

FR

EN

DE

IT

ES

NL

AR

PT

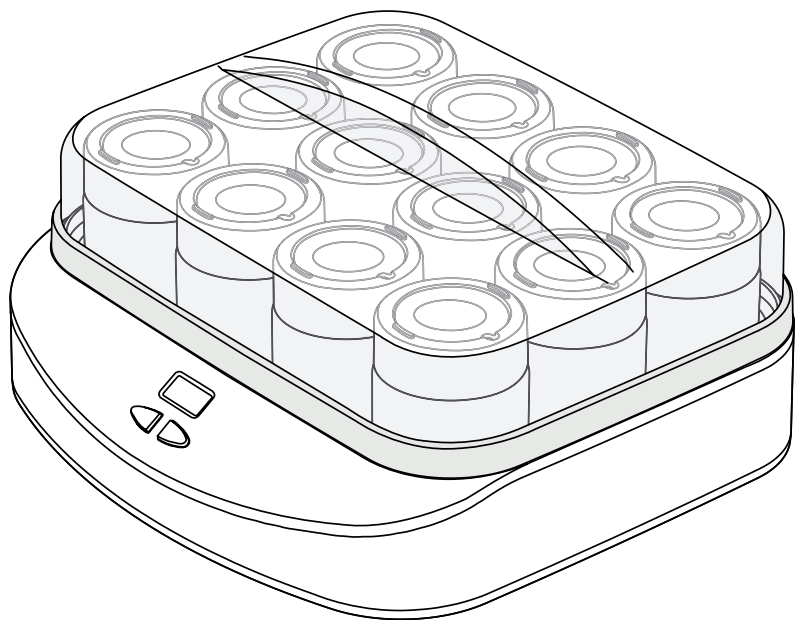
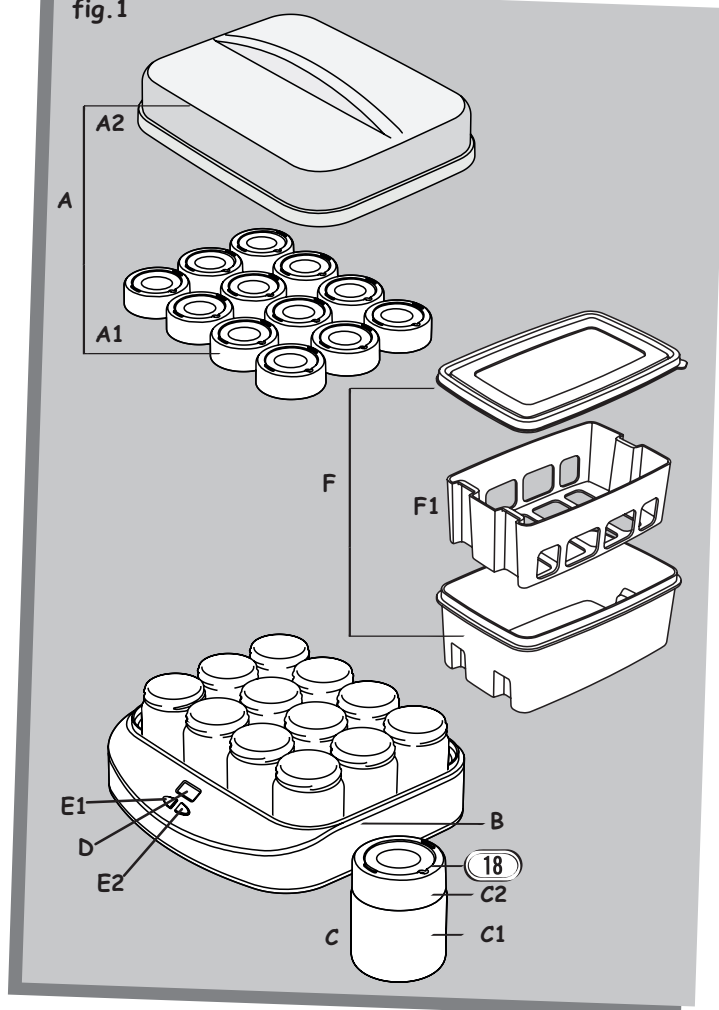


fig. 1



Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les utilisations futures : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.

- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 4000 m. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Attention : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.
- Attention : ne pas immerger le produit dans l'eau.

## MARCHES EUROPEENS SEULEMENT

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

## MARCHES NON EUROPEENS SEULEMENT

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour

être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.

- Attention : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.
- Attention : ne pas immerger le produit dans l'eau.

## PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

## DESCRIPTION

- A** **Couvercle**
- B** **Corps**
- C** **Pots de yaourt** composés de 2 parties
  - Pot en verre C1
  - Couvercle dateur C2
- D** **Ecran électronique**

## RECOMMANDATIONS

### Attention

Il est indispensable de mettre les couvercles de pots en plus du grand couvercle à chaque préparation de yaourts

- **Avant la première utilisation :** Nettoyez les pots (C1) et le couvercle à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve (B), un simple coup d'éponge suffit. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.

- E** **Boutons de commande :**
  - Bouton de programmation du réglage du temps E1
  - Bouton marche/arrêt E2
- F** **Bac à fromage frais :**
  - Égouttoir F1

- **En cours d'utilisation :**

Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle (A2). Ne placez pas la yaourtière dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos yaourts. Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et d'un ferment.

## CONSEILS PRATIQUES POUR LE CHOIX DU LAIT ET DU FERMENT

### 1) CHOIX DU LAIT

- Pour des raisons pratiques, choisissez un lait de préférence entier ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition puis refroidis et passés au tamis pour éliminer les peaux.

### Remarques :

- Le lait entier donne plus de fermeté et plus d'arôme.
- Les laits frais ou pasteurisés contiennent plus de vitamines et d'oligo-éléments.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter au litre de lait 2 ou 3 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.
- Utiliser le lait à température ambiante ou légèrement tiède (chauffer à 37°C ou 40°C). Ne pas utiliser de lait sortant directement du réfrigérateur.

### 2) CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :

- à partir d'un yaourt nature du commerce (à base de lait entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques). Dans ce cas, respectez le temps d'activation préconisé sur la notice du ferment.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.

**Important :** quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour ensemencher les suivants. Au bout de 5 fournées, il convient de renouveler le ferment, qui s'appauvrit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

## RÉALISATION DES YAOURTS

### 1) PRÉPARATION DU MÉLANGE :

- Mélangez très soigneusement un litre et demi de lait avec 2 ferments de votre choix (yaourt ou ferment sec lyophilisé) dans un récipient muni d'un bec verseur. Evitez de faire mousser la préparation.
- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt à l'aide d'une fourchette pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de mélanger. Si vous utilisez un ferment lyophilisé, incorporez le ferment au lait et mélangez très soigneusement.
- Répartissez le mélange dans les pots (C1).
- Placez les pots (C1), sans leur couvercle (C2), dans la yaourtière.
- Posez le couvercle sur la yaourtière.

### 2) MISE EN MARCHÉ DE LA YAOURTIÈRE :

Branchez alors la yaourtière. L'écran affiche "00" en clignotant.

- Sélectionnez le temps de préparation à l'aide du bouton E1. Maintenez appuyé jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Le temps maximal de programmation est de 15 heures. Pour accélérer le réglage du temps, appuyez 2 secondes en continu sur le bouton E1.
- Appuyez ensuite sur le bouton marche/arrêt (E2). L'écran s'allume et indique le départ du programme.

- Lorsque le temps de votre programmation est terminé, l'écran lumineux s'éteint, affiche '00' avec clignotement et un signal sonore, répété 5 fois, vous prévient. Le signal sonore peut s'arrêter avant, en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- Débranchez l'appareil.

### 3) RANGEMENT DES YAOURTS :

- Soulevez le couvercle, pour éviter l'écoulement de la condensation ne retourner pas le couvercle au dessus des pots (C1).
- Indiquez à l'aide du dateur manuel, situé sur chaque couvercle (C2), la date limite de consommation des yaourts, par simple rotation de la partie supérieure du couvercle sur le chiffre souhaité.
- Vissez les couvercles (C2) sur les pots en verre (C1) et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

### Remarques :

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement. La date limite de consommation à indiquer sur les couvercles sera par conséquent J+7 pour un yaourt nature, J étant le jour de fabrication des yaourts.
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

## NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse.

Rincez et séchez.

- Les pots de yaourt (C1) et le couvercle passent au lave-vaisselle.

## QUELLES SOLUTIONS A VOS PROBLÈMES FRÉQUENTS ?

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Yaourts trop liquides.	Utilisation de lait demi-écrémé ou écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	Ajouter 1 pot de yaourt de lait en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier et ½ pot de lait entier en poudre.
	Déplacements, chocs ou vibrations de la yaourtière pendant la fermentation.	Ne pas bouger la yaourtière pendant son fonctionnement (ne pas la poser sur un réfrigérateur).
	Le ferment n'est plus actif.	Changer de ferment ou de marque de yaourt. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt.
	La yaourtière a été ouverte pendant le cycle.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle (environ 8 heures). Maintenir la yaourtière à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés.	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots.
	Fruits ajoutés au yaourt.	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
Un liquide visqueux (appelé serum) s'est formé à la surface du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait en poudre.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement.  
Vous avez suivi toutes les instructions et votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Contactez votre service après-vente ou l'adresse internet : [groupeseb.com](http://groupeseb.com).

## RECETTES

### YAOURTS AROMATISÉS

#### YAOURTS AUX SIROPS

**1,5 litre de lait, 2 yaourts nature ou 2 sachets de ferment**

- sirops de fruits (grenadine, orange, cassis, citron, mandarine, fraise, groseille, orgeat, framboise, fraise des bois, banane, myrtille, cerise...): 5 cuillérées à soupe.
- sirops de fleurs (rose, violette, jasmin, santal) : 4 cuillérées à soupe.
- sirop de menthe : 4 cuillérées à soupe.

Versez le yaourt ou le contenu du sachet de ferment dans un récipient. Ajoutez-y le sirop et versez-y peu à peu le lait en ne cessant de mélanger la préparation avec une fourchette. Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière (8 heures).

### YAOURTS AUX FRUITS CUITS

#### YAOURT À LA CONFITURE

**1,5 litre de lait, 2 yaourts nature ou 2 sachets de ferment, 4 cuillérées à soupe d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits: aïnelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.**

Fouettez la confiture avec un peu de lait. Ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait.

Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière (8 heures).

**Variante :** si vous souhaitez faire un yaourt

bi-couche, il vous suffit de mettre dans le fond des pots de la confiture. Versez ensuite très soigneusement le mélange lait/yaourt ou lait/ferment dans les pots. Placez-les ensuite dans la yaourtière (8 heures).

#### YAOURTS A LA VANILLE

**1L de lait entier, 50g de lait en poudre demi-écrémé, 2 yaourts natures ou 2 sachets de ferments, 80g de sucre, 40cl de crème liquide, 1 gousse de vanille**

Chauffez la crème puis ajoutez la vanille et le sucre. Mélangez bien pour que le sucre fonde et pour bien répartir les graines de vanille. Réservez. Détendez le yaourt (ou le ferment) avec le lait que vous ajouterez petit à petit. Versez la crème sur le mélange lait/yaourt ou lait/ferment tout en mélangeant, et incorporez la poudre de lait. Versez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière (8 heures).

#### FROMAGE BLANC:

**1L de lait entier, 2 petits suisses ou 2 cuillères à soupes de fromage blanc, 2 cuillérées à soupe de jus de citron non traité**

Mélangez le fromage blanc avec un peu de lait jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez le reste du lait et mélangez. Ajoutez le jus de citron et mélangez à nouveau puis versez dans le bac à fromage blanc avec l'égouttoir.

Placer le bac sans son couvercle dans la yaourtière puis fermer la yaourtière avec son couvercle.

Ajustez le temps de cuisson entre 13h et 15h

À la fin de la cuisson, tourner l'égouttoir et laisser égoutter 30mns

Placez le bac fermé minimum 4h au réfrigérateur avant de déguster.

### **FROMAGE FRAIS**

#### **1L de lait entier 150 g de fromage blanc frais 2 cuillérées à soupe de jus de citron non traité.**

Bien mélangez le fromage blanc avec un peu de lait, jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez le reste du lait, mélangez. Ajoutez le jus de citron et mélangez à nouveau puis versez dans le bac à fromage frais avec l'égouttoir installé.

Branchez la yaourtière et ajustez le temps entre 12 et 15h.

À l'issue de la cuisson, tournez l'égouttoir pour le mettre en position égouttage. Laissez égoutter 12 h au réfrigérateur en prenant soin de retirer le petit-lait régulièrement pour favoriser l'égouttage. Conservez au frais.

**Variante :** Pour une version onctueuse, ajouter une bonne c à s de crème liquide.

Pour une version sucrée, vous pouvez ajouter selon vos goûts différents sucrants: confiture, miel, sucre, céréales ect..

Pour une version salée, ajoutez des herbes fraîches: menthe, ciboulette, ail, persil, coriandre ect...

### **ASTUCES:**

- Pour un yaourt plus onctueux, ajoutez de la crème fraîche à votre préparation

Pour un yaourt plus ferme, ajoutez du lait en poudre à la préparation (2 cuillères à soupes)

- Vous pouvez aromatiser vos yaourts avec des fruits frais, il faut au préalable les cuire et les égoutter avant de les ajouter à votre préparation. Les fruits crus rendent de l'eau et donnent de moins bons résultats

- Pour un meilleur résultat, tous les ingrédients qui composent la préparation

doivent être froids ou à température ambiante.

- Vous pouvez sucrer vos yaourts lors de la préparation ou après cuisson, juste avant dégustation, en utilisant tous type de sucre: blanc, de canne, miel, sirop d'érable ect...

Utilisation du petit lait:

- Riche en vitamines, protéines, lactose et minéraux, ne le jetez pas, vous pouvez le réutiliser pour votre prochaine tournée de yaourts, pour la réalisation de gâteaux , brioches, en remplacement de l'eau ou du lait, il apportera un côté moelleux ou tout simplement le boire!



Read the instruction manual carefully before using your appliance for the first time and keep it for future reference. The manufacturer will be exempt of any liability in the event of improper use.

- Do not use the appliance if it has been dropped or if it has visible damage or does not work properly. If this is the case, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an Approved Service Centre or a similarly qualified individual in order to avoid any danger.
- The surface of the heating element may retain residual heat after use.
- Your appliance is intended solely for domestic culinary use, inside the home and at an altitude of less than 4000 m. It is not designed to be used in the following situations, which are not covered by the guarantee: in staff kitchen areas in shops, offices and other professional settings; on farms; by guests in hotels, motels and other settings of a residential nature; or in bed and breakfasts.
- The surface of the heating element may retain residual heat after use.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance or treat it as a toy.
- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Caution: improper use may cause injury.
- Caution: do not immerse the product in water.

### **EUROPEAN MARKETS ONLY**

- This appliance can be used by children aged 3 and above, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and that they fully understand the dangers associated with the appliance. Cleaning and maintenance of this appliance must not be performed by children, unless they are aged 8 or older and under the supervision of an adult. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 3 years of age.

- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack sufficient knowledge or experience, provided that they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and that they understand the potential dangers.

## NON-EUROPEAN MARKETS ONLY

- **This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with a lack of knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the safe use of the appliance by an individual responsible for their safety.**
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance or treat it as a toy.
- The surface of the heating element may retain residual heat after use.
- Your appliance is intended solely for domestic culinary use inside the home. It is not designed to be used in the following situations, which are not covered by the guarantee: in staff kitchen areas in shops, offices and other professional settings; on farms; by guests in hotels, motels and other settings of a residential nature; or in bed and breakfasts.
- **Caution: improper use may cause injury.**
- **Caution: do not immerse the product in water.**

## DESCRIPTION

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Lid</p> <p><b>B</b> Base</p> <p><b>C</b> Yoghurt pots in 2 parts<br/>- Glass pot C1<br/>- Lid with date dial C2</p> <p><b>D</b> Electronic screen</p> | <p><b>E</b> <b>Control buttons:</b><br/>- Button to programme time settings E1<br/>- On/Off button E2</p> <p><b>F</b> <b>Fresh cheese container:</b><br/>- Strainer F1</p> |
|---|--|

## RECOMMENDATIONS

### Warning

It is essential to put the lids of the jars in addition to the large lid for each batch of yogurt

#### • Before first use:

Clean the pots (C1) and the lid with warm soapy water or in the dishwasher. To clean the inside of the container (B), simply wipe clean with a sponge. Never immerse the base of the appliance in water.

### • During use:

Do not move the yoghurt maker when in use; do not open the lid (A2). Do not place the yoghurt maker in an area exposed to vibrations (above a refrigerator, for example) or air currents. Following these guidelines will ensure your yoghurts are a success. To make the yoghurts, you will need a litre of milk and a fermentation agent.

## PRACTICAL ADVICE FOR CHOOSING THE MILK AND FERMENTATION AGENT

### 1) CHOICE OF MILK

- For practical reasons, choose a milk that is full fat and that does not need to be boiled (long-life UHT milk or powdered milk). Raw (fresh) or pasteurised milk must be brought to the boil then cooled and passed through a sieve to remove the skin.

#### Notes:

- Whole milk gives a firmer result and more flavour.
- Fresh or pasteurised milks contain more vitamins and micro-nutrients.
- For more consistent yoghurts, add 2 or 3 tablespoons of powdered milk to the litre of milk and mix thoroughly.
- Use milk that is at room temperature or lukewarm (heat to 37°C or 40°C). Do not use milk straight out of the fridge.

### 2) CHOICE OF FERMENTATION AGENT

You can use either:

- shop-bought natural yoghurt (ideally whole milk yoghurt) with the longest possible expiry date.
- a freeze-dried fermentation agent (available from large shops, pharmacies and some health food shops). If you choose this option, make sure to adhere to the activation time stated on the fermenting agent packet.
- a yoghurt you have made yourself.

**Important:** when you have made your initial batch, keep one of the yoghurts to use for subsequent batches. We recommend that you use a new fermentation agent after every five batches, as it can become less effective over time and therefore produce a less solid consistency.

## ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT END OF LIFE

### Think of the environment!



**i** Your appliance contains materials that can be recovered or recycled.

**♻️** Leave them at a local civic waste collection point.



## YOGHURT MAKING

### 1) PREPARING THE MIX:

- Thoroughly mix 1.5 litres of milk with 2 fermentation agents of your choice (yoghurt or freeze-dried fermentation agent) in a container with a pouring spout. Avoid frothing the preparation.
- To produce a good mixture, beat the yoghurt using a fork to create a very smooth paste and then add the milk, mixing constantly. If you are using a freeze-dried fermentation agent, blend the fermentation agent into the milk and mix thoroughly.
- Divide the mixture into the pots (C1).
- Place the pots (C1), without their lids (C2), into the yoghurt maker.
- Put the lid on the yoghurt maker.

### 2) PREPARING THE YOGHURT MAKER FOR USE:

Plug in the yoghurt maker. The display will flash "00".

- Select preparation time using button E1. Press until the desired time is shown. The maximum programmable time is 15 hours. To speed up setting the time, press and hold button E1 for 2 seconds.
- Press the on/off button (E2). The screen will light up and show that the programme has started.

- When your programme time has finished, the lit screen will switch off, flashing "00" and beeping 5 times to alert you. The beeping can be stopped by pressing the on/off button.
- Unplug the appliance.

### 3) STORING THE YOGHURTS:

- Lift the lid. To prevent condensation from dripping, do not hold the lid over the pots (C1).
- Using the manual date dial on each lid (C2), indicate the expiry date for the yoghurts simply by rotating the top part of the lid until it displays the desired number.
- Screw the lids (C2) onto the glass pots (C1) and put them in the fridge for at least 6 hours before consuming. They will be firmer if you wait 24 hours.

#### Notes:

- Natural yoghurts can be kept in the fridge for a maximum of 7 days. Other types of yoghurt need to be eaten sooner. The expiry date on the lids should therefore be set to D+7 for natural yoghurt, with D being the day on which the yoghurts were made.
- Never put the appliance in the fridge.

- The yoghurt pots (C1) and the lids are dishwasher safe.

## CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the base of the appliance in water. Clean with a damp cloth and warm soapy water. Rinse and dry.

## FREQUENT PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Yoghurt is too runny.	Semi-skimmed or skimmed milk used without adding powdered milk (the milk itself is not sufficiently rich in proteins).	Add 1 yoghurt pot of powdered milk (2 for skimmed milk) or use whole milk and ½ pot of whole powdered milk.
	Yoghurt maker moved or subjected to shocks or vibrations during fermentation.	Do not move the yoghurt maker while in use (do not put it on top of a fridge).
	The fermentation agent is no longer active.	Change your fermentation agent or brand of yoghurt. Check the expiry date of your fermentation agent or yoghurt.
	The yoghurt maker was opened during the cycle.	Do not remove the pots or open the yoghurt maker before the end of the cycle (around 8 hours). Keep the yoghurt maker away from air currents while in use.
	Fermentation time too short.	Start a second cycle once the first cycle has finished.
	The pots were not properly cleaned/rinsed.	Before pouring your mix into the pots, ensure that there are no traces of washing-up liquid, cleaning product or dirt on the inside of the pots.
	Fruit added to the yoghurt.	Consider using cooked fruit, or using compote or jam (at room temperature) instead. Raw fruit releases acids that prevent the yoghurt from forming properly.
Yoghurts are too sour.	Fermentation time was too long.	Ensure you reduce the fermentation time for your next batch.
A viscous liquid (called whey) has formed on the surface of the yoghurt at the end of fermentation.	Fermentation time was too long.	Reduce the fermentation time and/or add powdered milk.

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

- First ensure that it is properly connected to the power supply.  
You have followed all the instructions and

your appliance is still not working.  
Contact your after-sales service or consult the website: groupeseb.com.

## RECIPES

### FLAVOURED YOGHURTS

#### YOGHURTS WITH SYRUP

**1.5 litres of milk, 2 natural yoghurts or 2 sachets of fermentation agent**

- **fruit syrups** (grenadine, orange, blackcurrant, lemon, mandarin, strawberry, gooseberry, almond, raspberry, wild strawberry, banana, blueberry, cherry etc.): **5 tablespoons.**
- **floral syrups** (rose, violet, jasmine, sandalwood): **4 tablespoons.**
- **mint syrup:** **4 tablespoons.**

Empty the yoghurt or the contents of the sachets of fermentation agent into a container. Add the syrup and pour in the milk little by little, mixing the preparation constantly with a fork. Pour the mixture into the pots and put them into the yoghurt maker (8 hours).

#### YOGHURTS WITH COOKED FRUIT

##### YOGHURT WITH JAM

**1.5 litres of milk, 2 natural yoghurts or 2 sachets of fermentation agent, 4 tablespoons of a jam that is not too thick and containing small berries or pieces of fruit: cranberries, blueberries, rhubarb, ginger, strawberry, orange marmalade.**

Whip the jam with a little milk. Add the yoghurt or fermentation agent. Mix well, then pour in the rest of the milk.

Pour the mixture into the pots and put them into the yoghurt maker (8 hours).

**Variation:** to make a two-layer yoghurt, simply add a layer of jam to the bottom of the pots. Very carefully pour the mixture

of milk/yoghurt or milk//fermentation agent into the pots. Place the pots into the yoghurt maker (8 hours).

#### VANILLA YOGHURTS

**1 litre of whole milk, 50g of semi-skimmed powdered milk, 2 natural yoghurts or 2 sachets of fermentation agent, 80g of sugar, 40ml of pouring cream, 1 vanilla pod**

Heat the cream and then add the vanilla and sugar. Mix well so that the sugar dissolves and the vanilla seeds are well distributed. Set aside. Loosen the yoghurt (or the fermentation agent) by adding the milk little by little. Pour the cream into the mixture of milk/yoghurt or milk/fermentation agent, mixing constantly. Blend in the milk powder. Pour the mixture into the pots and put them into the yoghurt maker (8 hours).

#### CREAM CHEESE:

**1 litre of whole milk, 2 petits suisses or 2 tablespoons of cream cheese, 2 tablespoons of untreated lemon juice**

Mix the cream cheese with a drop of milk until the preparation is smooth. Add the rest of the milk and mix. Add the lemon juice and mix again, then pour into the fresh cheese container with the strainer in place.

Place the container into the yoghurt maker, then close the lid.

Adjust the cooking time to between 13 and 15 hours

At the end of the cooking time, turn the strainer to the drip position and leave to strain for 30 minutes.

Put the closed container into the fridge for at least 4 hours before consuming.

#### FROMAGE FRAIS

**1 litre of whole milk, 150g of fresh cream cheese, 2 tablespoons of untreated lemon juice.**

Mix the cream cheese with a drop of milk until the preparation is smooth. Add the rest of the milk and mix. Add the lemon juice and mix again, then pour into the fresh cheese container with the strainer in place.

Plug in the yoghurt maker and adjust the time to between 12 and 15 hours.

At the end of the cooking time, turn the strainer to the drip position. Leave to strain for 12 hours in the fridge, ensuring that you regularly remove the whey to improve straining. Store in a cool place.

**Variation:** For a smooth version, add a good tablespoon of pouring cream.

For a sweet version, you can add various sweeteners to suit your taste: jam, honey, sugar, cereals etc.

For a savoury version, add fresh herbs: mint, chives, garlic, parsley, coriander etc.

#### TIPS:

- For a creamier yoghurt, add crème fraîche to your mix

For a firmer yoghurt, add powdered milk to your mix (2 tablespoons)

- You can flavour your yoghurts by adding fresh fruit, which should be cooked and strained before adding to your mixture. Raw fruit produces water and gives less satisfactory results

- For best results, all the ingredients in the mixture should be chilled or at room temperature.

- You can sweeten your yoghurts either during preparation or after cooking (just before consuming them) by using any kind of sugar: white, cane, honey, maple syrup etc.

Leftover whey:

- Rich in vitamins, protein, lactose and minerals, do not discard. It can be reused for your next batch of yoghurts or for making cakes or sweet breads. Use whey instead of water or milk to produce a softer texture. Or simply drink it!



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch ist der Hersteller von jeglicher Haftung befreit.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. In einem solchen Fall muss das Gerät an eine autorisierte Kundendienstzentrale gesendet werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, einer autorisierten Kundendienstzentrale oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Oberfläche des Heizelements kann nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweisen.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den kulinarischen Gebrauch im Haushalt und in einer Höhe von weniger als 4000 m bestimmt. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet werden, die von der Garantie ausgeschlossen sind: für Personal vorgesehene Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten, landwirtschaftliche Betriebe, Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften sowie in Frühstückspensionen.
- Die Oberfläche des Heizelements kann nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweisen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose.

- Achtung: Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

### NUR EUROPÄISCHE MÄRKTE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab drei Jahren bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren vollständig verstehen. Die Reinigung und Pflege durch den Nutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen überwacht. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 3 Jahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen.

### NUR AUSSEREUROPÄISCHE MÄRKTE

- **Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nicht benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder haben Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten.**
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

- Die Oberfläche des Heizelements kann nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweisen.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den kulinarischen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es eignet sich nicht für folgende Anwendungen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind: für Personal vorgesehene Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten, landwirtschaftliche Betriebe, Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften sowie in Frühstückspensionen.
- Achtung: Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Achtung: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.



### ENDE DER LEBENSDAUER ELEKTRISCHER ODER ELEKTRONISCHER PRODUKTE

**Achten Sie auf die Umwelt!**



Ihr Gerät enthält Rohstoffe, die zurückgewonnen bzw. recycelt werden können.



Bringen Sie es zu einer lokalen städtischen Recyclingstelle.

## PRODUKTBESCHREIBUNG

- Ein** Deckel  
**B** Basis  
**C** Joghurtbecher in 2 Teilen  
- Glasbecher C1  
- Deckel mit Datumsanzeige C2  
**D** elektronischer Bildschirm

## EMPFEHLUNGEN

### Achtung

Es ist wichtig, zusätzlich zur Verwendung des großen Deckels, auch jeden Joghurtbehälter mit seinem Deckel abzudecken

- **Vor dem ersten Gebrauch:** Reinigen Sie die Becher (C1) und den Deckel mit warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Zum Reinigen der Innenseite des Behälters (B) einfach mit einem Schwamm auswischen. Tauchen Sie den Sockel des Geräts niemals in Wasser.

- E** **Bedientasten:**  
- Taste zur Programmierung der Zeiteinstellungen E1  
Ein-/Aus-Taste  
**F** **Frischkäsebehälter:**  
- Sieb F1

### • Während des Gebrauchs:

Bewegen Sie den Joghurtbereiter nicht, wenn er in Betrieb ist; öffnen Sie nicht den Deckel (A2). Stellen Sie den Joghurtbereiter nicht auf eine vibrierende Oberfläche (z. B. Kühlschrank) oder in einen Bereich mit Luftströmungen. Befolgen Sie diese Richtlinien, damit Ihre Joghurts ein Erfolg werden.

Für die Herstellung der Joghurts benötigen Sie einen Liter Milch und ein Fermentationsmittel.

## PRAKTISCHE TIPPS ZUR AUSWAHL DER MILCH UND DES FERMENTATIONSMITTELS

### 1) AUSWAHL DER MILCH

- Wählen Sie aus praktischen Gründen eine Milch, die vollfett ist und nicht abgekocht werden muss (haltbare H-Milch oder Milchpulver). Rohe (frische) oder pasteurisierte Milch muss zum Kochen gebracht, dann abgekühlt und durch ein Sieb gestrichen werden, um die Haut zu entfernen.

### Hinweise:

- Vollmilch ergibt einen festeren Joghurt und verleiht ihm mehr Geschmack.
- Frische oder pasteurisierte Milch enthält mehr Vitamine und Mikronährstoffe.
- Für konsistentere Joghurts geben Sie 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver in den Liter Milch und mischen Sie es gründlich.
- Verwenden Sie Milch, die Zimmertemperatur hat oder lauwarm ist (auf 37 °C oder 40 °C erwärmen). Verwenden Sie keine Milch direkt aus dem Kühlschrank.

### 2) AUSWAHL DES FERMENTATIONSMITTELS

Sie können Folgendes verwenden:

- Handelsüblicher Naturjoghurt (idealerweise Vollmilchjoghurt) mit möglichst langem Haltbarkeitsdatum.
- Gefriergetrocknetes Fermentationsmittel (erhältlich in großen Geschäften, Apotheken und einigen Reformhäusern). Wenn Sie sich für diese Variante entscheiden, achten Sie darauf, dass Sie die auf der Packung des Fermentationsmittels angegebene Aktivierungszeit einhalten.
- Ein selbstgemachter Joghurt.

**Wichtig:** Wenn Sie Ihre erste Charge hergestellt haben, bewahren Sie einen der Joghurts auf, um ihn für nachfolgende Chargen zu verwenden. Wir empfehlen, nach jeweils fünf Chargen ein neues Fermentationsmittel zu verwenden, da es mit der Zeit an Wirksamkeit verlieren kann und somit eine weniger feste Konsistenz erzeugt.

## JOGHURTHERSTELLUNG

### 1) ZUBEREITUNG DER MISCHUNG:

- Mischen Sie 1,5 Liter Milch mit 2 Fermentationsmitteln Ihrer Wahl (Joghurt oder gefriergetrocknetes Fermentationsmittel) gründlich in einem Behälter mit Ausgießer. Vermeiden Sie das Aufschäumen der Zubereitung.
- Um eine gute Mischung zu erzielen, sollten Sie den Joghurt zunächst zu einer sehr glatten Creme schlagen und dann unter weiterem Schlagen die Milch zufügen. Wenn Sie ein gefriergetrocknetes Fermentationsmittel verwenden, mischen Sie das Fermentationsmittel in die Milch und mischen Sie es gründlich.
- Verteilen Sie die Mischung auf die Becher (C1).
- Stellen Sie die Becher (C1) ohne Deckel (C2) in den Joghurtbereiter.
- Legen Sie den Deckel auf den Joghurtbereiter.

### 2) JOGHURTBEREITER FÜR DEN GEBRAUCH VORBEREITEN:

Schließen Sie den Joghurtbereiter an das Stromnetz an. In der Anzeige blinkt „00“.

- Wählen Sie die Zubereitungszeit mit der Taste E1. Drücken Sie, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Die maximal programmierbare Zeit beträgt 15 Stunden. Um die Zeiteinstellung zu beschleunigen, halten Sie die Taste E1 2 Sekunden lang gedrückt.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (E2). Der Bildschirm leuchtet auf und zeigt an, dass das Programm gestartet ist.

## REINIGUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und warmem Seifenwasser. Spülen und

- Wenn Ihre Programmzeit abgelaufen ist, schaltet sich der beleuchtete Bildschirm aus, blinkt „00“ und piept 5 Mal, um Sie darauf aufmerksam zu machen. Der Piepton kann durch Drücken der Ein-/Aus-Taste gestoppt werden.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

### 3) AUFBEWAHRUNG DER JOGHURTS:

- Nehmen Sie der Deckel ab. Halten Sie den Deckel nicht über die Becher (C1), um das Abtropfen von Kondensat zu verhindern.
- Stellen Sie mit der manuellen Datumsanzeige auf jedem Deckel (C2) das Mindesthaltbarkeitsdatum der Joghurts ein, indem Sie einfach den oberen Teil des Deckels drehen, bis er die gewünschte Zahl anzeigt.
- Schrauben Sie die Deckel (C2) auf die Glasbecher (C1) und stellen Sie sie vor dem Verzehr für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank. Sie werden fester, wenn Sie 24 Stunden warten.

### Hinweise:

- Naturjoghurts können maximal 7 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Andere Joghurtsorten müssen früher verzehrt werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Deckeln sollte daher bei Naturjoghurt auf D+7 eingestellt werden, wobei D der Tag ist, an dem die Joghurts hergestellt wurden.
- Stellen Sie das Gerät niemals in den Kühlschrank.

- trocknen Sie die Elemente ab.
- Die Joghurtbecher (C1) und die Deckel sind spülmaschinenfest.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Joghurt ist zu flüssig.	Halbentrahmte oder Magermilch, die ohne Zugabe von Milchpulver verwendet wurde (die Milch selbst ist nicht ausreichend eiweißhaltig).	Fügen Sie 1 Joghurtbecher Milchpulver hinzu (2 bei Magermilch) oder verwenden Sie Vollmilch und ½ Becher Vollmilchpulver.
	Joghurtbereiter wurde während des Fermentationsprozesses bewegt oder Stößen oder Vibrationen ausgesetzt.	Bewegen Sie den Joghurtbereiter nicht, während er in Betrieb ist (stellen Sie ihn nicht auf einen Kühlschrank).
	Das Fermentationsmittel ist nicht mehr aktiv.	Wechseln Sie das Fermentationsmittel oder die Joghurtmarke. Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Fermentationsmittels oder Joghurts.
	Der Joghurtbereiter wurde während des Zyklus geöffnet.	Nehmen Sie die Becher nicht heraus und öffnen Sie den Joghurtbereiter nicht vor dem Ende des Zyklus (ca. 8 Stunden). Halten Sie den Joghurtbereiter während des Gebrauchs von Luftströmungen fern.
	Die Fermentierungszeit ist zu kurz.	Starten Sie einen zweiten Zyklus, sobald der erste Zyklus abgeschlossen ist.
	Die Becher wurden nicht richtig gereinigt/gespült.	Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen Ihrer Mischung in die Becher, dass sich keine Spuren von Spülmittel, Reinigungsmittel oder Schmutz auf der Becherinnenseite befinden.
	Dem Joghurt wurde Obst hinzugefügt.	Verwenden Sie stattdessen gekochtes Obst oder Kompott oder Marmelade (bei Raumtemperatur). Rohe Früchte geben Säuren frei, die verhindern, dass sich der Joghurt richtig bildet.
Joghurts sind zu sauer.	Die Fermentierungszeit war zu lang.	Achten Sie darauf, bei Ihrer nächsten Charge die Fermentierungszeit zu reduzieren.
Am Ende des Fermentationsprozesses hat sich an der Oberfläche des Joghurts eine zähflüssige Flüssigkeit (Molke genannt) gebildet.	Die Fermentierungszeit war zu lang.	Reduzieren Sie die Fermentierungszeit und/oder fügen Sie Milchpulver hinzu.

- Stellen Sie zunächst sicher, dass es richtig an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sie haben alle Anweisungen befolgt und Ihr

Gerät funktioniert immer noch nicht.

Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst oder konsultieren Sie die Website: [groupeseb.com](http://groupeseb.com).

## REZEPTE

### AROMATISIERTER JOGHURT

#### JOGHURTS MIT SIRUP

**1,5 Liter Milch, 2 Naturjoghurts oder 2 Tütchen Fermentationsmittel**

- **Fruchtsirupe (Grenadine, Orange, schwarze Johannisbeere, Zitrone, Mandarine, Erdbeere, Stachelbeere, Mandel, Himbeere, Erdbeere, Banane, Heidelbeere, Kirsche usw.): 5 Esslöffel.**

- **Blütensirupe (Rose, Veilchen, Jasmin, Sandelholz): 4 Esslöffel.**

- **Minzsirup: 4 Esslöffel.**

Füllen Sie den Joghurt bzw. den Inhalt der Beutel mit Fermentationsmittel in ein Gefäß. Fügen Sie den Sirup hinzu und gießen Sie die Milch nach und nach ein, wobei Sie die Zubereitung ständig mit einer Gabel umrühren. Gießen Sie die Mischung in die Becher und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter (8 Stunden).

#### JOGHURTS MIT GEKOCHTEM OBST

#### JOGHURTS MIT MARMELADE

**1,5 Liter Milch, 2 Naturjoghurts oder 2 Beutel Fermentationsmittel, 4 Esslöffel einer nicht zu dicken Marmelade, die kleine Beeren oder Fruchtstücke enthält: Preiselbeeren, Heidelbeeren, Rhabarber, Ingwer, Erdbeere, Orangenmarmelade.**

Die Marmelade mit etwas Milch aufschlagen. Fügen Sie den Joghurt oder das Fermentationsmittel hinzu. Gut vermischen und den Rest der Milch hinzugeben.

Gießen Sie die Mischung in die Becher und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter (8 Stunden).

**Variation:** Um einen zweischichtigen Joghurt herzustellen, geben Sie einfach eine Schicht Marmelade auf den Boden der Becher. Gießen Sie die Mischung aus Milch/Joghurt oder Milch/Fermentationsmittel sehr vorsichtig in die Becher. Stellen Sie die Becher in den Joghurtbereiter (8 Stunden).

#### VANILLEJOGHURTS

**1 Liter Vollmilch, 50 g teilentrahmtes Milchpulver, 2 Naturjoghurts oder 2 Tütchen Fermentationsmittel, 80g Zucker, 40 ml Sahne zum Übergießen, 1 Vanilleschote**

Die Sahne erhitzen und dann die Vanille und den Zucker hinzufügen. Gut mischen, damit sich der Zucker auflöst und die Vanillesamen gut verteilt werden. Beiseite stellen. Den Joghurt (bzw. das Fermentationsmittel) durch Zugabe der Milch nach und nach auflockern. Die Sahne unter ständigem Rühren in das Milch/Joghurt- bzw. Milch/Fermentationsmittel-Gemisch gießen. Das Milchpulver einrühren. Gießen Sie die Mischung in die Becher und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter (8 Stunden).

#### FRISCHKÄSE:

**1 Liter Vollmilch, 2 Petits Suisses oder 2 Esslöffel Frischkäse, 2 Esslöffel unbehandelter Zitronensaft**

Den Frischkäse mit einem Tropfen Milch verrühren, bis die Zubereitung glatt ist. Die restliche Milch hinzufügen und mischen. Den Zitronensaft hinzufügen und erneut mischen, dann in den Frischkäsebehälter mit eingesetztem Sieb gießen.

Stellen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter und schließen Sie dann den Deckel.

Stellen Sie die Garzeit auf 13 bis 15 Stunden ein.

Drehen Sie am Ende der Garzeit das Sieb auf die Abtropfposition und lassen Sie es 30 Minuten lang abtropfen.

Stellen Sie den geschlossenen Behälter vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.

## FROMAGE FRAIS

**1 Liter Vollmilch, 150 g Frischkäse, 2 Esslöffel unbehandelter Zitronensaft.**

Den Frischkäse mit einem Tropfen Milch verrühren, bis die Zubereitung glatt ist. Die restliche Milch hinzufügen und mischen. Den Zitronensaft hinzufügen und erneut mischen, dann in den Frischkäsebehälter mit eingesetztem Sieb gießen.

Schließen Sie den Joghurtbereiter an, und stellen Sie die Zeit zwischen 12 und 15 Stunden ein.

Drehen Sie am Ende der Garzeit das Sieb in die Abtropfposition. Lassen Sie die Mischung 12 Stunden lang im Kühlschrank abtropfen und achten Sie darauf, dass Sie regelmäßig die Molke entfernen, um das Abseihen zu verbessern. An einem kühlen Ort aufbewahren.

**Variation:** Für eine geschmeidige Version fügen Sie einen guten Esslöffel flüssiger Sahne hinzu.

Für eine süße Version können Sie nach Geschmack verschiedene Süßstoffe hinzufügen: Marmelade, Honig, Zucker, Getreide o.ä.

Für eine herbe Version fügen Sie nach frische Kräuter hinzu: Minze, Schnittlauch, Knoblauch, Petersilie, Koriander o.ä.

## TIPPS:

- Für einen cremigeren Joghurt geben Sie Crème fraîche zu Ihrer Mischung hinzu.

Für einen festeren Joghurt geben Sie Milchpulver zu Ihrer Mischung (2 Esslöffel) hinzu.

- Sie können Ihre Joghurts durch die Zugabe von frischen Früchten aromatisieren, die gekocht und abgeseiht werden sollten, bevor sie der Mischung hinzugefügt werden. Rohes Obst gibt Wasser ab und liefert weniger zufriedenstellende Ergebnisse

- Für beste Ergebnisse sollten alle Zutaten der Mischung gekühlt sein oder Raumtemperatur haben.

- Sie können Ihre Joghurts während der Zubereitung oder nach dem Kochen (kurz vor dem Verzehr) mit jeder Art von Zucker süßen: weißer Zucker, Rohrzucker, Honig, Ahornsirup usw.

Molkenreste:

- Reich an Vitaminen, Eiweiß, Laktose und Mineralien, nicht wegwerfen. Sie kann für Ihre nächste Joghurtcharge oder zur Herstellung von Kuchen oder süßem Brot wiederverwendet werden. Verwenden Sie Molke anstelle von Wasser oder Milch, um eine weichere Textur zu erhalten. Oder einfach trinken!



## Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarlo per future consultazioni. Il fabbricante sarà esonerato da ogni responsabilità in caso di uso improprio.

- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni visibili o se funziona in modo anomalo. In tal caso, l'apparecchio deve essere inviato a un centro di assistenza autorizzato.
- Per evitare eventuali pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, da un centro di assistenza autorizzato o da persona analogamente qualificata.
- La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere del calore residuo dopo l'uso.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in cucine domestiche in interni e a un'altitudine inferiore a 4000 m. Non è stato progettato per essere utilizzato nelle seguenti condizioni, non coperte da garanzia: in aree cucina riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali; in agriturismi; da clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali; in camere in affitto e altri ambienti analoghi.
- La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere del calore residuo dopo l'uso.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Attenzione: l'uso improprio può causare lesioni.
- Attenzione: non immergere l'apparecchio in acqua.



## PER I SOLI MERCATI EUROPEI

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dai 3 anni, purché siano supervisionati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei pericoli ad esso associati. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano compiuto otto anni e siano sotto la sorveglianza di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 3 anni.
- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o conoscenza, a condizione che siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i potenziali rischi.

## PER I SOLI MERCATI NON EUROPEI

- **Questo apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.**
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La superficie dell'elemento riscaldante può trattenere del calore residuo dopo l'uso.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso in cucine domestiche (in interno). Non è stato progettato per essere utilizzato nelle seguenti condizioni, non coperte da garanzia: in aree cucina riservate al personale in negozi, uffici e altri

ambienti professionali; in agriturismi; da clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali; o in camere in affitto.

- **Attenzione:** l'uso improprio può causare lesioni.
- **Attenzione:** non immergere l'apparecchio in acqua.

## FINE DEL CICLO DI VITA DEI PRODOTTI ELETTRICI O ELETTRONICI

**Pensiamo all'ambiente!**



L'apparecchio contiene materiali che possono essere recuperati o riciclati.



Lasciarlo in un centro di raccolta dei rifiuti locale.

## DESCRIZIONE

- A Coperchio**
- B Base**
- C Vasetti per lo yogurt** composti di 2 parti
  - vasetto di vetro C1
  - coperchio con datario C2
- D Schermo elettronico**

## RACCOMANDAZIONI

### Avvertenza

È fondamentale posizionare i coperchi dei singoli vasetti, oltre al coperchio grande, per ogni serie di yogurt

- **Prima del primo utilizzo:**  
Pulire i vasetti (C1) e il coperchio con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Per pulire l'interno del contenitore (B), è sufficiente utilizzare una spugna. Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua.

- E Pulsanti di controllo:**
  - Pulsante per impostare il tempo E1
  - Pulsante di accensione/ spegnimento E2
- F Contenitore per formaggio fresco:**
  - Colino F1

### • Durante l'uso:

Non spostare la macchina per lo yogurt durante l'uso; non aprire il coperchio (A2). Non collocare la macchina per lo yogurt in un'area esposta a vibrazioni (ad esempio sopra un frigorifero) o correnti d'aria. Seguendo queste linee guida si otterranno dei fantastici yogurt.

Per preparare gli yogurt, è necessario disporre di un litro di latte e di un agente di fermentazione.

## CONSIGLI PRATICI PER LA SCELTA DEL LATTE E DELL'AGENTE DI FERMENTAZIONE

### 1) SCELTA DEL LATTE

- Per motivi pratici, scegliere un latte di tipo intero che non necessiti di bollitura (latte UHT a lunga conservazione oppure latte in polvere). Il latte crudo (fresco) o pastorizzato deve essere portato a ebollizione, quindi lasciato raffreddare e passato al setaccio per rimuovere la pellicola in superficie.

### Note:

- Il latte intero produce uno yogurt più compatto e saporito.
- Il latte fresco o pastorizzato contiene più vitamine e micro-nutrienti.
- Per yogurt più consistenti, aggiungere 2 o 3 cucchiaini di latte in polvere al litro di latte e mescolare accuratamente.
- Utilizzare latte a temperatura ambiente o tiepido (temperatura fino a 37°C oppure 40°C). Non utilizzare il latte freddo da frigorifero.

### 2) SCELTA DELL'AGENTE DI FERMENTAZIONE

È possibile utilizzare:

- yogurt naturale acquistato in negozio (idealmente yogurt di latte intero) con data di scadenza più lunga possibile.
- un agente di fermentazione liofilizzato (disponibile nei supermercati, farmacie e alcuni negozi di alimenti biologici). Se si sceglie questa opzione, assicurarsi di rispettare il tempo di attivazione indicato sul pacchetto dell'agente di fermentazione.
- uno yogurt preparato in casa.

**Importante:** dopo aver preparato il primo lotto, conservare uno degli yogurt da utilizzare per i lotti successivi. Si consiglia di utilizzare un nuovo agente di fermentazione ogni cinque lotti, poiché può perdere efficacia nel tempo e quindi produrre una consistenza meno solida.

## PREPARAZIONE DELLO YOGURT

### 1) PREPARAZIONE DEL COMPOSTO:

- Mescolare accuratamente 1,5 litri di latte con 2 agenti di fermentazione a scelta (yogurt o agente di fermentazione liofilizzato) in un contenitore con beccuccio versatore. Evitare la formazione di schiuma.
- Per ottenere un buon composto, sbattere lo yogurt con una forchetta fino a creare una consistenza molto liscia, poi aggiungere il latte, continuando a mescolare. Se si utilizza un agente di fermentazione liofilizzato, miscelare l'agente di fermentazione nel latte e mescolare accuratamente.
- Dividere il composto nei vasetti (C1).
- Collocare i vasetti (C1), senza coperchi (C2), nella macchina per lo yogurt.
- Posizionare il coperchio sulla macchina per lo yogurt.

### 2) PREPARAZIONE DELLA MACCHINA PER LO YOGURT PRIMA DELL'USO:

Collegare la macchina per lo yogurt alla presa di corrente. Sul display lampeggerà "00".

- Selezionare il tempo di preparazione utilizzando il pulsante E1. Premere fino a visualizzare il tempo desiderato. Il tempo massimo programmabile è 15 ore. Per accelerare l'impostazione del tempo, tenere premuto il pulsante E1 per 2 secondi.
- Premere il pulsante di accensione/ spegnimento (E2). Lo schermo si illumina per indicare che il programma è stato avviato.

## PULIZIA

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua. Pulire con un panno umido e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.

- Al termine del programma, lo schermo illuminato si spegnerà, l'indicazione "00" inizierà a lampeggiare e verranno emessi 5 segnali acustici per avvisare l'utente. Il segnale acustico può essere interrotto premendo il pulsante di accensione/ spegnimento.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

### 3) CONSERVARE GLI YOGURT:

- Sollevare il coperchio. Per evitare che la condensa goccioli, non tenere il coperchio sui vasetti (C1).
- Utilizzando il datario manuale presente su ciascun coperchio (C2), indicare la data di scadenza degli yogurt semplicemente ruotando la parte superiore del coperchio fino a visualizzare il numero desiderato.
- Avvitare i coperchi (C2) sui vasetti di vetro (C1) e tenerli in frigo per almeno 6 ore prima di consumarli. Per ottenere yogurt più compatti, conservarli in frigorifero per almeno 24 ore.

### Note:

- Gli yogurt naturali possono essere conservati in frigorifero per un massimo di 7 giorni. Altri tipi di yogurt devono essere consumati in tempi più brevi. La data di scadenza sui coperchi deve quindi essere fissata a G+7 per lo yogurt naturale, dove G indica giorno di produzione degli yogurt. Non posizionare mai l'apparecchio in frigorifero.

- I vasetti di yogurt (C1) e i coperchi sono lavabili in lavastoviglie.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Lo yogurt è troppo liquido.	Latte parzialmente scremato o scremato utilizzato senza aggiunta di latte in polvere (il latte da solo non è sufficientemente ricco di proteine).	Aggiungere 1 vasetto (quello dello yogurt) di latte in polvere (2 per il latte scremato) o utilizzare latte intero e ½ vasetto di latte in polvere intero.
	La macchina per lo yogurt è stata spostata o sottoposta a urti o vibrazioni durante il processo di fermentazione.	Non spostare la macchina per lo yogurt mentre è in uso (non appoggiarla sulla parte superiore del frigorifero).
	L'agente di fermentazione non è più attivo.	Cambiare l'agente di fermentazione o la marca di yogurt. Controllare la data di scadenza dell'agente di fermentazione o dello yogurt.
	La macchina per lo yogurt è stata aperta durante il ciclo.	Non rimuovere i vasetti o aprire la macchina per lo yogurt prima della fine del ciclo (circa 8 ore). Tenete la macchina per lo yogurt lontano dalle correnti di aria mentre è in uso.
	Tempo di fermentazione troppo breve.	Al termine del primo ciclo, avviare un secondo ciclo.
	I vasetti non erano puliti/ risciacquati accuratamente.	Prima di versare il composto nei vasetti, assicurarsi che all'interno non vi siano tracce di detersivo liquido, prodotto detergente o residui di sporco.
	Frutta aggiunta allo yogurt.	Prendere in considerazione l'uso di frutta cotta, composte o marmellate (a temperatura ambiente). La frutta cruda rilascia acidi che impediscono la corretta formazione dello yogurt.
Gli yogurt sono troppo acidi.	Tempo di fermentazione troppo lungo.	Assicurarsi di ridurre il tempo di fermentazione per la preparazione del lotto successivo.
Al termine della fermentazione, sulla superficie dello yogurt si è formato un liquido viscoso (chiamato siero di latte).	Tempo di fermentazione troppo lungo.	Ridurre il tempo di fermentazione e/o aggiungere latte in polvere.

- Assicurarsi innanzitutto che sia collegato correttamente alla presa di corrente.  
Sono state seguite tutte le istruzioni e

l'apparecchio non funziona?  
Contattare il servizio di assistenza o consultare il sito web: [groupeseb.com](http://groupeseb.com).

**YOGURT AROMATIZZATI**

**YOGURT CON SCIROPPO**

**1,5 litri di latte, 2 yogurt naturali o 2 bustine di agente di fermentazione**

- **sciropi di frutta (granatina, arancia, ribes nero, limone, mandarino, fragola, uva spina, mandorla, lampone, fragoline di bosco, banana, mirtillo, ciliegia ecc.): 5 cucchiaini.**
- **sciropi floreali (rosa, violetta, gelsomino, sandalo): 4 cucchiaini.**
- **sciropo alla menta: 4 cucchiaini.**

Versare lo yogurt o il contenuto delle bustine di agente di fermentazione in un contenitore. Aggiungere lo sciroppo e versare poco a poco il latte, mescolando continuamente la preparazione con una forchetta. Versare il composto nei vasetti e collocarli nella macchina per lo yogurt (8 ore).

**YOGURT CON FRUTTA COTTA**

**YOGURT CON MARMELLATA**

**1,5 litri di latte, 2 yogurt naturali o 2 bustine di agente di fermentazione, 4 cucchiaini di marmellata non troppo densa e contenente piccoli frutti di bosco o pezzi di frutta: mirtillo rosso, mirtillo, rabarbaro, zenzero, fragola, marmellata di arance.**

Diluire la marmellata con del latte. Aggiungere lo yogurt o l'agente di fermentazione. Mescolare bene, quindi versare il latte rimanente.

Versare il composto nei vasetti e collocarli nella macchina per lo yogurt

(8 ore).

**Variazione:** per preparare uno yogurt a due strati, aggiungere semplicemente uno strato di marmellata sul fondo dei vasetti. Versare con cautela il composto di latte/ yogurt o latte/agente di fermentazione nei vasetti. Collocare i vasetti nella macchina per lo yogurt (8 ore).

**YOGURT ALLA VANIGLIA**

**1 litro di latte intero, 50 g di latte in polvere parzialmente scremato, 2 yogurt naturali o 2 bustine di agente di fermentazione, 80 g di zucchero, 40 ml di panna liquida, 1 baccello di vaniglia**

Scaldare la panna e aggiungere la vaniglia e lo zucchero. Mescolare bene in modo che lo zucchero si scioglia e i semi di vaniglia siano ben distribuiti. Mettere da parte. Diluire lo yogurt (o l'agente di fermentazione) aggiungendo poco a poco il latte. Versare la panna nel composto di latte/yogurt o latte/ agente di fermentazione, continuando a mescolare. Incorporare il latte in polvere. Versare il composto nei vasetti e collocarli nella macchina per lo yogurt (8 ore).

**FORMAGGIO CREMOSO:**

**1 litro di latte intero, 2 petits suisses o 2 cucchiaini di formaggio cremoso, 2 cucchiaini di succo di limone non trattato**

Mescolare il formaggio cremoso con una goccia di latte fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il restante latte e mescolare. Aggiungere il succo di limone e mescolare di nuovo, quindi versare nel contenitore del formaggio fresco con il colino in posizione.

Inserire il contenitore nella macchina per lo yogurt, quindi chiudere il coperchio.

Regolare il tempo di cottura tra 13 e 15 ore

Al termine del tempo di cottura, ruotare il colino in posizione di gocciolamento e lasciare filtrare per 30 minuti.

Conservare il contenitore chiuso in frigorifero per almeno 4 ore prima di consumare il formaggio.

## FORMAGGIO FRESCO

**1 litro di latte intero, 150 g di crema di formaggio fresco, 2 cucchiaini di succo di limone non trattato.**

Mescolare il formaggio cremoso con una goccia di latte fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il restante latte e mescolare. Aggiungere il succo di limone e mescolare di nuovo, quindi versare nel contenitore del formaggio fresco con il colino in posizione.

Collegare la macchina per lo yogurt alla presa di corrente e impostare il tempo tra 12 e 15 ore.

Al termine del tempo di cottura, ruotare il colino in posizione di gocciolamento. Lasciar filtrare per 12 ore in frigorifero, assicurandosi di rimuovere regolarmente il siero di latte per migliorare la filtrazione. Conservare in un luogo fresco.

**Variazione:** Per ottenere una versione più vellutata, aggiungere un bel cucchiaino di panna liquida.

Per ottenere una versione più dolce, aggiungere dolcificanti a proprio gusto: marmellata, miele, zucchero, cereali ecc.

Per ottenere una versione più aromatica, aggiungere erbe fresche: menta, erba cipollina, aglio, prezzemolo, coriandolo ecc.

## SUGGERIMENTI:

- Per ottenere uno yogurt più cremoso, aggiungere della crème fraîche al composto

Per ottenere uno yogurt più compatto, aggiungere del latte in polvere al composto (2 cucchiaini)

- È possibile aromatizzare gli yogurt aggiungendo frutta fresca, che dovrebbe essere cotta e filtrata prima di aggiungerla al composto. La frutta cruda produce acqua e dà risultati meno soddisfacenti

- Per ottenere risultati ottimali, tutti gli ingredienti del composto devono essere refrigerati o a temperatura ambiente.

- È possibile addolcire gli yogurt sia durante la preparazione che dopo la cottura (appena prima di consumarli) utilizzando qualsiasi tipo di dolcificante: zucchero bianco o di canna, miele, sciroppo d'acero ecc.

Siero di latte residuo:

- Si consiglia di non gettarlo via. È ricco di vitamine, proteine, lattosio e sali minerali. Può essere riutilizzato per il prossimo lotto di yogurt o per realizzare torte o pane dolce. Utilizzare il siero di latte al posto dell'acqua o del latte per ottenere una consistenza più morbida. Oppure si può semplicemente bere!



## Instrucciones de seguridad

Lee el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consérvalo para consultarlo en el futuro. El fabricante quedará exento de toda responsabilidad en caso de que se haga un uso inadecuado del aparato.

- No uses el aparato si se ha caído, muestra daños visibles o no funciona correctamente. Si este es el caso, el aparato debe enviarse a un servicio técnico oficial.
- Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, el servicio técnico oficial o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar peligros.
- La superficie del elemento calefactor puede mantener calor residual después del uso.
- El aparato está concebido solo para uso culinario doméstico (solo en interiores) y a altitudes que no superen los 4000 m. No está diseñado para utilizarse en las siguientes situaciones, que no están cubiertas por la garantía: áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en casas rurales; por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial; y en hostales o habitaciones de huéspedes.
- La superficie del elemento calefactor puede mantener calor residual después del uso.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato y no lo utilizan como un juguete.
- Desenchufa siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Precaución: El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- Precaución: Nunca sumerjas el aparato en agua.

## SOLO EN EUROPA

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 3 años en adelante siempre que se les supervise o se les haya dado instrucciones de cómo usar el aparato de forma segura y hayan comprendido los peligros derivados de su uso. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento del aparato, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados por un adulto. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o de conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los posibles peligros.

## SOLO FUERA DE EUROPA

- **Este aparato no debe ser usado por personas (esto incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, salvo que estén bajo supervisión o que reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por otra persona responsable de su seguridad.**
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato y no lo utilizan como un juguete.
- La superficie del elemento calefactor puede mantener calor residual después del uso.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso culinario doméstico en el hogar. No está diseñado para utilizarse en las siguientes situaciones, que no están cubiertas por la garantía: áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas,

oficinas y otros entornos de trabajo; en casas rurales; por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial; y en hostales o habitaciones de huéspedes.

- Precaución: El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- Precaución: Nunca sumerjas el aparato en agua.



### FIN DE LA VIDA ÚTIL DE UN PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO

¡Piensa en el medioambiente!



Este aparato contiene materiales que pueden recuperarse o reciclarse.



Llévalo a un punto verde local.



## DESCRIPCIÓN

- A Tapa**
- B Base**
- C Tarros para el yogur** en 2 partes
  - Tarro de vidrio C1
  - Tapa con dial de fecha C2
- D Pantalla electrónica**



## RECOMENDACIONES

### Advertencia

Es imprescindible colocar tanto la tapa de cada frasco como la tapa grande de cada lote de yogur

### • Antes de la primera utilización:

Lava los tarros (C1) y la tapa con agua jabonosa templada o mételos en el lavavajillas. Para limpiar el interior del recipiente grande (B), utiliza una esponja. Nunca sumerjas la base del aparato en agua.

- E Botones de control:**
  - Botón para programar el tiempo E1
  - Botón encender/apagar E2
- F Recipiente para el queso fresco:**
  - Colador F1

### • Durante el uso:

No muevas la yogurtera mientras se esté utilizando; no abras la tapa (A2). No coloques la yogurtera en una zona expuesta a vibraciones (por ejemplo, encima de un frigorífico) o a corrientes de aire. Si sigues estas directrices, te asegurarás de que tus yogures sean un éxito.

Para hacer los yogures, necesitarás un litro de leche y un agente de fermentación.



## CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ELEGIR LA LECHE Y EL AGENTE DE FERMENTACIÓN

### 1) ELECCIÓN DE LA LECHE

- Por razones prácticas, elige leche entera y que no necesite hervirse (leche UHT de larga duración o leche en polvo). La leche cruda (fresca) o pasteurizada debe hervirse, enfriarse y pasarse por un tamiz para eliminar la nata.

### Notas:

- Con la leche entera se obtiene un resultado más firme y con más sabor.
- Las leches frescas o pasteurizadas contienen más vitaminas y micronutrientes.
- Para que los yogures tengan más consistencia, añade 2 o 3 cucharadas de leche en polvo al litro de leche y remueve bien.
- Usa leche que esté a temperatura ambiente o tibia (caliéntala a 37 °C o 40 °C). No utilices leche recién sacada del frigorífico.

### 2) ELECCIÓN DEL AGENTE DE FERMENTACIÓN

Puedes utilizar:

- un yogur natural comprado en la tienda (idealmente un yogur de leche entera) con la fecha de caducidad más larga posible;
- un agente de fermentación liofilizado (disponible en supermercados, farmacias y algunas tiendas de alimentos saludables). Si eliges esta opción, asegúrate de respetar la hora de activación indicada en el envase del agente de fermentación.
- un yogur que hayas hecho tú mismo.

**Importante:** Cuando hayas hecho el primer lote, guarda uno de los yogures para utilizarlo en los siguientes lotes. Te recomendamos que utilices un nuevo agente de fermentación cada cinco lotes, ya que puede perder eficacia con el tiempo y, por lo tanto, producir una consistencia menos sólida.



## ELABORACIÓN DEL YOGUR

### 1) PREPARACIÓN DE LA MEZCLA:

- Mezcla bien 1,5 litros de leche con 2 agentes de fermentación de tu elección (un yogur o un agente de fermentación liofilizado) en un recipiente con pico para servir. Evita hacer espuma en la preparación.
- Para producir una buena mezcla, bate el yogur con un tenedor hasta crear una pasta muy suave y, a continuación, añade la leche, sin dejar de remover. Si utilizas un agente de fermentación liofilizado, mezcla el agente de fermentación con la leche y remueve bien.
- Divide la mezcla en los tarros (C1).
- Coloca los tarros (C1), sin sus tapas (C2), en la yogurtera.
- Pon la tapa en la yogurtera.

### 2) PREPARACIÓN DE LA YOGURTERA PARA SU USO:

Enchufa la yogurtera. El número "00" parpadeará en la pantalla.

- Selecciona el tiempo de preparación con el botón E1. Pulsa hasta que se muestre la hora deseada. El tiempo máximo programable es de 15 horas. Para acelerar el ajuste de la hora, mantén pulsado el botón E1 durante 2 segundos.
- Pulsa el botón encender/apagar (E2). La pantalla se iluminará y mostrará que el programa se ha iniciado.



## LIMPIEZA

- Desenchufa siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Nunca sumerjas la base del aparato en agua. Limpia el aparato con un paño húmedo y agua jabonosa templada.

- Cuando el tiempo programado haya terminado, la pantalla iluminada se apagará. El número "00" parpadeará en la pantalla y el aparato pitará 5 veces para avisarte. El pitido se puede detener pulsando el botón encender/apagar.
- Desenchufa el aparato.

### 3) ALMACENAMIENTO DE LOS YOGURES:

- Levanta la tapa. Para evitar el goteo de la condensación, no mantengas la tapa sobre los tarros (C1).
- Utilizando el dial manual de cada tapa (C2), indica la fecha de caducidad de los yogures simplemente girando la parte superior de la tapa hasta que se muestre el número deseado.
- Enrosca las tapas (C2) en los tarros de cristal (C1) y mételos en el frigorífico durante al menos 6 horas antes de consumir los yogures. Quedarán más firmes si esperas 24 horas.

### Notas:

- Los yogures naturales pueden guardarse en el frigorífico durante un máximo de 7 días. Otros tipos de yogur deben consumirse antes. Por lo tanto, la fecha de caducidad de las tapas debe establecerse en D+7 para el yogur natural, siendo D el día en que se hicieron los yogures.
- Nunca metas el aparato en el frigorífico.

Enjuágalo y sécalo.

- Los tarros de los yogures (C1) y las tapas se pueden meter en el lavavajillas.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El yogur está demasiado líquido.	Se ha usado leche semidesnatada o desnatada sin añadir leche en polvo (la leche sola no es lo suficientemente rica en proteínas).	Añade 1 tarro de yogur de leche en polvo (2 para leche desnatada) o utiliza leche entera y medio tarro de leche entera en polvo.
	La yogurtera se movió o experimentó golpes o vibraciones durante la fermentación.	No muevas la yogurtera mientras se está usando (no la coloques encima de un frigorífico).
	El agente de fermentación ya no está activo.	Cambia el agente de fermentación o la marca del yogur. Comprueba la fecha de caducidad del agente de fermentación o yogur.
	La yogurtera se abrió durante el ciclo.	No quites los tarros ni abras la yogurtera antes de que finalice el ciclo (unas 8 horas). Mantén la yogurtera alejada de corrientes de aire mientras se está usando.
	El tiempo de fermentación es demasiado corto.	Inicia un segundo ciclo una vez haya finalizado el primero.
	Los tarros no se limpiaron/ enjuagaron correctamente.	Antes de verter la mezcla en los tarros, asegúrate de que no haya restos de detergente líquido, productos de limpieza ni suciedad en el interior de los tarros.
	Se ha añadido fruta al yogur.	Usa fruta cocinada, compota o mermelada (a temperatura ambiente) en su lugar. La fruta cruda libera ácidos que impiden que el yogur se forme correctamente.
Los yogures son demasiado agrios.	El tiempo de fermentación fue demasiado largo.	Asegúrate de reducir el tiempo de fermentación en el próximo lote.
Se ha formado un líquido viscoso (llamado suero) sobre la superficie del yogur al final de la fermentación.	El tiempo de fermentación fue demasiado largo.	Reduce el tiempo de fermentación y/o añade leche en polvo.

- En primer lugar, asegúrate de que está conectado correctamente a la fuente de alimentación.

Has seguido todas las instrucciones y el aparato sigue sin funcionar.

Ponte en contacto con el servicio postventa o consulta el sitio web: [groupeseb.com](http://groupeseb.com).

RECETAS

YOGURES AROMATIZADOS

YOGURES CON SIROPE

1,5 litros de leche, 2 yogures naturales o 2 sobres de agente de fermentación

- siropes de fruta (granadina, naranja, grosella negra, limón, mandarina, fresa, grosella espinosa, almendra, frambuesa, fresa silvestre, plátano, arándano, cereza, etc.): 5 cucharadas.
- siropes de flores (rosa, violeta, jazmín, sándalo): 4 cucharadas.
- sirope de menta: 4 cucharadas.

Vacía el yogur o el contenido de los sobres de agente de fermentación en un recipiente. Añade el sirope y vierte la leche poco a poco, removiendo la preparación constantemente con un tenedor. Vierte la mezcla en los tarros y colócalos en la yogurtera (8 horas).

YOGURES CON FRUTA COCINADA

YOGUR CON MERMELEDA

1,5 litros de leche, 2 yogures naturales o 2 sobres de agente de fermentación, 4 cucharadas de mermelada que no sea demasiado espesa y que contenga pequeñas bayas o trozos de fruta: mermelada de arándanos rojos, arándanos azules, ruibarbo, jengibre, fresa, naranja.

Bate la mermelada con un poco de leche. Añade el yogur o el agente de fermentación. Remueve bien y vierte el resto de la leche.

Vierte la mezcla en los tarros y colócalos en la yogurtera (8 horas).

**Variación:** Para hacer un yogur de dos capas, simplemente agrega una capa de mermelada en el fondo de los tarros. Vierte con mucho cuidado la mezcla de leche/ yogur o leche/agente de fermentación en los tarros. Coloca los tarros en la yogurtera (8 horas).

YOGURES DE VAINILLA

1 litro de leche entera, 50 g de leche semidesnatada en polvo, 2 yogures naturales o 2 sobres de agente de fermentación, 80 g de azúcar, 40 ml de nata líquida, 1 vaina de vainilla

Calienta la nata y, a continuación, añade la vainilla y el azúcar. Remueve bien para que el azúcar se disuelva y las semillas de vainilla queden bien distribuidas. Reserva. Diluye el yogur (o el agente de fermentación) añadiendo la leche poco a poco. Vierte la nata en la mezcla de leche/yogur o leche/agente de fermentación, sin dejar de remover. Mezcla la leche en polvo. Vierte la mezcla en los tarros y colócalos en la yogurtera (8 horas).

QUESO CREMA:

1 litro de leche entera, 2 petits suisses o 2 cucharadas soperas de crema de queso, 2 cucharadas soperas de zumo de limón sin tratar

Mezcla el queso crema con una gota de leche hasta que la preparación quede homogénea. Añade el resto de la leche y remueve. Añade el zumo de limón y remueve de nuevo. A continuación, vierte el zumo en el recipiente para queso fresco con el colador puesto.



Coloca el recipiente en la yogurtera y cierra la tapa.

Ajusta el tiempo de cocción entre 13 y 15 horas

Cuando finalice tiempo de cocción, coloca el colador en posición de goteo y deja escurrir durante 30 minutos.

Coloca el recipiente cerrado en el frigorífico durante al menos 4 horas antes de consumir.

## QUESO FRESCO

**1 litro de leche entera, 150 g de queso crema fresco y 2 cucharadas de zumo de limón sin tratar.**

Mezcla el queso crema con una gota de leche hasta que la preparación quede homogénea. Añade el resto de la leche y remueve. Añade el zumo de limón y remueve de nuevo. A continuación, vierte el zumo en el recipiente para queso fresco con el colador puesto.

Enchufa la yogurtera y ajusta el tiempo entre 12 y 15 horas.

Cuando finalice tiempo de cocción, coloca el colador en posición de goteo. Deja que escurra en el frigorífico durante 12 horas, asegurándote de retirar el suero con regularidad para mejorar el colado. Almacena en un lugar fresco.

**Variación:** Para obtener una versión suave, añade una cucharada sopera bien generosa de nata líquida.

Para obtener una versión dulce, puedes añadir varios edulcorantes al gusto: mermelada, miel, azúcar, cereales, etc.

Para obtener una versión sazónada, añade hierbas frescas: menta, cebollino, ajo, perejil, cilantro, etc.

## CONSEJOS:

- Para obtener un yogur más cremoso, añade crema fresca a la mezcla.

Para obtener un yogur más firme, añade leche en polvo a la mezcla (2 cucharadas soperas).

- Puedes aromatizar tus yogures añadiendo fruta fresca, que debes cocinar y dejar escurrir antes de añadirla a la mezcla. La fruta cruda contiene agua y ofrece resultados menos satisfactorios.

- Para obtener un buen resultado, todos los ingredientes de la mezcla deben estar fríos o a temperatura ambiente.

- Puedes endulzar tus yogures durante la preparación o después de cocinarlos (justo antes de consumirlos) usando cualquier tipo de azúcar: blanco, caña, miel, sirope de arce, etc.

Suero sobrante:

- Es rico en vitaminas, proteínas, lactosa y minerales; no lo deseches. Puedes reutilizarlo para tu próximo lote de yogures o para preparar pasteles o panes dulces. Utiliza suero en lugar de agua o leche para lograr una textura más suave. O, simplemente, ¡bébetelo!



Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar hem voor latere raadpleging. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel door verkeerd gebruik.

- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is, zichtbare tekenen van schade vertoont of niet naar behoren werkt. Als dit het geval is, breng het apparaat dan naar een erkend servicecentrum.
- Als het snoer beschadigd is, laat het dan vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na uitschakeling nog enige tijd warm blijven.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk, culinair gebruik, binnenshuis en op een hoogte van minder dan 4000 m. Het is niet ontworpen om in de volgende gevallen gebruikt te worden, deze worden niet door de garantie gedekt: in kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten, in boerderijen, door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen, in bed & breakfasts.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na uitschakeling nog enige tijd warm blijven.
- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Haal voor het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- Waarschuwing: verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- Waarschuwing: dompel het apparaat nooit onder in water.

## UITSLUITEND VOOR EUROPESE MARKTEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden. Houd het apparaat en het snoer altijd uit de buurt van kinderen jonger dan 3 jaar.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.

## UITSLUITEND VOOR NIET-EUROPESE MARKTEN

- Dit apparaat kan niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na uitschakeling nog enige tijd warm blijven.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk, culinair gebruik, binnenshuis. Het is niet ontworpen om in de volgende gevallen gebruikt te worden, deze worden niet door

de garantie gedekt: in kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten, in boerderijen, door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen, in bed & breakfasts.

- Waarschuwing: verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- Waarschuwing: dompel het apparaat nooit onder in water.

## ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

### Bescherm het milieu!



Uw apparaat bevat vele materialen die voor recycling/hergebruik geschikt zijn.



Niet in de vuilnisbak gooien of naar een stortplaats brengen, maar naar een door uw gemeente opgezet centraal inzamelpunt brengen.

## BESCHRIJVING

- A Deksel**
- B Behuizing**
- C Yoghurtpotjes, 2-delig**
  - Glazen potje C1
  - Deksel met datuminstelling C2
- D Elektronisch display**

## AANBEVELINGEN

### Let op

Het is van essentieel belang dat u zowel de deksels van de potjes als het grote deksel gebruikt wanneer u yoghurt maakt

- **Voor ingebruikname:**  
Maak de potjes (C1) en het deksel schoon met een warm sopje of in de vaatwasser. De binnenkant van de bak (B) kunt u gewoon schoonmaken met een spons. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.

## PRAKTISCHE TIPS VOOR HET SELECTEREN VAN MELK EN FERMENT

### 1) KEUZE VAN DE MELK

- Kies om praktische redenen volle melk die niet hoeft te worden gekookt (houdbare UHT-melk of poedermelk). Laat rauwe (verse) of gepasteuriseerde melk eerst koken en afkoelen en zeef deze om het vel te verwijderen.

#### Opmerkingen:

- Volle melk geeft meer stevigheid en smaak.
- Verse of gepasteuriseerde melk bevat meer vitaminen en spoorelementen.
- Voor een stevigere yoghurt kunt u voorzichtig 2 of 3 eetlepels poedermelk door de liter melk mengen.
- Gebruik lauwe melk of melk die op kamertemperatuur is (verhit tot 37°C of 40°C).
- Gebruik geen melk die rechtstreeks uit de koelkast komt.

- E Bedieningsknoppen:**
  - Programmeerknop voor tijdstelling E1
  - Aan-/uitknop E2
- F Bak voor verse kaas:**
  - Vergiet F1

### • Tijdens gebruik:

Verplaats de yoghurtmaker niet tijdens het gebruik; open vooral het deksel (A2) niet. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat aan trillingen onderhevig is (bijv. op een koelkast) en stel het niet bloot aan tocht. Volg deze aanbevelingen voor geslaagde yoghurt.

Voor het maken van yoghurt hebt u een liter melk en een ferment nodig.

### 2) KEUZE VAN HET FERMENT

Hiervoor gebruikt u:

- (bij voorkeur volle) yoghurt uit de winkel met een zo laag mogelijke houdbaarheidsdatum.
- gevriesdroogd ferment (verkrijgbaar bij grootwarenhuizen, bij de apotheek of bij bepaalde natuurvoedingswinkels). Houd in dat geval rekening met de activeertijd op de bijsluiter van het ferment.
- zelfgemaakte yoghurt.

**Belangrijk:** Als u een eerste hoeveelheid hebt gemaakt, bewaart u gewoon een van de potjes yoghurt als ferment voor de volgende hoeveelheid. Vervang na 5 keer het ferment, aangezien dit op den duur verzwakt. Daardoor wordt de yoghurt minder stevig.

## YOGHURT MAKEN

### 1) HET MENGSEL BEREIDEN:

- Meng heel voorzichtig anderhalve liter melk met 2 fermenten naar keuze (yoghurt of gevriesdroogd ferment) in een kom met een tuit. Laat het mengsel niet schuimen.
- Roer de yoghurt goed door met een vork om een glad beslag te krijgen en voeg dan al roerend de melk toe. Als u een gevriesdroogd ferment gebruikt, roert u het ferment voorzichtig door de melk.
- Verdeel het mengsel over de potjes (C1).
- Plaats de potjes (C1) zonder deksel (C2) in de yoghurtmaker.
- Plaats het deksel op de yoghurtmaker.

### 2) DE YOGHURTMAKER AANZETTEN:

Sluit vervolgens de yoghurtmaker aan. Op het display knippert '00'.

- Selecteer de bereidingstijd met de knop E1. Houd de knop ingedrukt tot de gewenste tijd wordt weergegeven. De maximale programmeertijd is 15 uur. Om de tijd sneller in te stellen, houdt u de knop E1 2 seconden ingedrukt.
- Als de tijd van uw programmering voorbij is, wordt de verlichting van het display uitgeschakeld, knippert het met '00' en hoort u 5 maal een pieptoon als waarschuwing. Het geluidssignaal kan eerder worden gestopt door op de aan-/uit-knop te drukken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

## REINIGING

- Haal voor het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water. Reinig het met een vochtige doek en een warm sopje. Spoel en droog het af.

### 3) YOGHURT BEWAREN:

- Til het deksel op. Draai het deksel niet om boven de potjes (C1) om te voorkomen dat er condens afloopt.
- Geef de houdbaarheidsdatum van de yoghurt aan met de handmatige datuminsteller op de deksels (C2). Draai hiervoor de bovenkant van het deksel naar het gewenste nummer.
- Schroef de deksels (C2) op de glazen potjes (C1) en plaats ze ten minste 6 uur in de koelkast voordat u ze eet.  
Als u 24 uur wacht, is de yoghurt nog steviger.

#### Opmerkingen:

- De houdbaarheid van de yoghurt zonder toevoegingen is maximaal 7 dagen in de koelkast. Eet andere soorten yoghurt zo snel mogelijk op. De houdbaarheidsdatum die op de deksels moet worden vermeld, is dus D+7 voor yoghurt zonder toevoegingen, waarbij D de dag is waarop yoghurt is gemaakt.
- Plaats het apparaat nooit in de koelkast.
- Druk vervolgens op de aan-/uit-knop (E2). Het display licht op en geeft de start van het programma aan.
- Als de tijd van uw programmering voorbij is, wordt de verlichting van het display uitgeschakeld, knippert het met '00' en hoort u 5 maal een pieptoon als waarschuwing. Het geluidssignaal kan eerder worden gestopt door op de aan-/uit-knop te drukken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Yoghurt te dun.	Gebruik van halfvolle of magere melk zonder toevoeging van melkpoeder (de gebruikte melk op zich bevat niet genoeg proteïnen)	Voeg 1 yoghurtpotje poedermelk toe (2 bij magere melk) of gebruik volle melk en een half potje volle poedermelk.
	Verplaatsing, schokken of trillingen van het apparaat tijdens de fermentatiecyclus.	Verplaats de yoghurtmaker niet tijdens gebruik (plaats deze niet op een koelkast).
	Het ferment is niet langer actief.	Verander van ferment of probeer een ander merk yoghurt. Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw ferment of van uw yoghurt.
	De yoghurtmaker werd tijdens de cyclus geopend.	De potjes niet uit het apparaat halen en het apparaat niet openen voor het einde van de cyclus (ongeveer 8 uur). Plaats de yoghurtmaker niet op de tocht wanneer deze in werking is.
	Fermentatietijd is te kort.	Start een tweede cyclus na de eerste cyclus.
	De potjes zijn niet goed schoongemaakt/uitgespoeld.	Controleer voordat u het mengsel in de potten giet of er geen sporen van afwasmiddel, reinigingsproduct of vuilresten aan de binnenkant van de potjes zit.
	Fruit toegevoegd aan yoghurt.	Vergeet niet om het fruit te koken of gebruik liever compotes of jam (op kamertemperatuur). Rauw fruit geeft zure bestanddelen af waardoor de yoghurt zich niet goed kan vormen.
Te zure yoghurt.	Fermentatietijd is te lang.	Verkort de fermentatietijd de volgende keer.
Er heeft zich een stroperige vloeistof (serum genaamd) gevormd op het oppervlak van de yoghurt na de fermentatie.	Te hoge fermentatie.	Verkort de fermentatietijd en/of voeg poedermelk toe.

- Controleer altijd eerst de aansluiting.  
Hebt u alle instructies gevolgd en werkt het apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met uw servicecentrum of via het internetadres: [groupesb.com](http://groupesb.com).

RECEPTEN

GEAROMATISEERDE YOGHURT

YOGHURT MET SIROOP

1,5 liter melk, 2 potjes gewone yoghurt of 2 zakjes ferment

- vruchtensiroop (grenadine, sinaasappel, zwarte bessen, citroen, mandarijn, aardbei, aalbes, orgeade, framboos, bosaardbei, banaan, bosbes, kers...): 5 soeplepels.
- bloemensiroop (roos, viool, jasmijn, sandelhout): 4 soeplepels
- mintsiroop: 4 soeplepels

Giet de yoghurt of de inhoud van het zakje ferment in een kom. Voeg de siroop toe en giet de melk er geleidelijk bij terwijl u blijft roeren met een vork. Giet het mengsel in de potjes en zet ze in de yoghurtmaker (8 uur).

YOGHURT MET GEKOOKT FRUIT

YOGHURT MET JAM

1,5 liter melk, 2 potjes gewone yoghurt of 2 zakjes ferment, 4 eetlepels van een niet te dikke jam met kleine bessen of kleine stukjes fruit: cranberry, bosbes, rabarber, gember, aardbei, sinaasappelmarmelade.

Klop de jam los met een beetje melk. Voeg de yoghurt of het ferment toe. Meng het goed door en schenk de rest van de melk erbij.

Giet het mengsel in de potjes en zet deze in de yoghurtmaker (8 uur).

**Variatie:** als u yoghurt met twee lagen wilt maken, doe u gewoon wat jam onderin de potjes. Schenk vervolgens het melk/yoghurt- of melk/ferment-mengsel heel voorzichtig in de potjes. Zet ze vervolgens in de yoghurtmaker (8 uur).

VANILLEYOGHURT

1 liter volle melk, 50 g halfvolle poedermelk, 2 potjes gewone yoghurt of 2 zakjes ferment, 80 g suiker, 40 cl vloeibare room, 1 vanillestokje

Verwarm de room en voeg de vanille en suiker toe. Meng het goed door zodat de suiker smelt en om de vanillezaden goed te verspreiden. Bewaar dit. Verdun de yoghurt (of het ferment) door de melk er geleidelijk melk aan toe te voegen. Schenk de room over het melk/yoghurt- of melk/ferment-mengsel en roer het melkpoeder erdoor. Giet het mengsel in de potjes en zet deze in de yoghurtmaker (8 uur).

KWARK:

1 liter volle melk, 2 petits-suissees of 2 eetlepels kwark, 2 eetlepels onbehandeld citroensap

Meng de kwark met een beetje melk tot een glad mengsel. Voeg de rest van de melk toe en roer het door. Voeg het citroensap toe, roer het opnieuw door en schenk het in de kwarkbak met het vergiet.

Plaats de bak zonder deksel in de yoghurtmaker en sluit de yoghurtmaker met

het deksel.

Stel de kooktijd in tussen 13 en 15 uur. Draai aan het einde van de kooktijd het vergiet om en laat de kwark 30 min. uitlekken. Plaats de gesloten bak minimaal 4 uur in de koelkast voordat u de kwark eet.

## VERSE KAAS

### 1 liter volle melk, 150 g kwark, 2 eetlepels onbehandeld citroensap.

Meng de kwark goed met een beetje melk tot een glad mengsel. Voeg de rest van de melk toe en roer het door. Voeg het citroensap toe en roer het opnieuw door. Schenk het vervolgens in

de verse-kaasbak met het vergiet.

Sluit de yoghurtmaker aan en stel de tijd in tussen 12 en 15 uur.

Draai het vergiet aan het einde van het kookproces om in de uitlekstand.

Laat de kaas 12 uur in de koelkast uitlekken en verwijder de wei

regelmatig zodat het beter kan uitlekken.

Koel bewaren.

**Variatie:** Voeg voor een romige versie een ruime eetlepel vloeibare room toe.

Voor een zoete versie kunt u naar smaak verschillende zoetstoffen toevoegen: jam, honing, suiker, granen enz.

Voeg voor een hartige versie verse kruiden toe: munt, bieslook, knoflook, peterselie, koriander enz.

## TIPS

- Voor een romigere yoghurt voegt u crème fraîche toe aan uw yoghurtmengsel.

Voor een stevigere yoghurt, voegt u poedermelk toe aan het mengsel (2 eetlepels)

- U kunt uw yoghurt aromatiseren met vers fruit. Dit moet u koken en laten uitlekken u het aan het mengsel toevoegt. Rauwe vruchten geven vocht af en dit leidt tot minder goede resultaten

- Voor een beter resultaat moeten alle ingrediënten voor het mengsel koud of op kamertemperatuur zijn.

- U kunt uw yoghurt zoeten tijdens de bereiding of na het koken, vlak voor het gebruik, met allerlei soorten suiker: witte suiker, rietsuiker, honing, ahornsiroop enz.

Gebruik van de wei:

- Wei bevat veel vitaminen, eiwitten, lactose en mineralen. Gooi hem niet weg; u kunt

hem opnieuw gebruiken voor de volgende yoghurtbereiding of bij het bakken van taart of broodjes, als vervanging van water of melk. Dit maakt uw gebak zachter. U kunt de wei ook gewoon drinken!

المشكلات	الأسباب	الحلول
الزبادي سائل للغاية.	استخدام الحليب شبه منزوع الدسم أو المنزوع الدسم من دون إضافة حليب مجفف (الحليب نفسه ليس غنيًا بالبروتينات بشكل كافٍ).	أضف حليبًا مجففًا بمقدار وعاء من الزبادي (ومقدار وعاءين للحليب منزوع الدسم) أو استخدم الحليب كامل الدسم ومقدار نصف وعاء من الحليب المجفف كامل الدسم.
تحرّك جهاز صنع الزبادي أو تعرضه للانزجاج أو الاهتزاز في أثناء التخمر.	لا تحرك جهاز صنع الزبادي في أثناء الاستخدام (لا تضعه فوق التلّاج).	لا تحرك جهاز صنع الزبادي في أثناء الاستخدام (لا تضعه فوق التلّاج).
انتهاء مفعول عامل التخمر.	غير عامل التخمر أو استخدم نوع زبادي من علامة تجارية أخرى.	تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية عامل التخمر أو الزبادي.
تم فتح جهاز صنع الزبادي في أثناء دورة التشغيل.	لا تقم بإزالة الأوعية من جهاز صنع الزبادي أو تفتح الجهاز قبل انتهاء دورة التشغيل (نحو ٨ ساعات). احتفظ بجهاز صنع الزبادي بعيدًا عن أماكن تيارات الهواء عند الاستخدام.	لا تقم بإزالة الأوعية من جهاز صنع الزبادي أو تفتح الجهاز قبل انتهاء دورة التشغيل (نحو ٨ ساعات). احتفظ بجهاز صنع الزبادي بعيدًا عن أماكن تيارات الهواء عند الاستخدام.
وقت التخمر قصير للغاية.	أبدأ دورة تشغيل ثانية بمجرد انتهاء الدورة الأولى.	أبدأ دورة تشغيل ثانية بمجرد انتهاء الدورة الأولى.
لم يتم تنظيف/شطف الأوعية بشكل صحيح.	قلل سكب الخليط في الأوعية، تأكد من عدم وجود أي آثار لسائل الغسل أو منتج التنظيف أو أي أوساخ داخل الأوعية.	قلل سكب الخليط في الأوعية، تأكد من عدم وجود أي آثار لسائل الغسل أو منتج التنظيف أو أي أوساخ داخل الأوعية.
إضافة الفاكهة إلى الزبادي.	احرص على استخدام الفاكهة المطبوخة، أو الخشاف أو المرّي (بدرجة حرارة الغرفة) بدلاً من ذلك. تفرز الفاكهة النبتة أحيانًا تحول دون تكون قوام الزبادي بشكل صحيح.	احرص على استخدام الفاكهة المطبوخة، أو الخشاف أو المرّي (بدرجة حرارة الغرفة) بدلاً من ذلك. تفرز الفاكهة النبتة أحيانًا تحول دون تكون قوام الزبادي بشكل صحيح.
الزبادي حامض للغاية.	وقت التخمر كان طويلًا للغاية.	تأكد من تقليل وقت التخمر عند تحضير الدفعة الثانية.
تكون سائل لزج (يسمى مصل الحليب) على سطح الزبادي عند انتهاء وقت التخمر.	وقت التخمر كان طويلًا للغاية.	قلّل وقت التخمر و/أو أضف الحليب المجفف.

## ما يجب فعله عند تعذّر تشغيل الجهاز

اتصل بخدمة ما بعد البيع أو ارجع إلى الموقع الإلكتروني: [groupesb.com](http://groupesb.com).

- تأكد أولاً من توصيله بمصدر الطاقة بشكل صحيح.

تم اتّكاع حلّ التعليمات، وما زال الجهاز لا يعمل.

## زبادي بالنكهات

### زبادي بالعصير المُركّز

١,٥ لتر من الحليب وعلبتان من الزبادي الطبيعي أو كيسان من عامل التخمر

• عصير الفاكهة المُركّز (عصير الريحان، أو البرتقال، أو العنب الأسود، أو الليمون، أو اليوسفي، أو الفراولة، أو الكشمش، أو اللوز، أو التوت، أو الفراولة البرية، أو اللوز، أو التوت البري، أو الكرز، أو غير ذلك)؛ ٥ ملاعق كبيرة.

• عصير مُركّز بنكهات الزهور (الورد، أو البنفسج، أو الياسمن، أو خشب الصندل)؛ ٤ ملاعق كبيرة.

• عصير التوتّاع المُركّز؛ ٤ ملاعق كبيرة.

فُرغ الزبادي أو أكياس عامل التخمر في وعاء. أضف العصير المُركّز ثم اسكب الحليب شيئًا فشيئًا، مع خلط هذا المزيج بالشوكة باستمرار. اسكب المزيج في الأوعية ثم ضغ الأوعية في جهاز صنع الزبادي (مدة ٨ ساعات).

### الزبادي بالفواكه المطبوخة

#### زبادي بالمرّي

١,٥ لتر من الحليب وعلبتان من الزبادي الطبيعي أو كيسان من عامل التخمر و ٤ ملاعق كبيرة من المرّي غير السميكة للغاية والمحتوية على حبيبات الفواكه الصغيرة أو قطع الفاكهة: مرّي التوت البري الأحمر أو الأزرق أو الراوند أو الزنجبيل أو الفراولة أو البرتقال.

اخفق المرّي مع كمية قليلة من الحليب. أضف الزبادي أو عامل التخمر. اخلط المزيج جيدًا ثم اسكب كمية الحليب المتبقية.

اسكب المزيج في الأوعية ثم ضغ الأوعية في جهاز صنع الزبادي (مدة ٨ ساعات). الزبادي المشكل: لصنع زبادي من طبقتين، ما عليك سوى إضافة طبقة من المرّي إلى قاع الأوعية. اسكب بحرص خليط الحليب/الزبادي أو الحليب/عامل التخمر في الأوعية. ضغ الأوعية في جهاز صنع الزبادي (مدة ٨ ساعات).

#### الزبادي بالفانيليا

١ لتر من الحليب كامل الدسم و٥٠ جرامًا من الحليب المجفف شبه منزوع الدسم وعلبتان من الزبادي الطبيعي أو كيسان من عامل التخمر ٨٠٠ جرامًا من السكر، ٤٠ مل من الكريمة المخفوقة وكيس فانيليا واحد سنّخ الكريمة ثم أضف الفانيليا والسكر. اخلط جيدًا حتى يذوب السكر ويوزّع مسحوق الفانيليا بشكل جيد. ضغ الخليط جانبًا. قلّل من تماسك الزبادي (أو الخميرة) عن طريق إضافة الحليب شيئًا فشيئًا. اسكب الكريمة في خليط الحليب/الزبادي أو الحليب/عامل التخمر، مع الخلط باستمرار. اخلط الحليب المجفف. اسكب المزيج في الأوعية ثم ضغ الأوعية في جهاز صنع الزبادي (مدة ٨ ساعات).

#### الجبنّة الكريمة:

١ لتر من الحليب كامل الدسم وقطعتان من جبنّة السويس الطازجة أو وملعتان كبيرتان من الجبنّة الكريمة وملعتان كبيرتان من عصير الليمون الطبيعي

اخلط الجبنّة الكريمة مع كمية صغيرة جدًا من الحليب حتى يصبح الخليط ناعمًا. أضف باقي الحليب واستمر في الخلط. أضف عصير الليمون واخلط مرة أخرى، ثم اسكب الخليط في حاوية الجبنّة الطازجة، مع وضع المصفاة في مكانها.

ضع الحاوية في جهاز صنع الزبادي ثم أغلق الغطاء.

اضبط وقت الطهي بحيث يتراوح بين ١٣ و١٥ ساعة

عند انتهاء وقت الطهي، أدر المصفاة إلى وضع التنقيط واركها مدة ٣٠ دقيقة حتى تتم التصفية.

ضع الحاوية المغلقة في التلاجة مدة ٤ ساعات على الأقل قبل تناول الجبنّة.

#### الجبنّة الطازجة

١ لتر من الحليب كامل الدسم و١٥٠ جرامًا من الجبنّة الكريمة الطازجة وملعتان كبيرتان من عصير الليمون الطبيعي.

اخلط الجبنّة الكريمة مع كمية صغيرة جدًا من الحليب حتى يصبح الخليط ناعمًا. أضف باقي الحليب واستمر في الخلط. أضف عصير الليمون واخلط مرة أخرى، ثم اسكب الخليط في حاوية الجبنّة الطازجة، مع وضع المصفاة في مكانها.

وضّل جهاز صنع الزبادي بالطاقة واضبط الوقت بحيث يتراوح بين ١٣ و١٥ ساعة.

عند انتهاء وقت الطهي، أدر المصفاة إلى وضع التنقيط. اترك الحاوية مدة ١٣ ساعة في التلاجة حتى تتم التصفية، واحرص على إزالة مصل الحليب باستمرار لتسهيل عملية التصفية. خزّن الجبنّة في مكان بارد.

أنواع أخرى: للحصول على جبنّة ناعمة الملمس، أضف ملعقة كبيرة من الكريمة المخفوقة.

للحصول على جبنّة حلوة المذاق، يمكنك إضافة العديد من المحليات التي تفضلها: المرّي أو العسل أو السكر أو الجبّوب أو غيرها من المحليات. للحصول على جبنّة حريفة، أضف الأعشاب الطازجة: التوتّاع أو الثوم أو البقدونس أو الكزبرة أو غيرها من الأعشاب.

#### نصائح:

• للحصول على زبادي كريمي، أضف الكريمة الحامضة إلى الخليط للحصول على زبادي متماسك، أضف الحليب المجفف إلى الخليط (ملعتان كبيرتان)

• يمكنك إضافة نكهة إلى الزبادي عن طريق إضافة الفاكهة الطازجة التي يجب طبخها وتصفيتها قبل إضافتها إلى الخليط. تفرز الفاكهة النبتة الماء وتعطي نتائج غير مرضية مقارنة بالفاكهة المطبوخة

• للحصول على أفضل النتائج، يجب تبريد كل مكونات الخليط أو أن تكون بدرجة حرارة الغرفة.

• يمكنك تحلية الزبادي إما في أثناء التحضير أو بعده (قبل تناوله مباشرة) باستخدام أي نوع من السكريات: السكر الأبيض أو قصب السكر أو العسل أو عصير القيقب المُركّز أو غيرها من السكريات.

مصل الحليب المتبقّي:

• لا تتخلص منه؛ فهو غني بالفيتامينات والبروتين واللاكتوز والمعادن. يمكن إعادة استخدامه عند تحضير الدفعة الأخرى من الزبادي أو عند صنع الكعك أو الخبز الطو. استخدم مصل الحليب بدلاً من الماء أو الحليب للحصول على قوام أكثر نعومة، أو اشره فحسب!

أ	الغشاء
ب	القاعدة
ج	أوعية الزبادي تتكون من جزئين - وعاء زجاجي (ج1) - غطاء مزود بقرص لتحديد تاريخ التخزين (ج2) شاشة إلكترونية
د	

- تحذير**  
من الضروري وضع أغذية المرطبات بالإضافة إلى الغطاء الكبير لكل دفعة من الزبادي
- قبل أول استخدام:**  
نظف الأوعية (ج1) والأغطية والماء الدافئ والصابون أو ضعها في غسالة الأطباق. لتنظيف الجزء الداخلي من الحاوية (ب)، ما عليك سوى مسحه باستخدام إسفنج. تجبّ نهائياً غمر قاعدة الجهاز في الماء.

- لأسباب عملية، اختر حليباً كامل الدسم لا يحتاج إلى غليه (الحليب ذو العمر الافتراضي الطويل المعالج بالحرارة الفائقة أو الحليب المجفف).  
قم بغلي الحليب الخام (الطازج) أو المبستر واتركه يبرد ثم اسكبه عبر مصفاة لإزالة القشدة.

**ملحوظات:**

- يعطي الحليب كامل الدسم نتيجة أفضل من حيث القوام والنكهة.  
- يحتوي الحليب الطازج أو المبستر على نسبة أكبر من الفيتامينات والعناصر المغذية الدقيقة.  
- للحصول على زبادي أكثر تماسكاً، أضف ٢ أو ٣ ملاعق كبيرة من الحليب المجفف إلى لتر من الحليب واخبطهم جيداً.  
- استخدم الحليب الذي يكون بدرجة حرارة الغرفة أو درجة الحرارة المعتدلة (بتدفنته إلى درجة حرارة ٣٧ درجة مئوية أو ٤٠ درجة مئوية). لا تستخدم الحليب بعد إخراجها من التلاجة مباشرةً.

هـ	أزرار التحكم: - زر برمجة إعدادات الوقت (هـ1) - زر التشغيل/إيقاف التشغيل (هـ2) و حاوية الجبنة الطازجة: - المصفاة (وا)
----	---

- (١) تحضير الخليط:  
- اخلط ١,٥ لتر من الحليب مع كيسين من عامل التخمر الذي تختاره خلطاً جيداً (الزبادي أو عامل التخمر المجفف بالتجميد) في وعاء مزود بفوهة سكب. تجنب تكوّن الرغوة عند تحضير الخليط.  
- للحصول على خليط جيد، اخفق الزبادي باستخدام شوكة للحصول على عجينة ناعمة جداً ثم أضف الحليب مع الخلط باستمرار. إذا كنت تستخدم عامل تخمر مجففاً بالتجميد، فامزج عامل التخمر في الحليب واخبط المزيج جيداً.  
- وُزَع الخليط على الأوعية (ج1).  
- ضع الأوعية (ج1)، من دون الأغشية (ج2)، في جهاز صنع الزبادي. - أعلّق غطاء جهاز صنع الزبادي.

## (٢) تحضير جهاز صنع الزبادي للاستخدام:

- صل جهاز صنع الزبادي بالطاقة. سيومض الرقمان "٠٠" على الشاشة.  
- حدّد وقت التحضير باستخدام الزر (هـ1). اضغط عليه حتى يظهر الوقت المطلوب. الحد الأقصى للوقت المبرمج هو ١٥ ساعة. لتسريع عملية ضبط الوقت، اضغط باستمرار على الزر (هـ1) مدة ثلاثين.  
- اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (هـ2). ستضيئ الشاشة لتظهر أن البرنامج قد بدأ العمل.

- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الطاقة قبل تنظيفه.  
- تجبّ نهائياً غمر قاعدة الجهاز في الماء. نظّف الجهاز بقطعة قماش مبللة

## (٣) تخزين الزبادي:

- عند انتهاء وقت البرنامج الذي حدّدته، ستنطفئ الشاشة المضئمة ويومض الرقمان "٠٠" وسيصدّر صوت صفير ٥ مرات لتنبهك إلى انتهاء الوقت. يمكن إيقاف صوت الصفير بالضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.  
- أفضل الجهاز عن الطاقة.

- ارفع الغطاء. لمنع التكثيف الناتج عن التقطر، لا تضع الغطاء فوق الأوعية (ج1).

- باستخدام قرص تحديد تاريخ التخزين اليدوي الموجود في كل غطاء (ج2)، حدّد تاريخ انتهاء صلاحية الزبادي فقط بتدوير الجزء العلوي من الغطاء حتى يعرض التاريخ المرغوب.

- قم بلف الأغشية (ج2) على الأوعية الزجاجية (ج1) لإغلاقها إحكام وضع الأوعية في التلاجة مدة ٦ ساعات على الأقل قبل تناول الزبادي. وسيصبح الزبادي أكثر تماسكاً إذا انتظرت ٢٤ ساعة.

**ملحوظات:**

- يمكن حفظ الزبادي الطبيعي في التلاجة مدة ٧ أيام كحد أقصى. وهناك أنواع أخرى من الزبادي يجب تناولها قبل مرور هذه الفترة. لذلك، يجب تحديد تاريخ انتهاء الصلاحية على الأغشية بما لا يتعدى سبعة أيام (V+D) بالنسبة إلى الزبادي الطبيعي، مع العلم أن (D) يشير إلى اليوم الذي تم فيه إعداد الزبادي.  
- تجنب نهائياً وضع الجهاز في التلاجة.

- مستخدماً الماء الدافئ والصابون. ثم اشطفه وجفّفه.  
- يمكنك تنظيف أوعية الزبادي (ج1) والأغشية في غسالة الأطباق.



- يُرجى قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز لأول مرة والاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل. لن تتحمل الشركة المُصنَّعة أي مسؤولية في حالة الاستخدام غير الصحيح.
- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو إذا كان به عطل واضح أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح. في هذه الحالة، ينبغي إرسال الجهاز إلى مركز خدمة معتمد.
- في حالة تلف سلك التوصيل بالكهرباء، يجب استبداله من قِبل الشركة المُصنَّعة أو مركز خدمة معتمد أو أي فرد مؤهل مماثل؛ وذلك لتفادي حدوث أي خطر.
- قد يحتفظ سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وداخل المنزل فقط وضمن ارتفاع لا يتجاوز 4000 متر وهو غير مصمم للاستخدام في الحالات الآتية، التي لا يغطيها الضمان: في مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من البيئات المهنية، وفي المزارع؛ ولا يُستخدم من قِبل النزلاء في الفنادق الكبيرة والصغيرة وغيرها من البيئات السكنية؛ أو في أماكن المبيت والإفطار.
- قد يحتفظ سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- تجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعثون بالجهاز أو يستخدمونه كلعبة.
- يجب الحرص دائماً على فصل الجهاز عن الطاقة قبل تنظيفه.
- تنبيه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى حدوث إصابة.
- تنبيه: لا تغمر الجهاز في الماء.

#### الأسواق الأوروبية فقط

- يمكن للأطفال الذين يبلغون 3 سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز بشرط أن يخضعوا لإشراف البالغين أو يكونوا قد تلقوا تعليمات حول كيفية استخدامه بشكل آمن وأن يكونوا مدركين تماماً لمخاطره. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا بعمر 8 سنوات أو أكثر ويخضعون لإشراف أحد البالغين. يرجى الاحتفاظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 3 سنوات.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو ممن يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة اللازمة، بشرط أن يكونوا خاضعين للإشراف وأن يكونوا قد تلقوا التعليمات اللازمة لكيفية استخدام هذا الجهاز بشكل آمن وأن يكونوا مدركين لمخاطره المحتملة.

#### الأسواق غير الأوروبية فقط

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو ممن يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة، إلا إذا قام شخص مسؤول بالإشراف عليهم أو إعطائهم

#### تعليمات بخصوص الاستخدام الآمن للجهاز سابقاً.

- تجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعثون بالجهاز أو يستخدمونه كلعبة.
- قد يحتفظ سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي لأغراض الطهي في المنزل فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في الحالات الآتية، التي لا يغطيها الضمان: في مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من البيئات المهنية، وفي المزارع؛ ولا يُستخدم من قِبل النزلاء في الفنادق الكبيرة والصغيرة وغيرها من البيئات السكنية؛ أو في أماكن المبيت والإفطار.
- تنبيه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى حدوث إصابة.
- تنبيه: لا تغمر الجهاز في الماء.

#### نهاية العمر الافتراضي للمنتجات الكهربائية أو الإلكترونية

##### العناية بالبيئة!

يحتوي الجهاز على مواد يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.

تخلص من الجهاز بتركة في منطقة تجميع النفايات المدنية المحلية.



 **Instruções de segurança**

Leia com atenção o manual de utilização antes da primeira utilização do seu aparelho, e guarde-o para utilizações futuras: o fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de utilização.

- Não utilize o aparelho se tiver caído, se apresentar sinais de desgaste ou anomalias de funcionamento. Neste caso, o aparelho deverá ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- O aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica dentro de casa e a uma altitude inferior a 4000 m. Não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia: em zonas de cozinhas reservadas aos funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais, em quintas, por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial, em ambientes tipo quartos de hóspedes.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não utilizam o aparelho como um brinquedo
- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.
- Atenção: uma utilização incorreta poderá provocar potenciais lesões.
- Atenção: não mergulhe o aparelho dentro de água.

## APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 3 anos, desde que sejam devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho com toda a segurança, e que entendam os perigos inerentes a este aparelho. A limpeza e manutenção deste aparelho não devem ser efetuada por crianças, a não ser que tenham, pelo menos, 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 3 anos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se estas forem supervisionadas ou receberem instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança e compreendam todos os potenciais perigos.

## APENAS PARA MERCADOS NÃO EUROPEUS

- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não utilizam o aparelho como um brinquedo
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- O aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização

doméstica dentro de casa. Não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia: em zonas de cozinhas reservadas aos funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais, em quintas, por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial, em ambientes do tipo quartos de hóspedes.

- Atenção: uma utilização incorreta poderá provocar potenciais lesões.
- Atenção: não mergulhe o aparelho dentro de água.



### PRODUTO ELÉTRICO OU ELETRÓNICO NO FIM DA VIDA

#### Proteção do ambiente em primeiro lugar!



O seu aparelho contém vários materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.



Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

## DESCRIÇÃO

- A Tampa**
- B Corpo**
- C Boiões de iogurte** compostos por 2 partes
  - Boião de vidro C1
  - Tampa com datador C2
- D Ecrã eletrónico**

## RECOMENDAÇÕES

### Atenção

É essencial colocar as tampas dos boiões além da tampa grande sempre que preparar iogurtes

### • Antes da primeira utilização:

Limpe os boiões (C1) e a tampa com água quente e detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça. Para limpar o interior da cuba (B), basta passar com uma esponja. Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água.

- E Botões de controlo:**
  - Botão de programação de regulação do tempo E1
  - Botão ligar/desligar E2
- F Recipiente para queijo fresco:**
  - Escorredor F1

### • Durante a utilização:

Não desloque a iogurteira durante o seu funcionamento, nunca abra a tampa (A2). Não coloque a iogurteira em locais onde haja vibrações (por exemplo, na parte de cima de um frigorífico), ou fique exposta a correntes de ar. Respeitar estas recomendações garante o sucesso da preparação dos seus iogurtes.

Para preparar os iogurtes, precisa de um litro de leite e fermento.

## CONSELHOS PRÁTICOS PARA A ESCOLHA DO LEITE E DO FERMENTO

### 1) ESCOLHA DO LEITE

- Por motivos práticos, escolha um leite, de preferência, gordo que não necessite de fervura (leite UHT de conservação prolongada ou leite em pó). Os leites crus (frescos) ou pasteurizados devem ser fervidos, depois arrefecidos e, em seguida, coados para eliminar a nata.

### Observações:

- O leite gordo proporciona mais firmeza e aroma.
- Os leites frescos ou pasteurizados contêm mais vitaminas e oligoelementos.
- Para obter iogurtes mais consistentes, pode adicionar 2 ou 3 colheres de sopa de leite em pó misturando cuidadosamente.
- Utilize o leite à temperatura ambiente ou ligeiramente morno (aquecer a 37 °C ou 40 °C). Não utilize o leite saído diretamente do frigorífico.

### 2) ESCOLHA DO FERMENTO

Prepara-se:

- a partir de um iogurte natural (de preferência, à base de leite gordo) com uma data limite de consumo o mais prolongada possível.
- a partir de um fermento seco liofilizado (pode ser adquirido em grandes superfícies comerciais, em farmácias, em algumas lojas de produtos dietéticos). Neste caso, respeite o tempo de ativação recomendado no manual do fermento.
- a partir de um iogurte preparado por si.

**Importante:** quando fizer a primeira fornada, basta guardar um dos iogurtes da mesma para servir de base para os seguintes. Após 5 fornadas é aconselhado renovar o fermento, que fica ligeiramente mais fraco a longo prazo e oferece resultados com uma consistência menos sólida.

## PREPARAÇÃO DOS IOGURTES

### 1) PREPARAÇÃO DA MISTURA:

- Misture com muito cuidado um litro e meio de leite com 2 fermentos à sua escolha (iogurte ou fermento seco liofilizado) num recipiente com bico. Evite fazer espuma durante a preparação.
- Para obter uma boa mistura, bata o iogurte com ajuda de um garfo para o transformar numa pasta homogênea e, em seguida, adicione o leite, enquanto continua a mexer. Se estiver a utilizar um fermento liofilizado, incorpore o fermento no leite e mexa com muito cuidado.
- Distribua a mistura nos boiões (C1).
- Coloque os boiões (C1), sem a respetiva tampa (C2), na iogurteira.
- Coloque a tampa na iogurteira.

### 2) COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA IOGURTEIRA:

Ligue a iogurteira. O ecrã apresenta “00” a piscar.

- Selecione o tempo de preparação com o botão E1. Mantenha premido até apresentar o tempo pretendido. O tempo máximo de programação é de 15 horas.
- Para acelerar a regulação do tempo, mantenha premido o botão E1 durante 2 segundos. Quando o tempo programado chega ao fim, “00” pisca no ecrã e um sinal sonoro repetido 5 vezes informa que o programa terminou.

## LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água. - Limpe-o com um pano húmido e água quente com detergente para a loiça.

- Pode parar antes o sinal sonoro ao premir o botão ligar/desligar.
- Desligue o aparelho.

### 3) ARRUMAÇÃO DOS IOGURTES:

- Levante a tampa; para evitar que a condensação escorra sobre os boiões (C1).
- Com a ajuda do datador manual, situado em cada tampa (C2), indique a data de validade para o consumo dos iogurtes, rodando a parte superior da tampa para o número pretendido.
- Enrosque as tampas (C2) nos boiões de vidro (C1) e coloque-os no frigorífico pelo menos 6 horas antes de os consumir. Se aguardar 24 horas, ficarão mais sólidos.

### Observações:

- A duração da conservação dos iogurtes naturais no frigorífico é de, no máximo, 7 dias. Os outros tipos de iogurte devem ser consumidos mais rapidamente. A data de validade a indicar nas tampas será então de D+7 para os iogurtes naturais, em que D é o dia de fabrico dos iogurtes.
- Nunca coloque o aparelho no frigorífico.

## QUAIS SÃO AS SOLUÇÕES PARA OS PROBLEMAS FREQUENTES?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Iogurtes muito líquidos.	Utilização de leite meio-gordo ou magro sem a adição de leite em pó (o leite utilizado por si só não é suficientemente rico em proteínas).	Adicione 1 boião de iogurte de leite em pó (2 com leite magro) ou utilize leite gordo e ½ boião de leite gordo em pó.
	Deslocamentos, choques ou vibrações da iogurteira durante a fermentação.	Não mova a iogurteira durante o funcionamento (não a coloque no frigorífico).
	O fermento deixou de estar ativo.	Mude de fermento ou de marca de iogurte. Verifique a data de validade do fermento ou do iogurte.
	A iogurteira foi aberta durante o ciclo.	Não retire os boiões nem abra a iogurteira antes do final do ciclo (cerca de 8 horas). Mantenha a iogurteira afastada de correntes de ar durante o funcionamento.
	Tempo de fermentação demasiado curto.	Inicie um segundo ciclo no final do primeiro ciclo.
	Os boiões não foram bem lavados/enxaguados.	Antes de deitar a sua preparação nos boiões, verifique se o interior dos mesmos não apresenta vestígios de detergente da loiça, de produto de limpeza ou sujidade.
	Fruta adicionada ao iogurte.	Coza a fruta ou utilize, preferencialmente, compotas ou doces de fruta (à temperatura ambiente). A fruta crua liberta elementos ácidos que impedem a boa formação do iogurte.
Iogurtes demasiado ácidos.	Tempo de fermentação demasiado longo.	Reduza o tempo de fermentação na próxima fornada.
No final da fermentação formou-se um líquido translúcido (chamado de soro de leite) na superfície do iogurte.	Demasiada fermentação.	Diminua o tempo de fermentação e/ou adicione leite em pó.

## SE O SEU APARELHO CONTINUAR SEM FUNCIONAR, O QUE FAZER?

- Verifique primeiro a ligação elétrica.  
Seguiu todas as instruções e o seu aparelho continua a não funcionar?

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou aceda à página Web: [groupeseb.com](http://groupeseb.com).

## RECEITAS

### IOGURTES COM AROMA

#### IOGURTES COM XAROPE

**1,5 l de leite, 2 iogurte naturais ou 2 saquetas de fermento**

- Xarope de fruta (romã, laranja, cássis, limão, tangerina, morango, groselha, orchata, framboesa, morango silvestre, banana, mirtilo, cereja...): 5 colheres de sopa.
- Xarope de flores (rosas, violetas, jasmim, sândalo): 4 colheres de sopa.
- Xarope de menta: 4 colheres de sopa.

Deite o iogurte ou o conteúdo da saqueta de fermento num recipiente. Adicione o xarope e deite o leite gradualmente, sem parar de mexer a preparação com um garfo. Deite a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira (8 horas).

### IOGURTES COM FRUTA COZIDA

#### IOGURTE COM DOCE DE FRUTA

**1,5 l de leite, 2 iogurtes naturais ou 2 saquetas de fermento, 4 colheres de sopa de um doce de fruta não muito espesso com bagas pequenas ou pequenos pedaços de frutas: arando, mirtilos, ruibarbo, gengibre, morango, doce de laranja.**

Bata o doce de fruta com um pouco de leite. Adicione o iogurte ou o fermento. Misture bem e, em seguida, deite o restante leite.

Deite a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira (8 horas).

**Alternativa:** se quiser fazer um iogurte de duas camadas, basta colocar no fundo dos boiões o doce de fruta. Em seguida, deite

com muito cuidado a mistura de leite/ iogurte ou leite/fermento nos boiões. Em seguida, coloque-os na iogurteira (8 horas).

### IOGURTES DE BAUNILHA

**1 l de leite gordo, 50 g de leite meio gordo em pó, 2 iogurtes naturais ou 2 saquetas de fermento, 80 g de açúcar, 40 cl de natas líquidas, 1 vagem de baunilha Aqueça as natas e adicione a baunilha e o açúcar.**

Misture bem de modo a que o açúcar derreta de forma homogênea e para distribuir bem a baunilha. Reserve. Deixe arrefecer o iogurte (ou o fermento) com o leite que irá adicionar gradualmente. Deite as natas na mistura de leite/iogurte ou de leite/fermento enquanto mexe e incorpore o leite em pó. Coloque esta preparação nos boiões e coloque-os na iogurteira (8 horas).

### QUEIJO CREME:

**1 l de leite gordo, 2 petit suisse ou 2 colheres de sopa de queijo creme, 2 colheres de sopa de sumo de limão sem aditivos**

Misture o queijo creme com um pouco de leite até a preparação ficar homogênea. Adicione o leite restante e misture. Adicione o sumo de limão, misture novamente e, em seguida, deite no recipiente para queijo creme com o escorredor.

Coloque o recipiente sem a tampa na iogurteira e feche a mesma com a respetiva tampa.

Ajuste o tempo de cozedura entre 13:00 e 15:00. No final do processo de cozedura, vire o escorredor e deixe-o escorrer durante 30 minutos.

Coloque o recipiente fechado no mínimo 4 horas no

frigorífico antes de o consumir.

## QUEIJO FRESCO

**1 l de leite gordo, 150 g de queijo creme fresco, 2 colheres de sopa de sumo de limão.**

Misture bem o queijo creme com um pouco de leite até a preparação ficar homogénea. Adicione o restante leite e misture. Adicione o sumo de limão, misture novamente e, em seguida, deite no recipiente para queijo fresco com o escorredor colocado.

Ligue a ficha da iogurteira e ajuste o tempo entre 12 e 15 horas.

No final do processo de cozedura, vire o escorredor para o colocar na posição de escorrer. Deixe drenar durante 12 horas no frigorífico, tendo o cuidado de remover o soro regularmente para facilitar o escoamento. Conserve num local fresco.

**ALTERNATIVA:** Para uma versão amanteigada, adicione uma colher de sopa cheia de natas líquidas.

Para uma versão doce, pode adicionar, dependendo do seu gosto, diferentes adoçantes: doce de fruta, mel, açúcar, cereais, etc.

Para uma versão salgada, adicione ervas aromáticas frescas: hortelã, cebolinho, alho, salsa, coentros, etc...

## SUGESTÕES:

• Para um iogurte mais cremoso, adicione natas frescas à sua preparação. Para um iogurte mais firme, adicione leite em pó à preparação (2 colheres de sopa).

• Pode aromatizar o seu iogurte com fruta fresca, mas deve cozinhá-la e escorrer-la antes de a adicionar à sua preparação. A fruta crua produz água e proporciona resultados menos bons.

• Para um melhor resultado, todos os ingredientes que compõem a preparação devem estar frios ou à temperatura ambiente.

• Pode adoçar os seus iogurtes durante a preparação ou depois de cozinhar, pouco antes de os consumir, usando todos os tipos de açúcar: branco, de cana, mel, xarope de ácer, etc...

Utilização do soro de leite:

• Rico em vitaminas, proteínas, lactose e minerais, não o deite fora; pode reutilizá-lo para a sua próxima preparação de iogurtes, para fazer bolos, pão de brioche, como substituto de água ou de leite, oferece uma textura mais macia ou pode simplesmente bebê-lo!

FR

p. 1 - 8

EN

p. 9 - 15

DE

p. 16 - 23

IT

p. 24 - 31

ES

p. 32 - 39

NL

p. 40 - 47

AR

p. 48 - 53

PT

p. 54 - 61