

**Proctor Silex**

# Yogurt Maker Yaourtière Yogurtera



**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| English.....                                                         | 2  |
| USA: 1-800-851-8900                                                  |    |
| <a href="http://www.proctorsilex.com">www.proctorsilex.com</a>       |    |
| Français.....                                                        | 11 |
| Canada: 1-800-267-2826                                               |    |
| <a href="http://www.proctorsilex.ca">www.proctorsilex.ca</a>         |    |
| Español .....                                                        | 20 |
| México: 01 800 71 16 100                                             |    |
| <a href="http://www.proctorsilex.com.mx">www.proctorsilex.com.mx</a> |    |

**Le invitamos a leer cuidadosamente  
este instructivo antes de usar su  
aparato.**

**840292600**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or variable heat power cord in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. **CAUTION! Burn Hazard.** Do not put your hands or other objects in the yogurt maker while it is in operation. If food spills on the heating platform, make sure the yogurt maker is turned off and cooled down before cleaning.
9. Do not use without lid or containers in place.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.

13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. To disconnect, turn OFF (●) and remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

**This appliance is intended for household use only.**

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

# Parts and Features

To order parts:

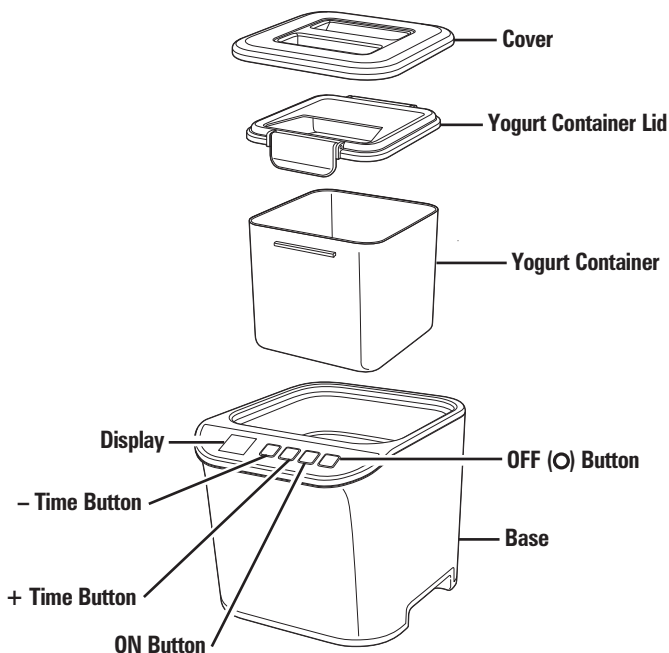
US: 1.800.851.8900

[www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

**BEFORE FIRST USE:** Wash all containers and lids with mild soap and water; then dry. Wipe main base with damp cloth and dry.



# How to Use

1. Place unit on a flat, dry surface.
2. Prepare yogurt ingredients according to recipe. Place yogurt ingredients in yogurt container and secure lid.
3. Place yogurt container into the yogurt maker.
4. Place cover on yogurt maker, and plug into outlet.
5. Press ON (I) button. Unit will enter standby mode. The preset preparation time of 10 hours will appear on display. Change the preparation time according to recipe by pressing the -/+ buttons to add or subtract time in 1-hour increments.
6. Press ON (I) button again to start the preparation process.  
**NOTE:** The unit will count down hours after starting. At the end of the preparation time, a tone will sound and unit will shut off automatically. To turn off the unit early, press the OFF (O) button. At the end of the preparation time, 5 beeps will sound, "0h" will appear on the display, and white light will flash.
7. Carefully remove the yogurt container and place in the refrigerator to chill yogurt before eating. Do not put the base in the refrigerator.

# Tips for Making Yogurt

## **Making Yogurt**

1. Start with sterilized equipment to prevent illness and to eliminate unwanted bacteria that could interfere with the good bacteria used for the yogurt-making process.
2. Most recipes require the milk to be heated to 180°F (82°C). Heating milk changes the structure of the proteins in the milk to make a thicker yogurt. Yogurt can be made without heating the milk; however, the result will be much thinner.
3. Once the milk is heated, cool it back down to 110°–115°F (43°–46°C), the optimum temperature for incubation of yogurt culture.
4. Whisk powdered yogurt starter culture or starter live active yogurt into a small amount of the warm milk. Then stir into the remaining milk. Pour into the yogurt container, cover, and place in yogurt maker. Process according to recipe directions or starter culture instructions.
5. Types of milk, brands of starter culture, starter yogurt, and amount of processing time will all affect the quality of yogurt you make. The longer the processing time, the more tangy the yogurt. Enjoy experimenting until you find the combination that you like.

## **Making Greek Yogurt**

1. Greek yogurt is made with the same process as regular yogurt. It is thicker than regular yogurt because the liquid or whey has been strained out.
2. Line a colander with fine cheesecloth and let drain until it reaches desired thickness. For very thick yogurt, let drain overnight in refrigerator.
3. Yogurt can also be thickened by adding a small amount of nonfat dry milk, pectin, or gelatin with the starter culture.
4. The whey has protein and nutrients that can be saved to use in breads, soups, smoothies, and shakes.

## Making Vegan Yogurt

1. Nondairy yogurt can be made from legume, nut, seed, grain, or coconut milk. Homemade milks culture the best. Purchased milks should contain as few additives as possible.
2. Choose a thickener to add to the yogurt. Without a thickening agent, vegan yogurt will culture but will not set. Follow package instructions as to whether to add before or after heating the milk.
3. Heat the milk to 110°F (43°C). Add vegan starter culture and process according to recipe.
4. Refrigerate to cool. Vegan yogurt will set when chilled.

Visit **[www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov)** for more information on safe internal cooking temperatures.

## Care and Cleaning

### **WARNING** Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any liquid.

1. Unplug yogurt maker.
2. Wipe unit with a damp cloth; then dry. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads. The yogurt container and lid can be cleaned in the top rack of the dishwasher.

# Troubleshooting

## **Final product is grainy in texture.**

- Milk was overheated. Boiling milk or putting it directly over heat causes milk to curdle or become grainy.
- Yogurt or yogurt culture may have been added before milk was cooled to room temperature.
- Yogurt may not have been cooled to room temperature before being mixed with milk.
- Yogurt maker may not have been set for the correct amount of time. Add more time.

## **Final product has a bad taste.**

- Yogurt, yogurt culture, or milk may be expired.
- Flavored yogurt may have been used as a starter instead of plain, natural yogurt.
- Yogurt may have been left in the yogurt maker too long.

## **There is a liquid collecting on the surface of yogurt.**

- A small amount of liquid is normal. Mix into yogurt or pour it off.
- Milk may have been overheated, causing it to separate.
- Yogurt may have been mixed while fermenting.

# Error Codes

## **"P" shows in display and light flashes.**

- Power was off and for food safety, the yogurt should be discarded.

## **"E" shows in display and light flashes.**

- Turn OFF (O) and call customer service.

# Recipes

## Plain Yogurt

### Ingredients:

- 4 cups (1000 g) whole milk
- 1 packet yogurt starter culture or 1/2 cup to 1 cup (3.5 ounces/100 g to 7 ounces/200 g) yogurt with live active culture

### Directions:

1. Heat milk to 180°F (82°C). Cool to 110°F (43°C).
2. Add about 1/4 cup (59 ml) of warm milk to yogurt or add starter culture to a small amount of warm milk. Stir mixture into remaining milk.
3. Pour milk mixture into yogurt container. Cover and place in yogurt maker.
4. Set yogurt maker for 6 to 10 hours or amount of time specified on starter culture package and press ON (I).
5. Use a spoon to check yogurt for desired consistency. If desired consistency has not been reached, extend preparation time by 1 hour.
6. Remove yogurt and let cool in refrigerator before eating.
7. For Greek yogurt, strain yogurt through fine cheesecloth.

### Topping Suggestions:

- Drizzle with maple syrup and sprinkle with toasted pecans.
- Top with berries and sprinkle with granola.
- Arrange with sliced bananas, drizzle of warmed peanut butter and sprinkle with chia seeds.
- Top with sliced kiwi, blueberries and flax seed.
- Sprinkle with toasted coconut, shaved chocolate and sliced almonds.
- Arrange with sliced strawberries, pineapple chunks and orange segments.
- Top with chopped apples, crystallized ginger and drizzle with honey.

## LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [proctorsilex.com](http://proctorsilex.com) in the U.S. or [proctorsilex.ca](http://proctorsilex.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou boutons. Utiliser des gants de cuisine.
5. Pour éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le cordon d'alimentation de la chaleur variable dans l'eau ou un autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer des éléments ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. **ATTENTION ! Risque de brûlures.** Ne pas placer les mains ou tout autre objet dans la yaourtière pendant qu'elle fonctionne. Si des aliments sont renversés sur la plateforme chauffante, s'assurer d'éteindre la yaourtière et de la laisser refroidir avant de nettoyer.
9. Ne pas faire fonctionner sans le couvercle ou le contenant.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.

12. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
13. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
14. Il faut être très prudent lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
15. Pour couper l'alimentation, placer la commande à l'arrêt (O), puis débrancher la fiche de la prise de courant.
16. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

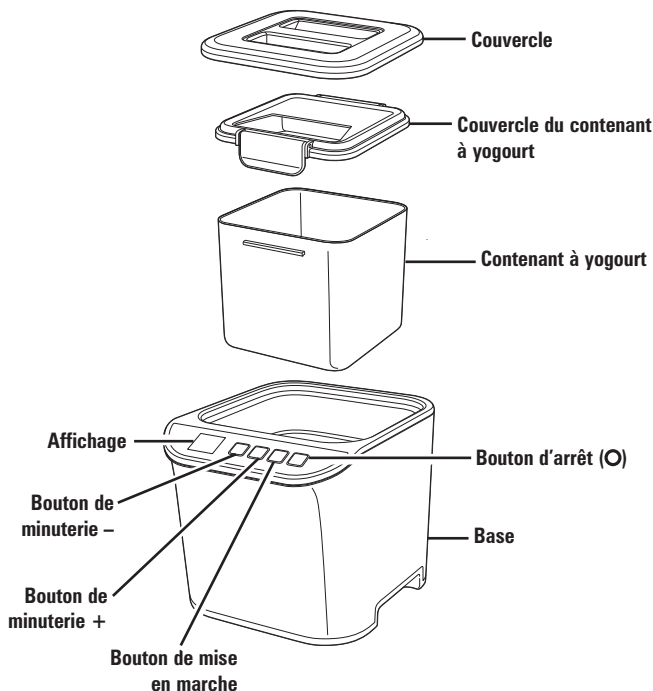
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** Laver tous les contenants et couvercles avec de l'eau savonneuse, puis sécher. Essuyer la base principale avec un chiffon humide, puis sécher.



# Utilisation

1. Placer l'appareil sur une surface plane et sèche.
2. Préparer les ingrédients en suivant la recette de yogourt. Placer les ingrédients dans le contenant à yogourt, puis fermer avec le couvercle.
3. Placer le contenant à yogourt dans la yaourtière.
4. Placer le couvercle de la yaourtière et brancher dans une prise de courant.
5. Appuyer sur le bouton ON (marche/I). L'appareil tombe en mode veille. Un temps de préparation prééglé de 10 heures s'affiche. Modifier la durée en fonction de la recette en appuyant sur les boutons -/+ pour ajouter ou soustraire du temps par valeur de 1 heure.
6. Appuyer à nouveau sur le bouton ON (marche/I) pour mettre en marche. **REMARQUE** : La machine commence le compte à rebours après la mise en marche. À la fin du temps de préparation, une tonalité résonne et l'appareil se ferme automatiquement. Pour fermer l'appareil plus tôt, appuyer sur le bouton OFF (arrêt/O). À la fin du temps de préparation, 5 tonalités résonnent. « 0h » s'affiche et un témoin blanc clignote.
7. Retirer en douceur le contenant à yogourt et le ranger au réfrigérateur pour refroidir le yogourt avant de le manger. Ne pas placer la base dans le réfrigérateur.

# Conseils pour produire du yogourt

## Produire du yogourt

1. Stériliser d'abord l'équipement pour prévenir les maladies et éliminer les bactéries indésirables qui pourraient nuire aux bonnes bactéries utilisées dans le processus de production de yogourt.
2. La majorité des recettes demandent que le lait soit chauffé à 180 °F (82 °C). Chauffer le lait en modifie la structure des protéines et permet de produire un yogourt plus épais. Le yogourt peut être produit sans chauffer le lait, mais le résultat sera plus liquide.
3. Une fois le lait chauffé, le laisser refroidir entre 110 et 115 °F (43 et 46 °C), la température optimale pour l'incubation de la culture de yogourt.
4. Fouetter de la culture de yogourt en poudre ou du ferment pour yogourt dans une petite quantité de lait tiède. Mélanger ensuite au lait restant. Verser dans le contenant à yogourt, couvrir et placer dans la yaourtière. Suivre les instructions de la recette ou de la culture.
5. Le type de lait, la marque de culture, la culture elle-même et le temps de préparation ont tous une influence sur la qualité du yogourt produit. Plus le temps de préparation est long, plus le yogourt sera acidulé. Essayer plusieurs variantes pour trouver la combinaison qui vous convient.

## Produire du yogourt grec

1. Le yogourt grec est produit en suivant la même méthode que le yogourt ordinaire. Il est plus épais que du yogourt ordinaire parce que le liquide ou le petit-lait a été filtré.
2. Insérer une étamine dans une passoire et laisser le liquide se drainer jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Pour un yogourt très épais, laisser drainer toute la nuit au réfrigérateur.
3. Le yogourt peut aussi être épaissi en ajoutant une petite quantité de lait en poudre sans gras, de pectine ou de gélatine à la culture de yogourt.
4. Le petit-lait possède des protéines et des éléments nutritifs qui peuvent être conservés et utilisés pour faire du pain, des soupes et des boissons frappées.

## Produire du yogourt végétal

1. Du yogourt sans produit laitier peut être produit à l'aide de légumes, de noix, de graines ou de lait de coco. La culture de lait maison est la meilleure. Acheter du lait qui contient le moins d'additif possible.
2. Choisissez un agent épaississant à ajouter au yogourt. Sans agent épaississant, la culture de yogourt végétale ne prendra pas. Suivre les instructions sur l'emballage pour savoir s'il faut l'ajouter avant ou après avoir fait chauffer le lait.
3. Chauffer le lait à 110 °F (43 °C). Ajouter une culture végétale, puis suivre la recette.
4. Réfrigérer pour refroidir. Le yogourt végétal épaissit lorsqu'il refroidit.

Visiter le **[www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov)** pour obtenir plus de renseignements sur les températures internes de cuisson recondamnées.

## Entretien et nettoyage



### **AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique.

Débrancher l'alimentation avant le nettoyage. Ne pas submerger le cordon, la prise ou la base dans de l'eau ou un liquide.

1. Débrancher la yaourtière.
2. Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif comme des tampons à récurer en acier. Le contenant à yogourt et le couvercle du contenant peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

# Dépannage

## **Le produit final a une texture granuleuse.**

- Le lait a été trop chauffé. Faire bouillir le lait ou le placer directement sur une source de chaleur fait cailler le lait ou lui donne une texture granuleuse.
- Le yogourt ou la culture de yogourt peut avoir été ajouté avant que le lait ait refroidi à la température de la pièce.
- Le yogourt peut ne pas avoir refroidi à température de la pièce avant d'être ajouté au lait.
- La yaourtière peut ne pas avoir été réglée à la bonne durée. Ajouter plus de temps

## **Le produit final a mauvais goût.**

- Le yogourt, la culture de yogourt ou le lait peut être expiré.
- Du yogourt parfumé peut avoir été utilisé à la place d'un yogourt nature.
- Le yogourt peut être resté trop longtemps dans la yaourtière.

## **Un liquide s'accumule à la surface du yogourt.**

- Une petite quantité de liquide est normale. Mélanger le liquide au yogourt ou le vider.
- Le lait peut avoir été surchauffé, ce qui fait que ses éléments se séparent.
- Le yogourt peut avoir été mélangé pendant la fermentation.

# Codes d'erreur

## **« P » s'affiche et le témoin clignote.**

- Il n'y avait pas d'alimentation et pour ne pas prendre de risque, le yogourt devrait être jeté.

## **« E » s'affiche et le témoin clignote.**

- Fermer l'appareil et communiquer avec le service à la clientèle.

# Recettes

## Yogourt nature

### Ingrédients :

4 tasses (1000 g) de lait entier

1 sachet de culture de yogourt ou 1/2 tasse à 1 tasse (3,5 onces/100 g à 7 onces/200 g) de yogourt avec culture active vivante

### Directives :

1. Chauffer le lait à 180 °F (82 °C). Laisser refroidir à 110 °F (43 °C).
2. Ajouter environ 1/4 tasse (59 ml) de lait chaud au yogourt ou ajouter la culture à une petite quantité de lait chaud. Mélanger au lait restant.
3. Verser le lait dans le contenant à yogourt. Couvrir et placer dans la yaourtière.
4. Régler la minuterie de la yaourtière pour 6 à 10 heures ou selon la durée spécifiée sur le sachet de culture, puis appuyer sur ON (marche/I).
5. Utiliser une cuillère pour vérifier la consistance du yogourt. Si la consistance souhaitée n'est pas encore atteinte, augmenter le temps de préparation d'une heure.
6. Retirer le yogourt et le laisser refroidir au réfrigérateur avant de le consommer.
7. Pour le yogourt grec, filtrer le yogourt à l'aide d'une étamine.

### Suggestions de garnitures :

- Verser un filet de sirop d'érable et saupoudrer de pacanes rôties.
- Ajouter des baies et saupoudrer de granola.
- Ajouter des tranches de bananes, verser un filet de beurre d'arachide chaud et saupoudrer de graines de chia.
- Ajouter des tranches de kiwi, des bleuets et des graines de lin.
- Saupoudrer de noix de coco rôtie, de copeaux de chocolats et d'amandes effilées.
- Ajouter des framboises tranchées, des morceaux d'ananas et des quartiers d'orange.
- Ajouter des morceaux de pomme, du gingembre confit et un filet de miel.

## GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet [www.proctorsillex.com](http://www.proctorsillex.com) aux É.-U. ou [www.proctorsillex.ca](http://www.proctorsillex.ca) au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas, que pueden estar tibias. Use guantes para horno.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el cable eléctrico de calor variable en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. **¡PRECAUCIÓN! Peligro de Quemaduras.** No coloque las manos ni ningún otro objeto en la yogurtera mientras esté funcionando. Si se derraman alimentos sobre la plataforma de calentamiento, asegúrese de que la yogurtera esté apagada y se haya enfriado antes de limpiar.
10. No use el aparato sin la tapa o los recipientes en su lugar.
11. El uso de complementos no recomendados o vendidos por el fabricante puede producir incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No se debe usar en exteriores.

13. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa, mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
14. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o de gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
15. Se debe tener máxima precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. Para desconectar, APAGUE (●) y retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
17. No dé al electrodoméstico un uso diferente del previsto.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

### **OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE**

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

# Piezas y Características

Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

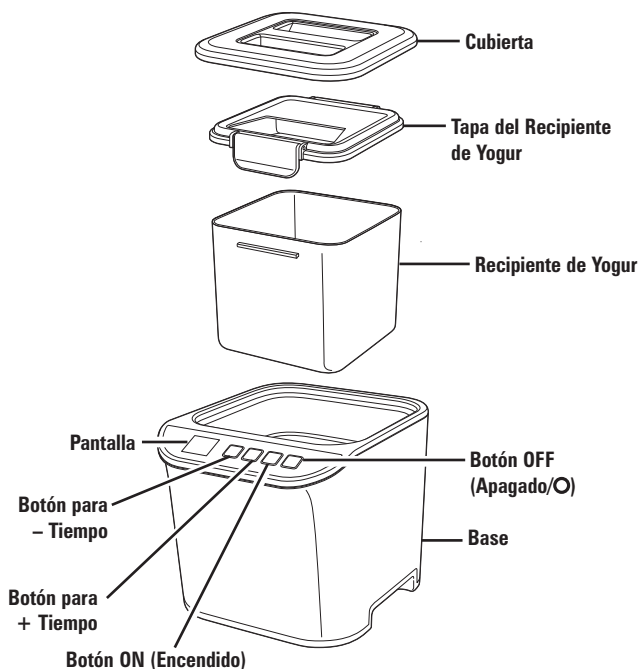
[www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)

México: 01 800 71 16 100

## ANTES DEL PRIMER USO:

Lave todos los recipientes y las tapas con agua y jabón suave; después, seque.

Repase la base principal con un paño húmedo y seque.



# Modo de Uso

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana y seca.
2. Prepare los ingredientes del yogur según la receta. Coloque los ingredientes del yogur en el recipiente de yogur y asegure la tapa.
3. Coloque el recipiente de yogur en la yogurtera.
4. Coloque la cubierta sobre la yogurtera y enchufe en el tomacorriente.
5. Presione el botón ON (encendido/I). La unidad ingresará en modo en espera. El tiempo de preparación prefijado de 10 horas aparecerá en la pantalla. Para cambiar el tiempo de preparación según la receta, presione los botones -/+ para agregar o restar tiempo en incrementos de 1 hora.
6. Presione el botón ON (encendido/I) nuevamente para comenzar el proceso de preparación. **NOTA:** La unidad hará la cuenta regresiva de las horas después de comenzar. Al final del tiempo de preparación, sonará un tono y la unidad se apagará automáticamente. Para apagar la unidad antes, presione el botón OFF (apagado/O). Al final del tiempo de preparación, sonarán 5 pitidos. Aparecerá "0h" en la pantalla y destellará una luz blanca.
7. Retire con cuidado el recipiente de yogur y colóquelo en el refrigerador para enfriar el yogur antes de comerlo. No coloque la base en el refrigerador.

# Consejos para Hacer Yogur

## Cómo Hacer Yogur

1. Comience con equipos esterilizados para evitar enfermedades y eliminar bacterias no deseadas que podrían interferir con las bacterias buenas utilizadas para el proceso de hacer yogur.
2. La mayoría de las recetas requiere que la leche se caliente a 180 °F (82 °C). Calentar la leche cambia la estructura de las proteínas de la leche para hacer yogur más espeso. El yogur se puede hacer sin calentar la leche; sin embargo, el resultado será mucho más líquido.
3. Una vez que la leche esté caliente, vuelva a enfriarla entre 110 y 115 °F (entre 43 y 46 °C), la temperatura óptima para incubar el cultivo del yogur.
4. Bata cultivo matriz de yogur en polvo o yogur matriz activo vivo en una pequeña cantidad de la leche tibia. Después, revuelva en la leche restante. Vierta dentro del recipiente de yogur, cubra y coloque en la yogurtera. Procese según las indicaciones de la receta o las instrucciones del cultivo matriz.
5. Los tipos de leche, las marcas de cultivo matriz, el yogur matriz y el tiempo de procesamiento afectarán la calidad del yogur que haga. Cuanto mayor sea el tiempo de procesamiento, más agrio será el yogur. Disfrute de experimentar hasta encontrar la combinación que prefiera.

## Cómo Hacer Yogur Griego

1. El yogur griego se hace con el mismo proceso que el yogur normal. Es más espeso que el yogur normal porque el líquido o suero se ha extraído.
2. Forre un colador con tela de queso fina y deje drenar hasta que alcance el espesor deseado. Para un yogur muy espeso, deje drenar de un día a otro en el refrigerador.
3. El yogur también puede espesarse agregando una pequeña cantidad de leche en polvo sin grasa, pectina, o gelatina con el cultivo matriz.
4. El suero tiene proteínas y nutrientes que pueden guardarse para usar en panes, sopas, batidas y licuados.

## Cómo Hacer Yogur Vegano

1. Se puede hacer yogur sin productos lácteos con legumbres, frutos secos, semillas, granos o leche de coco. Las leches caseras son las que se cultivan mejor. Las leches compradas deben contener la menor cantidad posible de aditivos.
2. Elija un espesante para agregarle al yogur. Sin un agente espesante, el yogur vegano se cultivará pero no fraguará. Siga las instrucciones del paquete respecto si lo agrega antes o después de calentar la leche.
3. Caliente la leche a 110 °F (43 °C). Agregue el cultivo matriz vegano y procese según la receta.
4. Refrigere para enfriar. El yogur vegano fraguará cuando se enfríe.

Visite **[www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov)** para ver más información sobre las temperaturas de cocción interna seguras.

## Cuidado y Limpieza

### **ADVERTENCIA** Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en agua ni ningún otro líquido.

1. Desenchufe la yogurtera.
2. Repase la unidad con un paño húmedo y después seque. No use limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos. El recipiente de yogur y la tapa se pueden lavar en la canasta superior de la lavavajillas.

# Resolviendo Problemas

## **El producto final tiene textura granulada.**

- La leche se sobrecalentó. La leche hirviendo o la aplicación directa sobre el calor hace que la leche se cuaje o se torne granulada.
- Es posible que el yogur o el cultivo de yogur se hayan agregado antes de que la leche se enfriara a temperatura ambiente.
- Es posible que el yogur no se haya enfriado a temperatura ambiente antes de mezclarlo con la leche.
- Es posible que la yogurtera no se haya ajustado para el tiempo correcto. Agregue más tiempo.

## **El producto final tiene mal sabor.**

- Es posible que el yogur, el cultivo de yogur o la leche estén vencidos.
- Es posible que se haya usado yogur saborizado como matriz en lugar de yogur natural sin sabor.
- Es posible que el yogur haya quedado en la yogurtera demasiado tiempo.

## **Se junta líquido sobre la superficie del yogur.**

- Es normal que haya una pequeña cantidad de líquido. Mézclelo en el yogur o viértalo para desecharlo.
- Es posible que la leche se haya sobrecalentado y haya hecho que se separara.
- Es posible que el yogur se haya mezclado durante la fermentación.

# Códigos de Error

## **“P” aparece en la pantalla y la luz destella.**

- Se cortó la luz y por precaución sanitaria de los alimentos, es mejor desechar el yogurt.

## **“E” aparece en la pantalla y la luz destella.**

- APAGUE (O) y llame a servicio al cliente.

# Recetas

## Yogur sin Sabor

### Ingredientes:

4 tazas (1000 g) de leche entera

1 paquete de cultivo matriz de yogur o 1/2 taza a 1 taza (3.5 onzas/100 g a 7 onzas/200 g) de yogur con cultivo activo vivo

### Indicaciones:

1. Caliente la leche a 180°F (82°C). Enfríe a 110°F (43°C).
2. Agregue aproximadamente 1/4 de taza (59 ml) de leche tibia al yogur o agregue cultivo matriz a una pequeña cantidad de leche tibia. Revuelva la mezcla en la leche restante.
3. Vierta la mezcla de leche en el recipiente de yogur. Cubra y coloque en la yogurtera.
4. Ajuste la yogurtera para 6 a 10 horas o el tiempo especificado en el paquete de cultivo matriz y presione ON (encendido/I).
5. Use una cuchara para verificar que el yogur tenga la consistencia deseada. Si no se ha alcanzado la consistencia deseada, aumente el tiempo de preparación 1 hora.
6. Retire el yogur y deje enfriar en el refrigerador antes de comerlo.
7. Para yogur griego, filtre el yogur a través de tela de queso fina.

### Sugerencias para Aderezos:

- Rocíe con jarabe de arce y salpique con pecanas tostadas.
- Cubra con bayas y salpique con granola.
- Decore con rodajas de banana, rocíe con manteca de maní tibia y salpique con semillas de chia.
- Cubra con rodajas de kiwi, arándanos y semillas de lino.
- Salpique con coco tostado, chocolate rallado y almendras fileteadas.
- Decore con rodajas de fresa, trozos de piña y gajos de naranja.
- Cubra con manzana picada, jengibre cristalizado y salpique con miel.

# Notas

# Notas

**PÓLIZA DE GARANTÍA****PRODUCTO:****MARCA:****MODELO:**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  
**GARANTÍA DE 1 AÑO.**

**COBERTURA**

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuosos; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

**LIMITACIONES**

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

**EXCEPCIONES**

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

| FECHA DE ENTREGA              | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DÍA____<br>MES____<br>AÑO____ |                    | <p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b><br/> <b>01 800 71 16 100</b><br/> <b>Email: mexico.service@proctorsilex.com.mx</b></p> |

## RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

### **Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**  
 Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499  
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
 Tel: 01 55 5235 2323  
 Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**  
 Av. Patriotismo No. 875-B  
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
 Tel: 01 55 5563 8723  
 Fax: 01 55 5615 1856

### **Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**  
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
 Tel: 01 81 8343 6700  
 Fax: 01 81 8344 0486

### **Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**  
 Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara  
 GUADALAJARA 44660 Jal.  
 Tel: 01 33 3825 3480  
 Fax: 01 33 3826 1914

|                |              |                                    |
|----------------|--------------|------------------------------------|
| <b>Modelo:</b> | <b>Tipo:</b> | <b>Características Eléctricas:</b> |
| <b>86300</b>   | <b>YM01</b>  | <b>120 V~ 60 Hz 30 W</b>           |

**Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser:**  
**"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**