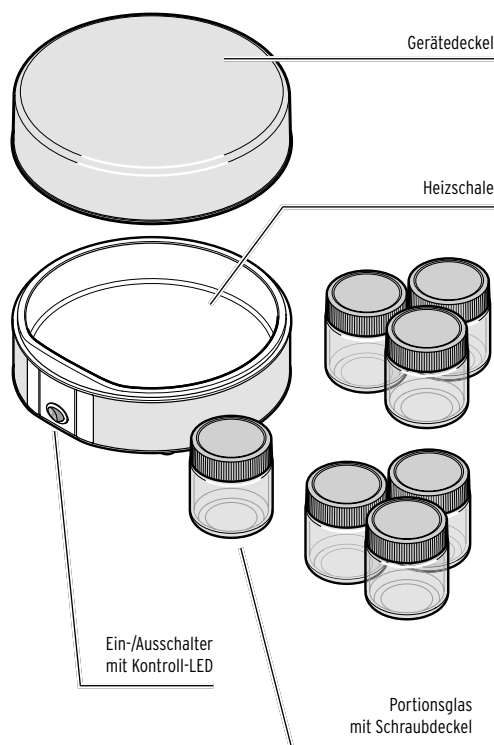


Elektrische Joghurtmaschine

de Gebrauchsanleitung



Auf einen Blick (Lieferumfang)



Artikelnummer: 719 221

Modell: YM 101
Hergestellt von: Jaxmotech GmbH, Ostring 60,
66740 Saarlouis, Germany,
info@jaxmotech.de



Zu dieser Anleitung

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Signalwörter in dieser Anleitung:

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

Das Gerät ist zum Herstellen von Joghurt aus Milch oder geeigneten pflanzlichen Milchalternativen vorgesehen. Sie können auch Joghurt griechischer Art damit zubereiten.

Verwenden Sie die Heizschale und die Portionsgläser nur zur Joghurtherstellung wie in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie die Heizschale nicht als Warmhalteplatte o.Ä.!

Das Gerät ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet.

Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 3 Jahren von Gerät und Netzkabel fern. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät alleine, während das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder das Gerät nicht daran herunterziehen können.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Gefahren durch Elektrizität

- Heizschale und Netzkabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Tauchen Sie die Heizschale und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stellen Sie die Heizschale stets auf eine trockene Fläche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Waschbeckens, nicht mit feuchten Händen oder wenn Sie auf einem feuchten Boden stehen. Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät berühren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Artikels übereinstimmt.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder Teile des Gerätes sichtbare Schäden aufweisen oder heruntergefallen sind.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Elektrogeräte nur von Elektro-Fachkräften reparieren, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Lassen Sie Reparaturen nur in einer Fachwerkstatt durchführen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie die Portionsgläser entnehmen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn während des Betriebs Störungen auftreten oder
 - ... bei Gewitter.Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.

Gefahr von Brand / Verbrennungen

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile, trockene, saubere und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche. Unterhalb des Gerätes muss die Luft

- frei zirkulieren können. Stellen Sie daher das Gerät nie auf weiche Flächen wie Tischdecken, Tücher, o.Ä. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an den Rand der Arbeitsfläche. Halten Sie ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien, Wänden, Möbeln etc. sowie zu Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt.
- Das Gerät heizt während des Gebrauchs auf und wird auch außen heiß. Achten Sie darauf, dass niemand die heißen Geräteflächen berührt. Entnehmen Sie die heißen Portionsgläser ggf. mit Backhandschuhen o.Ä.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.

Gefahr für die Gesundheit

- Achten Sie auf die nötige Hygiene! Die Portionsgläser müssen vor dem Gebrauch absolut sauber sein, um unerwünschte Keimbildung zu vermeiden.

Sachschäden

- Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte und gefüllte Portionsgläser ein.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das Gerät nicht versehentlich daran von der Stellfläche heruntergerissen werden kann.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Staub, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.
- Stellen Sie die Heizschale nicht in den Kühlschrank. Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Der Gerätedeckel ist nicht bruchsicher. Gehen Sie vorsichtig damit um und prüfen Sie ihn vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und auch keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme, da diese zu Beschädigungen führen können.

Wichtige Hinweise zu den Portionsgläsern

- Die Portionsgläser sind zwar sehr hitzebeständig, aber nicht hitzeisolierend und werden beim Einfüllen von warmer Milch warm. Nach der Fermentierung können die Portionsgläser relativ heiß sein. Fassen Sie sie nur mit Topflappen o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Befüllen Sie die Portionsgläser nicht randvoll, sondern maximal bis unter den Rand des Schraubgewindes.
- Setzen Sie die Portionsgläser keinen starken Temperaturschwankungen (Schocktemperaturen) aus. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!

- Stellen Sie die heißen Portionsgläser nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Verwenden Sie immer eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Die Portionsgläser sind für die Verwendung im Kühlschrank geeignet. Stellen Sie sie jedoch nicht ins Gefrierfach!
- Stellen Sie die Portionsgläser nur in die dafür vorgesehene Heizschale. Verwenden Sie die Portionsgläser nicht im Backofen, in der Mikrowelle, auf dem Herd, auf offenem Feuer oder auf anderen Wärmequellen.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Portionsgläser.
- Wenn ein Portionsglas Sprünge oder ähnliche Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, verwenden Sie es auf keinen Fall weiter. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!
- Die Portionsgläser schließen nicht auslaufsicher. Halten Sie die Gläser immer aufrecht und füllen Sie den fertigen Joghurt zum Transport und zur längeren Aufbewahrung in andere, luftdicht verschließbare Behälter um.

Technische Daten

Modell:	YM 101
Artikelnummer:	719 221
Heizschale	
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	15 Watt
Schutzklasse:	II
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Portionsgläser	
max. Fassungsvermögen:	ca. 180 ml
Temperaturbeständigkeit:	+3 bis +60 °C

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Gebrauch



WARNUNG -

Lebensgefahr durch Stromschlag

- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.



WARNUNG -

Brandgefahr

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeunempfindliche Unterlage. Halten Sie ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien und Wärmequellen.



VORSICHT -

Verbrennungsgefahr

- Gerät und Portionsgläser werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile und entnehmen Sie die Gläser ggf. mit einem Backhandschuh o.Ä.



VORSICHT -

Gefahr für die Gesundheit

- Die Portionsgläser müssen absolut sauber sein, um unerwünschte Keimbildung zu vermeiden.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▷ Reinigen Sie den Artikel, insbesondere die Portionsgläser, wie unter „Reinigen und aufbewahren“ beschrieben.
- ▷ Alle Teile müssen komplett trocken sein, bevor Sie das Gerät verwenden.

Rund um die Zutaten - das sollten Sie wissen

- Für die Joghurtzubereitung brauchen Sie eine größere Menge Milch, z.B. Kuhmilch, vorzugsweise mit 1,5 % oder 3,5 % Fett. Sie können sowohl ultrahoch-erhitzte Milch (H-Milch) als auch pasteurisierte Milch verwenden. H-Milch hat den Vorteil, dass sie nicht vorbehandelt werden muss. Dafür dauert die Fermentierung im Gerät etwas länger. Pasteurisierte Milch enthält Restkeime und muss daher zunächst kurz auf 90 °C erhitzt werden, bevor Sie sie für die Joghurtzubereitung verwenden können. Danach ist sie aber auch sehr gut geeignet. Rohmilch ist **nicht** geeignet!
- Sie können auch pflanzliche Milchalternativen wie Soja- oder Kokosmilch, Mandel- oder Haferdrink für die Joghurtherstellung verwenden. Aufgrund des unterschiedlichen Protein- und Fettgehaltes ist hierbei jedoch evtl. die Zugabe weiterer Verdickungsmittel, wie z.B. Pflanzenstärke, nötig.
- Die Milch darf bei der Zubereitung nicht zu heiß sein, sonst werden die Joghurtkulturen vernichtet und es bilden sich später Klumpen im Joghurt. Ca. 42 °C sind optimal.
- Zum Auslösen des Reifevorgangs benötigen Sie einen frischen Naturjoghurt ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft. **Der Joghurt muss lebende Joghurtkulturen enthalten** - achten Sie auf die Zutatenliste. Alternativ können Sie auch Joghurtkulturen in Pulverform verwenden. Diese sind besonders dann interessant, wenn Sie Ihren Joghurt vegan herstellen möchten. Sie erhalten Joghurtpulver z.B. in Reformhäusern oder im Internet.
- Achten Sie auf den Fettgehalt von Joghurt und Milch. Dieser muss bei beiden identisch sein, da sonst der

Joghurt zu flüssig wird. Je höher der Fettgehalt, desto fester wird der Joghurt.

- Durch Zugabe von Milchpulver (2 EL auf 1 Liter Milch) wird der Joghurt noch fester und cremiger.
- Die Zubereitungszeit beträgt zwischen 10 und 15 Stunden und richtet sich nach der verwendeten Milch, der Joghurtkultur und der gewünschten Konsistenz des fertigen Joghurts. Generell gilt: je länger die Zubereitungszeit, desto fester wird der Joghurt. H-Milch braucht länger als pasteurisierte Milch, Vollmilch braucht länger als Halbfettmilch. Wenn Ihnen der Joghurt nicht fest genug erscheint, lassen Sie ihn noch länger im Gerät.
- Zur Zubereitung weiterer Joghurtkulturen können Sie später auch den selbst hergestellten Joghurt verwenden. Wichtig ist, dass der Joghurt immer frisch ist.
- Nach mehrfacher Verwendung als Joghurtkultur wird der selbst hergestellte Joghurt immer dünnflüssiger. Spätestens nach 10-maliger Verwendung oder wenn der Joghurt zu flüssig ist, müssen Sie einen neuen Joghurt verwenden.
- Die Haltbarkeit des selbst hergestellten Joghurts hängt von der Haltbarkeit der verwendeten Milch und der Joghurtkultur ab.

Gerät aufstellen

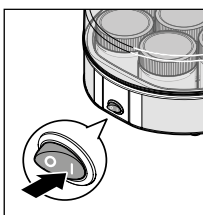
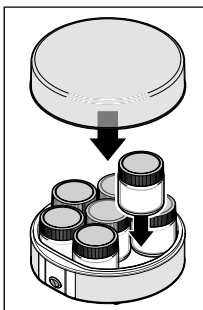
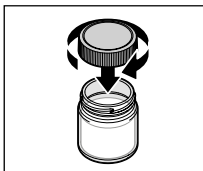
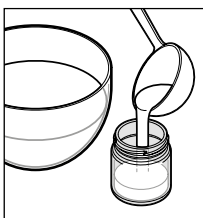
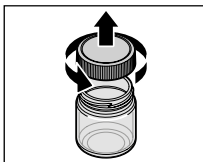
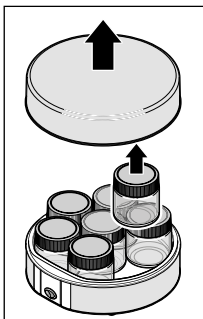
- Platzieren Sie das Gerät in einem Raum mit Zimmertemperatur.
- Stellen Sie das Gerät geschützt vor Zugluft und Erschütterungen auf.
- Der Untergrund muss eben, stabil, trocken, sauber und wärmeunempfindlich ist.
- Unterhalb des Gerätes muss die Luft frei zirkulieren können. Stellen Sie daher das Gerät nie auf weiche Flächen, wie Tischdecken, Tücher, o.Ä.
- Während der Joghurtzubereitung darf das Gerät nicht bewegt werden. Wählen Sie daher einen Platz, an dem das Gerät für die gesamte Zubereitungszeit stehen bleiben kann.

Joghurt zubereiten



- Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
 - Wenn Sie anstelle von Naturjoghurt Joghurtpulver verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben bezüglich Menge und Anwendung.
 - Beachten Sie auch alle Hinweise aus dem Kapitel „Rund um die Zutaten“.
1. Stellen Sie 150 g Naturjoghurt bereit und lassen ihn Raumtemperatur annehmen. Der Joghurt sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank mit der Milch vermengt werden!
 2. **Wenn Sie pasteurisierte Milch verwenden:** Erhitzen Sie 1 Liter Milch in einem Kochtopf auf ca. 90 °C (nicht kochen lassen!) und lassen Sie die Milch anschließend auf ca. 42 °C abkühlen.
Wenn Sie H-Milch verwenden: Erwärmen Sie 1 Liter Milch in einem Kochtopf auf ca. 42 °C.
 3. Geben Sie den Joghurt in eine Schüssel und gießen Sie zunächst nur eine kleine Menge der warmen Milch dazu. Verrühren Sie beides gründlich mit einem Schneebesen, bis Sie eine geschmeidige Masse erhalten. Geben Sie dann die restliche Milch unter Rühren hinzu und rühren Sie weiter, bis sich der Joghurt vollständig in der Milch gelöst hat.

Diesen Vorgang bezeichnet man auch als „Impfen“ der Milch.



4. Nehmen Sie den Gerätedeckel ab und entnehmen Sie die Portionsgläser.

5. Drehen Sie die Deckel gegen den Uhrzeigersinn von den Portionsgläsern ab.

6. Verteilen Sie die geimpfte Milch auf die Portionsgläser. Füllen Sie jedes Glas maximal bis unter den Rand des Schraubgewindes.

7. Verschließen Sie die Portionsgläser, indem Sie die Deckel im Uhrzeigersinn auf die Gläser drehen.

8. Stellen Sie die gefüllten und verschlossenen Portionsgläser in die Heizschale und setzen Sie den Gerätedeckel auf das Gerät.

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose und kippen Sie den Ein-/Ausschalter auf I. Die Kontroll-LED im Schalter leuchtet.

Die Joghurtzubereitung startet und dauert je nach verwendeter Milch und gewünschter Konsistenz ca. 10 bis 15 Stunden (siehe „Rund um die Zutaten“). **Transportieren oder verschließen Sie während dieser Zeit das Gerät nicht.**

10. Schalten Sie das Gerät nach Ende der Zubereitungszeit aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf **O** kippen, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
11. Nehmen Sie den Gerätedeckel ab und entnehmen Sie vorsichtig die heißen Portionsgläser, ggf. mit einem Backhandschuh.
12. Lassen Sie die Portionsgläser auf einer hitzebeständigen Unterlage abkühlen.
13. Stellen Sie die Portionsgläser anschließend für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie den Joghurt verzehren.

Stellen Sie auf keinen Fall die Heizschale in den Kühlschrank!

Während der Fermentierung setzt sich etwas Molke ab. Sie können diese abgießen oder wieder unter den Joghurt rühren, dann wird dieser etwas flüssiger. Der selbstgemachte Joghurt ist gekühlt ca. 8-10 Tage haltbar, abhängig vom Fettgehalt und vom Haltbarkeitsdatum der verwendeten Zutaten.



- Die Deckel der Portionsgläser schließen nicht auslaufsicher. Halten Sie die Gläser immer aufrecht und füllen Sie den fertigen Joghurt zum Transport und zur längeren Aufbewahrung in andere, luftdicht verschließbare Behälter um.
- Geben Sie Früchte, Marmelade oder Kompott erst kurz vor dem Verzehr zu dem Joghurt.

Variante: Joghurt griechischer Art

Für die Herstellung von Joghurt griechischer Art benötigen Sie 1 Liter Vollmilch und 150-200 g Vollmilchjoghurt oder griechischen Joghurt (ca. 10 % Fett) oder eine geeignete Joghurtkultur in Pulverform.

Für die Zubereitung gehen Sie zunächst vor wie unter „Joghurt zubereiten“, Punkt 1-12, beschrieben. Lassen Sie die Portionsgläser etwa 12 Stunden im Gerät.

Statt die Gläser nach dem Abkühlen jedoch wieder zu verschließen und in den Kühlschrank zu stellen, geben Sie den Joghurt in ein mit einem sauberen, trockenen Baumwoll-Küchenhandtuch ausgelegtes Sieb. Setzen Sie das Sieb auf ein geeignetes Gefäß und stellen Sie dieses für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. In dieser Zeit tropft die Molke in das untergestellte Gefäß ab und der Joghurt im Sieb wird dickflüssig und kompakt.

Wenn der Joghurt die gewünschte Konsistenz erreicht hat, füllen Sie ihn in einen luftdicht verschließbaren Behälter um. Er ist ca. 5 Tage haltbar.

Tip: Die abgetropfte Molke können Sie trinken oder zum Backen verwenden.

Reinigen und aufbewahren



WARNUNG -

Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie die Heizschale nicht in Wasser.

HINWEIS - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

- ▷ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▷ Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Heizschale reinigen

- ▷ Wischen Sie die Heizschale **innen** mit einem leicht mit Wasser und ggf. etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch ab und wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- ▷ Wischen Sie die Heizschale **außen** bei Bedarf mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Geräterinnere gelangt, z.B. am Ein-/Ausschalter.

Portionsgläser, Schraubdeckel und Gerätedeckel reinigen

1. Reinigen Sie die Portionsgläser, die dazugehörigen Schraubdeckel sowie den Gerätedeckel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
2. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
3. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen. Durch Feuchtigkeit kann sich Schimmel bilden.

Die Portionsgläser, die Schraubdeckel und der Gerätedeckel sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie die Kunststoffteile jedoch nicht direkt über den Heizstäben ein.

Für die Schraubdeckel und den Gerätedeckel empfehlen wir das schonendere Spülen von Hand.

Aufbewahren

- ▷ Lagern Sie den Artikel außerhalb der Reichweite von Kindern an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung.
- ▷ Wickeln Sie das Netzkabel **nicht** um das Gerät.

Störung / Abhilfe

Klumpen im Joghurt

- War die Milch zu heiß?
- Haben Sie Milch und Joghurt nicht gründlich genug verrührt?
- Haben Sie die Milch nicht richtig vorbereitet (erhitzt/abgekühlt)?
- War die Milch verdorben?

Dicke Flüssigkeitsschicht auf der Oberfläche

- War die Zubereitungszeit zu lang?
- Haben Sie das Gerät während der Zubereitung bewegt?
- Haben Sie den Joghurt nach der Zubereitung nicht ausreichend gekühlt?

Joghurt zu flüssig

- Haben Sie Milch und Joghurtkultur mit unterschiedlichem Fettgehalt verwendet?
- War die Zubereitungszeit zu kurz?
- War die Joghurtkultur nicht frisch genug?
- Haben Sie das Gerät während der Zubereitung bewegt?

Joghurt zu sauer

- War die Zubereitungszeit zu lang?