with full milk) with an expiry date as

far off as possible.

yogurt previously homemade.

**NB.** Do not use more than ten times.

Frozen or dry culture (purchased in a pharmacy or in herbalist's shops).

In this case, add two hours to the time necessary for the first batch of yogurt.

## INSTRUCTIONS FOR USE

When you first use the yogurt maker, wash the jars, the lids and the transparent lid in hot water and washing up liquid. Carefully rinse and dry. The appliance casing must only be cleaned with a soft, damp and lukewarm cloth and then dried. This part of the yogurt maker must never be emerged in water.

Yogurt preparation

1. Accurately mix one litre of water with the starter, to ensure the culture completely blends fully with the milk. To obtain an excellent mix, beat it so it becomes a smooth batter and then add it to the milk, continuing to beat the mix.

2. Pour the mix in the jars.

3. Position the jars without the lids in the yogurt maker.

4. Put the transparent lid on and connect the plug in an electricity socket.

5. Press the "O/--" button.

6. The yogurt maker heats up and the milk starts to thicken.

7. To obtain good yogurt, according to the type of milk used, you need eight to fifteen hours.

8. You must take the plug out of the socket when the operation has concluded.

**NB.** – Quando la yogurtiera si raffredda (da otto a dieci ore dopo averlo accesa), assicurarsi che gli yogurt siano pronti.

In caso contrario significa che la cultura starter non ha avuto abbastanza tempo per lavorare: ripetere quindi dal punto 5 sopra indicato.

– Do not move the yogurt maker when on.

– Avoid locations which could be subject to

vibrations or exposed to air currents.

– If the milk is heated slightly in advance (37°C to 40°C), less preparation time is needed.

Possible defects:

• Lumps:

– The milk was too hot.  
– The ingredients were not sufficiently mixed.

– The mix was sour.

• Liquid on the surface.

– The yogurt was too long in the appliance.  
– The jars, to cool them, were moved too soon.

– Insufficient heating.

• Yogurt too liquid.

– The yogurt culture and the milk used had different fat contents with excess maturation time.

– The starter culture was not fresh enough.

Storing the yogurt in the fridge

Remove the lid of the yogurt maker and ensure the condensate does not fall into the jars. Put the small lids on. Place the jars of yogurt in the fridge. Wait at least two hours before eating.

**NB.** Yogurt stored in the fridge lasts eight to ten days at most.

The expiry date is therefore D + 8–10 days (D is the date of manufacture).

Do not place the yogurt maker in the fridge.

Cleaning

Operations to always carry out with the plug disconnected from the electricity socket.

The casing of the yogurt maker must never be placed in water, but cleaned with a soft, lukewarm and damp cloth, then carefully dried.

The jars and their lids are dishwasher machine washable.

Warning: This appliance must not be disposed of with domestic waste. A recycling system was established with the Municipalities for this type of product.

Contact your municipality for further information on the recycling centre nearest

to you.

Electrical and electronic appliances contain dangerous substances which have a dangerous effect on the environment and human health and must therefore be recycled.

This appliance is destined for use at domestic level and similar applications, such as:

– Staff kitchen areas in shops, offices and other work environments.

– Staff kitchen zones in shops, offices and other work environments.

– Farmsteads.

– For customers in hotels and other residential type environments.

– Bed & Breakfasts. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the support service or qualified staff to avoid danger.

After-sales service

The appliance cannot be repaired by the user. If it is not working properly, check:

– you have followed the instructions correctly;

– the power supply fuse switch/circuit has not blown/tripped. If it still doesn't work, contact the retailer.

Warranty

Defects that alter the functionality of the appliance, which appear within the first year of its purchase will be resolved by repairing or replacement, on condition the appliance was used and maintained in compliance with the instructions and was not tampered with, free of charge.

## SOME RECIPES

Fruit yogurt

NOTE: certain fruit contains acidic substances, which kill the bacteria and prevent the yogurt from forming. In this case, add fresh fruit to the yogurt when it has already been prepared or after cooking it.

### Strawberry yogurt

1 litre of cold milk,  
1 yogurt or starter culture,  
10 strawberries,  
4 tablespoons of strawberry syrup.

Cut the strawberries into pieces.

Beat the yogurt in a bowl with a whisk and slowly add the milk and syrup, then pour into the jars.

Distribute the strawberry pieces in the jars. You can add half a rind of grated lemon to the milk-yogurt mix.

### Yogurt with other fruit

In the same way, you can prepare yogurt with pieces of pineapple, raspberries, mandarin or orange.

### Yogurt with syrup

1 litre of cold milk,  
1 yogurt or starter culture,  
5 tablespoons of:

fruit syrup (grenadine, orange, blackcurrants, lemon, mandarin, strawberry, redcurrants, barley, raspberries, banana, blueberries, cherries...)

4 tablespoons of: flower syrup (rose, violet, jasmine, sandalwood).

4 tablespoons of: mint syrup.

Pour the yogurt and the starter culture in a bowl. Add the pre-selected syrup to the cold milk and continue to beat the mixture with a whisk until fully blended. Pour the mixture into the jars and place on the yogurt maker.

### Chocolate, coffee, caramel, vanilla yogurt

1 litre of cold milk,  
1 yogurt or starter culture,  
3 tablespoons of powdered: chocolate, coffee, chicory or caramel chips, vanilla extract.

Place the powder in a bowl, slowly add a cup of warm milk and as you continue to beat add the yogurt or starter culture. Mix well. Pour the rest of the cold milk in, continuing to whisk. Pour into the jars.

NB. With powder ingredients, you are advised to mix the yogurt with a spoon before eating.

### Aromatised yogurt

1 litre of cold milk,  
1 yogurt or starter culture,  
1 grated lemon or orange rind.

At least an hour before (better still the day before) prepare the yogurt, finely grate the rind and mix with the milk. when you prepare the yogurt, pour the white yogurt in a bowl, mix and then slowly add the milk aromatised with the rind.

Add sugar as you wish. Pour into the jars.

### Jam yogurt

1 litre of cold milk,  
1 yogurt or starter culture,  
4 tablespoons of jam, not too thick, with small pieces of forest fruits or fruit pieces: blueberries, rhubarb, ginger, strawberries or orange.

Mix the jam with a small quantity of milk. Add the yogurt or starter culture. Mix well, then pour the rest of the milk in and pour this mixture into jars.





**GARANZIA**

La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non è stato usato. Rientrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio. Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza. Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto. Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

**GUARANTEE**

The validity of the guarantee starts from the purchasing date certified by the seller's stamp and expires at the end of the indicated period, even when the device has not been used. The guarantee covers all substitutions or repairs due to material or manufacturing defects. The guarantee has no validity in case of device tampering or when the defect is due to incorrect or improper use of the same. Substitutions and repair covered by the guarantee are made free of any charge for goods delivered free our service company representative. Only the freight will be at buyer's expense. All replaced parts or devices will become our property.

---

GARANZIA GUARANTEE GARANZIA GUARANTEE GARANZIA GUARANTEE GARANZIA GUARANTEE

---

**3** ANNI YEARS

Designed by: **JOHNSON**® S.p.A

V.le Kennedy, 596 – 21050 Marnate (VA) Lombardy – internet: [www.johnson.it](http://www.johnson.it) – e-mail: [com@johnson.it](mailto:com@johnson.it)

**MOD. Yogurt**

Compilare all'atto dell'acquisto  
Check before purchasing

DATA ACQUISTO  
PURCHASE DATE

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore  
Seller's stamp

La presente garanzia non é valida se incompleta  
This certificate of guarantee has to be dulyfilled  
in to be valid

**MOD. Yogurt**

DATA ACQUISTO  
PURCHASE DATE

DATA RIPARAZIONE  
REPAIRE DATE

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA  
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP