

## InnovaGoods®

### User's Manual

### ENGLISH

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power: 20W
- Voltage: 220-240 V
- Frequency: 50 Hz
- Maximum capacity: 1.2L

#### INSTRUCTIONS

- Pour 1 litre of pasteurised milk into a container and add 175 gr of natural yoghurt.
- Stir thoroughly for 1 minute.
- Pour the mixture into the jars from 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods®, and place them in the machine.
- Cover 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® with the lid provided, plug it in and press the switch to turn it on. Leave it for 12 hours and turn off the device.
- Close the jars with their lids and leave them to cool in the fridge for at least 2 hours.
- To produce a smaller quantity of yoghurt, fill the remaining jars with water.
- To obtain a denser consistency of yoghurt, add 1 spoonful of powdered milk.
- To create a creamier yoghurt, substitute a third of the milk for cream.
- To produce a lighter yoghurt, use semi-skimmed or skimmed milk.
- To obtain a more consistent texture, add a spoon of powdered gelatine.
- Add sugar to the milk to sweeten the yoghurt. Once the process has finished, you can add chopped fruit, jam or marmalade, honey, cereal, toppings, etc., to your yoghurt.

#### WARNINGS

Make sure that the voltage of the power supply is compatible with the device. Unplug the appliance whenever you are not using it. Do not pull on the cord and make sure that it does not become tangled. Keep the cord away from hot or sharp surfaces. Clean the device with a slightly damp cloth. Do not use abrasive products or materials to clean it. Do not put the device or cord in liquid. Do not handle it with wet hands. Do not use the device close to a source of water or in damp places. Suitable for domestic use only. Use the device for its intended purpose only. Store the product in a dry place with no dust. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children. Do not modify the appliance or any of its components. If the device, the pieces or the cord show defects or they do not work properly, do not use them or attempt to repair them. Only a qualified technician should do it. This device is not designed for use by children or people with physical and mental disabilities, unless they are fully supervised by an adult who is responsible for their safety. This product is not household waste, so follow the environmental standards for recycling.



### FRANÇAIS

#### SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Puissance : 20 W
- Tension : 220-240 V
- Fréquence : 50 Hz
- Capacité maximale : 1,2 L

#### INSTRUCTIONS

- Versez 1 litre de lait pasteurisé dans un récipient et ajoutez 175 g de yaourt nature.
- Mélangez bien pendant 1 minute.
- Versez le mélange dans les pots du 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® et placez les dans la machine.
- Fermez le 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® avec son couvercle, branchez-le à la prise de courant puis appuyez sur le bouton allumer. Laissez charger 12 heures et éteignez l'appareil.
- Fermez les pots avec son couvercle et laissez-les refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures.
- Pour produire une plus petite quantité de yaourt, remplissez le reste des pots avec de l'eau.
- Pour obtenir un yaourt plus dense, ajoutez 1 cuillère à soupe de lait en poudre.
- Pour élaborer un yaourt plus crémeux, remplacez un tiers du lait par de la

- Crème.
- Pour produire un yaourt plus léger, utilisez du lait demi-crémé ou écrémé.
- Pour obtenir une texture plus consistante, ajoutez une cuillère à soupe de gélatine en poudre.
- Ajoutez du sucre au lait pour sucer le yaourt. Une fois le processus terminé, vous pouvez accompagner votre yaourt de morceaux de fruit, confiture, céréales, garnitures, etc.

#### AVERTISSEMENTS

Assurez-vous que la tension électrique correspond à l'appareil. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne tirez pas sur le cordon et assurez-vous qu'il ne s'enroule pas. Tenez le cordon à l'écart des surfaces chaudes ou coupantes. Essuyez-le avec un chiffon légèrement humide. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs pour le nettoyage. Ne pas immerger l'appareil ni le cordon dans des liquides. Ne le touchez pas non plus avec les mains mouillées. Ne pas l'utiliser près d'une source d'eau ou d'endroits humides. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Gardez l'appareil au sec et exempt de poussière. Cet appareil n'est pas un jouet. Maintenez-le hors de portée des enfants. Ne pas modifier l'appareil ou l'un de ses composants. Si l'appareil, le cordon ou les pièces semblent défectueux ou qu'ils ne fonctionnent pas correctement, ne pas les utiliser ou tenter de les réparer. Seul un technicien qualifié peut le faire. Cet appareil n'a pas été conçu pour être manipulé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques ou psychiques limitées à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Ce produit n'est pas un déchet ménager, merci de suivre les règles environnementales en vigueur pour son recyclage.

- Erhalten.
- Verwenden Sie Halbfett- oder Magermilch, um leichteren Joghurt zu erhalten.
- Geben Sie einen Löffel Gelatine hinzu, um eine festere Konsistenz zu erhalten.
- Geben Sie Zucker in die Milch, damit der Joghurt süßer wird. Nach Ende des Vorgangs können Sie dem Joghurt zerkleinerte Früchte, Gelee oder Marmelade, Honig, Cerealen, Toppings etc. hinzugeben.

#### WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Stromquelle der des Geräts entspricht. Das Gerät bei Nichtgebrauch stets vom Strom nehmen. Ziehen Sie nicht am Kabel und vergewissern Sie sich, dass es sich nicht verwickelt. Halten Sie es von heißen oder scharfkantigen Oberflächen fern. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Zur Reinigung keine scheuernden Produkte oder Substanzen verwenden. Wenden Sie das Gerät noch das Kabel in Flüssigkeiten ein. Nicht mit feuchten Händen berühren. Verwenden Sie das Gerät nicht an feuchten Orten oder in der Nähe von Wassерquellen. Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch geeignet. Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen Funktionen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort auf. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren. Nehmen Sie an dem Gerät und seinen Bestandteilen keine Veränderungen vor. Bei Beschädigung oder Fehlfunktionen des Geräts, von Einzelteilen oder des Kabels, diese nicht verwenden und keine Reparaturversuche unternehmen. Nur ein qualifizierter Techniker sollte dies tun. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt, es sei denn sie werden von einem für Ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt. Dieses Produkt ist kein Haushaltsmüll, folgen Sie den Umweltschutzbestimmungen für dessen Entsorgung.

### ESPAÑOL

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia: 20 W
- Tensión: 220-240 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Capacidad máxima: 1,2 L

#### INSTRUCCIONES

- Vierta 1 litro de leche pasteurizada en un recipiente y añada 175 g de yogur natural.
- Mezcle bien durante 1 minuto.
- Vierta la mezcla en los tarros de 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® con su tapa, enchúfelo a la toma de corriente y pulse el botón de encendido. Deje transcurrir 12 horas y apague el dispositivo.
- Cierre los tarros con su tapa y déjelos enfriar en la nevera al menos 2 horas.
- Para producir una cantidad inferior de yogur, llene el resto de tarros con agua.
- Para obtener un yogur más denso, añada 1 cucharada de leche en polvo.
- Para elaborar un yogur más cremoso, sustituya una tercera parte de leche por agua.
- Para producir un yogur más ligero, utilice leche semidesnatada o desnatada.
- Para obtener una textura más consistente, añada una cucharada de gelatina en polvo.
- Añada azúcar a la leche para endulzar el yogur. Una vez terminado el proceso, puede acompañar su yogur con trozos de fruta, mermelada, miel, cereales, toppings, etc.

#### ADVERTENCIAS

Asegúrese de que la tensión de la fuente de alimentación se corresponde con la del aparato. Desenchufe el aparato siempre que no lo esté utilizando. No tire del cable y asegúrese de que no se enrolle. Mantenga el cable apartado de superficies calientes o cortantes. Limpielo con un trapo ligamente humedecido. No utilice productos ni materiales abrasivos para su limpieza. No sumerja el aparato ni el cable en líquidos. No lo manipule con las manos mojadas. No lo utilice cerca de ninguna fuente de agua o en lugares húmedos. Únicamente apto para uso doméstico. Utilice el aparato únicamente para las funciones que se ha diseñado. Guarde el dispositivo en un lugar seco y libre de polvo. Este aparato no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños. No modifique el aparato ni ninguno de sus componentes. Si el aparato, las piezas o el cable parecen defectuosos o no funcionan correctamente, no los utilice ni intente reparar. Solo un técnico cualificado debe hacerlo. Este dispositivo no está diseñado para que lo manejen niños o personas con capacidades físicas o psíquicas limitadas, salvo que cuenten con la supervisión de un adulto responsable de su seguridad. Este producto no es un residuo doméstico. Siga las normativas medioambientales vigentes para su reciclaje.



### ITALIANO

#### SPECIFICHE TECNICHE

- Potenza: 20 W
- Tensione: 220-240 V
- Frequenza: 50 Hz
- Capacità massima: 1,2 L

#### ISTRUZIONI

- Versare 1 litro di latte pasteurizzato in un recipiente e aggiungere 175 g di yogurt naturale.
- Mescolare bene per 1 minuto.
- Versare la miscela nei barattoli da 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® e inserirli nella macchina.
- Chiudere i barattoli con il coperchio e lasciarli raffreddare in frigo per almeno 2 ore.
- Per una quantità inferiore di yogurt, riempire il resto dei barattoli d'acqua.
- Per ottenere uno yogurt più denso, aggiungere 1 cucchiaio di latte in polvere.
- Per elaborare uno yogurt più cremoso, sostituire un terzo di latte con la panna.
- Per realizzare uno yogurt più leggero, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato.
- Per ottenere una texture più consistente, aggiungere 1 cucchiaio di gelatina in polvere.
- Aggiungere lo zucchero al latte per rendere lo yogurt più dolce. Dopo aver terminato il processo, accompagnare lo yogurt con pezzetti di frutta, mermellata, miele, cereali, topping, ecc.

#### AVVERTENZE

Assicurarsi che la tensione della fonte d'alimentazione corrisponda a quella dell'apparecchio. Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente quando non lo si sta usando. Non tirare il cavo e assicurarsi di non attorcigliarlo. Tenere il cavo lontano da superfici calde o taglienti. Pulirlo con un panno leggermente umido. Non usare prodotti né materiali abrasivi per la pulizia. Non immergere l'apparecchio né il cavo in liquidi. Non lo manipolare con le mani bagnate. Non usare vicini a fonti d'acqua o zone umide. Questo apparecchio è adatto esclusivamente per un utilizzo domestico. Utilizzare l'apparecchio unicamente per le funzioni per le quali è stato progettato. Conservare il dispositivo in un luogo secco e privo di polvere. Questo apparecchio non è un giocattolo. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non apportare modifiche alla sua struttura né ai suoi componenti. Se l'apparecchio, i pezzi o il cavo sembrano difettosi o non funzionano correttamente, non usarli né provare a ripararli. Solo un tecnico qualificato può farlo. Questo dispositivo non è progettato per essere usato da bambini o persone con capacità fisiche o psichiche limitate, eccetto se si trovano sotto la custodia di un adulto responsabile della loro sicurezza. Questo prodotto non è un rifiuto domestico, seguire le norme ambientali in vigore per il corretto smaltimento.



### DEUTSCH

#### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Leistung: 20 W
- Spannung: 220-240 V
- Frequenz: 50 Hz
- Maximales Fassungsvermögen: 1,2 L

#### ANWEISUNGEN

- Schütten Sie einen Liter pasteurisierte Milch in einen Behälter und geben Sie 175 g Naturjoghurt hinzu.
- Rühren Sie die Mischung 1 Minute lang gründlich um.
- Gießen Sie die Mischung in die Behälter des 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® und stellen Sie sie in das Gerät.
- Decken Sie den 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® mit seinem Deckel ab, schließen Sie ihn an den Strom an und drücken Sie den Schalter, um ihn einzuschalten. Warten Sie 12 Stunden und schalten Sie dann das Gerät aus.
- Schließen Sie die Behälter mit den dazugehörigen Deckeln und lassen Sie sie mindestens 2 Stunden lang im Kühlschrank abkühlen.
- Füllen Sie die übrigen Behälter mit Wasser, wenn Sie eine kleinere Menge Joghurt herstellen möchten.
- Geben Sie einen Löffel Milchpulver hinzu, damit der Joghurt eine dichtere Konsistenz hat.
- Ersetzen Sie ein Drittel der Milch durch Sahne, um cremigeren Joghurt zu erhalten.
- Ver produire un yaourt plus léger, utilisez du lait demi-crémé ou écrémé.
- Pour obtenir une texture plus consistante, ajoutez une cuillère à soupe de gélatine en poudre.
- Ajoutez du sucre au lait pour sucer le yaourt. Une fois le processus terminé, vous pouvez accompagner votre yaourt de morceaux de fruit, confiture, céréales, garnitures, etc.
- Pour produire un yaourt plus dense, ajoutez 1 cuillère à soupe de lait en poudre.
- Pour élaborer un yaourt plus crémeux, remplacez un tiers du lait par de la

- Para obtener un yogur más denso, adicione 1 cucharada de leche en polvo.
- Para elaborar un yogur más cremoso, substituya una tercera parte de leche por agua.
- Geben Sie einen Löffel Gelatine hinzu, um eine festere Konsistenz zu erhalten.
- Geben Sie Zucker in la Milch, damit der Joghurt süßer wird. Nach Ende des Vorgangs können Sie dem Joghurt zerkleinerte Früchte, Gelee oder Marmelade, Honig, Cerealen, Toppings etc. hinzugeben.

#### WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass la Spannung der Stromquelle der des Geräts entspricht. Das Gerät bei Nichtgebrauch stets vom Strom trennen. Ziehen Sie nicht am Kabel und vergewissern Sie sich, dass es sich nicht verwickelt. Halten Sie es von heißen oder scharfkantigen Oberflächen fern. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Zur Reinigung keine scheuernden Produkte oder Substanzen verwenden. Wenden Sie das Gerät noch das Kabel in Flüssigkeiten ein. Nicht mit feuchten Händen berühren. Verwenden Sie das Gerät nicht an feuchten Orten oder in der Nähe von Wasserkesseln. Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch geeignet. Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen Funktionen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort auf. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren. Nehmen Sie an dem Gerät und seinen Bestandteilen keine Veränderungen vor. Bei Beschädigung oder Fehlfunktionen des Geräts, von Einzelteilen oder des Kabels, diese nicht verwenden und keine Reparaturversuche unternehmen. Nur ein qualifizierter Techniker sollte dies tun. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt, es sei denn sie werden von einem für Ihre Sicherheit verantwortlichen Erwachsenen beaufsichtigt. Dieses Produkt ist kein Haushaltsmüll, folgen Sie den Umweltschutzbestimmungen für dessen Entsorgung.

#### ADVERTÊNCIAS

Certifique-se de que a voltagem da fonte de alimentação corresponde à do aparelho. Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver a utilizá-lo. Não puxe pelo cabo e certifique-se de que o mesmo não tem dobrões. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes ou cortantes. Limpe o aparelho com um pano ligeiramente humedecido. Utilize o aparelho sem deixar que entre em contacto com líquidos. Não mergulhe o aparelho nem o cabo em líquidos. Não utilize produtos ou substâncias abrasivas para a limpeza. Não utilize gelatina ou açúcar para endulçar o yogur. Use leite com gordura para obter um yogur mais denso. Use leite desnatado ou leite parcialmente desnatado para obter um yogur mais cremoso. Use leite em pó para obter um yogur mais sólido. Use leite condensado para obter um yogur mais denso. Use leite com açúcar para obter um yogur mais doce. Depois de terminado o processo, pode acompanhar o yogur com frutas, geleia, mel, cereais, toppings, etc.

#### INSTRUÇÕES

- Verta 1 litro de leite pasteurizado num recipiente e adicione 175 g de iogur natural.
- Misture bem durante 1 minuto.
- Verta a mistura nos frascos do 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® e coloque-os na máquina.
- Feche os frascos com a sua tampa e deixe-os no congelador.
- Para produzir uma quantidade inferior de iogurte, adicione 1 colher de sopa de leite em pó.
- Para obter um iogurte mais denso, adicione 1 colher de sopa de açúcar.
- Para obter um iogurte mais cremoso, adicione 1 colher de sopa de leite condensado.
- Para obter um iogurte mais sólido, adicione 1 colher de sopa de leite em pó.
- Para obter um iogurte mais doce, adicione açúcar.

#### INSTRUKCJÓNE

- Verta 1 litro de leite pasteurizado num recipiente e adicione 175 g de iogur natural.
- Misture bem durante 1 minuto.
- Verta a mistura no 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® e umesç w urzadzeniu.
- Przykryj 6 Jar Vintage Yogurt Maker InnovaGoods® z pomocą dołączonej przykrywki, wóz go na gniazdka i naciśnij przycisk zasilania. Odczekaj 12 godzin i wylacz urządzenie.
- Użyj pokrywki, aby zamknąć sloiki i schłodź w lodówce po najmniej 2 godzinach.
- Aby wyprodukować mniej więcej ilość jogurtu, napełnij pozostałe sloiki wodą.
- Aby uzyskać jogurt o gęstości kremowej, dodaj 1 łyżkę mleka w proszku.
- Feches os frascos com a sua tampa e deixe-os arrefecer no frigorífico durante pelo menos 2 horas.
- Aby uzyskać bardziej spójną strukturę, dodaj łyżkę żelatyny w proszku.
- Dodaj cukier do mleka, aby osłodzić jogurt. Po zakończeniu procesu, do

- Para obtener um yogurte mais denso, adicione 1 colher de leite em pó.
- Para elaborar um yogurte mais cremoso, substitua um terço do leite por natas.
- Para produzir um yogurte mais leve, utilize leite semidesnatado ou desnatado.
- Para obter uma textura mais consistente, adicione uma colher de gelatina em pó.
- Adicione açúcar ao leite para adoçar o yogurte. Uma vez terminado o processo, pode acompanhar o seu yogurte com bocados de fruta, marmelada, mel, cereais, toppings, etc.

#### INSTRUCIONES

Certifique-se de que a voltagem da fonte de alimentação corresponde

