



ROMMELSBACHER

IT Istruzioni per l'uso



JG 80

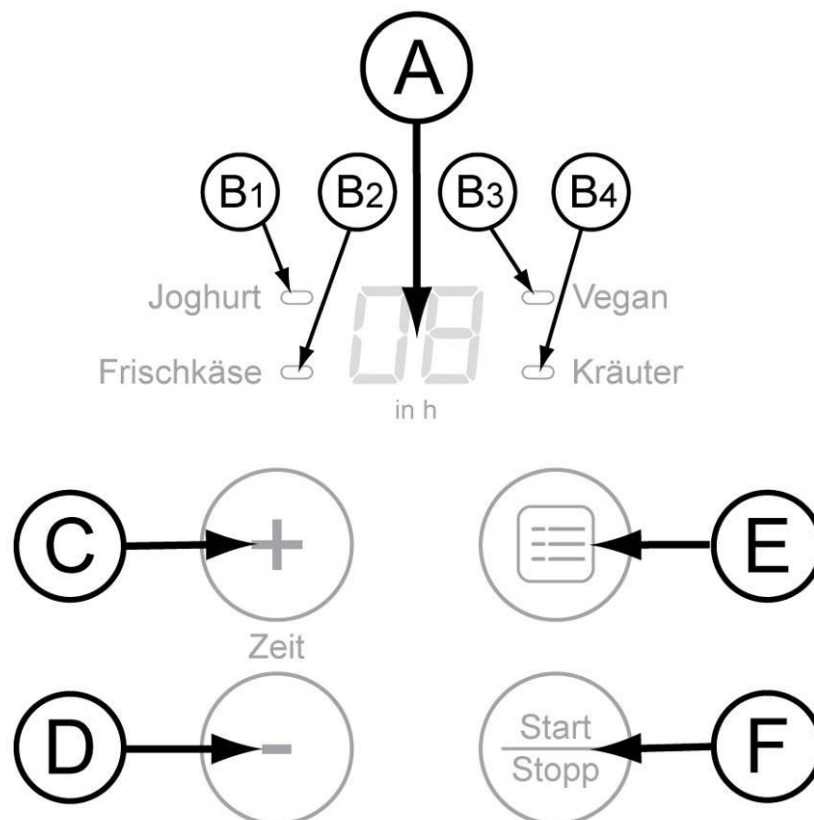
Apparecchio per la preparazione
di Yogurt e crema di formaggio

Descrizione del prodotto



1	Apparecchio base
2	Pannello di controllo/display
3	Contenitore interno
4	Connettore per la spina dell'apparecchio
5	Copertura
6	Contenitore di vetro 1,2 L (set di 2)
6a	Coperchio per contenitore in vetro
6b	Pulsante di sfiato
6c	Guarnizione coperchio per contenitore in vetro
7	Setaccio
7a	Coperchio per il setaccio
7b	Guarnizione per il coperchio del setaccio
8	Vasetto per yogurt 125 ml (set di 4)
8a	Coperchio vasetti per yogurt
8b	Guarnizione per il coperchio dei vasetti per yogurt
9	Cavo di alimentazione
9a	Spina di alimentazione
9b	Spina dell'apparecchio

Pannello di controllo/display



A	Visualizzazione del tempo di funzionamento
B1	Spia di controllo per il programma 1 - Yoghurt
B2	Spia di controllo per il programma 2 - Crema di formaggio
B3	Spia di controllo per il programma 3 - Yoghurt vegano
B4	Spia di controllo per il programma 4 - Estratto di erbe
C	Tasto sensore "+" per aumentare l'impostazione del tempo
D	Tasto sensore "-" per ridurre l'impostazione del tempo
E	Tasto del sensore per la selezione dei programmi
F	Tasto sensore per l'avvio/arresto

Indice

Descrizione del prodotto	2
Pannello di controllo/display	3
Introduzione	5
Utilizzo conforme	5
Dati tecnici	5
Contenuto della fornitura	5
Imballaggio	5
Istruzioni per lo smaltimento	5
Per la vostra sicurezza	6
Indicazioni generali di sicurezza	6
Avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio	7
Accessori speciali	8
Prima del primo utilizzo	8
Sensori di controllo tattile	8
Panoramica dei programmi/ dettagli dei programmi	8
Messa in funzione dell'apparecchio	9
Posizionare il contenitore di vetro o i vasetti dello yogurt nell'apparecchio	9
Collegare l'apparecchio alla rete elettrica	9
Selezionare il programma	9
Modificare l'impostazione del tempo	10
Avviare/arrestare l'apparecchio	10
Rimuovere il contenitore di vetro o i vasetti dello yogurt	10
Spegnimento permanente	10
Pulizia e cura	10
Codici errore	11
Consigli per un buon successo	11
Preparare il latte	11
Preparare i batteri lattici	12
Preparare l'avviamento dello yogurt	12
Ricette	12
Ricette con yogurt pronto	15

Introduzione



Grazie per aver acquistato questo apparecchio per la preparazione di yogurt e crema di formaggio di ottima fattura e vi ringraziamo per la vostra fiducia. Per poter utilizzare questo apparecchio per un lungo periodo di tempo, si prega di leggere e osservare attentamente le seguenti informazioni. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di consegna a terzi dell'apparecchio, allegare anche tutti i documenti. Grazie.

Utilizzo conforme

Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e similare, come ad esempio:

- nelle cucine per i dipendenti di negozi, uffici e in altre piccole aree commerciali,
- nelle aziende agricole,
- per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali simili,
- nei bed and breakfast.

Altri usi o modifiche dell'apparecchio sono considerati impropri e presentano un notevole rischio di incidenti. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio. L'apparecchio **non** è adatto al riscaldamento di liquidi (ad es. acqua, latte, minestra o simili) e **non** è destinato all'uso commerciale.

Dati tecnici

Collegare l'apparecchio solo ad una presa con messa a terra correttamente installata. La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta dati. Collegare solo a corrente alternata.

Tensione nominale:	220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo nominale:	20 W
Classe di protezione:	I
Consumo in standby:	< 0,5 W
Impostazione del tempo:	fino a 24 ore

Contenuto della fornitura

Subito dopo il disimballaggio, verificare che la fornitura sia completa e che il prodotto e tutti gli accessori siano in perfette condizioni (vedi descrizione del prodotto a pagina 2).

Imballaggio

Non gettare semplicemente il materiale di imballaggio, ma riciclarlo.

Smaltire gli imballaggi in carta, cartone e cartone ondulato presso i punti di raccolta per carta.

Anche le parti e le pellicole di imballaggio in plastica devono essere conferite nei contenitori di raccolta previsti a tale scopo.



Negli esempi per la marcatura in plastica si trova:
PE per polietilene, il codice 02 per PE-HD,
04 per PE-LD, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

Istruzioni per lo smaltimento



Secondo la legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche, al termine della sua vita utile, questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Si prega pertanto di consegnarlo gratuitamente presso un punto di raccolta comunale (ad es. CERD) per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il vostro comune o l'amministrazione comunale vi informerà sulle possibilità di smaltimento.



ATTENZIONE: Leggere tutti gli avvisi di sicurezza e le istruzioni! La mancata osservanza degli avvisi di sicurezza e delle istruzioni può causare scosse elettriche o gravi lesioni!

Indicazioni generali di sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni se sorvegliati o istruiti nell'uso sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli che ne derivano.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini a meno che non abbiano compiuto 8 anni o più e siano sorvegliati.
- Tenere sempre i bambini al di sotto degli 3 anni lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o conoscenza, se sorvegliati o istruiti nell'uso sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- I materiali di imballaggio come i sacchetti in plastica vanno tenuti fuori dalla portata delle mani dei bambini.
- Non utilizzare mai questo apparecchio tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Prima di ogni messa in funzione, controllare che l'apparecchio e gli accessori siano in perfette condizioni, esso non va messo in funzione se è caduto o presenta danni visibili. In questi casi, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e farlo controllare da un elettricista qualificato.
- Durante la posa del cavo di alimentazione, assicurarsi che nessuno possa impigliarsi o inciampare su di esso per evitare di far cadere accidentalmente l'apparecchio.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde, spigoli vivi e sollecitazioni meccaniche. Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato e usurato. Cavi di alimentazione danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare solo la spina, mai il cavo!
- Mai immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua per pulirli.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
- Questo apparecchio elettrico è conforme alle relative norme di sicurezza. Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. Le riparazioni possono essere eseguite solo da aziende specializzate autorizzate o dal nostro servizio clienti. Riparazioni improprie possono comportare notevoli rischi per l'utente.
- L'uso improprio e la mancata osservanza delle istruzioni per l'uso invalidano la garanzia.

Avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio

- Non trasportare l'apparecchio quando è caldo. Per la pulizia e il trasporto, l'apparecchio deve essere completamente raffreddato!
- Per uno spegnimento sicuro, dopo ogni utilizzo scollegare il cavo di alimentazione.
- Durante l'installazione dell'apparecchio è necessario osservare quanto segue:
 - Collocare l'apparecchio su una superficie di lavoro stabile, piana e resistente al calore (no su superfici verniciate, tovaglie, ecc.).
 - Tenere fuori dalla portata dei bambini.
 - L'area sopra l'apparecchio deve essere libera. Lasciare almeno 20 cm di spazio di ventilazione su tutti i lati dell'apparecchio per evitare danni dovuti a calore o vapore e per consentire un funzionamento senza ostacoli. Deve essere garantita la libera circolazione dell'aria.

- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore (stufa, fiamma di gas, ecc.) o in atmosfere potenzialmente esplosive contenenti liquidi o gas infiammabili.

Accessori speciali



Per la preparazione di quantità maggiori, è possibile acquistare un set di ulteriori 4 vasetti per yogurt con coperchio con la denominazione dell'articolo "JB 4" o un contenitore in vetro con coperchio con la denominazione dell'articolo "JG 1". Chiedete al vostro rivenditore specializzato, al negozio specializzato, alla società di vendita per corrispondenza o al negozio online.

Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta. Per ulteriori informazioni consultare la sezione "Pulizia e cura".

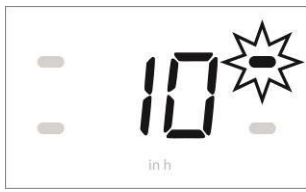

Sensori di controllo tattile

L'apparecchio è dotato di sensori di controllo tattile, facili e molto comodi da usare. Premendo il tasto corrispondente si attiva la rispettiva funzione. Ogni operazione di un tasto viene confermata con un segnale acustico.

Panoramica dei programmi/ dettagli dei programmi

Il dispositivo ha 4 temperature fisse. Si prega di notare che, a seconda dell'ambiente, le temperature possono variare di diversi gradi. In totale, con questo dispositivo è possibile preparare una miscela di massimo 1,2 litri.

Programma	Definizione	Descrizione	Display	Temperatura	Tempo di maturazione
1	Joghurt	Per la produzione di yogurt fresco		42 °C	8 ore (*)
2	Frischkäse	Per la produzione di gustosa crema di formaggio o lievito naturale come base per la preparazione del pane		30 °C	5 ore (*)

3	Vegan	Per la produzione di yogurt vegano senza lattosio		38 °C	10 ore (*)
4	Kräuter	Per la produzione di estratti di erbe, da utilizzare ad esempio per applicazioni cosmetiche		55 °C	4 ore (*)
(*) l'impostazione del tempo di maturazione può essere regolata di ora in ora da 1 a 24.					

Messa in funzione dell'apparecchio

- Assicurarsi che l'apparecchio non venga spostato durante il periodo di maturazione per non disturbare o interrompere il processo di fermentazione.
- Prima dell'uso lavare e sciacquare accuratamente con acqua calda il contenitore di vetro o i vasetti dello yogurt.



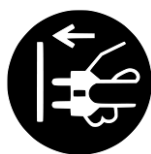
Il coperchio del contenitore di vetro è dotato di una valvola di sfiato.

- Prima di posizionare il coperchio, aprire la valvola di sfiato premendo il pulsante di sfiato. Il coperchio può quindi essere posizionato molto facilmente. Dopo aver posizionato il coperchio, chiudere la valvola.
- Prima di rimuovere il coperchio, aprire la valvola di sfiato premendo il pulsante di sfiato. Il coperchio ora può essere rimosso molto facilmente.

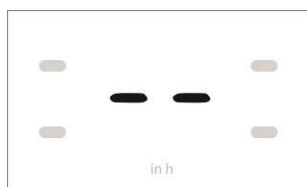
Posizionare il contenitore di vetro o i vasetti dello yogurt nell'apparecchio

- Collocare nel contenitore interno dell'apparecchio il contenitore di vetro riempito **con** il coperchio o i bicchieri di yogurt riempiti **con** il coperchio.
- Posizionare la copertura. Assicurarsi che la copertura si trovi nella posizione corretta.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica



- Inserire il cavo di alimentazione nell'apposito connettore posto sul retro dell'apparecchio. Accertarsi che il cavo di alimentazione sia posizionato correttamente e saldamente. Un cavo di alimentazione troppo allentato può danneggiare il cavo e il connettore.
- Ora inserire la spina di rete in una presa di corrente.



- Tutte le spie di controllo e gli indicatori sul display si accendono brevemente. Successivamente sul display compaiono 2 trattini e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio è pronto per l'uso.
NOTA: Se entro 30 secondi non viene azionato nessun altro tasto, l'apparecchio torna in modalità standby e i due trattini scompaiono. Toccando nuovamente il pulsante del sensore "Selezione programma", l'unità ritorna nel modo operativo.

Selezionare il programma

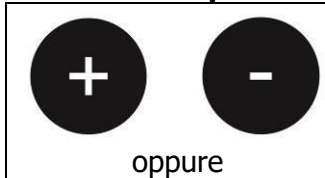


- Continuare a premere il pulsante del sensore per la "Selezione programma" finché non appare il programma desiderato.



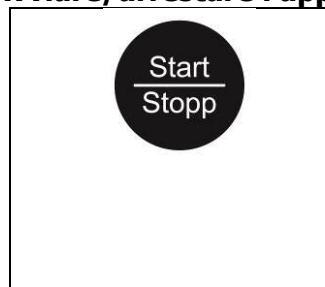
- Sul display appare un suggerimento sul tempo di maturazione. L'impostazione dell'ora e la spia di controllo del rispettivo programma lampeggiano. (Esempio: Programma "Joghurt").
NOTA: Se entro 10 secondi non viene azionato nessun altro tasto, l'apparecchio torna in modalità di funzionamento (2 trattini sul display).

Modificare l'impostazione del tempo



- Se necessario, l'impostazione del tempo di maturazione può essere modificata individualmente. Per fare ciò, premere più volte il tasto "+" per aumentare il tempo di maturazione o il tasto "-" per abbreviare il tempo di maturazione.
NOTA: L'orario può essere cambiato di ora in ora.

Avviare/arrestare l'apparecchio

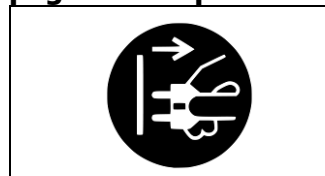


- Una volta selezionate tutte le impostazioni desiderate, l'apparecchio può essere avviato premendo il pulsante "Start/Stop".
- Il timer viene visualizzato come un "Countdown-Timer". Dopo aver effettuato l'impostazione, parte il conto alla rovescia fino ad arrivare a "0". Al raggiungimento del tempo di maturazione preimpostato, vengono emessi 4 segnali acustici. L'apparecchio si spegne automaticamente.
- Il processo di maturazione può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante "Start/Stop".

Rimuovere il contenitore di vetro o i vasetti dello yogurt

- Rimuovere la copertura. Si prega di notare che all'interno della copertura può formarsi della condensa. La formazione di acqua di condensa è normale e non è motivo di reclamo.
- Rimuovere il contenitore di vetro o i vasetti dello yogurt.
- Per completare la maturazione, porre lo yogurt finito in frigorifero per almeno altre 4-8 ore. Solo allora allo yogurt potranno essere aggiunti ulteriori ingredienti, ulteriormente lavorato o consumato.

Spegnimento permanente



- Per spegnere permanentemente e in modo sicuro l'apparecchio scollegare la spina di rete dalla presa di corrente dopo ogni utilizzo.

Pulizia e cura



ATTENZIONE: Pericolo di lesioni o ustioni!
Scollegare sempre la spina di rete prima della pulizia e lasciare raffreddare l'apparecchio!



Non immergere l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete in acqua e non pulirli sotto acqua corrente!

- Pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno umido e asciugare.
- Pulire la copertura, il contenitore di vetro, i vasetti dello yogurt, il coperchio e il setaccio in acqua calda con un po' di detersivo per i piatti.

NOTA: Il contenitore di vetro e i vasetti dello yogurt possono anche essere lavati in lavastoviglie.

- Prima del riutilizzo tutte le parti dell'apparecchio e i suoi accessori devono essere completamente puliti e asciutti.
- **Non utilizzare agenti abrasivi o solventi!**
- **Per nessun motivo lavare l'apparecchio con un pulitore a vapore!**

Codici errore

L'elettronica dell'apparecchio rileva le anomalie di funzionamento e le visualizza sul display in forma di codice di errore:

- E1 / E2** Errore nel sistema di controllo elettronico. Elettronica difettosa.
Auto-aiuto: Non possibile - si prega di contattare il nostro servizio clienti (vedi ultima pagina per ulteriori informazioni).

Consigli per un buon successo

- Lo yogurt viene prodotto utilizzando latte pastorizzato e omogeneizzato. I batteri dell'acido lattico aggiunti trasformano il lattosio nel latte in acido lattico. L'acido che ne risulta si lega alle proteine del latte e forma la struttura tipica dello yogurt.
- La temperatura ottimale per il processo di maturazione per lo yogurt normale è di circa 42 - 44 °C, mentre per lo yogurt vegan o senza lattosio consigliamo una temperatura di circa 38 °C. Il tempo di maturazione può variare a seconda dell'uso degli ingredienti e della consistenza desiderata dello yogurt.
- La consistenza dello yogurt dipende anche dal contenuto di grassi del latte utilizzato. Il latte con il 3,5 % di grassi diventa uno yogurt piuttosto sodo, mentre il latte con l'1,5 % di grassi diventa uno yogurt più morbido.
- Importante per la buona riuscita di uno yogurt sono la perfetta igiene di tutte le attrezzature e degli ingredienti, in quanto i prodotti caseari sono molto sensibili.
- Per la produzione utilizzare solo latte e la coltura di partenza! Aggiungere additivi come zucchero, frutta o aromi solo a yogurt finito.
- Un tempo di maturazione più lungo si traduce in uno yogurt più solido e in un gusto più forte dello yogurt.
- Un disturbo durante il periodo di maturazione (ad es. a causa di vibrazioni) può causare il mancato indurimento dello yogurt.

NOTA: Prendete i nostri consigli come base e assaggiate voi stessi fino a quando non avrete trovato il momento ottimale e la scelta degli ingredienti per il "vostro" yogurt.

Preparare il latte

1 contenitore in vetro: Per un riempimento completo è necessario 1 litro di latte.

4 bicchieri da porzione (125 ml ciascuno): Per un riempimento completo è necessario 0,4 litro di latte.

- **Latte crudo:**

Il latte non trattato proveniente dalla vendita diretta in azienda agricola deve essere riscaldato ad almeno 70 °C prima del consumo o dell'ulteriore lavorazione per uccidere i microrganismi potenzialmente dannosi.

- **Latte fresco o pastorizzato:**

Il latte che si acquista nel banco frigo è già stato riscaldato ad almeno 72 - 75 °C per uccidere i microrganismi presenti. Non è necessario un pretrattamento.

- **Latte UHT:**

Anche se si utilizza latte UHT non è necessario un pretrattamento, in quanto è già sterilizzato ad alte temperature di almeno 135 °C.

- **Alternative di latte vegetale/senza lattosio:**

Se si utilizzano alternative al latte come il latte di soia o il latte senza lattosio, il pretrattamento è necessario solo se gli ingredienti non sono stati acquistati già pronti, ma sono stati prodotti in proprio. In questo caso, riscaldare il latte ad almeno 70 °C, come quando si usa il latte crudo. Si prega di notare che non tutte le alternative di latte vegetale possono essere utilizzate per produrre uno yogurt senza dover ricorrere all'aggiunta di addensanti.

Preparare i batteri lattici

1 contenitore in vetro: Per un riempimento completo sono necessari 150 ml di yogurt naturale o la quantità di fermento per yogurt o di coltura di avviamento necessaria secondo le istruzioni del produttore.

4 vasetti per yogurt (125 ml ciascuno): Per un riempimento completo sono necessari 70 ml di yogurt naturale o la quantità di fermento per yogurt o di coltura di avviamento necessaria secondo le istruzioni del produttore.

- **Yogurt naturale:**

Se si utilizza yogurt fresco naturale (animale o vegetale) disponibile in commercio, assicurarsi di utilizzare yogurt senza conservanti e aromi e che non sia stato trattato termicamente.

- **Fermentazione dello yogurt o coltura di avviamento:**

Se si utilizzano fermenti o colture di avviamento, assicurarsi che vengano conservati correttamente e utilizzati secondo le istruzioni.

NOTA: Lo yogurt prodotto con l'aiuto di una coltura di avviamento può essere riutilizzato per la preparazione di altro yogurt. Utilizzare la quantità corrispondente dell'ultima porzione di vasetto.

Questo metodo non dovrebbe essere ripetuto a volontà, poiché la composizione delle colture batteriche dell'acido lattico può cambiare nel tempo. Si prega di leggere le istruzioni del produttore del prodotto utilizzato.

Preparare l'avviamento dello yogurt

- Versare il latte (vedi "Preparazione del latte" a pagina 11) in un contenitore sufficientemente grande.
- Aggiungere la coltura di di avviamento desiderata (vedi "Preparazione dei fermenti lattici" a pagina 12) e mescolare con cura fino ad ottenere una distribuzione uniforme.

NOTA: La coltura di di avviamento dovrebbe avere all'incirca la stessa temperatura del latte utilizzato.

- Ora versare con cura il composto nel contenitore di vetro o nei vasetti per lo yogurt. Fare attenzione a non riempire troppo i contenitori.
- Chiudere il contenitore di vetro o il vasetto dello yogurt con il rispettivo coperchio.

Ricette

SUGGERIMENTO: Prima di consumarlo, "addolcire" lo yogurt con frutta o altri ingredienti. Che si tratti di frutta fresca, frutta in barattolo o dal congelatore - lo yogurt mescolato con pezzi di frutta o polpa di frutta in purea è un inizio di giornata gustoso e sano e uno spuntino leggero per una merenda!

Yogurt naturale

Ingredienti per il contenitore di vetro:

1 litro di latte, 150 g di yogurt naturale.

Ingredienti per i 4 vasetti di yogurt da 125 ml:

400 ml di latte, 70 g di yogurt naturale.

Il latte e lo yogurt naturale dovrebbero avere la stessa temperatura (si consiglia la temperatura ambiente). Versare entrambi gli ingredienti in una ciotola e mescolare uniformemente. Ora versare il composto nel contenitore di vetro o nei vasetti dello yogurt e chiudere il contenitore o i vasetti con i relativi coperchi.

Avviare il programma "1 - Joghurt" con il tempo preimpostato di 8 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere.

Trascorso il tempo di preparazione, conservare il contenitore di vetro o i vasetti dello yogurt in frigorifero per diverse ore per consentire la maturazione prima che lo yogurt venga ulteriormente lavorato o consumato.

Yogurt senza lattosio e senza verdure a base di latte di soia

Ingredienti per il contenitore di vetro:

1 litro di latte di soia, 150 g di yogurt di soia.

Ingredienti per i 4 vasetti di yogurt da 125 ml:

400 ml di latte di soia, 70 g di yogurt di soia.

Il latte di soia e lo yogurt di soia dovrebbero avere la stessa temperatura (si consiglia la temperatura ambiente).

Versare entrambi gli ingredienti in una ciotola e mescolare uniformemente. Ora versare il composto nel contenitore di vetro o nei vasetti dello yogurt e chiudere il contenitore o i vasetti con i relativi coperchi.

Avviare il programma "3 - Vegan" con il tempo preimpostato di 10 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere.

Trascorso il tempo di preparazione, conservare il contenitore di vetro o i vasetti dello yogurt in frigorifero per diverse ore per consentire la maturazione prima che lo yogurt venga ulteriormente lavorato o consumato. Prima del consumo, lo yogurt può essere raffinato con frutta o altri ingredienti.

NOTA: Lo yogurt a base di ingredienti vegetali (ad es. latte di soia, latte di mandorla, latte di cocco, latte di lupino) tende ad essere cremoso e non consistente. Si consiglia quindi, se necessario, l'aggiunta di un amido vegetale (ad es. tapioca). Per una consistenza più soda dello yogurt, prelevare 3-4 cucchiaini dal latte, versarlo in una tazza e mescolarlo con 1-2 cucchiaini di amido. Far bollire il latte e mescolare il liquido con l'amido. Ridurre il calore e far bollire lentamente per 2 minuti. È importante che l'amido venga scomposto in modo che non si sviluppi un gusto farinoso. Lasciare raffreddare il latte a meno di 40 °C. Ora potrete vedere che consistenza avrà il successivo yogurt. Se necessario, ripetere la procedura o aggiungere del liquido.

Yogurt "greco"

Ingredienti per il contenitore di vetro:

800 ml di latte intero 3,8 %, 150 g di yogurt naturale greco

Latte e yogurt naturale alla greca dovrebbero avere la stessa temperatura (si consiglia la temperatura ambiente).

Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare uniformemente. Ora versare la miscela nel grande contenitore di vetro e chiudere il contenitore con il relativo coperchio.

Avviare il programma "1 - Joghurt" con il tempo preimpostato di 8 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere.

Al termine del processo di maturazione nell'apparecchio, lo yogurt deve essere separato dal siero di latte. Per fare questo, posizionare il setaccio sul secondo contenitore di vetro. Ora versare lo yogurt nel setaccio e posizionare il coperchio. Lasciare scolare bene lo yogurt in frigorifero per circa 4 - 6 ore.

NOTA: Il tempo di sgocciolamento dipende dalla consistenza desiderata dello yogurt.

Yogurt "greco" con panna

Ingredienti per il contenitore di vetro:

500 ml di latte fresco 3,8 %, 100 g di yogurt naturale greco, 200 ml di panna

Latte, panna e yogurt naturale alla greca dovrebbero avere la stessa temperatura (si consiglia la temperatura ambiente). Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare uniformemente. Ora versare la miscela nel grande contenitore di vetro e chiudere il contenitore con il relativo coperchio.

Avviare il programma "1 - Joghurt" con il tempo preimpostato di 8 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere.

Al termine del processo di maturazione nell'apparecchio, lo yogurt deve essere separato dal siero di latte. Per fare questo, posizionare il setaccio sul secondo contenitore di vetro. Ora versare lo yogurt nel setaccio e posizionare il coperchio. Lasciare scolare bene lo yogurt in frigorifero per circa 6-8 ore.

NOTA: Il tempo di sgocciolamento dipende dalla consistenza desiderata dello yogurt.

Crema di formaggio con panna

Ingredienti per il contenitore di vetro:

500 ml di latte fresco 3,8 %, 150 g di yogurt naturale 3,8 %, 200 ml di panna.

Latte, panna e yogurt naturale dovrebbero avere la stessa temperatura (si consiglia la temperatura ambiente). Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare uniformemente. Ora versare la miscela nel contenitore di vetro e chiudere il contenitore con il relativo coperchio.

Avviare il programma "1 - Joghurt" con il tempo preimpostato di 8 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere.

Una volta completata la maturazione nell'apparecchio, la crema di formaggio deve essere separata dal siero. Per fare questo, posizionare il setaccio sul secondo contenitore di vetro. Ora versare la crema di formaggio nel setaccio

e posizionare il coperchio. Lasciare scolare bene la crema di formaggio in frigorifero per circa 24 ore. Prima del consumo, la crema di formaggio può essere affinata con erbe fresche o spezie.

NOTA: Il tempo di sgocciolamento dipende dalla consistenza desiderata del formaggio fresco.

Crema di formaggio con estratto di caglio

Ingredienti per il contenitore di vetro:

1 litro di latte intero 3,5%, 150 g di yogurt naturale, 5 gocce di estratto di caglio (ad es. in farmacia).

Riscaldare il latte a 30 °C, versarlo in un contenitore insieme allo yogurt naturale e mescolare uniformemente. Ora versare la miscela nel contenitore di vetro e chiudere il contenitore con il relativo coperchio.

Avviare il programma "2 - Frischkäse" con il tempo preimpostato di 5 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere. Dopo 2 ore, aggiungere l'estratto di caglio miscelato in ca. 50 ml di acqua alla miscela di yogurt al latte e mescolare con cura. Dopo altre 2 ore, la miscela addensata viene tagliata con un coltello in cuboidi di circa 1-2 cm di lunghezza del bordo. Attendere la fine del programma.

Una volta completata la maturazione nell'apparecchio, la crema di formaggio deve essere separata dal siero. Per fare questo, posizionare il setaccio sul secondo contenitore di vetro. Ora versare la crema di formaggio nel setaccio e posizionare il coperchio. Lasciare scolare bene la crema di formaggio in frigorifero per almeno 6-8 ore. Prima del consumo, la crema di formaggio può essere affinata con erbe fresche o spezie.

NOTA: Il tempo di sgocciolamento dipende dalla consistenza desiderata del formaggio fresco.

Estratto di erbe

Ingredienti per il contenitore di vetro:

300 ml di olio neutro (p.es. olio d'oliva), 2 manciate di timo (ca. 15-20 g).

Scuotere il timo e tagliarlo a pezzettini (togliere lo sporco e le parti imperfette). Lasciare che il timo si asciughi durante la notte su un tovagliolo di carta. Il giorno dopo, versare il timo essiccato nel vaso di vetro e versarvi sopra l'olio neutro. Il timo deve essere coperto. Chiudere il contenitore con il relativo coperchio.

Avviare il programma "4 - Kräuter" con il tempo preimpostato di 4 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere.

Alla fine del programma, versare l'estratto in un vasetto con tappo a vite e lasciarlo riposare per altri 3-4 giorni in un luogo caldo. Dopo questo tempo, versare l'estratto attraverso un setaccio fine per filtrare i residui. Conservare in un luogo buio e fresco.

Olio al peperoncino

Ingredienti per il contenitore di vetro:

Olio di colza o di girasole, peperoncini secchi.

Frantumare i peperoncini, metterli nel contenitore di vetro e versarvi sopra l'olio. Chiudere il contenitore con il relativo coperchio.

Avviare il programma "4 - Kräuter" con il tempo preimpostato di 4 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere.

Alla fine del programma, versare l'olio attraverso un setaccio fine per filtrare i residui. Conservare in un vasetto di vetro con tappo a vite e in un luogo buio e fresco.

NOTA: Variare l'aroma e la piccantezza dell'olio secondo le proprie preferenze variando il rapporto tra peperoncini e olio oppure utilizzando diversi tipi di peperoncini.

Sciroppo di timo

Ingredienti per il contenitore di vetro:

250 ml di acqua, 250 g di zucchero, 1 manciata di timo (ca. 10-15 g)

Lavare e tritare il timo (rimuovere eventuali imperfezioni). Versare il timo tritato e lo zucchero nel contenitore di vetro e mescolare con l'acqua. Chiudere il contenitore con il relativo coperchio.

Avviare il programma "4 - Kräuter" con il tempo preimpostato di 4 ore. L'impostazione del tempo può essere aumentata o diminuita a piacere. Si consiglia di mescolare lo sciroppo più volte durante la preparazione per permettere allo zucchero di sciogliersi.

Al termine del programma, versare lo sciroppo attraverso un setaccio fine e versarlo in un vasetto con tappo a vite. Se conservato in un luogo fresco e buio, lo sciroppo può essere utilizzato per almeno 1 settimana.

Lievito naturale

Con questo apparecchio è possibile produrre anche lievito naturale. Si tratta di una procedura più lunga in 4 fasi che richiede un tempo di preparazione di diversi giorni.

NOTE per la produzione di lievito naturale:

- Se si verificano odori simili a solventi e pungenti, si sono formati microrganismi indesiderati e si deve preparare un nuovo lievito naturale.
- Durante la produzione di lievito naturale, l'impasto è a volte molto schiumoso. Ciò è del tutto normale e indica che i microrganismi dell'impasto si moltiplicano correttamente.

1. Livello: Impastare 40 g di farina di segale + 40 ml di acqua + 1 cucchiaio di latticello fino ad ottenere un impasto liscio e relativamente sottile e versarlo nel contenitore di vetro. Chiudere il contenitore di vetro con il coperchio corrispondente (con la valvola aperta).

Avviare il programma "2 - Frischkäse" con l'impostazione dell'orario di 24 ore.

2. Livello: Aggiungere 10 g di farina di segale + 10 ml di acqua + 1 cucchiaio di latticello al lievito madre e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Chiudere il contenitore di vetro con il coperchio corrispondente (con la valvola aperta).

Avviare nuovamente il programma "2 - Frischkäse" con l'impostazione dell'orario di 24 ore.

3. Livello: Aggiungere 10 g di farina di segale + 10 ml di acqua e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Chiudere il contenitore di vetro con il coperchio corrispondente (con la valvola aperta).

Avviare nuovamente il programma "2 - Frischkäse" con l'impostazione dell'orario di 24 ore. Si consiglia di mescolare l'impasto dopo 12 ore.

4. Livello: Aggiungere 20 g di farina di segale + 20 ml di acqua, mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Chiudere il contenitore di vetro con il coperchio corrispondente (con la valvola aperta).

Ora avviare il programma "2 - Frischkäse" con l'impostazione dell'orario di 24 ore. Si consiglia di mescolare l'impasto dopo 12 ore.

Dopo 96 ore di funzionamento totale (= dopo 4 giorni) il lievito naturale può essere utilizzato secondo la rispettiva ricetta del pane. La pasta deve avere un odore fruttato e acido e una consistenza spumosa e relativamente sottile. Il lievito naturale può essere conservato a lungo in frigorifero se i microrganismi vengono riforniti settimanalmente di sostanze nutritive. Per fare questo, mescolare 1 cucchiaio di farina di segale e 1 cucchiaio di acqua nell'impasto.

Ricette con yogurt pronto

Lo yogurt naturale fatto in casa è una base sana per molti piatti deliziosi e nella buona cucina ha una varietà di utilizzi. Può essere utilizzato per preparare deliziose torte e altri dolci, per creare ripieni leggeri per torte o per affinare salse piccanti, zuppe e salse dip. Ecco alcuni suggerimenti da parte nostra:

Dressing a base di yogurt

250 - 300 g di yogurt naturale

1 cucchiaio di panna

un pizzico di sale e zucchero

polvere di aglio e paprica

1 - 2 cucchiaini di erbe aromatiche appena tagliate (*ad esempio erba cipollina, prezzemolo, aneto*)

1 cucchiaino di succo di limone a piacere

Mescolare bene gli ingredienti (tranne il succo di limone) e lasciare un po' in ammollo. Condire a piacere con sale e/o succo di limone prima dell'uso. Ha un sapore particolarmente buono con insalate croccanti come il cavolo cinese o il radicchio.

Gelato di frutta allo yogurt

350 g di frutta congelata (*ad esempio lamponi o mix di bacche*)

150 g di yogurt naturale

150 g di panna

6 - 8 cucchiaini di zucchero a velo (*a seconda della dolcezza del frutto*)

Passare nel mixer panna, yogurt e zucchero a velo con fino a quando non diventano cremosi. Passare la frutta ancora congelata in un mixer e mescolarla con la miscela panna/yogurt in modo vigoroso e uniforme.

Riporre questa miscela nel congelatore per almeno 45 minuti per lasciarla congelare, poi porzionarla e servirla rapidamente.

Bevanda per la prima colazione

300 ml di succo d'arancia

2 - 3 cucchiaini di fiocchi d'avena integrale

1 banana matura

100 g di yogurt naturale

1 cucchiaino di miele (*a piacere*)

Scaldare leggermente un terzo del succo d'arancia e immergervi i fiocchi d'avena per 15 minuti. Sbucciare la banana, tagliarla a pezzi e passarla finemente insieme ai fiocchi d'avena ammorbiditi, il succo d'arancia rimasto, lo yogurt e il miele. Distribuire in bicchieri e buon divertimento!

Bevanda allo yogurt "Tropic"

150 g di yogurt naturale

8 cl di succo d'ananas

2 cl di sciroppo di cocco

1 spruzzata di succo di limone

4 - 5 cubetti di ghiaccio

Agitare vigorosamente tutti gli ingredienti in uno shaker. Versare in un bicchiere alto e guarnire con uno spiedino di frutta o menta fresca.

Ciambella allo yogurt

150 g di yogurt naturale

150 g di olio

300 g di zucchero

350 g di farina

1 pacchetto di lievito per dolci

2 uova

1 limone

Sbattere l'olio con yogurt, zucchero, la buccia di limone grattugiata e uova fino a che diventa schiumoso.

Setacciare la farina impastata con il lievito per dolci e mescolare il tutto con forza fino ad ottenere un impasto viscoso.

Versare in uno stampo per ciambelle ingrassato. Preriscaldare il forno a 175 °C (ventilato), cuocere la torta sulla griglia inferiore per circa 50-60 minuti. Dopo il raffreddamento, togliere dallo stampo, spolverare con zucchero a velo o coprire con una glassa di zucchero a velo e un po' di succo di limone.

Insalata di carote e yogurt al vapore

250 - 300 g di yogurt naturale

500 g di carote

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di colza o di olio d'oliva

1 cucchiaino di succo di limone

Sale, pepe, polvere di peperoncino

Sbucciare le carote, grattugiarle medio-fine e mescolarle con il succo di limone. Scaldare l'olio in una casseruola, aggiungere le carote grattugiate e soffriggere a fuoco medio per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Quando le carote sono pronte, togliere la pentola dal fuoco.

Mescolare lo yogurt, lo spicchio d'aglio schiacciato, il sale, il pepe e il peperoncino in polvere e aggiungere alle carote cotte al vapore. Lasciar amalgamare il liquido fino a quando non è stato leggermente assorbito. Lasciare raffreddare e poi riporre in frigorifero per circa 1 ora. Ottimo come antipasto o come contorno alla carne alla griglia; da tiepido un piacere come cena leggera.