



INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO • INSTRUCTIONS OF USE
INSTRUCTIONS D'USAGE • ISTRUZIONI PER L'USO

YOGURTERA
YOGHOURT MAKER
IOGURTEIRA
YAOURTIERE
YOGURTIERA

Mod. YG523

Electrodomésticos JATA, S.A.

ESPAÑA

Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia

Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

www.jata.es

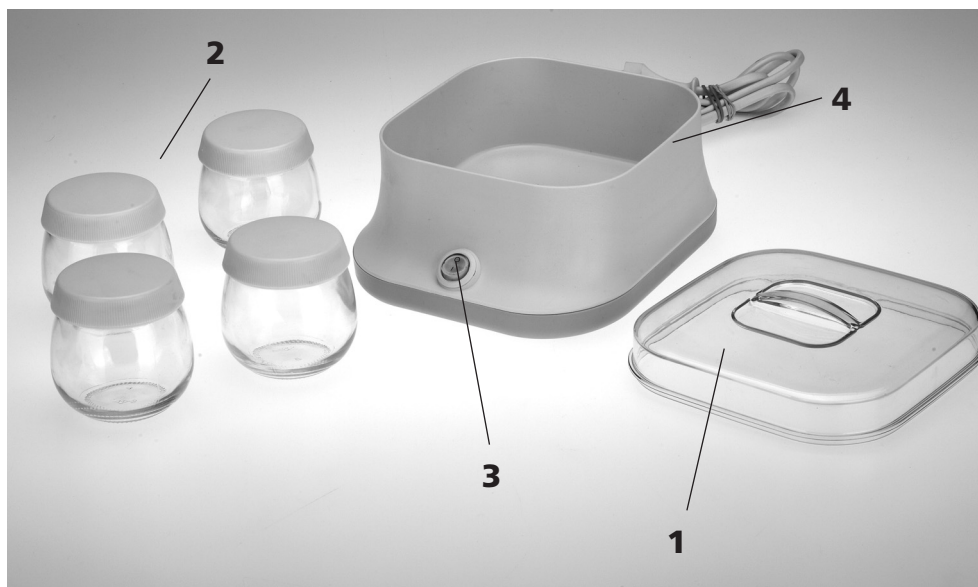
PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3

1070-102 Lisboa

Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



COMPONENTES PRINCIPALES

- 1.Tapa.
- 2.Recipientes.
- 3.Interruptor con indicador luminoso.
- 4.Cuerpo principal.

PRINCIPAIS COMPONENTES

- 1.Tampa.
- 2.Recipientes.
- 3.Interruptor com luz.
- 4.Corpo principal.

MAIN COMPONENTS

- 1.Lid.
- 2.Recipients.
- 3.Switch with indicator light.
- 4.Main body.

PRINCIPAUX COMPOSANTS

- 1.Couvercle.
- 2.Réipients.
- 3.Interrupteur avec voyant lumineux.
- 4.Corps principal.

COMPONENTI PRINCIPALI

- 1.Coperchio.
- 2.Vasetti.
- 3.Interruttore con indicatore luminoso.
- 4.Corpo principale.

RECAMBIOS
www.jata.es

DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA

MOD. YG523	230V.~	50 Hz.	11 W.
------------	--------	--------	-------

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.

ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato no está destinado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a no ser que reciban supervisión o instrucciones concretas, sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No deje al alcance de los niños bolsas de plástico o elementos del embalaje. Pueden ser fuentes potenciales de peligro.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato. Mantenga la yogurtera fuera de su alcance.
- No lo conecte sin asegurarse que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.
- Manténgalo desenchufado siempre que no lo use.
- **MUY IMPORTANTE: Nunca debe sumergir el cuerpo principal del aparato ni el cable de alimentación en agua u otro líquido.**
- No la use en un microondas.
- No lo mueva mientras está en funcionamiento.
- No lo deje sobre objetos que puedan vibrar (frigoríficos, lavadoras).
- No lo use en el exterior.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No lo utilice sobre superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se deteriorase, debe ser sustituido por un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar el aparato limpie los recipientes.
- Vierta leche en los recipientes. Es aconsejable que la leche no esté fría; es preferible usarla a temperatura ambiente y mejor aún, usar leche templada (no excesivamente caliente ni hirviendo).
- Utilice un yogurt natural y reparta una cucharada en cada uno de los recipientes. No es necesario taparlos.
- Coloque los recipientes en el cuerpo.
- Coloque la tapa (1), conecte el aparato a la red y pulse el interruptor (3) a su posición de encendido I.
- El tiempo estimado de la fermentación del yogurt es de 10-14 horas si la leche empleada está a temperatura ambiente. Este tiempo puede variar dependiendo de la temperatura de la leche. Si la leche está templada el tiempo de fermentación se reduce.
- Coloque el interruptor en su posición apagado 0, desconecte el aparato de la red y retire los recipientes con el yogurt. Espere que se enfríen y coloque la tapa antes de meterlos en la cámara.
- El tiempo de duración de estos yogures en la cámara es de aproximadamente 8 días.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza asegúrese que la yogurtera está desconectada de la red.
- El cuerpo nunca debe ser sumergido en agua. Límpielo con un paño ligeramente humedecido.
- El resto de componentes pueden ser lavados en agua jabonosa procurando aclarar bien a continuación.
- No utilice en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc. que puedan deteriorar las superficies.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



- En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del aparato deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin.
- Nunca lo tire a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.

ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento a não ser que recebam supervisão, ou instruções concretas, sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não deixe sacos de plástico ou elementos da embalagem ao alcance das crianças. Podem ser potenciais fontes de perigo.
- Deve vigiar para que as crianças não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho fora do seu alcance.
- Não o ligue sem se certificar que a voltagem indicada na placa de características e a da rede coincidem.
- Mantenha-o desligado sempre que o não estiver a usar.
- **MUITO IMPORTANTE: Nunca deve mergulhar o corpo principal do aparelho ou o cabo de alimentação em água ou outro líquido.**
- Não a utilize num microondas.
- Não lhe mexa enquanto está em funcionamento.
- Não o deixe sobre objectos que possam vibrar (frigoríficos, máquinas de lavar, etc.)
- Não o use no exterior.
- Este aparato foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não o utilize sobre superfícies quentes.
- Se o cabo de alimentação se deteriorar, deverá ser substituído num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar o aparelho limpe os recipientes.
- Deite leite nos recipientes. É aconselhável que o leite não esteja frio; é preferível usá-lo à temperatura ambiente e, melhor ainda, usar leite morno. (não excessivamente quente nem a ferver).
- Distribua uma colher de iogurte natural em cada um dos recipientes. Não há necessidade de os tapar.
- Coloque os recipientes no aparelho.
- Coloque a tampa (1) e carregue no interruptor (3) para a sua posição de ligação I.
- O tempo estimado da fermentação do iogurte é de 10-14 horas se o leite utilizado estiver à temperatura ambiente. Este tempo pode variar, dependendo da temperatura do leite. Se o leite estiver morno o tempo de fermentação reduz-se.
- Coloque o interruptor na sua posição apagado 0, desligue o aparelho da rede e retire os recipientes com o iogurte. Espere que arrefeçam e coloque a tampa antes de os meter no frigorífico.
- O tempo de duração destes iogurtes no frigorífico é de, aproximadamente, 8 dias.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de proceder à sua limpeza certifique-se que a iogurteira está desligada da rede.
- O corpo nunca deve ser mergulhado em água ou qualquer outro líquido. Limpe-o com um pano ligeiramente humedecido.
- Os restantes componentes podem ser lavados em água com detergente procurando enxaguar bem seguidamente.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc. que possam deteriorar a superfície.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE



- Na sua qualidade de consumidor, quando desejar desfazer-se do aparelho deposite-o, para o seu posterior tratamento, num centro de recolha de resíduos ou contentor destinado para tal fim.
- Nunca o deite para o lixo. Assim, estará a contribuir para o cuidado e o melhoramento do meio ambiente.

ATTENTION

- Carefully read these instructions before using your appliance for the first time and keep it for future enquires.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Keep all plastic bags and packaging components out of the reach of children. They are potentially dangerous.
- Don't allow children play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not connect the appliance to the mains without checking that the voltage on the rating plate and that of your household are the same.
- Keep unplugged while not in use, or during its assembly and dismantling.
- **VERY IMPORTANT: you must never immerse the main body of the appliance, neither the cable cord, in water or other liquids.**
- Do not use it in a microwave.
- Do not move it while working.
- Do not leave it on surfaces that may shake (refrigerators, washing machines...)
- Do not use it out door.
- This appliance has been designed for domestic use only.
- Do not use on hot surfaces.
- If the cable were to deteriorate it must be changed by an Authorised Service Centre.

INSTRUCTIONS OF USE

- Before using the appliance, clean the recipients.
- Pour milk in the recipients. It is advisable that the milk is not cold; it is better to use it at environment temperature even it is better if you pour warm milk (not to hot or boiling).
- Use natural yogurt and pour one spoon in each recipient. It is not necessary to cover them.
- Place the recipients into the appliance.
- Place the lid (1) plug the appliance to the mains and press the switch (3) to the on position I.
- The estimated time for the fermentation of the yogurt is 10-14 hours, if the milk used is warm this time can be reduced.
- Set the switch to the off position 0, unplug the appliance from the mains and take out the glass jar with the yogurt. Await until they get cold and cover them before put them into the refrigerator.
- The time of conservation of these yogurts in the refrigerator is nearly 8 days.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning it, ensure the yogurt maker is unplugged from the mains.
- The main body of the appliance must never be immersed in water. Clean it with a slightly damp cloth.
- The rest of the components which can be removed may be cleaned with soap and water, taking care to rinse carefully afterwards.
- Do not use chemical or abrasive products, such as metallic scourers, which may deteriorate the surfaces of the appliance.

ENVIRONMENT PROTECTION



- Dispose the appliance according to the local garbage regulations.
- Never throw it away to the rubbish. So you will help to the improvement of the environment.

ATTENTION

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'usage des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et de connaissances à moins qu'elles ne reçoivent des instructions précises concernant l'utilisation de cet appareil ou ne soient supervisées par une personne responsable de la sécurité.
- Ne pas laisser de sacs en plastique ou d'éléments de l'emballage à la portée des enfants. Ce sont des sources potentielles de danger.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Maintenir l'appareil hors de leur portée.
- Ne pas connecter l'appareil sans d'abord s'assurer que la tension indiquée sur la plaque de caractéristiques correspond bien à celle de l'installation.
- Maintenir toujours débranché quand l'appareil est hors service.
- **TRÈS IMPORTANT: Ne jamais submerger le corps principal de l'appareil ni le câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Ne l'utilisez pas au micro-ondes.
- Ne pas le déplacer quand il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil sur des objets qui peuvent vibrer (réfrigérateurs, lave-linges).
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour l'usage domestique.
- Ne pas utiliser sur des surfaces chaudes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un Service d'Assistance Technique Agréé.

MODE D'EMPLOI

- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez les récipients.
- Versez du lait dans les récipients. Il est conseillé que le lait ne soit pas froid ; il est préférable de l'utiliser à une température ambiante ou, encore mieux, du lait tiède. (ni trop chaud ni bouillant).
- Versez une cuillerée de yaourt nature dans chaque pot. Il n'est pas nécessaire de les couvrir.
- Placez les récipients dans le corps.
- Placez le couvercle (1), connectez l'appareil au réseau et appuyez sur l'interrupteur (3) sur sa position de puissance I.
- La durée estimée de la fermentation du yaourt est de 10-14 heures, si le lait employé est à la température ambiante. Ce temps peut varier en fonction de la température du lait. Si le lait est tiède, le temps de fermentation se réduit.
- Placez l'interrupteur sur sa position éteint 0, déconnectez l'appareil du réseau et retirez les récipients avec le yaourt. Attendez qu'ils se refroidissent et placez le couvercle avant de les introduire dans la chambre.
- Les yaourts doivent rester dans le réfrigérateur environ 8 jours.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage, s'assurez-vous que la yaourtière est débranchée du réseau.
- Le corps ne doit jamais être plongé dans l'eau. Nettoyez-le avec un linge légèrement humide.
- Le reste des composants peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse et bien rincés ensuite.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou abrasifs, de tampons à récurer métalliques, etc., qui pourraient endommager les surfaces.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



- En qualité de consommateur, lorsque vous désirez mettre l'appareil au rebut, déposez-le dans un centre de recyclage pour son traitement ultérieur ou dans un container destiné à cette fin.
- Ne jetez jamais l'appareil à la poubelle. Vous contribuerez ainsi à la protection et conservation de l'environnement

ATTENZIONE

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per eventuali future consultazioni.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso diretto di persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali diminuite, o con mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che ricevano una supervisione o delle istruzioni concrete, sull'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Conservare fuori dalla portata dei bambini le borse di plastica o gli elementi d'imballaggio. Possono essere fonti potenziali di pericolo.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che il voltaggio indicato nella targhetta delle caratteristiche tecniche dell'apparecchio corrisponda al voltaggio della rete locale.
- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa quando non si usa l'apparecchio.
- **NOTA BENE: Non immergere mai il corpo principale dell'apparecchio né il cavo di alimentazione in acqua o in altro liquido.**
- Non usare l'apparecchio nel forno a microonde.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non appoggiarlo su oggetti che possono vibrare (frigoriferi, lavatrici).
- Non usare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere destinato solo all'uso domestico.
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici calde.
- Qualora il cavo dell'alimentazione fosse danneggiato, rivolgersi ad un Servizio Tecnico Autorizzato per la sua sostituzione.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di usare l'apparecchio, pulire i vasetti.
- Versare il latte nei vasetti. È meglio che il latte non sia freddo; è preferibile usarlo a temperatura ambiente e ancor meglio se il latte è tiepido (non troppo caldo né bollente).
- Utilizzi uno yogurt naturale e ne metta una cucchiata in ognuno dei recipienti. Non è necessario chiuderli.
- Collocare i recipienti nel corpo.
- Posizionare il coperchio (1), collegare l'apparecchio alla corrente e premere l'interruttore (3) alla posizione I.
- Il tempo stimato per la fermentazione dello yogurt è di 10-14 ore se il latte utilizzato è a temperatura ambiente. Questo tempo può variare a seconda della temperatura del latte. Se il latte è tiepido il tempo di fermentazione diminuisce.
- Collocare l'interruttore nella posizione di spegnimento 0, scollegare l'apparecchio dalla corrente e ritirare i recipienti con lo yogurt. Attendere che si raffreddino e collocare il coperchio prima di metterli nella camera.
- La durata di questi yogurt nella camera è di circa 8 giorni.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di effettuare la pulizia, accertarsi che la spina della yogurtiera sia disinserita dalla presa.
- Il corpo non deve mai essere immerso nell'acqua. Pulirlo con uno straccio leggermente inumidito.
- Gli altri componenti si possono lavare in acqua e sapone e risciacquare bene.
- Nella pulizia dell'apparecchio evitare di utilizzare prodotti chimici o abrasivi, pagliette metalliche o simili che potrebbero deteriorare la sua superficie.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Quando sia necessario smaltire questo apparecchio, il consumatore, deve consegnarlo ad un apposito centro di raccolta di rifiuti o depositarlo in un apposito cassonetto.
- Mai buttare mai questo apparecchio nella spazzatura. Si contribuisce così al rispetto e alla protezione dell'ambiente.

Preparación de 3 tipos de yogur:

- Yogur natural

Se puede obtener usando leche desnatada o leche desnatada en polvo.

- Aromatizar el yogur después de hecho

En el momento de consumirlo, se puede aromatizar el yogur natural con azúcar, mermelada o fruta (fresca o en almíbar).

- Aromatizar el yogur antes de hacerlo

Los siguientes yogures aromatizados son unos excelentes postres.

1) Yogur aromatizado con almíbar de frutas

- 4 ó 5 cucharadas de almíbar concentrado (naranja, limón, granada, fresa...)
- 1 yogur natural o cuajo
- 1 litro de leche

Batir el yogur o mezclar el cuajo con un poco de leche. Añadir el almíbar mientras se bate y se mezcla con la leche. Repartir la mezcla entre los vasos.

2) Yogur aromatizado con café

- 100 grs. de azúcar
- 3 ó 4 cucharadas de café
- 1 yogur natural o cuajo
- 1 litro de leche

Disolver cuidadosamente el azúcar y el café en la leche. Batir el yogur y mezclarlo con la leche preparada. Repartir la mezcla entre los vasos.

3) Yogur con mermelada

- 4 ó 5 cucharadas de mermelada
- 1 yogur natural o cuajo
- 1 litro de leche

Mezclar cuidadosamente la leche con la mermelada hasta que ésta quede completamente disuelta. Mezclarlo con el yogur previamente batido o con el cuajo. Repartir la mezcla entre los vasos.

4) Yogur con gelatina de frutas

- 4 ó 5 cucharadas de gelatina de frutas
- 1 yogur natural o cuajo
- 1 litro de leche

Disolver muy bien la gelatina calentándola a fuego lento en una cazuela y añadir suavemente medio litro de leche. Dejar enfriar y añadir el otro medio litro de leche. Mezclarlo con el yogur batido o con el cuajo. Repartir la mezcla entre los vasos.

5) Yogur con fruta en almíbar (en conserva): piña, albaricoque, melocotón, etc...

- 3 ó 4 rodajas de piña (8 ó 12 mitades de albaricoque o melocotón, según tamaño)
- 4 ó 5 cucharadas de almíbar
- 1 yogur natural o cuajo
- 1 litro de leche

Cortar la fruta en pequeños trozos. Batir el yogur o preparar el cuajo. Añadir los trozos de fruta y el almíbar mientras se está batiendo. Añadir la leche lentamente. Repartir la mezcla entre los vasos.

6) Yogur con fruta fresca (naranja, mandarina, plátano, manzana, piña...)

- 1 naranja (o cualquier otra fruta)
- 100 grs. de azúcar
- Agua (1/3 de vaso)
- 1 yogur natural o cuajo
- 1 litro de leche

Pelar la fruta y cortarla en pequeños trozos. Cocerla con el agua y el azúcar, a fuego lento durante 10 ó 15 minutos. Dejar enfriar. Batir el yogur o preparar el cuajo. Añadir la fruta enfriada y la leche mientras se bate. Repartir entre los vasos.

Preparação de 3 tipos de iogurte:

- iogurte natural

Podem obter-se usando leite magro ou leite magro em pó.

- Aromatizar o iogurte depois de feito

No momento de o consumir, pode aromatizar o iogurte natural com açúcar, compota ou fruta (fresca ou em xarope).

- Aromatizar o iogurte antes de o fazer

Os seguintes iogurtes aromatizados são umas excelentes sobremesas.

1) iogurte aromatizado com xarope de frutas

- 4 ou 5 colheres de sopa de xarope concentrado (laranja, limão, romã, morango...)
- 1 iogurte natural ou coalho
- 1 litro de leite

Bater o iogurte ou misturar o coalho com um pouco de leite. Acrescentar o xarope enquanto se bate e se mistura com o leite. Distribuir a mistura entre os copos.

2) iogurte aromatizado com café

- 100 grs. de açúcar
- 3 ou 4 colheres de sopa de café
- 1 iogurte natural ou coalho
- 1 litro de leite

Dissolver cuidadosamente o açúcar e o café no leite. Bater o iogurte e misturá-lo com o leite preparado. Repartir a mistura entre os copos.

3) iogurte com compota

- 4 ou 5 colheres de sopa de compota
- 1 iogurte natural ou coalho
- 1 litro de leite

Misturar cuidadosamente o leite com a compota até que esta fique completamente dissolvida. Misture-a com o iogurte previamente batido ou com o coalho. Distribuir a mistura entre os copos.

4) iogurte com gelatina de frutas

- 4 ou 5 colheres de sopa de gelatina de frutas
- 1 iogurte natural ou coalho
- 1 litro de leite

Dissolver muito bem a gelatina aquecendo-a em lume brando numa caçarola e acrescentar suavemente meio litro de leite. Deixar arrefecer e acrescentar o outro meio litro de leite. Misturá-lo com o iogurte batido ou com o coalho. Distribuir a mistura entre os copos.

5) iogurte com fruta em xarope (de conserva): ananás, damasco, pêsego, etc...

- 3 ou 4 rodela de ananás (8 ou 12 metades de damascos ou pêsegos, de acordo com o tamanho)
- 4 ou 5 colheres de sopa de xarope
- 1 iogurte natural ou coalho
- 1 litro de leite

Cortar a fruta em pequenos pedaços. Bater o iogurte ou preparar o coalho. Acrescentar os pedaços de fruta e o xarope enquanto se está a bater. Acrescentar lentamente o leite. Distribuir a mistura entre os copos.

6) iogurte com fruta fresca (laranja, tangerina, banana, maçã, ananás...)

- 1 laranja (ou qualquer outra fruta)
- 100 grs. de açúcar
- Água (1/3 de copo)
- 1 iogurte natural ou coalho
- 1 litro de leite

Descascar a fruta e cortá-la em pequenos pedaços. Coza-a com a água e o açúcar, em lume brando durante 10 ou 15 minutos. Deixe arrefecer. Bater o iogurte ou preparar o coalho. Acrescentar a fruta arrefecida e o leite enquanto se bate. Distribuir entre os copos.

The preparation of 3 types of yogurt

- Natural yogurt

You can obtain it by using skim milk or powdered skin milk.

- Aromatized yogurt after production

At the moment of consumption, you can aromatize the natural yogurt with guar jam or fruit (fresh or in syrup).

- Aromatized yogurt before production

The following aromatized yogurts are excellent dessert.

1) Yogurt aromatized with fruit syrups

- 4 or 5 spoons or concentrated syrups (orange, lemon, pomegranate, strawberry...)

- 1 natural yogurt

- 1 litre of milk or 1 paper of ferments

Beat the yogurt or mix the ferments with a little bit of milk. Add the syrup while beating and mixing with the milk. Divide the mixture into the jars.

2) Yogurt aromatized with coffee

- 100g of sugar

- 3 or 4 spoons of coffee

- 1 natural yogurt or 1 paper of ferments

- 1 litre of milk

Dissolve carefully the sugar and the coffee with the milk. Beat the yogurt and the mix with the milk prepared. Divide the mixture in the jars.

3) Yogurt with jam

- 4 or 5 spoons of jam

- 1 natural yogurt or 1 paper ferments

- 1 litre of milk

Mix carefully the milk with the jam until the latter is completely dissolved. Mix the mixture with the yogurt already beaten or with the ferments. Divide the mixture into the jars.

4) Yogurt with fruit jelly

- 4 or 5 spoons

- 1 natural yogurt or 1 paper of ferments

- 1 litre of milk

Dissolve the jelly very well by warming it up in a pan on a very slow fire, then add slowly half litre of milk. Let cool, then add the other half of the milk. Mix with the beaten yogurt or with the ferments. Divide the mixture into the jars.

5) Yogurt with fruit in syrup (conserved): pineapples, apricots, peaches, etc

- 3 or 4 pineapples slices (8 or 12 half apricots or peaches, according to the dimensions...)

- 4 or 5 spoons of syrup

- 1 natural yogurt or 1 paper of ferments

- 1 litre of milk

Cut the fruit into small pieces. Beat the yogurt of prepared the ferments. Add the pieces of fruit and the syrup while beating. Add the milk slowly. Divide in the jars.

6) Yogurt with fresh fruit (oranges, tangerines, bananas, apples, pineapples...)

- 1 orange

- 100g of sugar

- 1/3 cup of water

- 1 natural yogurt or 1 paper of ferments

- 1 litre of milk

Peel the orange and cut it in small pieces. Cook it for 10 or 15 minutes on a slow fire with sugar and the water. Let cool, then beat the yogurt or prepared ferments. Add the cold mixture and the milk while beating. Divide into the jars.

Préparation de 3 types de yaourt:

- Yaourt naturel

Il peut être obtenu à partir de lait écrémé ou de lait écrémé en poudre.

- Aromatiser le yaourt une fois fait

Au moment de le consommer, on peut ajouter au yaourt naturel du sucre, de la confiture ou des fruits (frais ou au sirop).

- Aromatiser le yaourt avant de le faire

Les yaourts aromatisés suivants sont d'excellents desserts.

1) Yaourt aux fruits au sirop

- 4 ou 5 cuillérées de sirop concentré (orange, citron, grenadine, fraise...)
- 1 yaourt naturel ou présure
- 1 litre de lait

Battre le yaourt ou mélanger la présure avec un peu de lait. Ajouter le sirop tout en battant et mélanger au lait. Distribuer le mélange dans les pots.

2) Yaourt aromatisé au café

- 100 gr de sucre
- 3 ou 4 cuillérées de café
- 1 yaourt naturel ou présure
- 1 litre de lait

Dissoudre soigneusement le sucre et le café dans le lait. Battre le yaourt et le mélanger au lait préparé. Distribuer le mélange dans les pots.

3) Yaourt à la confiture

- 4 ou 5 cuillérées de confiture
- 1 yaourt naturel ou présure
- 1 litre de lait

Mélanger soigneusement le lait à la confiture jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Mélanger au yaourt après l'avoir bien battu ou à la présure. Distribuer le mélange dans les pots.

4) Yaourt à la gélatine de fruits

- 4 ou 5 cuillérées de gélatine de fruits
- 1 yaourt naturel ou présure
- 1 litre de lait

Bien dissoudre la gélatine en la réchauffant à feu lent dans une casserole et ajouter un demi litre de lait. Laisser refroidir et ajouter l'autre demi litre de lait. Mélanger avec le yaourt battu ou la présure. Distribuer le mélange dans les pots.

5) Yaourt aux fruits au sirop (en conserve): ananas, abricot, pêche, etc.

- 3 ou 4 tranches d'ananas (8 ou 12 moitiés d'abricot ou de pêche, selon la taille)
- 4 ou 5 cuillérées de sirop
- 1 yaourt naturel ou présure
- 1 litre de lait

Couper les fruits en petits morceaux. Battre le yaourt ou préparer la présure. Ajouter les morceaux de fruit et le sirop tout en battant. Ajouter le lait lentement. Distribuer le mélange dans les pots.

6) Yaourt aux fruits frais (orange, mandarine, banane, pomme, ananas...)

- 1 organe (ou tout autre fruit)
- 100 gr. de sucre
- Eau (1/3 de verre)
- 1 yaourt naturel ou présure
- 1 litre de lait

Peler le fruit et le couper en petits morceaux. Faire cuire dans de l'eau et du sucre, à feu lent durant 10 ou 15 minutes. Laisser refroidir. Battre le yaourt ou préparer la présure. Ajouter le fruit refroidi et le lait tout en battant. Distribuer dans les pots.

Preparazione di 3 tipi di yogurt:

- Yogurt naturale

Si può preparare usando latte scremato o latte scremato in polvere.

- Aromatizzare lo yogurt una volta fatto

Prima di mangiarlo, si può aromatizzare lo yogurt naturale con zucchero, marmellata o frutta (fresca o sciroppata).

- Aromatizzare lo yogurt prima di farlo

I seguenti yogurt aromatizzati sono un ottimo dessert.

1) Yogurt aromatizzato con sciroppo di frutta

- 4 o 5 cucchiaini di sciroppo concentrato (arancia, limone, melagrana, fragola...)
- 1 yogurt naturale o caglio
- 1 litro di latte

Sbattere lo yogurt o mescolare il caglio con un po' di latte ed aggiungere anche lo sciroppo mentre si mescola con il latte. Riempire i vasetti con il miscuglio.

2) Yogurt aromatizzato al caffè

- 100 g. di zucchero
- 3 o 4 cucchiaini di caffè
- 1 yogurt naturale o caglio
- 1 litro di latte

Sciogliere accuratamente lo zucchero e il caffè nel latte. Sbattere lo yogurt e mescolarlo con il latte preparato. Riempire i vasetti con il miscuglio.

3) Yogurt alla marmellata

- 4 o 5 cucchiaini di marmellata
- 1 yogurt naturale o caglio
- 1 litro di latte

Mescolare accuratamente il latte con la marmellata fino a scioglierla completamente. Mescolarlo con lo yogurt sbattuto o con il caglio. Riempire i vasetti con il miscuglio.

4) Yogurt con gelatina di frutta

- 4 o 5 cucchiaini di gelatina di frutta
- 1 yogurt naturale o caglio
- 1 litro di latte

Sciogliere molto bene la gelatina scaldandola a fuoco lento in una casseruola e aggiungere lentamente mezzo litro di latte. Lasciare raffreddare ed aggiungere l'altro mezzo litro di latte. Mescolarlo con lo yogurt sbattuto o con il caglio. Riempire i vasetti con il miscuglio.

5) Yogurt con frutta sciroppata (in conserva): ananas, albicocca, pesca, ecc.

- 3 o 4 fettine di ananas (8 o 12 metà di albicocca o pesca, a seconda delle dimensioni)
- 4 o 5 cucchiaini di sciroppo
- 1 yogurt naturale o caglio
- 1 litro di latte

Tagliare la frutta a pezzettini. Sbattere lo yogurt o preparare il caglio. Aggiungere la frutta a pezzetti e lo sciroppo mentre si sbatte. Aggiungere lentamente il latte. Riempire i vasetti con il miscuglio.

6) Yogurt con frutta fresca (arancia, mandarino, banana, mela, ananas...)

- 1 arancia (o qualsiasi altra frutta)
- 100 g. di zucchero
- Acqua (1/3 di bicchiere)
- 1 yogurt naturale o caglio
- 1 litro di latte

Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti. Cuocerla con l'acqua e lo zucchero, a fuoco lento per 10 o 15 minuti. Lasciare raffreddare. Sbattere lo yogurt o preparare il caglio. Aggiungere la frutta raffreddata e il latte mentre si sbatte. Distribuire nei vasetti.



CONDIÇÕES DE GARANTIA – 20 DIAS *

- Esta garantia, cobre, durante 20 dias úteis, qualquer defeito de funcionamento, procedendo-se à troca do aparelho no domicílio do utilizador, sem custo algum para este (somente Jata Pae e aquecimento).
- Para a sua aplicação, é imprescindível a entrega ao mensageiro do recibo de compra, junto com o aparelho que vai ser devolvido.
- O aparelho a devolver, tem de estar completo, com todos os seus acessórios, papéis, etc. e na sua embalagem original.
- As exclusões a esta garantia, são as mesmas que as “exclusões da garantia geral (2 anos)”.

GARANTIA GERAL (2 ANOS) – GARANTIA TOTAL

- Esta garantia cobre, durante dois anos, a partir da data de compra, qualquer defeito de funcionamento, sem custo algum para o titular do mesmo.
- Para que a garantia JATA tenha validade, esta deverá estar devidamente preenchida, sem rasuras, nem emendas e carimbada pelo estabelecimento vendedor, com indicação clara da data de venda.
- Adicionalmente, o titular da garantia desfrutará em cada momento de todos os direitos que a legislação vigente lhe conceda.

“Exclusões da garantia geral (2 anos)”

- A garantia não cobre as roturas ou avarias produzidas por caídas, instalação incorrecta, manipulação total ou parcial por pessoal alheio aos Serviços Técnicos da JATA, assim como por causas de força maior alheias à JATA (fenómenos geológicos, distúrbios, uso não doméstico, etc.).
- Igualmente, a presente garantia não tem efeito sobre os componentes e acessórios que são objecto de desgaste como consequência do uso, assim como os perecíveis, tais como compostos plásticos, borracha, vidro, cabos, lâmpadas, papel, filtros, esmaltes, pinturas ou revestimentos deteriorados por uso indevido ou reacção a agentes como calor, água ou produtos químicos externos.
- Também ficam isentas da garantia as operações de ajuste e limpeza explicadas nos livros de instruções.

GARANTIA PLUS – 1 ANO ADICIONAL *

- JATA com esta garantia, aumenta de 2 para 3 anos a garantia geral, sem custo algum para o utilizador.

* Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não inclui Madeira e Açores).

Os textos, fotos, cores, figuras e dados, correspondem ao nível técnico do momento em que foram impressos. Reservamo-nos o direito de efectuar modificações, motivados pelo desenvolvimento permanente da técnica nos nossos produtos.

CONDICIONES DE GARANTÍA – 20 DÍAS*

- Esta garantía cubre durante 20 días naturales, cualquier defecto de funcionamiento, haciéndose el cambio del aparato en el domicilio del usuario, sin coste alguno para éste.
- Para su aplicación, es imprescindible la entrega al mensajero del ticket de compra junto con el aparato que se va a devolver.
- El aparato a devolver ha de estar completo, con todos sus accesorios, papeles, etc. y en su estuche original.
- Las exclusiones a esta garantía, son las mismas que las “exclusiones de la garantía general (2 años)”.

GARANTÍA GENERAL (2 AÑOS) – GARANTÍA TOTAL

PROMOCIONES:

Para que la garantía sea efectiva, si su aparato ha sido obtenido a través de una promoción, asegúrese de guardar algún documento que indique el modelo y la fecha de la entrega. Sin este justificante, la garantía no tendrá validez.

- Esta garantía cubre durante dos años, a partir de la fecha de compra, cualquier defecto de funcionamiento, sin coste alguno para el titular de la misma.
- Para que la garantía JATA tenga validez ésta deberá estar debidamente cumplimentada, sin tachaduras ni enmiendas y sellada por el establecimiento vendedor, con indicación clara de la fecha de venta.
- Adicionalmente, el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

“Exclusiones de la garantía general (2 años)”

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial por personal ajeno a los Servicios Técnicos de JATA, así como por causas de fuerza mayor ajenas a JATA (fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc.)
- Igualmente, la presente garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste como consecuencia del uso, así como los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, cables, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.
- Asimismo quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones.

GARANTÍA PLUS – 1 AÑO ADICIONAL*

- JATA con esta garantía, amplía de 2 a 3 años la garantía general, sin coste alguno para el usuario.
- * Los 20 días y la Garantía Plus, sólo es aplicable a España peninsular y Baleares.

ESPAÑOL:

En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le conceda.

ENGLISH:

In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

FRANÇAIS:

Dans les autres pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

ITALIANO:

Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avvarrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.



Resguardo para enviar a JATA por el S.A.T. como prueba de garantía en sus liquidaciones.
Para próximas liquidaciones en garantía, el usuario debe presentar al S.A.T., el certificado de garantía junto al recibo de la última reparación.

Fecha de compra



Certificado de garantía
Certificado de garantía
Mod. YG523

Sello del Vendedor

Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta

Data da Venta

Nombre y dirección del comprador**Nome e direcção do comprador**

.....

.....

.....

.....

3 años de garantía

3 anos de garantia

Electrodomésticos JATA, S.A.**ESPAÑA**

Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia

Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

www.jata.es**PORTUGAL**

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3 • 1070-102

Lisboa Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt

Recibo S.A.T. Nº.

Fecha de compra