



REALIZZAZIONE DEGLI YOGURT

1) PREPARAZIONE DELLA MISCELA:

- Mescolare molto accuratamente un litro di latte con il fermento scelto (yogurt o fermento secco liofilizzato) in un recipiente munito di un beccuccio versatore. Evitare di far fare la schiuma alla preparazione.
- Per ottenere una buona miscela, sbattere lo yogurt con una forchetta per trasformarlo in una pasta ben liscia e aggiungere poi il latte, sempre continuando a mescolare. Se si utilizza un fermento liofilizzato, incorporare il fermento al latte e mescolare molto accuratamente.
- Suddividere la miscela nei vasetti (C1).
- Mettere i vasetti (C1), senza il loro coperchio (C2), nella yogurtiera.
- Appoggiare il coperchio (A1) sulla yogurtiera.

Consiglio pratico: sistemare i coperchi dei vasetti (C2) sul coperchio A1 poi ricoprire con il coperchio A2 (vedere immagine).

2) MESSA IN FUNZIONE DELLA YOGURTIERA:

Collegare alla corrente la yogurtiera. Sullo schermo compare la cifra lampeggiante "00".

- Selezionare il tempo di preparazione con il pulsante E1. Tenere premuto finché non compare il tempo desiderato. Il tempo massimo di programmazione è di 15 ore. Per accelerare l'impostazione del tempo, tenere premuto continuamente per 2 secondi il pulsante E1.

- Premere poi il pulsante on/off (E2). Lo schermo si accende e indica l'avvio del programma.
- Quando il programma termina, "00" si illumina sul display e l'apparecchio emette un bip sonoro di avviso ripetuto 5 volte (il segnale acustico può essere interrotto prima premendo il pulsante on/off).
- Staccate l'apparecchio dalla corrente.

3) CONSERVAZIONE DEGLI YOGURT:

- Sollevare i coperchi (A1 e A2), cercando di evitare che la condensa sgoccioli nei vasetti (C1).
- Usando il datario manuale, situato su ogni coperchio (C2), indicare la data di scadenza degli yogurt, con la semplice rotazione della parte superiore del coperchio sulla cifra desiderata.
- Avvitare i coperchi (C2) sui vasetti di vetro (C1) e metterli in frigorifero per almeno 6 ore prima di degustarli. Se si aspettano 24 ore, saranno più compatti.

Osservazioni:

- La durata di conservazione degli yogurt naturali in frigorifero è di massimo 7 giorni. Gli altri tipi di yogurt devono essere consumati più rapidamente. Per uno yogurt naturale, la data di scadenza da indicare sul coperchio sarà quindi pari a G+7, dove "G" indica il giorno di fabbricazione degli yogurt.
- Non mettere mai l'apparecchio in frigorifero.



PULIZIA

- Staccare sempre dalla corrente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua. Pulirlo con uno straccio umido e acqua e

- sapone calda. Risciacquare e asciugare.
- I vasetti di yogurt (C1) e i coperchi (C2, A1 e A2) possono essere lavati in lavastoviglie.



SOLUZIONI DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI

| PROBLEMI | CAUSE | SOLUZIONI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yogurt troppo liquidi. | Utilizzo di latte parzialmente scremato o scremato senza aggiunta di latte in polvere (il latte utilizzato da solo non è allora abbastanza ricco di proteine). | Aggiungere 1 vasetto da yogurt di latte in polvere (2 in caso di latte scremato) o utilizzare del latte intero e ½ vasetto di latte intero in polvere. |
| | Spostamenti, urti o vibrazioni della yogurtiera durante la fermentazione. | Non muovere la yogurtiera durante il suo funzionamento (non appoggiarla su un frigorifero). |
| | Il fermento non è più attivo. | Cambiare fermento o marca di yogurt. Verificare la data di scadenza dei fermenti o dello yogurt. |
| | La yogurtiera è stata aperta durante il ciclo. | Non estrarre i vasetti né aprire la yogurtiera prima della fine del ciclo (circa 8 ore). Mantenere la yogurtiera al riparo dalle correnti d'aria durante il suo funzionamento. |
| | Tempo di fermentazione troppo breve. | Lanciare un secondo ciclo alla fine del primo. |
| | I vasetti non sono stati puliti/sciacquati correttamente. | Prima di versare il preparato nei vasetti, verificare che non vi sia alcuna traccia di detersivo per piatti, di detergente o di sporcizia sulla superficie interna dei vasetti. |
| | Frutta aggiunta allo yogurt. | Provvedere alla cottura della frutta oppure utilizzare di preferenza composte o confetture (a temperatura ambiente). La frutta cruda libera sostanze acide che impediscono allo yogurt di formarsi correttamente. |
| Yogurt troppo acidi. | Tempo di fermentazione troppo lungo. | Provvedere a ridurre il tempo di fermentazione in occasione della prossima infornata. |
| Un liquido viscoso (detto siero) si è formato sulla superficie dello yogurt al termine della fermentazione. | Fermentazione eccessiva. | Ridurre i tempi di fermentazione e/o aggiungere latte in polvere. |



COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

- Verificare innanzitutto il collegamento all'alimentazione.

Sono state seguite tutte queste istruzioni e l'apparecchio non

funziona ancora? Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza autorizzato.



RICETTE

YOGURT AROMATIZZATI

YOGURT AGLI SCIROPPI

1 litro di latte, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento.

- **sciropi di frutta (granatina, arancia, ribes nero, limone, mandarino, fragola, ribes, orzata, lampone, fragola di bosco, banana, mirtillo, ciliegia...): 5 cucchiaini.**
- **sciropi di fiori (rosa, viola, gelsomino, sandalo): 4 cucchiaini.**
- **sciropo di menta: 4 cucchiaini.**

Versare lo yogurt o il contenuto della bustina di fermento in un recipiente. Aggiungervi lo sciroppo e versarvi poco a poco il latte non smettendo di mescolare la preparazione con una forchetta. Versare la miscela nei vasetti e metterli nella yogurtiera (8 ore).

YOGURT ALLA FRUTTA COTTA

YOGURT ALLA MARMELLATA

1 litro di latte, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento, 4 cucchiaini di una marmellata non troppo densa e contenente piccole bacche o piccoli pezzetti di frutta: mirtillo rossi, mirtillo, rabarbaro, zenzero, fragole, marmellata di arance.

Sbattere la marmellata con un po' di latte. Aggiungere lo yogurt o il fermento. Mescolare bene, poi versare il resto del latte. Versare la miscela nei vasetti e metterli nella yogurtiera (8 ore).

Variante: se si vuole fare uno yogurt a due strati, basta mettere sul fondo dei vasetti della marmellata. Versare poi accuratamente la miscela latte/yogurt o latte/fermento nei vasetti. Metterli poi nella yogurtiera (8 ore).

YOGURT ALLA VANIGLIA

70 cl di latte intero, 20 g di latte parzialmente scremato in polvere, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento, 80 g di zucchero, 30 cl di panna liquida, 1 baccello di vaniglia.

Riscaldare la panna poi aggiungere la vaniglia e lo zucchero. Mescolare bene perché lo zucchero si scioglia e per distribuire bene i semi di vaniglia. Mettere da parte. Allungare lo yogurt (o il fermento) con il latte che va aggiunto poco a poco. Versare la panna sulla miscela latte/yogurt o latte/fermento sempre mescolando, e incorporare il latte in polvere. Versare questa preparazione nei vasetti e metterli nella yogurtiera (8 ore).



- No utilice el aparato si se ha caído y tiene daños visibles o parece no estar funcionando correctamente. Para que siga siendo seguro, las partes dañadas deben ser sustituidas en un centro de mantenimiento autorizado.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, un servicio posventa autorizado o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 3 años en adelante, siempre que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato en condiciones de seguridad y que entiendan los peligros que entraña. La limpieza y el mantenimiento no debe ser efectuado por niños a menos que tengan más de 8 años y sean supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
- Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia, a no ser que alguien responsable de su seguridad las supervise o las haya instruido previamente sobre el uso del aparato.
- Deberá supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

- La superficie del elemento caliente está sujeta a calor residual después de su uso.
- Este aparato está destinado para ser utilizado sólo en el hogar, para uso doméstico. No se ha diseñado para utilizarse con las siguientes aplicaciones y la garantía no cubrirá zonas de trabajo de cocina en las tiendas, oficinas y otros entornos laborales, granjas, por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial y en lugares como habitaciones de huéspedes.
- Advertencia: Cualquier uso indebido podría ocasionar un daño potencial.
- Advertencia: El aparato no se debe sumergir.

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

Su aparato contiene muchos materiales revalorizables o reciclables.



Llévelo a un punto de recogida o, en su defecto, a un servicio técnico autorizado para que procedan a su reciclaje.

DESCRIPCIÓN

A Tapa compuesta de 2 partes:

- Tapa A1: Tapa principal
- Tapa A2: Tapa secundaria

B Cuerpo

C Tarro de yogur compuesto de 2 partes:

- Tarro de cristal C1
- Tapa con indicador de fecha C2

D Pantalla electrónica con fondo iluminado

E Botones de mando:

- Botón de programación del tiempo E1
- Botón ON/OFF E2



RECOMENDACIONES

- **Antes de la primera utilización:** limpie los tarros (C1) y las tapas (C2, A1 y A2) con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. Para limpiar el interior del recipiente (B), es suficiente con pasar la esponja. Nunca introduzca el cuerpo del aparato en el agua.
- **Durante la utilización:** no desplace la yogurtera durante su funcionamiento, sobre todo no

abra la tapa (A1). No coloque la yogurtera en lugares sometidos a vibraciones (por ejemplo encima de un refrigerador), o expuestos a corrientes de aire. El éxito de sus yogures reside en respetar estas recomendaciones.

Para preparar los yogures, necesitará un litro de leche y fermento.



CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ELEGIR LA LECHE Y EL FERMENTO

1) ELECCIÓN DE LA LECHE

- Por motivos prácticos, escoja una leche preferiblemente entera que no sea necesario hervir (leche UHT de larga conservación o leche en polvo). Las leches sin pasteurizar (frescas) o pasteurizadas se deben hervir y dejar enfriar, y luego se pasarán por un colador para eliminar la nata.

Observación:

- La leche entera proporciona más fermentos y más aroma.
- Las leches frescas o pasteurizadas contienen más vitaminas y oligoelementos.
- Para obtener yogures más consistentes, puede añadir al litro de leche 2 o 3 cucharadas soperas de leche en polvo y mezclarlo todo cuidadosamente.
- Utilice leche a temperatura ambiente o ligeramente tibia (calentar a 37°C o 40°C). No utilizar leche recién sacada del refrigerador.

2) ELECCIÓN DEL FERMENTO

Se elabora:

- con un yogur natural de la tienda (preferiblemente, a base de leche entera) con una fecha de caducidad lo más tardía posible.
- con un fermento seco liofilizado (se adquiere en grandes superficies, en las farmacias o en algunas tiendas de productos dietéticos). En este caso, respete el tiempo de activación recomendado en el folleto del fermento.
- con un yogur elaborado por usted mismo/a.

Importante: Al realizar la primera tanda, debe conservar uno de los yogures de la misma para repoblar los siguientes. Al cabo de 5 tandas, conviene renovar el fermento, que se empobrece ligeramente con el tiempo y proporciona un producto menos consistente.



1) PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

- Mezcle cuidadosamente un litro de leche con el fermento que haya elegido (yogur o fermento seco liofilizado) en un recipiente provisto de un dosificador. Evite hacer espuma con la preparación.
- Para obtener una buena mezcla, bata el yogur con un tenedor para transformarlo en una masa muy lisa y añada a continuación la leche, sin dejar de mezclar. Si utiliza un fermento liofilizado, incorpore el fermento a la leche y mezcle cuidadosamente.
- Introduzca la mezcla en los tarros (C1).
- Coloque los tarros (C1), sin su tapa (C2), en la yogurtera.
- Ponga la tapa (A1) a la yogurtera.

Consejo práctico: guarde las tapas de los tarros (C2) en la tapa A1 y cubra con la tapa A2 (ver imagen).

2) PUESTA EN MARCHA DE LA YOGURTERA

- Encienda la yogurtera. En la pantalla aparecerá "00" parpadeando.
- Seleccione el tiempo de preparación con el botón E1. Manténgalo pulsado hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla. El tiempo máximo de programación es de 15 horas. Para acelerar el ajuste del tiempo, pulse durante 2 segundos el botón E1.
- A continuación, pulse el botón ON/OFF (E2). La pantalla se enciende y señala el inicio del programa.

- Cuando el programa se ha completado aparece "00" en la pantalla y luego un pitido que se repite 5 veces, que le informa que el programa se ha completado (la señal acústica puede pararse antes pulsando el botón ON/OFF).
- Apague el aparato.

3) COLOCACIÓN DE LOS YOGURES

- Levante las tapas (A1 y A2), teniendo cuidado para evitar que se derrame la condensación en los tarros (C1).
- Indique con la ayuda del indicador de fecha manual, situado en cada tapa (C2), la fecha de caducidad de los yogures, con una simple rotación de la parte superior de la tapa hasta la fecha deseada.
- Enrosque las tapas (C2) en los tarros de cristal (C1) y colóquelos en el refrigerador al menos 6 horas antes de consumirlos. Si espera 24 horas estarán más consistentes.

Observación:

- La duración de conservación de los yogures naturales en el refrigerador es de 7 días máximo. Los otros tipos de yogures se tienen que consumir antes. En consecuencia, la fecha de caducidad que deberá figurar sobre las tapas será de D+7 para un yogur natural, siendo D el día de elaboración de los yogures.
- Nunca introduzca el aparato en el refrigerador.



LIMPIEZA

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No introduzca nunca el cuerpo del aparato en el agua. Límpielo con un paño húmedo y agua caliente

- con jabón. Aclare y seque.
- Los tarros de yogures (C1) y las tapas (C2, A1 et A2) se pueden lavar en el lavavajillas.



¿CÚALES SON LAS SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS MÁS FRECUENTES?

| PROBLEMAS | CAUSAS | SOLUCIONES |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yogures demasiado líquidos. | Utilización de leche semidesnatada o desnatada sin añadir leche en polvo (la leche empleada no es suficientemente rica en proteínas). | Añadir 1 tarro de yogur de leche en polvo (2 con leche desnatada) o utilizar leche entera y ½ tarro de leche entera en polvo. |
| | Desplazamientos, choques o vibraciones de la yogurtera durante la fermentación. | No mover la yogurtera durante el funcionamiento (no colocarla sobre el refrigerador). |
| | El fermento ya no está activo. | Cambiar el fermento o la marca de yogur. Compruebe la fecha de caducidad del fermento o del yogur. |
| | Se ha abierto la yogurtera durante el ciclo. | No sacar los tarros ni abrir la yogurtera antes del final del ciclo (aprox. 8 horas). Mantener la yogurtera protegida de las corrientes de aire durante su funcionamiento. |
| | Tiempo de fermentación demasiado corto. | Iniciar un segundo ciclo al final del primero. |
| | No se han limpiado/enjuagado bien los recipientes. | Antes de verter el preparado en los recipientes, compruebe que no queda ningún resto de líquido lavavajillas, producto de limpieza o suciedad en el interior de los mismos. |
| | Yogur con frutas. | Considere la posibilidad de cocer las frutas o utilice compotas o confituras (a temperatura ambiente). Las frutas crudas liberan elementos ácidos que impiden que el yogur se forme correctamente. |
| Yogures demasiado ácidos. | Tiempo de fermentación demasiado largo. | Procure reducir el tiempo de fermentación en la próxima tanda. |
| Al final de la fermentación, se forma un líquido viscoso (denominado suero) en la superficie del yogur. | La fermentación es muy importante. | Reducir el tiempo de fermentación y/o añadir leche en polvo. |