

IT AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni tra le quali:

- Assicurarsi che il collegamento elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incolto quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore o in acqua bollente.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
- Non toccare il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manifestino incapacità o conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- NON IMMERGERE MAI IL CORDO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRLO O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruptori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di corrente e motore.
- Per staccare la spina, afferrala direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso è difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- In caso di utilizzo di prolunge elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, oltre eventuali pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'apparecchio stesso. L'uso di prolunge non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o da un suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifiche similari, in modo da evitare rischi.
- Tutte le riparazioni, comprese la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte del costruttore.
- Nel caso si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocuo quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenzialzi fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

LATTE DA UTILIZZARE: La quantità di latte da utilizzare è 1 litro esatto. Si possono utilizzare tutti i tipi di latte ma **esso dovrà essere preventivamente pasteurizzato** e ricodato scirosto a 70° - 80° C (non oltre) affinché i fermenti dello yogurt possano svilupparsi senza essere danneggiati da altri batteri non innocui presenti nel latte.

Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo latte a temperatura ambiente che a quella di frigorifero.

La **cosa migliore e più semplice è quella di usare latte UHT perché esso è adatto alla preparazione dello yogurt**.

Col latte UHT, si può usare purché lo yogurt da usare sia immeso al processo di fermentazione abbia un **alto contenuto di lattobacilli bulgarici vivi**. Per il primo ciclo, o comunque ogni qualvolta Lei dovesse usare come innesco yogurt acquistato, si accerti dalla confezione che esso contenga lattobacilli bulgarici vivi.

- SPEDIANI ALLA MENTA** 900 gr. di CARNÉ MAGRA DI MANIÈ O AGNELLO (o entrambi) 3 cucchiai di OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 25 gr. di BURRO FUSO 1 PEPERONCINO TRITATO 12 CIPOLLATI TRITATI FINEMENTE 1 CUCCHIAIO DI MENTA FRESCA TRITATA 4 GROSSI POMODORI 4 PANINI ARABICI TRITATI 250 gr. di YOGURT INTERO NATURALE, SALENDO E PEPE q.b. • Tagliate l'agnello e/o il maiale a cubetti di 2-3 cm di lato. • Mettetele in una ciotola con la cipolla, il peperoncino, il sale, il pepe e 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva. Mescolate bene. • Lavate i pomodori, spellateli e tritate grossolanamente. • Scolate la carne, sennate in serbo la marinata, ed infilate i cubetti sui degli spiedini di legno. • Impiastellate sotto il grill oppure in forno caldo a 220° per circa 15 minuti, girandoli spesso. • Nel frattempo scaldate il rimanente olio in una padella e cuocetevi i pomodori per 5 minuti. Unite il liquido della marinata e tenete in caldo su fuoco basso. • A 5 minuti dalla fine cottura degli spiedini mettele in forno a scaldare anche i panini. • Tagliate in fette circolari, disponetele su di un piatto da portata ed irrorateli di burro fuso. • Versate i pomodoro sul pane, sfilate la carne dagli spiedini e sistematele sul pane, coprandolegna con la menta tritata. • Servite subito accompagnando con riso piatf.

ATTENZIONE: Durante questa fase è necessario lasciare la yogurtiera in un ambiente riparo a **temperatura ambiente**, **aria e fava** vigorosa. **LA YOGURTERIA DEVE INOLTRE ESSERE AGGIOPPIATA SU UN PIANO ISOLANTE** (da escludere piani metallici, marmo, pavimenti o piastrelle).

TEMPO DI TRASFORMAZIONE
Latte tiepido: 12 ore
Latte tiepido (non oltre 35°C): 12 ore.

TRASCORSO IL TEMPO NECESSARIO, spegnere YOGURELLA, togliere i vassetti e riporli in frigorifero; dopo circa due ore lo yogurt sarà pronto per la degustazione.

OSSERVAZIONI E CONSIGLI UTILI:

- Può darsi che alla prima operazione, lo yogurt risulti troppo liquido: ciò potrebbe dipendere dal tipo di latte utilizzato, o dalla temperatura. Se si verificasse questo inconveniente, **staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio. Inserire poi di nuovo la spina e lasciare che la yogurtiera compia un altro ciclo di circa 6 ore.**

- Rimpiaze bene i vassetti prima di frigo: un basso contenuto di aria assicura lunghe conservazioni. La scadenza dello yogurt preparato in casa è variabile e seconda della freschezza degli ingredienti principali, da come viene descritto può compromettere la buona salute dello yogurt.

I vassetti di vetro devono essere accuratamente lavati prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sui coperti e sui vassetti quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, ecc., comprometterà la buona riuscita della preparazione.

La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt.

Quando si deve preparare yogurt aromatizzati, è sufficiente aggiungere, una volta ottenuto lo yogurt, frutta in pezzi, marmellate, sciroppi.

Per pulire l'apparecchio, staccare sempre prima la spina dalla presa ed usare un panno leggermente umido.

Importante!
Il cursore è un indicatore mememonico (non è un timer né un regolatore di temperatura). Serve per indicare a che ora è iniziata la preparazione dello yogurt.

RICETTE YOGURT YOGURT ALLA VANIGLIA
1 vasetto di YOGURT NATURALE
7 dl. di LATTE INTERO UHT
100 gr. di ZUCCHERO
200 gr. di FRUTTA A PIACERE (banana, fragole, pesche, ecc...)
• Schiacciare con una forchetta (oppure frullare se piace) la frutta fino ad ottenere una purea.
• Aggiungere lo zucchero e mescolare accuratamente.
• Diluire lentamente con il latte.
• Versare il composto nei vassetti cercando di distribuire la frutta in maniera equa in ogni contenitore.

n.b.: **non utilizzare la frutta utilizzata in questa preparazione tenendo ad ossidarsi e della vostra rete elettrica.**
Non lasciare l'apparecchio incolto quando collegato alla rete elettrica;
disinserirlo dopo ogni uso.
Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore o in acqua bollente.
Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
Non toccare il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manifestino incapacità o conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
È necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
NON IMMERGERE MAI IL CORDO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRLO O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruptori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di corrente e motore.
Per staccare la spina, afferrala direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso è difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
In caso di utilizzo di prolunge elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, oltre eventuali pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'apparecchio stesso. L'uso di prolunge non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o da un suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifiche similari, in modo da evitare rischi.
Tutte le riparazioni, comprese la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte del costruttore.
Nel caso si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocuo quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenzialzi fonti di pericolo.

n.b.: **non utilizzare l'essenza di vaniglia aromatica. Conferirebbe allo yogurt odore e sapore sgradevoli.**

YOGURT ALLA FRUTTA
1 vasetto di YOGURT NATURALE
7 dl. di LATTE INTERO UHT
100 gr. di ZUCCHERO
200 gr. di FRUTTA A PIACERE (banana, fragole, pesche, ecc...)
• Schiacciare con una forchetta (oppure frullare se piace) la frutta fino ad ottenere una purea.
• Aggiungere lo zucchero e mescolare accuratamente.
• Diluire lentamente con il latte.
• Versare il composto nei vassetti cercando di distribuire la frutta in maniera equa in ogni contenitore.

n.b.: **la frutta utilizzata in questa preparazione tenderà ad ossidarsi e della vostra rete elettrica.**
Non lasciare l'apparecchio incolto quando collegato alla rete elettrica;
disinserirlo dopo ogni uso.
Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore o in acqua bollente.
Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
Non toccare il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manifestino incapacità o conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
È necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
NON IMMERGERE MAI IL CORDO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRLO O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruptori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di corrente e motore.
Per staccare la spina, afferrala direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso è difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
In caso di utilizzo di prolunge elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, oltre eventuali pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'apparecchio stesso. L'uso di prolunge non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o da un suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifiche similari, in modo da evitare rischi.
Tutte le riparazioni, comprese la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte del costruttore.
Nel caso si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocuo quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenzialzi fonti di pericolo.

n.b.: **non utilizzare l'essenza di limone o arancia aromatica. Conferirebbe allo yogurt odore e sapore sgradevoli.**

EN IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:
1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Do not place the appliance on or near heat sources or in boiling water.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc...).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

9. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS, ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
10. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD AFTER THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power cord connections.
12. Do not unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord off the appliance.

13. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power cord connections.
14. Do not unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord off the appliance.
15. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power cord connections.
16. Do not unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord off the appliance.
17. Do not unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord off the appliance.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. Do not unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord off the appliance.
21. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person. All repairs, including the replacement of the power cord, must only be carried out by an authorised assistance Centre or by technicians authorised by Ariete, so as to prevent any risks.
22. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
23. This appliance is not intended for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
24. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
25. Do not touch to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
26. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it impervious by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be considered as hazardous, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
27. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

WHICH MILK TO USE: The quantity of milk to use is exactly 1 litre. Any type of milk must be used but **it must be pasteurised**, that is heated to 70° - 80°C (not more so) so that the fermentation of the yogurt can develop without being affected by other bacteria normally present in fresh milk. However, you can use milk either at room temperature or refrigerated.
The best and easiest thing to do is to use UHT milk, as it is already pasteurised.

With UHT milk the yeast will always be successful, since the yogurt has to be used to start the fermentation process with a high content of live probiotic lactobacilli.

For the first cycle, or whenever you have to use yogurt bought from a shop as a starter, make sure it contains live bulgare lactobacilli.
FERMENTING AGENTS: For the first preparation, 175 gr. of shop-bought yogurt, the quantity contained in a carton, can be used, both full fat and low fat, provided that the expiry date is as far as possible from the purchase date, because the nearer the yogurt is to its expiry date the less live fermentation agent will be in the yogurt. After the first preparation, naturally you can use 175 gr. of yogurt previously prepared with YOGURELLA.

INSTRUCTIONS FOR USE:
• Pour the milk into a bowl and add 175 gr. or more of natural yogurt bought from a shop or one carton of yogurt.
• 2 SPRING onions may be added to make the yogurt thicker and creamier).
• Mix well for 1 minute to ensure perfect blending of the yogurt and milk.
• Pour all the mixture into the jars of the yogurt-maker, place them in the machine and PUT THE LID ON.
• Flatten the cover on the yogurt-maker and plug the appliance into the mains. Leave the appliance to work for about 12 hours (for example, from 8 p.m. to 8 a.m. the next morning).
• Add the steaks and fry for 5 minutes each side.
• Pour the yog into strips, arrange them on a serving dish and sprinkle them with melted butter.
• Flatten the steaks with a steak mallet, salt and flour them.
• Die Beer vor der Aufbeurung im Kühlschrank gut füllen; je weniger Luft sich im Becher befindet desto länger kann er konserviert werden. Die Halbkugel des zubereiteten Joghurts lässt sich in nach Fischehe nicht benutzten Zutaten, nach Art der Zubereitung und wie viel die Becher gefüllt sind. Soll eine kleine Menge Joghurt zubereitet werden, z. B. 3 Becher, müssen die anderen 3 Becher mit Wasser gefüllt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung kann es passieren, dass der Joghurt nicht richtig zubereitet wird.
• Vor der nächsten Joghurt-Zubereitung müssen die Glasbecher gründlich gespült werden. Reste von Spülmitteln, Glanzmitteln, altem Joghurt u.a. an den Becherdeckeln und die gute Joghurt-Zubereitung beeinträchtigen. Eine gründliche Reinigung der einzelnen Elemente garantiert die besten Ergebnisse bei der Zubereitung und der Qualität des Joghurts.
• Für die Zubereitung von Joghurt mit bestimmten Geschmacksrichtungen reicht es aus, wenn nach der Joghurt- Herstellung in Zusatz geschminte Früchte, Marmelade oder Sirup hinzugefügt wird. Bei der Reinigung des Gerätes stets die Becher in kaltem Wasser in der Kühlschrank stellen. Nach ungefähr zwei Stunden ist der Joghurt zum Verzehr bereit.

NOTES AND USEFUL ADVICE:
• With the first preparation, the yogurt may be too liquid. This may be because the fermenting agents in the yogurt purchased are not very active. If this happens, unplug the appliance and allow it to cool down. Plug the appliance in again and allow it to carry out another cycle of about 6 hours.
• Fill the jars right to the top before putting them in the fridge. Low air content will ensure long contact with the cover.
• depending on the freshness of the original ingredients, how it is kept and how full the jars are.

• If you wish to prepare a smaller quantity of yogurt, for example 3 jars, the other 3 should be filled with water. Failure to do so may result in unsatisfactory production of yogurt.
• The jars must be washed thoroughly before the next production of yogurt. If any detergent, polish or odour yogurt etc., remains in the jars or on the lids, it may have a detrimental effect on the yogurt. Thorough cleaning of the components will ensure the best results for the quality of the yogurt.
• If you wish to prepare flavoured yogurt, add pieces of fruit, jam or preserves or syrup after the yogurt has been prepared. To clean the jars, always remove the plug from the mains and use a slightly damp cloth.
Important!
The cursor functions only as a reminder (It is not a timer or a temperature regulator), it signals at what time you started making the yogurt.

YOGHURT RECIPES
VANILLA YOGHURT
1 jar NATURAL YOGHURT
8 dl. FULL CREAM UHT MILK
100 gr. SUGAR
200 gr. CORN FLOUR
1 sachet YEAST POWDER for sweets
1 pinch SALT
GRATED PEEL of 1 lemon
300 gr. APPLE or other fruit (optional)
• Butter and flour a 26 cm diameter ring-shaped cake mold.
• Pre-heat the oven to 180° C.
• In a bowl, mix together the yogurt, sugar, eggs, oil and lemon peel.
• Slowly add the flour and cornflour, sift together with the salt and yeast, stirring all the time.
• If you wish to add fruit, cut it into small pieces and stir it into the cake mix.
• Place the mix in the cake mold and bake for about 1 hour, or slightly longer if fruit has been used.
• Do not allow the cake to dry too much, or it will lose its moistness. If the surface is becoming too sticky, cover with aluminium foil.

CITRUS-FLAVOURED YOGHURT
1 jar NATURAL YOGHURT
9 dl. FULL CREAM UHT MILK
100 gr. SUGAR
10 drops LEMON or ORANGE ESSENCE (available from health food stores).
• Mix the sugar and essential oil with the yogurt.
• Gradually add the milk, stirring all the time.

FRUIT YOGHURT
1 jar NATURAL YOGHURT
7 dl. FULL CREAM UHT MILK
100 gr. SUGAR
1 sachet NATURAL VANILLA ESSENCE
• Mix the sugar and vanilla essence with the yogurt.
• Gradually add the milk, stirring all the time.
• Place the mixture in jars.
n.B.: **Do not use artificial vanilla essence. It may create an unpleasant flavour or odour to the yogurt.**

FRUIT YOGHURT
1 jar NATURAL YOGHURT
7 dl. FULL CREAM UHT MILK
100 gr. SUGAR
200 gr. FRUIT (banana, strawberries, peach, etc.)
• Wash the fruit with a fork (or, if preferable, immerse it to a puree in a food processor).
• Add the sugar and yogurt and stir well.
• Slowly add the milk.

• Place the mixture in jars, distributing the fruit equally in each container.
n.B.: **Do not use artificial lemon or orange essence. It may create an unpleasant flavour or odour to the yogurt.**

FRUIT YOGHURT
1 jar NATURAL YOGHURT
7 dl. FULL CREAM UHT MILK
100 gr. SUGAR
200 gr. FECOLA DI PATATE oppure AMIDO DI MAIS (maizena)
100 gr. di ZUCCHERO
100 gr. di OLIO D'OLIVA
1 bustina di LIEVITO IN POLVERE per dolci
piccolo di SALE
la scorza di 1 LIMONE grattugiata
300 gr. MELE o altra frutta a piacere (facoltativo)
• Imbrunare ed infarinare uno stampo a ciambella del diametro di 26 cm.
• Preiscaldare il forno a 180° C.
• In una terrina mescolare lo yogurt con l'olio, la paprika ed il sale.
• Riunire in un insalatiera le verdure e tagliarle in piccoli pezzi ed incorporar ad esso nell'impasto.
• Versare il composto nello stampo ed infornarlo per 1 ora circa, allungando leggermente la cottura se si è agiù la maizena.
• Non deve asciugare troppo e non deve essere troppo croccante o quello di rimanere piuttosto umida. Se scurisce troppo in superficie copriatela con un foglio di alluminio.

YOGHURT "ALLA PANNA COTTA"
1 jar NATURAL YOGHURT
7 dl. FULL CREAM UHT MILK
2.5 dl. UHT CREAM
• Mix the sugar and coconut with the yogurt.
• Gradually add the milk, stirring all the time.
• Place the mixture in jars, distributing the fruit equally in each container.
n.B.: **Do not use artificial lemon or orange essence. It may create an unpleasant flavour or odour to the yogurt.**

YOGHURT "ALLA PANNA COTTA"
1 jar NATURAL YOGHURT
7 dl. FULL CREAM UHT MILK
2.5 dl. UHT CREAM
• Mix the sugar and coconut with the yogurt.
• Gradually add the milk, stirring all the time.
• Place the mixture in jars, distributing the fruit equally in each container.
n.B.: **Do not use artificial lemon or orange essence. It may create an unpleasant flavour or odour to the yogurt.**

300 gr. SUGAR
2 tablespoons INSTANT CARAMEL for puddings
1 sachet NATURAL VANILLA ESSENCE
• Place a tablespoon caramel in each jar.
• In a saucepan, mix the milk, cream and sugar bring to the boil.
• Remove from the heat and allow to cool.
• In a bowl, mix the yoghurt with the vanilla essence and slowly mix in the milk and cream mixture.
• Place in jars.

YOGHURT WITH CHOCOLATE AND CANDIED ORANGE PEEL
1 jar NATURAL YOGHURT
8 dl. FULL CREAM UHT MILK
100 gr. PLAIN CHOCOLATE
100 gr. SUGAR
50 gr. CANDIED ORANGE PEEL
• Break the chocolate into small pieces and melt it in a bain marie. Remove from the heat.
• Add the sugar and stir well.
• Add the finely-chopped orange peel.
• Gradually add the yogurt with the chocolate is well mixed in Cool
• In a bowl, blend the yoghurt with the mixture, stirring well.
• Place in jars.

n.B.: **The orange peel can be replaced with 5 drops ESSENTIAL ORANGE OIL**

COCONUT YOGHURT
1 jar NATURAL YOGHURT
8 dl. FULL CREAM UHT MILK
100 gr. SUGAR
50 gr. DESICCATED COCONUT
• Mix the sugar and coconut with the yogurt.
• Slowly add the milk, stirring all the time.
• Place the mixture in jars.

YOGHURT PREPARATIONS
TIMBALÉ OF LONG WITH PEPPERS
250 gr. RICE GRAIN COOKED
50 gr. NATURAL YOGHURT
1 small ONION
2 RED PEPPERS
1 small HOT PEPPER
1 small RIPE TOMATO
1 bunch BASIL
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SALT
• Wash the rice and quickly mix it with the butter and then the yogurt (both at room temperature).
• Remove the stems, veins and seeds from the peppers, cut into strips and add to the onion, fry for another 10-15 minutes.
• De-seed the tomato, cut into small pieces and add to the frying pan. Cover and cook on a low heat for 10-15 minutes.
• Add the rice and the yogurt mixture, stir gently.
• At the end of the cooking time, remove from the heat, add salt and chopped basil.
• Cook the rice and quickly mix it with the butter and then the yogurt (both at room temperature).
• Remove the stems, veins and seeds from the peppers, cut into strips and add to the onion, fry for another 10-15 minutes.
• De-seed the tomato, cut into small pieces and add to the frying pan. Cover and cook on a low heat for 10-15 minutes.
• Add the rice and the yogurt mixture, stir gently.
• At the end of the cooking time, remove from the heat, add salt and chopped basil.

KEBABS WITH MEAT
900 gr. LEAN PORK OR LAMB (or both)
3 tablespoons EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
25 gr. MELTED BUTTER
25 gr. GARLIC PITTABREAD
1/2 ONION, FINELY CHOPPED
1 tablespoon CHOPPED FRESH MINT
4 LARGE TOMATOES
1/2 CUP OF BUTTER
250 gr. FULL FAT NATURAL YOGHURT SALT AND PEPPER to taste.
• Cut the pork and/or lamb into 2-3 cm cubes.
• Place in a bowl in the onion, chilli, salt, pepper, 2 tablespoons of oil and the yogurt. Marinade for at least 2 hours.
• Wash, peel and core the tomatoes.
• Drain the meat, reserving the marinade, and thread the cubes onto wooden skewers.
• Cook under the grill or in a hot oven at 220° C for about 15 minutes, turning frequently.
• Meanwhile, heat the remaining oil in a frying pan and cook the tomatoes for about 5 minutes. Add the marinade liquid and simmer very gently.
• 5 minutes before the kebabs are ready, warm the pitta bread in the oven.
• Cut them into strips, arrange them on a serving dish and sprinkle them with melted butter.

VEAL STEAK WITH PAPRIKA
800 gr. VEAL STEAKS
1 kg. POTATOES
100 gr. BUTTER
2 SPRING onions, FINELY CHOPPED
1 tablespoon HOT PAPRIKA
250 gr. FULL FAT NATURAL YOGHURT FLOUR AND SALT to taste
• Boil the potatoes, peel them and keep warm.
• Flatten the steaks with a steak mallet, salt and flour them.
• Die Beer vor der Aufbeurung im Kühlschrank gut füllen; je weniger Luft sich im Becher befindet desto länger kann er konserviert werden. Die Halbkugel des zubereiteten Joghurts lässt sich in nach Fischehe nicht benutzten Zutaten, nach Art der Zubereitung und wie viel die Becher gefüllt sind. Soll eine kleine Menge Joghurt zubereitet werden, z. B. 3 Becher, müssen die anderen 3 Becher mit Wasser gefüllt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung kann es passieren, dass der Joghurt nicht richtig zubereitet wird.
• Vor der nächsten Joghurt-Zubereitung müssen die Glasbecher gründlich gespült werden. Reste von Spülmitteln, Glanzmitteln, altem Joghurt u.a. an den Becherdeckeln und die gute Joghurt-Zubereitung beeinträchtigen. Eine gründliche Reinigung der einzelnen Elemente garantiert die besten Ergebnisse bei der Zubereitung und der Qualität des Joghurts.
• Für die Zubereitung von Joghurt mit bestimmten Geschmacksrichtungen reicht es aus, wenn nach der Joghurt- Herstellung in Zusatz geschminte Früchte, Marmelade oder Sirup hinzugefügt wird. Bei der Reinigung des Gerätes stets die Becher in kaltem Wasser in der Kühlschrank stellen. Nach ungefähr zwei Stunden ist der Joghurt zum Verzehr bereit.

SPICY SALAD
300 gr. FULL FAT NATURAL YOGHURT
2 tablespoons EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
1 tablespoon SWEET PAPRIKA
1 tablespoon SALT
3 TOMATES
1 FRESH SPRING ONION
1 SMALL CUCUMBER
6/7 RADISHES
250 gms CELERY
1 boiled POTATO
• Wash all the vegetables and cut into small pieces or cubes.
• Mix the yogurt with the oil, paprika and salt in a bowl.
• Place all the vegetables in a salad bowl and mix with the prepared sauce.
• Refrigerate for at least 2 hours before serving.
• Accompany with hard-boiled eggs and tuna or baked or tinned salmon.

"CIAMBELLA" (RING-SHAPED CAKE) WITH YOGHURT
250 gr. FULL CREAM YOGHURT
1 sachet YEAST POWDER for sweets
1 pinch SALT
GRATED PEEL of 1 lemon
300 gr. APPLE or other fruit (optional)
• Butter and flour a 26 cm diameter ring-shaped cake mold.
• Pre-heat the oven to 180° C.
• In a bowl, mix together the yogurt, sugar, eggs, oil and lemon peel.
• Slowly add the flour and cornflour, sift together with the salt and yeast, stirring all the time.
• If you wish to add fruit, cut it into small pieces and stir it into the cake mix.
• Place the mix in the cake mold and bake for about 1 hour, or slightly longer if fruit has been used.
• Do not allow the cake to dry too much, or it will lose its moistness. If the surface is becoming too sticky, cover with aluminium foil.

FRÜCHTE YOGHURT
1 Becher NATUR-JOGHURT
7 dl. UHT-VOLLMILCH
100 g ZUCKER
200 g BELIEBIGE FRÜCHT (Banane, Erdbeere, Pfirsich, usw.)
• Die Frucht mit einer Gabel zerdrücken (oder Gefallen queren), bis ein Püree entsteht.
• Den Zucker hinzufügen und sorgfältig umrühren.
• Langsam mit der Milch verbinden.
• Das Gemisch in die Becher füllen, dabei sollte versucht werden die Frucht so gleichmäßig zu verteilen, wie möglich auf die Becher zu verteilen.
• Der Teig darf nicht zu trocken werden, weil 1 Stunde im Kühlschrank stehen, dann er ziemlich feucht bleibt Wird er an der Oberfläche zu dunkel, kann mit einem Aluminiumblech abgedeckt werden.

YOGHURT-REZEpte
JOGHURT MIT VANILLEGESCHMACK
1 Becher NATUR-JOGHURT
9 dl UHT-VOLLMICH
100 g FLOUR
1 sachet NATURENNE VANILLE-ESSENZ
• Den Zucker und die Vanille-Essenz mit dem Joghurt verrühren.
• Nach und nach und unter ständigem Rühren die gesamte Milch hinzufügen.
• Das Gemisch auf die Becher verteilen.
n.B.: **Do not use artificial vanilla-Essenzen verwenden. Diese gibt dem Joghurt einen unangenehmen Geruch und Geschmack.**

JOGHURT-KRINGEL
1 Becher NATUR-JOGHURT
100 g ZUCKER
250 g VOLLMILCHJOGHURT
80 g MEHL
100 g KARTOFFELSTÄRKE oder MAISSTÄRKE (Mondamin)
400 g ZUCKER
100 g OLIVENÖL
1 Beutel HEFEPULVER für Süßspeisen
1 Prise SALZ
die gesamte Schale 1 ZITRONE
300 g APFEL oder drei Beleben andere Frucht (wahlweise)
• Eine Kringelform mit Durchmesser 26 cm mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.
• Den Ofen auf 180° vorwärmen.
• In einer Schüssel den Joghurt, den Zucker, die Eier, das Öl und die Zitronenschale solange verrühren, bis die Masse homogen ist.
• Nach und nach und unter ständigem Rühren das durchgesiebte Mehl und die Stärke (oder Mondamin) zusammen mit einer Prise Salz und der Hefe hinzugeben.
• Die Masse gut kneten.
• Soll Teig hergestellt werden, diese in kleine Stücke schneiden und jetzt dem Teig hinzugeben.
• Die Mischung in die Form füllen und ungefähr 1 Stunde im Ofen backen.
• Die Kringel vor dem Ausbacken mit einem feuchten Tuch abdecken.
• Der Teig darf nicht zu trocken werden, weil 1 Stunde im Kühlschrank stehen, dann er ziemlich feucht bleibt Wird er an der Oberfläche zu dunkel, kann mit einem Aluminiumblech abgedeckt werden.

JOGHURT MIT GÜRSTZUR SAHNECREME
1 Becher NATUR-JOGHURT
1 sachet NATURENNE VANILLE-ESSENZ
5,5 dl UHT-VOLLMICH
2,5 dl UHT-SAHNE
100 g ZUCKER
1 Esslöffel KARTOFFELMÄHLGUT für Pudding
1 Esslöffel NATURENNE VANILLE-ESSENZ
• Den Zucker mit der Vanille-Essenz und dem Joghurt verrühren.
• Die Stärke mit dem Mehl mischen und zum Kochen bringen.
• Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
• Den Joghurt mit der Vanille-Essenz in einer Schüssel vermischen und nach und nach mit dem Milch-Sahne-Gem

