

Kuvings®

Fermenteur

Kuvings®

KUVINGS MANUAL

- * La couleur du produit illustré peut être légèrement différente du produit réel.
- * À usage domestique uniquement.



MISES EN GARDE IMPORTANTES

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les consignes de sécurité.

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne pas utiliser à l'extérieur.
3. Une surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près d'enfants.
4. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil montre des signes de dysfonctionnement.
5. Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
6. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles indiquées dans le manuel.
7. Utilisez uniquement les composants fournis avec l'appareil.
8. Ne pas tenter de déplacer ou soumettre l'appareil à un choc pendant le fonctionnement.
9. Assurez-vous que l'appareil est arrêté avant de débrancher la fiche de la prise murale.
10. Gardez l'appareil hors de portée des enfants après le nettoyage et le séchage.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
12. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

13. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, il ne doivent être changés que par le fabricant ou son service après-vente afin d'éviter un danger.
14. L'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 dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
15. Pour le nettoyage de l'appareil après utilisation, il ne faut jamais plonger l'appareil dans l'eau. Cet appareil électrique n'est pas destiné à être immergé dans l'eau. Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon sec.
16. Pour le nettoyage du produit, suivre impérativement les instructions de la section nettoyage du manuel (p.20)

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Veuillez suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel.
(L'appareil ne peut bénéficier de la garantie du fabricant s'il est utilisé d'une manière non prévue par le fabricant ou dans un cadre professionnel)
- Conservez le manuel d'utilisation pour une consultation ultérieure.
- Si l'appareil est transmis à quelqu'un, veuillez lui remettre ce manuel.

Les précautions suivantes sont fournies afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur. Lisez attentivement toutes les consignes et suivez-les lorsque vous utilisez l'appareil.

 **Avertissement** : Ce symbole signale le risque de mort ou de blessures graves.

 **Attention** : Ce symbole signale le risque de blessures ou d'endommagement de l'appareil.

 Interdit

 Suivez les consignes

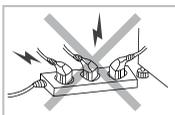
 Débranchez l'appareil

 Ne pas démonter

 Attention

 Danger d'électrocution

⚠ AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



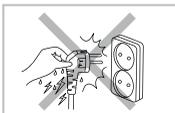
⊘ Ne pas brancher plusieurs cordons d'alimentation électrique sur une seule prise pendant le fonctionnement.

→ Cela peut engendrer un incendie.



⊘ Ne pas démonter, réparer ou modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

→ Cela peut causer des blessures.



⚠ Débranchez la cordon d'alimentation lors du nettoyage.

→ Risque d'un choc électrique ou d'un incendie.



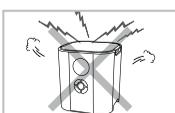
⚠ Tenir l'appareil hors de portée des enfants.

→ Risque des blessures.



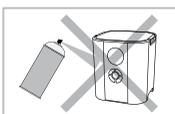
⊘ Évitez les endroits chauds, humides et poussiéreux, et les surfaces grasses ou huileuses.

→ Cela peut causer des blessures.



⚠ Débranchez la cordon d'alimentation et appelez le service après-vente immédiatement si l'appareil fait du bruit ou dégage de la fumée

→ Cela peut causer des blessures ou un incendie.



⊘ Ne pas vaporiser ou pulvériser de liquides inflammables sur l'appareil.

→ Cela peut engendrer une explosion ou un incendie.



⊘ N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles indiquées dans ce manuel.

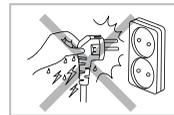
→ Cela peut causer des blessures ou un incendie.



⚠ Séchez la fiche avec du tissu sec si elle est humide.

→ Cela peut causer des blessures ou un incendie.

⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



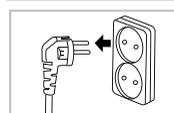
⊘ Ne pas toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides.

→ Cela peut engendrer un choc électrique / un incendie.



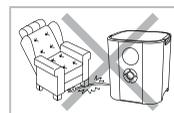
⊘ Ne pas utiliser les produits chimiques dangereux pour nettoyer l'appareil.

→ L'appareil peut subir un changement de couleur ou une déformation.



⚠ Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

⚠ → Cela peut engendrer un incendie.



⊘ Ne pas plier ou endommager le cordon d'alimentation.

→ Cela peut être à l'origine d'un court-circuit ou même d'un incendie.



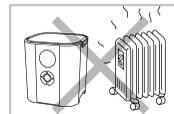
⊘ Ne touchez pas l'appareil avec la main ou tout autre objet lorsqu'il est branché.

→ Cela peut causer des blessures.



⚠ Ne pas pulvériser de l'eau ou de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.

→ Cela peut causer des blessures ou un incendie.



⚠ Ne pas conserver ou utiliser l'appareil à proximité d'une source de chaleur.

→ L'appareil peut subir un changement de couleur ou cela peut engendrer un incendie.



⊘ Ne pas utiliser l'appareil sur une surface irrégulière.

→ Cela peut engendrer un dysfonctionnement si l'appareil bascule.



⚠ Désinfectez le bol et le couvercle.

⊘ Pour le nettoyage des pièces en contact avec les aliments vous référez scrupuleusement aux consignes fournies p.20.

TABLE DE MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES	03
Avertissements de sécurité	04
Instructions de sécurité	05
Caractéristiques du produit	07
<hr/>	
Pièces	08
Instructions par recette	10
· Yaourt grec	10
· Fromage	12
· Vinaigre	14
· Légumes fermentés	16
<hr/>	
Réglage de la durée et de la température	18
Nettoyage et stockage	20
Recettes	22
Dépannage : questions et réponses	30
Fiche technique	32

Caractéristiques du produit

Kuvings®

Faites vos propres yaourts grecs et fromages

Pour une famille plus heureuse et une vie plus saine



Menu digital One-touch

La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés avec le menu digital pour obtenir un résultat optimum.



Cuisiner "maison"

* réglez votre temps de cuisson: 1-99 heures / réglez votre température: 20°-65°C
Selon les ingrédients et les préférences de l'utilisateur, le temps de cuisson et la température peuvent être réglés manuellement.



Fonction de déshydratation par rotation manuelle

Il est facile de séparer le sérum des ingrédients lors de la fabrication du yaourt grec, fromage, vinaigre en appliquant la technique de déshydratation par rotation. En outre, il est vraiment simple et pratique d'assembler le récipient avec la base et de le démonter.



Bol détachable propre et sain

*Jusqu'à 2 litres

Le bol est fabriqué dans le même matériau sain et hygiénique qu'un biberon et il est conçu pour être démonté facilement.

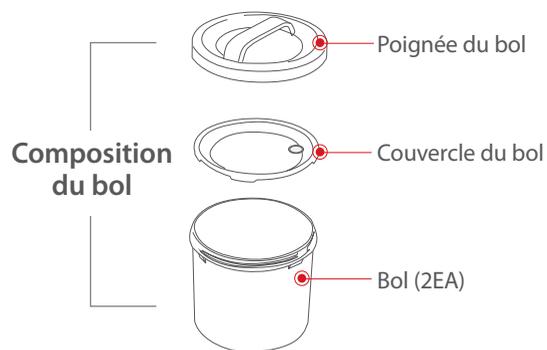


Design élégant et moderne

Un design élégant et moderne associant une couleur sobre et une forme rectangulaire pour une utilisation d'espace optimale.

Pièces

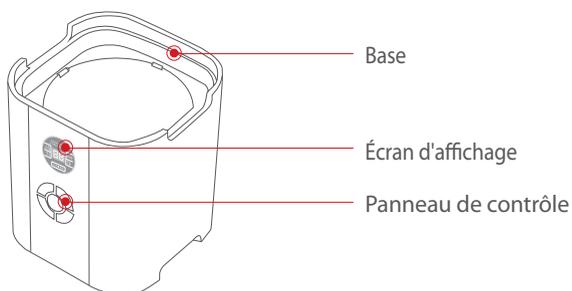
Composants



Filtre à fromage



* Les composants du bol peuvent être stérilisés à l'eau chaude (Voir les instructions p.20)



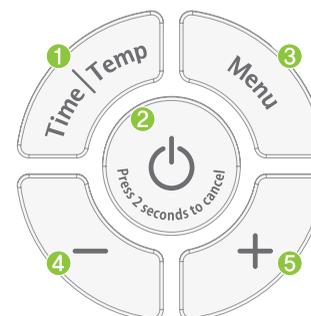
Sélection des préréglages à partir du menu



Écran d'affichage

- 1 S'allume quand Yaourt Grec [Greek Yogurt] est sélectionné.
- 2 S'allume quand Fromage [Cheese] est sélectionné.
- 3 S'allume quand Vinaigre [Vinegar] est sélectionné.
- 4 S'allume quand Légumes fermentés [Pickle] est sélectionné.
- 5 Montre le temps restant.
- 6 7 S'allume quand le réglage Durée/Température [Time/Temp] est sélectionné sur le panneau de contrôle

Panneau de contrôle



- 1 Appuyez sur le bouton Durée/Température [Time/Temp] pour changer le temps et la température établis par défaut.
- 2 Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pour annuler le menu sélectionné ou éteindre le fermenteur.
- 3 Appuyez sur le bouton Menu pour choisir une mode de cuisson adaptée.
- 4 5 Appuyez d'abord sur le bouton Durée/Température [Time/Temp] puis sur + ou - pour ajuster le temps or la température.

Utilisation du panneau de contrôle

- Appuyez sur le bouton Menu lorsque "F" est affiché, continuez d'appuyer pour faire défiler les options.
- Sélectionnez parmi les options suivantes:
 - 1) Yaourt Grec [Greek Yogurt]
 - 2) Fromage [Cheese]
 - 3) Vinaigre [Vinegar]
 - 4) Légumes fermentés [Pickle]
- Le temps de cuisson pour l'option sélectionnée sera affiché par défaut.

Réglage manuel de la durée et de la température de cuisson

- Le réglage manuel du temps ou de la température doit être effectué dans les 2 secondes qui suivent la sélection d'option.

* Le temps et la température ne peuvent pas être modifiés après la mise en marche de l'option sélectionnée. Pour plus d'informations, consultez p.18-19

Instructions par recette: Yaourt Grec [Greek Yogurt]

PRÉPARATION

1 Désinfectez tous les composants qui entrent en contact avec les ingrédients.

- Lavez les composants avec du détergent
- Versez 50ml d'eau dans le bol. Mettez le bol dans un four micro-ondes pour 2 min. (consultez p.20)

2 Mettez tous les ingrédients dans le bol.

- Yaourt grec : 1l de lait + le ferment lactique (Consultez p.11 et p.22)
- Mélangez bien les ingrédients

ASTUCE

- Vérifiez la teneur en calcium du lait et la façon dont il est pasteurisé.
- Si vous utilisez le starter en poudre, assurez-vous de respecter le rapport recommandé dans ce manuel.

3 Placez le bol dans le fermenteur.

- Assemblez le bol avec le couvercle. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.



CONSERVATION DE YAOURT

Yaourt

Une fois la fermentation terminée, conservez le yaourt au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant de servir.

ASTUCE

- Conservez au réfrigérateur pour un meilleur goût.
- Servez dans les 7 jours qui suivent.
- Assurez-vous de bien fermer le couvercle.
- Ne pas congeler.

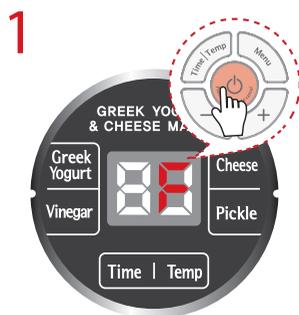
Yaourt Grec

1. Une fois la fermentation terminée, conservez le yaourt au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant de servir.
2. Placez le filtre à fromage dans le bol et versez le yaourt dans le filtre à fromage sans remuer.
3. Couvrez le bol avec son couvercle, puis tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.
4. Gardez-le au réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant de servir.

ASTUCE

- Assurez-vous de bien fermer le couvercle.
- Conservez au réfrigérateur.
- Ne pas congeler.

FABRICATION DE YAOURT



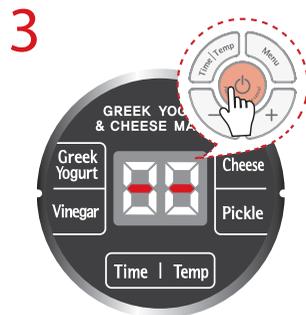
Affichage

Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche «F».



Affichage

Appuyez une fois sur le bouton Menu pour sélectionner Yaourt Grec [Greek Yogurt]. L'appareil démarrera avec un bip sonore 3 secondes après. Par défaut, le temps de fermentation affiché est de 8 (heures).



Affichage

Après le démarrage, l'écran affichera le temps de cuisson restant heure après heure. Le temps de cuisson écoulé, 'F' s'affichera sur l'écran d'affichage avec un bip sonore. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes et attendez que l'écran affiche '-'. Débranchez le cordon d'alimentation.

Préparation des ingrédients pour le yaourt grec

Quantité maximale recommandée:

- 1l de lait + le starter (liquide ou en poudre)
- Vérifiez la teneur en calcium du lait et pasteurisé.

Pour un résultat optimum

Lait pasteurisé à haute température

Ne pas utiliser

Lait à haute teneur en calcium
Lait faible en gras
Lait pasteurisé à basse température

Rapport du lait au ferment:

- Starter liquide: 100ml de starter pour 1l de lait
- Starter en poudre: 1,5-2g de starter pour 1l de lait

Instructions par recette: Fromage

PRÉPARATION

1 Désinfectez tous les composants qui entrent en contact avec les ingrédients.

- Lavez les composants avec du détergent
- Versez 50ml d'eau dans le bol. Mettez le bol dans un four micro-ondes pour 2 min. (consultez p.20)

2 Mettez tous les ingrédients dans le bol.

- Fromage : lait + jus de citron (sans additif) ou vinaigre
- * Consultez p.13 et p.24
- Versez du lait avec du jus de citron (sans additif) ou du vinaigre dans le bol.

ASTUCE

- Vérifiez la teneur en calcium du lait et la façon dont il est pasteurisé.
- Pour le résultat optimal, ajoutez 50-60g de jus de citron / vinaigre ou 3g de sel.

3 Placez le bol dans le fermenteur.

- Assemblez le bol avec le couvercle. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.



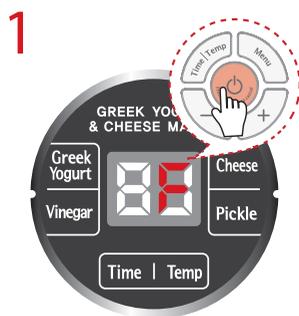
FROMAGE À PÂTE FONDUE

1. Placez le filtre à fromage dans le bol et versez le fromage à pâte fondue obtenu en résultat de la fermentation.
2. Conservez-le dans un réfrigérateur pour la coagulation (environ 6 heures) et assurez-vous que le couvercle est bien fermé. (Retirez le petit lait).

ASTUCE

- Assurez-vous que le filtre à fromage est au bon endroit
- Servez dans les 5 jours qui suivent
- Assurez-vous que le couvercle est bien fermé (pour éviter que le fromage sèche)
- Ne pas congeler

FABRICATION DU FROMAGE



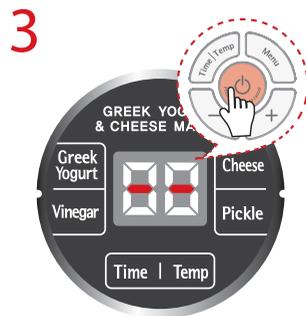
Affichage

Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche «F».



Affichage

Appuyez deux fois sur le bouton Menu pour sélectionner Fromage [Cheese]. L'appareil démarrera avec un bip sonore 3 secondes après. Par défaut, le temps de fermentation affiché est de 6 (heures).



Affichage

Après le démarrage, l'écran affichera le temps de cuisson restant heure après heure. Le temps de cuisson écoulé, 'F' s'affichera sur l'écran d'affichage avec un bip sonore. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes et attendez que l'écran affiche '-'. Débranchez le cordon d'alimentation.

Préparation des ingrédients pour le fromage

Quantité maximale recommandée:

- 800ml de lait + 50-60ml de jus de citron (sans additif) ou vinaigre
- La fermeté du fromage dépend de la quantité de vinaigre. 50-60ml de jus de citron (sans additif) ou de vinaigre sont recommandés
- La pasteurisation du lait peut affecter le résultat de la préparation

Pour un résultat optimum

Lait pasteurisé à haute température

Ne pas utiliser

Lait pasteurisé à basse température

Instructions par recette: Vinaigre

PRÉPARATION

1 Désinfectez tous les composants qui entrent en contact avec les ingrédients.

- Lavez les composants avec du détergent
- Versez 50ml d'eau dans le bol. Mettez le bol dans un four micro-ondes pour 2 min (consultez p.20)

2 Mettez tous les ingrédients dans le bol.

- Vinaigre :
- ingrédients + vinaigre + sucres (sirop d'amidon, miel, sucre)
- * Consultez p.15 et 26

ASTUCE

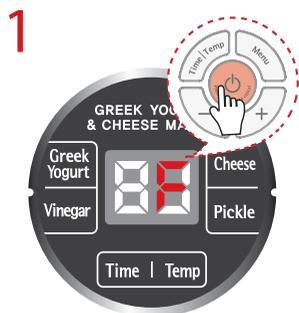
Si du sucre est utilisé, assurez-vous de le dissoudre avant de le mélanger avec d'autres ingrédients. Pour un résultat optimal, les ingrédients doivent être coupés en lanières.

3 Placez le bol dans le fermenteur.

- Assemblez le bol avec le couvercle. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.



FABRICATION DU VINAIGRE



Affichage

Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche «F».



Affichage

Appuyez deux fois sur le bouton Menu pour sélectionner Vinaigre [Vinegar]. L'appareil démarrera avec un bip sonore 3 secondes après. Par défaut, le temps de fermentation affiché est de 60 (heures).



Affichage

Après le démarrage, l'écran affichera le temps de cuisson restant heure après heure. Le temps de cuisson écoulé, 'F' s'affichera sur l'écran d'affichage avec un bip sonore. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes et attendez que l'écran affiche '-'. Débranchez le cordon d'alimentation.

PROCESSUS D'EXTRACTION

1. Lorsque la fermentation est terminée, utilisez le filtre à fromage pour séparer les ingrédients de la préparation liquide.
2. Versez la préparation obtenue dans un bocal / bouteille propre en verre.
3. La préparation doit être conservée dans un réfrigérateur.

ASTUCE

- Vous pouvez utiliser les ingrédients sucrés de votre choix (miel, sirop d'amidon, sucre).
- Le sucre doit être entièrement dissous avec du liquide, pour le faire, mélangez la préparation avec une spatule toutes les 6-12 heures.
- Conservez le vinaigre au chaud pendant 7 jours, puis mettez-le au réfrigérateur.

FONCTION DE DESHYDRATATION PAR ROTATION MANUELLE



1. Mettez le vinaigre dans un bocal en verre.
2. Utilisez le système d'auto-déshydratation pour séparer les enzymes/vinaigre.
 - 1) mettez le bol dans la base avec le filtre à fromage.
 - 2) mettez des ingrédients dans le filtre à fromage.
 - 3) fermez le couvercle et placez l'index sur le couvercle (voir photo ci-contre), tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - 4) mettez le vinaigre dans un bocal en verre.

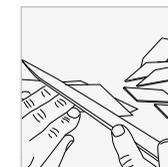
Consignes de découpage



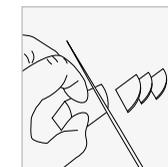
<En fines lanières>



<En carrés>



<En losanges>



<En demi-cercles>

Instructions par recette: Légumes fermentés

PRÉPARATION

1 Désinfectez tous les composants qui entrent en contact avec les ingrédients.

- Lavez les composants avec du détergent
- Versez 50ml d'eau dans le bol. Mettez le bol dans un four micro-ondes pour 2 min. (consultez p.20)

2 Mettez tous les ingrédients dans le bol.

- Légumes fermentés: légumes à fermenter + eau + vinaigre + sucre (selon le goût)

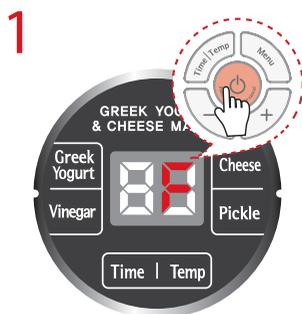
* assurez-vous de dissoudre le sucre entièrement et versez le tout dans le bol

3 Placez le bol dans le fermenteur.

- Assemblez le bol avec le couvercle. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.



FABRICATION DES LÉGUMES FERMENTÉS



Affichage

Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche «F».



Affichage

Appuyez deux fois sur le bouton Menu pour sélectionner Légumes fermentés [Pickle]. L'appareil démarrera avec un bip sonore 3 secondes après. Par défaut, le temps de fermentation affiché est de 72 (heures).



Affichage

Après le démarrage, l'écran affichera le temps de cuisson restant heure après heure. Le temps de cuisson écoulé, 'F' s'affichera sur l'écran d'affichage avec un bip sonore. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes et attendez que l'écran affiche '- -'. Débranchez le cordon d'alimentation.

CONSERVATION DES LÉGUMES FERMENTÉS

1. Attendez que les légumes fermentés refroidissent avant de les mettre dans un bocal / une bouteille propre en verre.
2. Conservez-les dans un réfrigérateur.

ASTUCE

- Utilisez la bouteille appropriée.
- Pour accélérer le refroidissement placez le récipient avec des légumes fermentés dans une casserole remplie d'eau froide
- Pour un goût optimum maintenez le récipient avec des légumes fermentés renversé. (Avant l'ouverture)

Un problème dans la confection de vos légumes fermentés?

*Fromage non affiné, pas frais, etc.?

Vérifiez si les ingrédients utilisés étaient suffisamment frais. Pour plus d'arômes utilisez des ingrédients frais.

*Vous préférez les goûts et textures croquants?

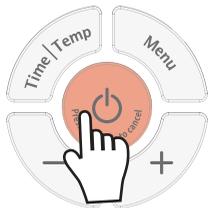
Les arômes et le goût peuvent varier en fonction des ingrédients, et de la température/du temps de préparation.

*Tous les ingrédients et le vinaigre ont-ils été utilisés dans les bonnes proportions?

Le goût et la texture peuvent varier en fonction des proportions d'ingrédients utilisés.

Réglage de durée/température

Réglage de durée

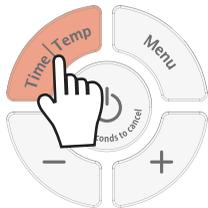


Affichage



Panneau de contrôle

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche «F».

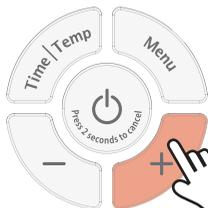


Affichage



Panneau de contrôle

2. Appuyez sur le bouton Durée / Température [Time/Temp] une fois et sélectionnez le mode Réglage de temps. "8" sera affiché par défaut.



Affichage



Panneau de contrôle

3. Réglez le temps en appuyant sur (-) et (+). Le bouton (-) fait défiler les chiffres dans l'ordre direct. Le bouton (+) fait défiler les chiffres dans l'ordre inverse.

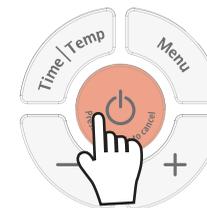
* intervalle de temps 1-99 heures



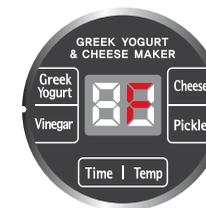
Affichage

4. Une fois le réglage terminé, vous entendrez un bip sonore dans les 3 secondes qui suivent. L'écran affichera le temps choisi.

Réglage de température

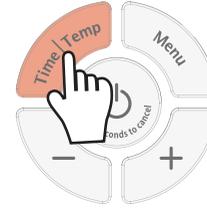


Affichage



Panneau de contrôle

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation [Power] pendant 2 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche «F».

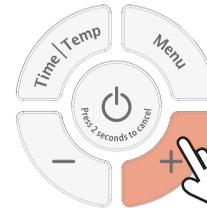


Affichage



Panneau de contrôle

2. Appuyez sur le bouton Durée/ Température [Time/Temp] une fois et sélectionnez le mode Réglage de température. "42" sera affiché par défaut.



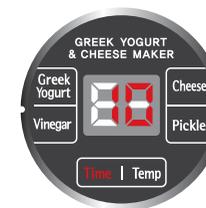
Affichage



Panneau de contrôle

3. Réglez la température en appuyant sur (-) et (+). Le bouton (-) fait monter la température de 1°C. Le bouton (+) fait descendre la température de 1°C.

* plage de température : 20°C~65°C



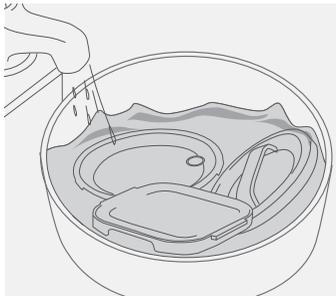
Affichage

4. Une fois le réglage terminé, vous entendrez un bip sonore dans les 3 secondes qui suivent. L'écran affichera la température sélectionnée.

Nettoyage et stockage

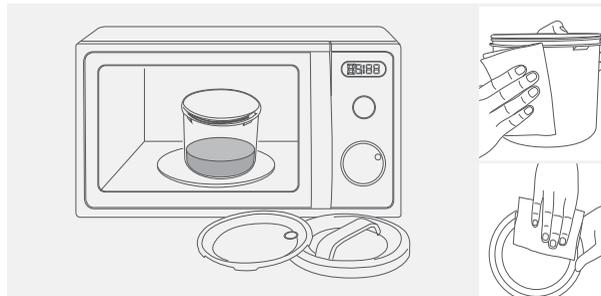
*Nettoyez/stérilisez les composants pour un résultat optimal.

NETTOYAGE DES COMPOSANTS (BOL, COUVERCLE ETC.)



[Nettoyage]

Nettoyez les composants avec un détergent usuel doux et rincez.



[Stérilisation]

Verser 100ml d'eau dans le bol et le mettre au micro-ondes durant moins de deux minutes puis vider l'eau. Lorsque les différents éléments ont refroidi, séchez-les.

Vinaigre / Bicarbonate de Soude (peu dosé) : Nettoyer les éléments avec du Vinaigre / du Bicarbonate de soude ou les laisser tremper dans l'eau en sortie de micro-ondes durant 10mn.



FERMENTEUR

RECETTES

NETTOYAGE DE LA BASE



[Nettoyage]

Essuyez à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon doux et humide, puis avec un chiffon sec.



[Stérilisation]

Essuyez l'intérieur avec un chiffon trempé dans de l'eau vinaigrée et séchez avec un chiffon sec.

* Le tambour est un consommable.

- L'utilisation sur le long terme sans nettoyage peut aboutir à l'apparition de bactéries pouvant altérer la performance de la machine.

- Certains ingrédients peuvent laisser une odeur ou des taches sur l'appareil.

* Recommandation: utilisez des bols différents pour chaque recette.

Yaourt Grec

Yaourt aux champignons tibétains
Yaourt de la Mer Caspienne
Yaourt au Kefir

Fromage

Salade Caprèse
Canapé de crackers
Cheesecake aux figues

Vinaigre au citron

Vinaigre de banane
Vinaigre de kiwi
Vinaigre de myrtilles

Légumes fermentés

Chou fermenté
Betterave fermentée au gingembre
Piments Jalapeno fermentés



RECETTE 01

Yaourt Grec

Ingrédients

1L de lait + 100ml de starter

Préparation

1. Verser 1L de lait et starter dans le bol.
2. Assemblez le bol avec son couvercle et utilisez la poignée pour fermer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Sélectionnez Yaourt Grec [Greek Yogurt] à l'aide du bouton menu, l'opération prend 8 heures.

Astuce.

Yaourt

Lorsque le processus de préparation du yaourt est terminé, faire coaguler le yaourt en le conservant au réfrigérateur pour au moins 3 heures.

Yaourt Grec

1. Placez le filtre à fromage dans le bol. Verser lentement le yaourt dans le bol.
2. Assemblez le bol avec le couvercle et le fermer en tournant la poignée dans le sens de aiguilles d'une montre. Faire coaguler pendant au moins 6 heures au réfrigérateur.

Préparation des ingrédients pour Yaourt Grec

Quantité recommandée par session:

- 1L de lait + starter
- Bien vérifier les quantités et la pasteurisation

Ratio Starter / Lait

- Starter liquide: 100ml / 1L de lait
- Starter en poudre: 1,5-2 gr / 1L de lait
- Si vous utilisez un starter en poudre assurez-vous de respecter scrupuleusement les quantités recommandées dans le manuel

Pour un résultat optimum

- Lait pasteurisé à haute température

Ne pas utiliser

- Lait à haute teneur en calcium
- Lait faible en gras
- Lait pasteurisé à basse température



Ingrédients

Les champignons tibétains 50g
Lait 1L



Ingrédients

Le starter de la mer Caspienne 100g
Lait 1L



Ingrédients

Le starter au Kéfir 100g
Lait 1L

Yaourt aux champignons tibétains

Préparation

1. Ajoutez les champignons tibétains au lait et bien mélanger. Utilisez le fermenteur pour faire du yaourt aux champignons tibétains.
2. Verser le Yaourt aux champignons tibétains dans un filtre à fromage pour séparer le yaourt des champignons tibétains. (Bien lavés et conservés dans de bonnes conditions, les champignons pourront être utilisés pour la prochaine fermentation).
3. Conserver au réfrigérateur pendant au moins 6 heures pour une coagulation optimale.

Yaourt de la Mer Caspienne

Préparation

1. Ajoutez le Starter de la mer Caspienne au lait et mélangez bien. Utilisez le fermenteur pour réaliser un Yaourt de la Mer Caspienne.
2. Le bol contenant le yaourt fermenté de la mer Caspienne devra être conservé au réfrigérateur durant au moins 6 heures pour obtenir le résultat escompté.

Yaourt au Kéfir

Préparation

1. Ajoutez le Starter au Kéfir et mélangez le bien au lait. Utilisez le fermenteur pour obtenir votre Yaourt au Kéfir.
2. Le bol contenant le yaourt au Kéfir fermenté devra être conservé au réfrigérateur au moins 6 heures pour obtenir le résultat escompté.



RECETTE 02

Fromage

Ingrédients

800ml de lait, 50-60ml de jus de citron (ou vinaigre)

Préparation

1. Désinfectez les composants en les lavant à l'aide d'un détergent usuel.
2. Mettez tous les ingrédients dans le bol et assemblez-le avec le couvercle en utilisant la poignée pour le fermer dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Sélectionnez la fonction Fromage [Cheese] et ce sera prêt en 6 heures.
4. Placez le filtre à fromage dans le bol et versez le fromage liquide qui a été fait au fermenteur.
5. Conservez-le au réfrigérateur pour la phase de coagulation (à peu près 6 heures) en vous assurant que le couvercle est bien fermé (retirez le petit lait).

Préparation des ingrédients pour Fromage

Quantités recommandées par session:

- 800ml de lait + 50-60ml de vinaigre
- La fermeté du fromage dépend de la quantité de vinaigre
- * Le vinaigre est remplaçable par du jus de citron
- La pasteurisation du lait peut affecter le résultat de la préparation

Pour un résultat optimum	Ne pas utiliser
<ul style="list-style-type: none"> · Lait pasteurisé à haute température 	<ul style="list-style-type: none"> · Lait à haute teneur en calcium · Lait faible en gras · Lait pasteurisé à basse température

Ingrédients

Fromage 100g,
Tomates 200g,
Jeunes pousses 20g,
Vinaigre balsamique
(sauce orientale) 30ml

Salade Caprèse

Préparation

1. Utilisez un linge en coton pour filtrer le fromage et retirer le petit lait. Ensuite découpez-le selon la forme désirée.
2. Lavez les tomates et retirez les tiges. Coupez-les en quartiers.
3. Les jeunes pousses doivent être lavées et essorées.
4. Disposez les morceaux de tomates et le fromage en les alternant sur un plat à salade, puis recouvrez de jeunes pousses. Versez du vinaigre balsamique ou de la vinaigrette et votre salade Caprèse est prête!

Canapé de crackers

Préparation

1. Étalez du fromage sur les crackers.
2. Lavez la chicorée et les jeunes pousses, et essorez-les. Placez des feuilles sur chacun des crackers.
3. Ajoutez des canneberges ou du raisin, et des amandes effilées sur le dessus de vos canapés.

Ingrédients

5 crackers,
Fromage 100g,
Chicorée 20g,
Jeunes pousses 20g,
Canneberges (ou raisin)
5g,
Amandes effilées 5g

Cheesecake aux figues

Préparation

1. Lavez les figues à l'eau courante et séchez-les.
2. Pelez les figues et coupez-les en tranches.
3. Coupez le Castella (gâteau de Savoie) en trois sur la hauteur, pour obtenir trois étages et étalez le fromage sur chacun d'entre eux et rempilez le gâteau.
4. Étalez de la crème fraîche sur l'extérieur du gâteau et mettez les figues et du miel sur le dessus.

Ingrédients

Fromage 45g,
Figs 50g,
Castella (gâteau de Savoie) 100g,
Crème fraîche 200g,
Miel 5g



RECETTE 03

Vinaigre au citron

Ingrédients

Citron 800g, Vinaigre de riz 800ml, Sucre 400g

Préparation

1. Premièrement, nettoyer les citrons et coupez-les en 4-6 quartiers.
2. Incorporez le citron dans le bol après avoir mélangé le vinaigre et le sucre.
3. Ensuite assemblez le bol, son couvercle et ses poignées.
4. Sélectionnez Vinaigre [Vinegar] depuis le menu. Ce sera prêt dans 60 heures.

Astuce.

- Ajustez les quantités de vinaigre et de sucre en fonction de vos préférences.
- Prenez soin de bien mélanger afin que le sucre se dissolve entièrement dans le vinaigre.

Ingrédients

Banane 800g,
Vinaigre de riz 800ml,
Sucre 400g

Ingrédients

Kiwi 800g,
Vinaigre de riz 800ml,
Sucre 400g

Ingrédients

Myrtilles 800g,
Vinaigre de vin 800ml,
Sucre 400g

Vinaigre de Banane

Préparation

1. Pelez la banane et coupez-la en rondelles de 1cm.
2. Mélangez le sucre et le vinaigre de riz dans un récipient et y incorporez les morceaux de banane.
3. Assemblez le bol et les poignées, placez le tout dans l'appareil et placez le couvercle.
4. Sélectionnez la fonction Vinaigre [Vinegar].
5. Séparez le sirop de la pulpe et conservez le vinaigre au frais dans un récipient désinfecté.

Vinaigre de kiwi

Préparation

1. Lavez délicatement et retirez la peau des kiwis. Coupez-les en tronçons de 3 à 5 mm.
2. Mélangez le sucre et le vinaigre de riz dans un bol mélangeur et incorporez-y le kiwi.
3. Sélectionnez la fonction Vinaigre [Vinegar] à l'aide du bouton menu.
4. Séparez le sirop de la pulpe et conservez le vinaigre au frais dans un récipient désinfecté.

Vinaigre de Myrtilles

Préparation

1. Lavez les myrtilles à l'eau courante (les myrtilles congelées doivent être décongelées en amont).
2. Mélangez le sucre au vinaigre de vin dans un bol mélangeur et incorporez-y les myrtilles.
3. Resserrez le couvercle et les poignées du bol et le mettez à l'intérieur de l'appareil, puis placez le couvercle.
4. Sélectionnez la fonction Vinaigre [Vinegar] à l'aide du bouton Menu.
5. Séparez le sirop de la pulpe et conservez le vinaigre au frais dans un récipient désinfecté.



RECETTE 04

Légumes fermentés

Ingrédients

500g de concombres, 500ml de vinaigre, 500ml d'eau, 500g de sucre, 15g d'épices à marinade

Préparation

1. Frotter le concombre avec du gros sel pour le nettoyer et découper le en lamelles de 5 à 7 mm d'épaisseur.
2. Mélanger le vinaigre, l'eau, le sucre, et les épices à marinade dans le bol. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le concombre.
3. Placer le couvercle intérieur sur le bol. Couvrir le bol avec le couvercle extérieur et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Sélectionner Légumes fermentés [Pickles] en utilisant le bouton Menu. Par défaut, il affichera un temps de cuisson de 72 (heures) sur l'écran.

Astuce.

- Mettez les légumes fermentés dans un bocal de stockage stérilisé et sous vide et conservez-les au réfrigérateur.

Ingrédients

Chou 500g,
Sucre 250g,
Vinaigre de riz 500ml,
Eau 500ml,
Épices à marinade 15g,
2 feuilles de laurier

Ingrédients

Betteraves 300g,
Gingembre 30g,
Eau 400ml,
Vinaigre de citron 100ml,
Sucre 50ml,
Sel 5g,
Épices à marinade 5g,
Une feuille de laurier

Ingrédients

Piments Jalapeno
500g,
Eau 200ml,
Sucre 150g,
Vinaigre 150g,
Sel 7,5g,
Epices à marinade 15g

Chou fermenté

Préparation

1. Retirez les feuilles extérieures du chou et séparez-le en quartiers. Ensuite coupez en petits morceaux.
2. Coupez les piments rouge séchés en moitiés et retirez les graines.
3. Prenez uniquement les feuilles de chou et lavez-les, enfin essorez-les.
4. Incorporez le vinaigre de riz, le sucre l'eau dans un bol et ajoutez les ingrédients déjà prêts.
5. Sélectionnez le mode Légumes fermentés [Pickles] avec le bouton Menu. Votre chou fermenté sera prêt dans 72h.
6. Une fois prêt le chou peut être stocké au réfrigérateur dans un contenant désinfecté à l'eau chaude.

Betteraves fermentées au gingembre

Préparation

1. Lavez les betteraves et pelez-les. Coupez-les en bâtonnets de 1cm de diamètre.
2. Retirez la peau du gingembre et lavez-le. Ensuite découpez-le.
3. Insérez le vinaigre de citron, le sucre et l'eau dans un bol mélangeur avec les ingrédients préalablement préparés.
4. Resserrez le couvercle et les poignées et mettez à l'intérieur de l'appareil. Placez le couvercle.
5. Sélectionnez le mode Légumes fermentés [Pickles] en pressant le bouton menu. Vos légumes fermentés seront prêts en 72h.

Piments Jalapenos fermentés

Préparation

1. Lavez les jalapenos et essorez-les. Coupez-les et laissez un petit bout de tige.
2. Insérez le vinaigre et le sucre dans un bol mélangeur y ajouter le piment et les épices à marinade.
3. Resserrez le conteneur et mettez-le à l'intérieur de l'appareil. Mettez le couvercle.
4. Sélectionnez le menu Légumes fermentés [Pickles] à l'aide du bouton Menu. Vos piments jalapenos fermentés seront prêts dans 72 heures.
5. Une fois prêt le piment peut être stocké au réfrigérateur dans un contenant désinfecté à l'eau chaude.

Dépannage : questions et réponses

1. Le yaourt (grec) n'a pas coagulé comme il le faut

■ Le yaourt (grec) n'a pas coagulé comme il le faut

• Avez-vous utilisé un lait adapté?

Vérifiez que vous n'avez pas utilisé un lait non adapté tel que du lait pasteurisé, du lait enrichi en calcium, du lait écrémé ou du lait en poudre.

• Avez-vous utilisé la bonne quantité de lait et d'acide lactique?

Si vous n'avez pas utilisé les bonnes quantités de lait et de ferment lactique (lait fermenté, levures) il peut ne pas fermenter.

※Quantités recommandées: 1l de lait + ferments lactiques (lait fermenté ou levures)

• Avez-vous bien nettoyé et désinfecté les différents éléments?

Si les composants n'ont pas été nettoyés, il se peut que la fermentation ne se produise pas.

• Avez-vous bien mélangé le lait et les ferments lactique avant la fermentation?

Si le lait et les ferments lactiques n'ont pas été bien mélangés, il se peut que la fermentation ne se produise pas.

• La quantité de poudre d'acide lactique est-elle bonne?

Dans le cas où vous utiliseriez de la poudre d'acide lactique respecté les quantités recommandées.

• N'utilisez-vous pas le yaourt (grec) comme ferment de manière répétée?

Si vous utilisez le yaourt grec comme ferment lactique, la fermentation sera faible.

• La température de la pièce n'est-elle pas trop haute ou trop basse?

N'utilisez le fermenteur que dans une pièce à température normale.

■ De l'eau (petit lait) apparaît dans le yaourt (grec)

• L'apparition d'eau (petit lait) est normale.

※Si vous utilisez du lait non adapté pour le yaourt (grec) une quantité disproportionnée d'eau peut apparaître.

• Avez-vous laissé votre yaourt à température ambiante, sans le mettre au réfrigérateur, après que le temps de préparation ait été dépassé?

Laisser votre préparation à température ambiante après la fermentation peut entraîner l'apparition d'une quantité importante d'eau (petit lait).

■ Un goût acide trop fort ou trop peu marqué.

• Avez-vous programmé un temps de fermentation optimum?

Si le temps de fermentation est trop long, l'acidité sera trop marquée. Si le temps de fermentation est trop court, l'acidité sera trop faible.

• Avez-vous utilisé des ferments lactiques adaptés?

L'acidité peut varier selon les ferments utilisés (lait fermenté épais / poudre d'acide lactique).

■ La surface du yaourt est irrégulière.

• Avez-vous utilisé le lait approprié?

Selon le type de lait, le yaourt peut ne pas être prêt uniformément.

• Avez-vous mélangé le lait et les ferments de manière uniforme?

Si le lait et les acides lactiques ne sont pas mélangés uniformément la surface du yaourt ne sera pas uniforme.

■ Des bulles, une mauvaise odeur/un mauvais goût ou une couleur inhabituelle.

• Avez-vous bien nettoyé et désinfecté les composants?

Si les composants ne sont pas bien nettoyés, le yaourt peut s'altérer.

• N'avez-vous pas utilisé de lait ayant dépassé la date de péremption?

2. Le fromage n'a pas bien coagulé

■ Le fromage n'a pas bien coagulé

• Avez-vous utilisé la bonne quantité de jus de citron (ou de vinaigre)?

Si vous n'avez pas utilisé la bonne quantité de jus de citron (ou de vinaigre), le lait risque de ne pas coaguler comme il le faut. La quantité recommandée de jus de citron (ou de vinaigre) est de 50-60 ml pour 800ml de lait.

• Avez-vous bien mélangé le jus de citron (ou le vinaigre) et le lait?

Si le jus de citron (ou le vinaigre) et le lait ne sont pas mélangés correctement, le fromage ne sera pas bien préparé.

• Avez-vous choisi le bon programme sur le menu?

■ De l'eau (petit lait) apparaît dans le fromage.

• Avez-vous utilisé la bonne quantité de jus de citron (ou de vinaigre)?

Si le lait n'est pas bien coagulé de l'eau (petit lait) peut apparaître. La quantité de jus de citron (ou de vinaigre) recommandée est de 50-60 ml pour 800ml de lait.

■ Un goût acide trop fort.

Si la quantité de jus de citron (ou de vinaigre) est trop importante l'acidité peut être trop marquée. La quantité recommandée de jus de citron (ou de vinaigre) est de 50-60 ml pour 800ml de lait

■ Le fromage a une mauvaise odeur / un mauvais goût.

• Avez-vous bien désinfecté les composants?

Si les composants ne sont pas bien nettoyés, de mauvaises odeurs / mauvais goûts peuvent imprégner le fromage.

• Avez-vous utilisé du lait périmé?

Utilisez du lait frais / respectez les dates de péremption.

3. La préparation des légumes fermentés ou du vinaigre échoue

■ Imprégné, non affiné, pas frais?

Vérifier la fraîcheur des ingrédients entraîne de meilleurs résultats.

■ Comment étaient les proportions d'ingrédients?

Les ratios d'ingrédients, vinaigre, sucre, déterminent le goût et le résultat du fromage.

■ Les ingrédients sont-ils bien préparés?

Une découpe fine des ingrédients tels que le raisin, la banane, l'ananas ou encore des légumes est recommandée.

4. L'appareil n'est pas cassé

■ Quand la température/le timer ne fonctionne pas.

Il est impossible de changer la température/Le timer pendant la préparation.

Appuyez sur le bouton on/off pour arrêter puis reconfigurez la température/le timer.

■ Quand le produit ne chauffe pas pendant la préparation.

Dans le cas où la température est en-dessous de 40, vous pouvez ne pas ressentir de chaleur car la température corporelle est de 36.

Fiche technique

Produit	Fermenteur
Voltage	AC220-240V, 50/60Hz
Consommation d'énergie	44W
Dimensions	180 X 180 X 200mm
Modèle	KGC-621CE, KGC-621CB, KGC-712CE, KGC-712CB, KGC-721CE
Fonction	Préparation de yaourts grecs, fromages, pickles, etc.
Capacité maximum	2L (capacité standard : 1,2L)
Poids	1kg
Producteur	NUC Electronics Co.,Ltd.

* Utilisation domestique uniquement.
Interdit d'utiliser hors du pays de destination en raison de la différence de tension.



A series of horizontal lines for writing, consisting of solid top and bottom lines with a dashed midline, repeated down the page.