

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Electric Yogurt Maker

FOR HOUSEHOLD USE



includes
glass jars
and lids

make
natural
homemade
yogurt

**BPA
FREE**

ITEM #YM80

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Electric Yogurt Maker

electric yogurt maker works on your counter-top to transform milk into regular yogurt

Now you can make your very own home-made yogurt quickly and easily with Euro Cuisine! This complete electric yogurt maker set transforms ordinary milk into delicious yogurt in a matter of hours - right on your kitchen counter-top. Enjoy a breakfast parfait, a healthy snack with granola or muesli or make delicious sweet berry desserts!

- A. Electronic Yogurt Maker
- B. 7 Six-Ounce Glass Jars with Screw-On Lids
- C. Hour Reminder
- D. Clear Yogurt Maker Lid



FOR HOUSEHOLD USE ONLY. BEFORE OPERATING, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Because we are interested in your safety while using this fine Euro-Cuisine product, we have included these general safeguards; please take the time to carefully read them. They provide important information regarding safe use and maintenance of the appliance. Nonobservance of these safeguards may compromise the safety of the appliance, result in injury, and/or void the warranty.

READ THE INSTRUCTIONS

1. Keep this booklet safe for future reference.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the appliance or cord in water or other liquid. If appliance or cord falls into liquid, unplug the cord from the outlet immediately. Do not reach into the liquid.
3. To avoid accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before taking parts off and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from the electrical outlet. Never pull cord. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
5. Do not operate any appliance with damaged cord or plug, or after appliance malfunctions, or after the appliance has been dropped or damaged in any way. Return appliance to an authorized service center for examination and repair.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
7. This appliance is designed for household use. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not place any parts in the microwave oven.
10. Do not operate this or any other appliance while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
11. Do not touch the parts that are not intended for manipulation.
12. Never move the appliance when it is working.
13. Do not use the appliance while barefoot. Do not touch the appliance with wet or damp hands.
14. After each use, clean all parts that have had contact with food by following the cleaning instructions in this booklet.
15. Store the appliance and all of its parts out of the reach of children.
16. Plug cord into the wall outlet. To disconnect remove plug from wall outlet.
17. Do not use appliance for other than intended uses.
18. After unpacking the appliance, check that it is undamaged and that no parts are missing. If you are in any doubt, consult your local service dealer.
19. Before connecting, check that the supply voltage details marked on the appliance agree with those of the electrical supply. The label with this information may be found on the bottom of the appliance.
20. Household electrical installation must be carried out in accordance with manufacturer's instructions. The manufacturer is not responsible for damage or injuries to persons, animals or objects caused by incorrect installation.

Save these instructions. For household use only.

21. Do not put on top of a vibrating surface such as the top of a refrigerator or exposed to drafts.
22. Do not keep yogurt in the refrigerator for more than 8-10 days.
23. Never put the appliance in the refrigerator.
24. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
26. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

Before using your yogurt maker for the first time, remove all packaging. Wash the jars and lids in warm soapy water. Rinse and dry the jars and lids completely. Now your yogurt maker is ready to use. Note: disconnect from power supply after use. Always ensure that the appliance is completely cool before cleaning and storage. Always disconnect from power supply and clean thoroughly before storage. This appliance must be used for the purpose for which it was designed, namely for making yogurt. Any other use must be considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any injuries and damage resulting from improper use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

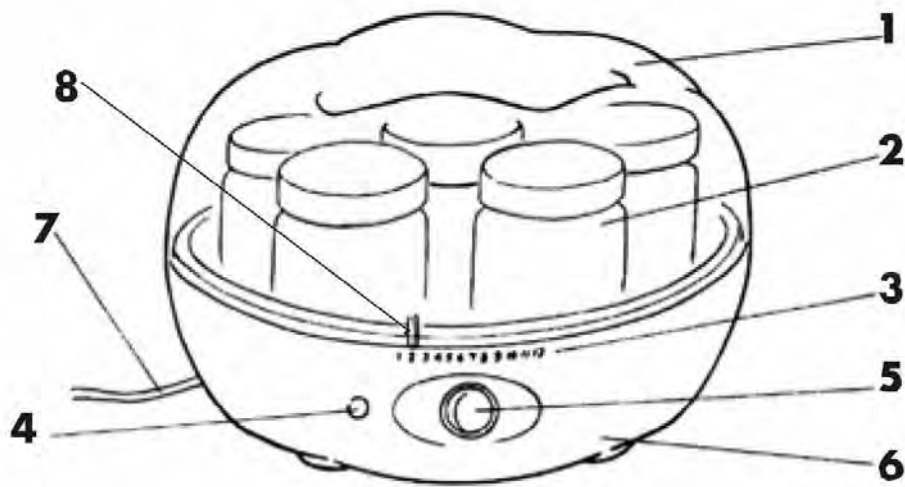
NOTICE: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than other). As a Safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be grounding-type 3-wire cord.

Parts Identification (Yogurt Maker with Switch Function) Model #YM80

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Upper Cover | 5. Switch Button |
| 2. Glass Jar with Screw-Top | 6. Base |
| 3. Hour Reminder | 7. Power Cord |
| 4. Pilot Lamp | 8. Hour Reminder Indicator |



MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the appliance.
2. Clean the base and the cover with a damp cloth and avoid abrasives.
3. Do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids.
4. The Glass Jars are dishwasher safe.

BEFORE FIRST TIME USE

1. Remove any labels or stickers from appliance.
2. Before first use or after periods of prolonged storage, thoroughly wash cover, glass jars and white lids in warm, soapy water then rinse and dry completely.
3. Wipe the inside of Yogurt maker with a damp cloth.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Prepare following utensils: a high sided saucepan, a pitcher, and a whisk.
2. Ensure all these utensils are thoroughly washed with warm water and soap and they are dry before start making yogurt.
3. To make yogurt, pour 7 glass jars (equal to 1.3 liter or 42oz) of fresh, pasteurized milk (it can be either whole milk, skimmed or semi-skimmed) into a high-sided saucepan.
4. Heat the milk until it reaches 180°F (82°C) or until you see the milk bubbling on the sides of the saucepan.
5. Remove the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm (37°C or 95°F). To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water.
6. Stir in one glass jar (equal to 170g or 6oz) full of plain yogurt with some of the milk in a separate bowl until the yogurt is dissolved and you have a smooth mixture. (The plain yogurt can either be purchased from a store or from a previous batch of homemade yogurt. If you use the homemade yogurt, please repeat only 1 time. Freeze-dried Yogurt Starter can be used instead of yogurt. Follow the directions on the Yogurt Starter package).
7. Mix the room temperature milk very well with the smooth mixture as prepared above.
8. Pour the Mixture into the seven jars of the yogurt maker
9. Place the jars - **without the white lids** - in the yogurt maker.
10. Cover the yogurt maker with its clear cover.

Heating ensures a firmer yogurt familiar to most American tastes.

For Softer Yogurt Without Heating: You do not have to heat pasteurized milk; however you must make sure that the milk is at room temperature before pouring it into the glass jars and you need to increase the time to 8 hours for whole milk, 10 hours for 2% milk, and up to 12 hours for skim milk.

For Firmer Yogurt Without Heating: Just add 10 tablespoons of powdered milk to the room temperature pasteurized milk before pouring it into the glass jars.

TO OPERATE

1. Plug the yogurt maker into the wall socket.
2. Push the switch button on, the pilot lamp will go on.
3. Set the hour reminder to the time desired for the yogurt to be ready. It will take about eight hours to make yogurt with whole milk. For skimmed milk will take up to twelve hours. The hour reminder will not switch off the yogurt maker. It just reminds you when to push the off switch button and remove the plug from the wall socket.
4. When THE YOGURT IS READY, turn off the unit and remove the plug from the socket.
5. Water may condense on the clear lid of the yogurt maker. When you remove the clear lid, take care not to drip any accumulated water into the finished yogurt.
6. Cover the individual jars with the white lids and chill them in the refrigerator for a minimum of three hours before eating.

THE YOGURT MAKER SHOULD REMAIN PERFECTLY STILL DURING THE MATURING PROCESS. DO NOT MOVE THE APPLIANCE OR REMOVE ANY GLASS JARS AS THIS WILL AFFECT THE FIRMNESS OF THE YOGURT.

CHOOSING THE MILK

The following types of milk may be used:

1. Pasteurized milk of any fat content (full, 2%, 1% or fat-free)
 2. Powdered milk
 3. Long-life UHT sterilized milk
 4. Soy Milk. Be sure to use UHT soy milk which contains one of the following ingredients: fructose, honey or malt. These ingredients are necessary for fermentation and you will not succeed if none are available in the milk.
- Fresh milk must be boiled and, if necessary, filtered prior to use. The taste and texture of yogurt varies according to the milk and yogurt starter selected. For best results do not use:
1. Expired milk;
 2. Expired yogurt; or
 3. Yogurt with flavoring, fruit, or other ingredients.

RECIPES

The Euro-Cuisine yogurt maker can be used to make different types of yogurt:

UNFLAVORED YOGURT

The taste and texture of yogurt varies according to the milk and yogurt starter selected. Yogurt may be made with milk of any fat content, even nonfat milk. You should experiment with milk of various fat contents to determine which you prefer.

YOGURT FLAVORED AFTER COOKING

You may choose to make flavored yogurt and add sugar, honey, flavorings, fruit, or other ingredients to taste just prior to eating.

YOGURT FLAVORED WITH PRESERVED FRUIT

Ingredients:

- 1/2 cup chopped preserved fruit
- 5 tablespoons of the syrup in which the fruit was preserved
- 5 tablespoons of unflavored yogurt or 1 tablespoon of culture
- 1 quart or 1 liter of milk

Heat the milk until it reaches 180°F (82°C) or until you see the milk bubbling on the sides of the saucepan. Remove the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm (37°C -95°F). To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water. Stir together the culture and milk until smooth. Add the syrup while stirring. Stir in the chopped fruit. Divide the mixture between the seven jars. Place the jars - **without the white lids** - in the yogurt maker. Cover the yogurt maker with its clear cover.

Turn machine on.

YOGURT FLAVORED WITH JAM OR JELLY

Ingredients:

- 4-5 tablespoons of jam or jelly
- 5 tablespoons of unflavored yogurt or 1 tablespoon of culture
- 1 quart or 1 liter of milk

Heat the milk until it reaches 180°F (82°C) or until you see the milk bubbling on the sides of the saucepan. Remove the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm (37°C -95°F). To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water. Warm the jam or jelly in a pan over low heat. Add half of the milk and stir until smooth; let cool again to (37°C -95°F), stir together the culture, jam or jelly, and remaining milk until smooth. Add the Jam or Jelly while stirring. Divide the mixture between the seven jars. Place the jar - **without the white lids** - in the yogurt maker. Cover the yogurt maker with its clear cover.

Turn machine on.

YOGURT FLAVORED WITH SYRUP

Ingredients:

- 4-5 tablespoons of concentrated syrup (e.g. orange, lemon, pomegranate, strawberry, etc.)
- 5 tablespoons of unflavored yogurt or 1 tablespoon of culture
- 1 quart or 1 liter of milk

Heat the milk until it reaches 180°F (82°C) or until you see the milk bubbling on the sides of the saucepan. Remove the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm (37°C--95°F). To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water. Stir together the culture and milk until smooth. Add the syrup while stirring. Divide the mixture between the seven jars. Place the jars - **without the white lids** - in the yogurt maker. Cover the yogurt maker with its clear cover.

Turn machine on.

YOGURT FLAVORED WITH FRESH FRUIT

Ingredients:

- 1/2 cup chopped fresh fruit
- 4-5 tablespoons of sugar or to taste
- 1-3 cup water
- 5 tablespoons of unflavored yogurt or 1 tablespoon of culture
- 1 quart or 1 liter of milk

Heat the milk until it reaches 180°F (82°C) or until you see the milk bubbling on the sides of the saucepan. Remove the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm (37°C-95°F). To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water. Cook the fruit in the sugar and water over low heat for 10-15 minutes or until thickened. Let cool again to (37°C-95°F). Stir together the culture and milk until smooth. Stir in the chopped fruit. Divide the mixture between the seven jars. Place the jars - **without the white lids** - in the yogurt maker. Cover the yogurt maker with its clear cover.

Turn machine on.

YOGURT FLAVORED WITH COFFEE

Ingredients:

- 2 tablespoons of sugar or to taste
- 1 tablespoon of instant coffee
- 5 tablespoons of unflavored yogurt or 1 tablespoon of culture
- 1 quart or 1 liter of milk

Heat the milk until it reaches 180°F (82°C) or until you see the milk bubbling on the sides of the saucepan. Remove the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm (37°C -95°F). To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water. Dissolve the sugar and coffee with the milk. Stir together the culture and milk until smooth. Divide the mixture between the seven jars. Place the jars -**without the white lids** - in the yogurt maker. Cover the yogurt maker with its clear cover.

Turn machine on.

NOTES

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN





Electric Yogurt Maker

electric yogurt maker works on your counter-top to transform milk into regular yogurt

Euro-Cuisine, Inc
P.O. Box 351208
Los Angeles, CA 90035 USA

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Tel (888) 343-5554
Fax (562) 659-7804
info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net

The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2015 All rights reserved.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any Trademarks or copyright notice from this package.

Electric Yogurt Maker • ITEM #YM80

EURO Cuisine®

ITALIAN INSPIRED DESIGN

Electric Yogurt Maker

Yaourtière électrique

FOR HOUSEHOLD USE POUR USAGE MÉNAGER



inclut
les pots en
verre et les
couvercles

fabriquez
du yaourt
maison
naturel

**BPA
FREE**

ITEM #YM80
ITEM/ARTICLE N° YM80

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Yaourtière électrique

Electric Yogurt Maker

le yaourtière électrique fonctionne sur votre comptoir pour transformer le lait en yaourt ordinaire
electric yogurt maker works on your counter-top to transform milk into regular yogurt

Vous pouvez désormais fabriquer votre propre yaourt maison rapidement et sans difficulté avec Euro Cuisine! Cet ensemble complete de yaourtière électrique transforme le lait ordinaire en yaourt délicieux en l'espace de quelques heures, sur le comptoir de votre propre cuisine. Savourez un petit déjeuner parfait, une collation saine avec du granola ou du muesli, ou préparez des desserts délicieux aux baies douces!

- A. Yaourtière électrique
- B. 7 Pots en verre de 18 cl avec couvercles à visser
- C. Indicateur de temps
- D. Couvercle de yaourtière transparent



POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

Mesures de sécurité

Ayant à coeur votre sécurité lors de l'utilisation de cet article de premier choix Euro-Cuisine, nous incluons ces mesures de sécurité courantes. Veuillez prendre le temps de bien les lire. Elles fournissent des renseignements importants quant à l'utilisation préventive et l'entretien de l'appareil. Ne pas prendre connaissance de ces mesures de sécurité pourrait compromettre la sûreté de l'appareil, occasionner des blessures, et/ou annuler la garantie.

LIRE LES DIRECTIVES

1. Gardez cette brochure en lieu sûr pour références ultérieures.
2. Ne plongez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau, ou autre liquide, afin de vous prémunir d'un risque de décharge électrique. Si l'appareil ou le cordon tombe dans du liquide, débranchez immédiatement le cordon de la prise. Ne pas chercher à retirer le cordon du liquide.
3. Exercez une surveillance accrue lorsque les enfants utilisent l'appareil, ou s'ils sont à proximité, afin d'éviter toutes blessures accidentelles.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque hors fonction, avant d'enlever les pièces et de le nettoyer. Lors du débranchement, saisissez la fiche et retirez de la prise électrique. Ne jamais tirer le cordon. Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever ou replacer les pièces.
5. N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou s'il est tombé sur le sol ou endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil dans un centre de service autorisé pour un examen et une réparation.
6. Utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique, ou des blessures.
7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou toucher à des surfaces chaudes.
9. Ne déposez pas à proximité ou sur un brûleur à gaz, un élément de la cuisinière ou au four. Ne mettez aucune pièce dans le four à micro-ondes.
10. N'utilisez pas cet appareil ou tout autre sous l'effet de l'alcool ou d'autres substances qui peuvent influencer sur votre temps de réaction ou perception.
11. Ne manipulez pas les pièces pour autre utilisation.
12. Ne déplacez jamais l'appareil en marche.
13. Ne vous servez pas de l'appareil, si vous êtes nu-pieds, si vos mains sont trempées ou humides.
14. Nettoyez toutes les pièces ayant servies à la préparation, d'après les directives dans cette brochure et ce après chaque utilisation.
15. Rangez l'appareil et toutes les pièces inclusives hors de la portée des enfants.
16. Branchez le cordon dans la prise murale. Lors de la mise hors circuit, retirez la fiche de la prise murale.
17. Branchez le cordon dans la prise murale. Lors de la mise hors circuit, retirez la fiche de la prise murale.

Conservez ces instructions. Pour utilisation domestique seulement.

18. N'utilisez cet appareil qu'aux fins destinées.
19. Déballez l'appareil. Vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et qu'aucune pièce ne manque. Dans le doute, consultez le département de service chez votre fournisseur le plus près.
20. Avant de procéder à la connexion, vérifiez que le degré de tension (voltage) précisé sur l'appareil soit en conformité avec celui de votre alimentation en électricité. Cette information se trouve sur l'étiquette au-dessous de l'appareil.
21. Les installations électriques domestiques doivent être conformes aux directives du fabricant. Celui-ci ne peut être tenu responsable des dommages matériels ou blessures corporelles à des individus ou à des animaux, résultant d'une mauvaise installation.
22. Ne le mettez pas sur une surface en vibration, telle que le dessus d'un réfrigérateur, ou exposé aux courants d'air.
23. Ne conservez pas le yogourt plus de 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.
24. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
25. Soyez extrêmement prudent si vous devez déplacer un appareil électrique contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
26. Toujours fixer en premier le cordon d'alimentation à l'appareil puis brancher celui-ci dans la prise de courant murale. Avant de retirer le cordon d'alimentation de la prise de courant murale, mettre l'appareil en positions « arrêt » avec le bouton.

Retirez tout l'emballage avant l'utilisation initiale de votre yaourtière. Lavez les bocaux et couvercles dans une eau chaude savonneuse. Rincez et séchez les bocaux et couvercles. Votre yaourtière est maintenant prête à utiliser. Remarque : Débranchez de l'alimentation après utilisation. Assurez-vous toujours que l'appareil soit entièrement refroidi, avant de nettoyer et de ranger. Débranchez de l'alimentation et nettoyez à fond avant de ranger. Cet appareil doit servir aux fins pour lesquelles il a été conçu, c'est-à-dire à la préparation de yogourt. Tout autre fin sera considérée abusive et, par conséquent, dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les blessures et dommages suite à une utilisation inconvenante. 17

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT : Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre).

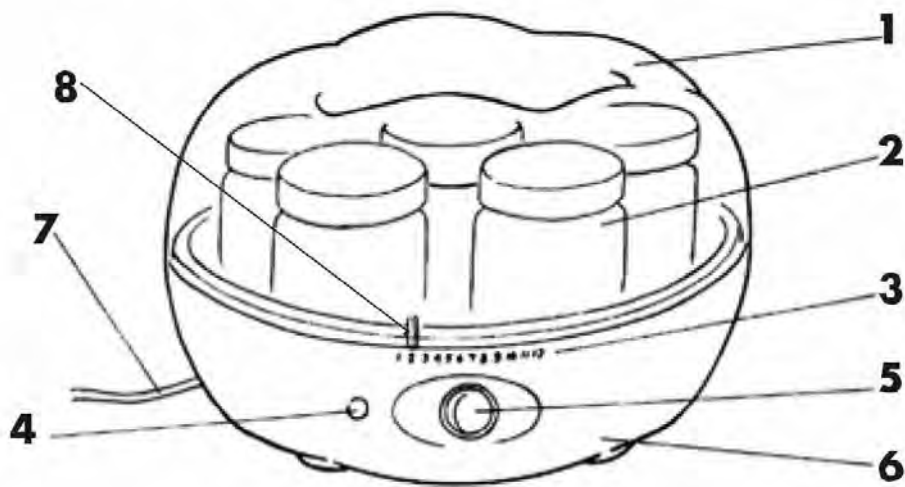
De par sa caractéristique de sûreté, cette fiche s'insère dans une prise polarisée à sens unique. Dans le cas où celle-ci ne s'insérerait pas complètement dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, communiquez avec un électricien. Ne tentez pas de déjouer cette caractéristique de sûreté.

- a) Un court fil d'alimentation (ou un court fil d'alimentation détachable) doit être utilisé au lieu d'un fil plus long afin de réduire les risques de s'entortiller et/ou de trébucher.
- b) De plus longs fils d'alimentation ou de rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés tout respectant les normes d'utilisations de ces fils.
- c) Si un plus long fil d'alimentation ou une rallonge est utilisé:
 - 1) Le calibrage du fil d'alimentation ou de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur; et
 - 2) Ne pas laisser le cordon pendre du bout d'un comptoir ou d'une table afin que les enfants ne puissent tirer dessus par inadvertance ou trébucher dessus.

Si l'appareil est équipé d'un cordon à 3 fils reliés à la terre (fiche à 3 bornes) la rallonge doit être aussi équipée d'un cordon à 3 fils reliés à la terre.

Description Des Pièces (Yaourtière À Bouton Témoin) Modèle YM80

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Couvercle supérieur | 5. Interrupteur |
| 2. Bocal de verre à couvercle vissant | 6. Base |
| 3. Minuterie horaire | 7. Cordon d'alimentation |
| 4. Lampe témoin | 8. Indicateur - minuterie horaire |



ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de nettoyer.
2. Nettoyez la base et le couvercle avec un linge humide. Évitez les abrasifs.
3. Ne submergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. Les bocaux de verre sont sans risque dans le lave-vaisselle.

AVANT L'UTILISATION INITIALE

1. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants de l'appareil.
2. Lavez à fond le couvercle, les bocaux de verre et les couvercles blancs dans l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.
3. Essuyez l'intérieur de la yaourtière avec un linge humide.

Mode d'emploi

1. Ayez à portée de la main les ustensiles suivants : une casserole profonde, un pichet et un fouet.
2. Assurez-vous que tous ces ustensiles soient lavés à fond avec de l'eau chaude et du savon et qu'ils soient secs avant de procéder à la préparation du yogourt.
3. Confection de yogourt : versez une quantité égale à 7 bocaux (1.3 litre / 42 onces) de lait pasteurisé frais (homogénéisé, écrémé ou partiellement écrémé) dans une casserole profonde.
4. Chauffez le lait jusqu'à ébullition usqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole.
5. Retirez la casserole de l'élément et laissez refroidir jusqu'à (37°C or 95°F). Déposez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le refroidissement.
6. Dans un bol à part, combiner tout en remuant la quantité d'un bocal rempli de yogourt (égal à 170g/6 onces) à une portion de lait passé au tamis jusqu'à ce que le yogourt soit dissout et donne une consistance homogène. (Le yogourt nature peut très bien être acheté en magasin ou être fait maison. Si c'est un yogourt maison alors veuillez répéter une fois seulement. La culture lyophilisée peut remplacer le yogourt. Suivre le mode de préparation sur l'emballage de la culture.)
7. Ajoutez le reste du lait à température ambiante au mélange ci-haut et bien mélanger.
8. Versez le mélange dans les sept bocaux de la yaourtière.
9. Placez les bocaux - sans les couvercles blancs - dans la yaourtière. Recouvrez la yaourtière de son couvercle transparent.

L'ébullition assure un yogourt plus ferme familier au goût de la plupart des Américains.

Pour un yogourt à consistance molle sans ébullition : Vous n'avez pas à faire bouillir le lait pasteurisé, cependant vous devez vous assurer que le lait est à température ambiante avant de le transvider dans les bocaux en verre et vous devez prévoir une augmentation de temps dans la durée du processus soit : jusqu'à 8 heures pour le lait entier, 10 heures pour le lait 2 % et jusqu'à 12 heures pour le lait écrémé.

Pour un yogourt plus ferme sans ébullition : Ajoutez simplement 10 cuillères à table de lait en poudre au lait pasteurisé à température ambiante avant de le transvider dans les bocaux en verre.

DIRECTIVES

1. Brancher la yaourtière dans la prise de courant murale.
2. Allumer l'appareil en pressant l'interrupteur et la lampe témoin s'allumera.
3. La minuterie horaire ne mettra pas l'interrupteur de la yaourtière en arrêt. Elle vous rappelle simplement de mettre l'interrupteur en arrêt et de retirer la fiche de la prise murale.
4. Lorsque le yogourt est prêt, mettre l'interrupteur en position arrêt et retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.
5. Une condensation peut se former dans le couvercle transparent de la yaourtière. Lorsque vous retirerez le couvercle transparent, prenez garde de ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans le yogourt.
6. Mettez un couvercle blanc sur chacun des bocal. Réfrigérez pour une durée minimale de 3 heures (pour arrêter l'incubation) avant de déguster.
7. Conservez au froid, le yogourt-maison gardera sa fraîcheur pour environ trois semaines.

LA YAOURTIÈRE DOIT RESTER IMMOBILE AU MOMENT DU PROCESSUS D'INCUBATION. NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL ET/OU NE RETIREZ PAS LES BOCAUX EN VERRE AUQUEL CAS LA FERMETÉ DU YOGOURT S'EN TROUVERA COMPROMISE.

SÉLECTION DU LAIT

The following types of milk may be used:

Choisir son lait parmi la liste ci-dessous.

1. Lait pasteurisé de toute sorte (homogénéisé, 2%, 1% ou écrémé (sans gras)).
2. Lait en poudre.
3. Lait stérilisé U.H.T. - à longue conservation.
4. Lait de soya. Assurez-vous d'utiliser du lait de soya U.H.T. contenant un des ingrédients suivants : fructose, miel ou malt. Ces ingrédients sont indispensables à une fermentation. Si aucun ne se retrouve dans le lait, vous subirez un échec. Le lait frais doit être bouilli et, si nécessaire, filtré avant l'utilisation. Le goût et la texture du yogourt varie selon la sélection du lait et de la culture de yogourt choisie. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas :
 1. Lait périmé.
 2. Yogourt périmé.
 3. Yogourt à saveur, avec fruits, ou autres ingrédients.

RECETTES

La yaourtière Euro-Cuisine peut être utilisée pour fabriquer différents saveurs de yogourt.

YOGOURT NATURE

Le goût et la consistance du yogourt diffère selon le choix du lait et de la culture. Le yogourt peut être fait à partir de n'importe quel lait car le pourcentage de gras n'altère pas la qualité du yogourt, même écrémé. Tentez l'expérience afin de mieux savoir lequel donnera le meilleur résultat escompté.

YOGOURT PARFUMÉ APRÈS CUISSON

Un choix de yogourt à saveur ajoutée s'offre à vous soit en ajoutant du sucre, miel, parfums, fruits, ou autres ingrédients pour rehausser juste avant de manger.

YOGOURT AUX FRUITS EN CONSERVE

Ingrédients :

- tasse de fruits en conserve hachés
- 5 c. à table de sirop des fruits en conserve
- 5 c. à table de yogourt nature ou 1 c. à table de culture
- 1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (37° / 95°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Mélangez ensemble la culture et le lait jusqu'à consistance homogène. Ajoutez le sirop et continuez de mélanger. Ajoutez en remuant les fruits. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - sans les couvercles blancs - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

YOGOURT À LA CONFITURE OU GELÉE

- 4 - 5 c. à table de confiture ou gelée
- 5 c. à table de yogourt nature ou 1 c. à table de culture
- 1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (37° / 95°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Réchauffez la confiture ou gelée dans une poêle à feu doux. Ajoutez une demie portion de lait (1/2 litre) et remuez jusqu'à consistance homogène. Laissez tiédir jusqu'à (37° / 95°F). Mélanger ensemble la culture, la confiture ou la gelée et le reste du lait jusqu'à consistance homogène. Ajoutez la confiture ou la gelée tout en brassant. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - sans les couvercles blancs - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

YOGOURT AU SIROP

Ingrédients :

- 4 - 5 c. à table de sirop concentré (orange, citron, pomme grenade, fraise, etc.)
- 5 c. à table de yogourt nature ou 1 c. à table de culture
- 1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (37° / 95°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Mélangez ensemble la culture et le lait jusqu'à consistance homogène. Ajoutez le sirop tout en mélangeant. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - sans les couvercles blancs - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

YOGOURT AU FRUIT FRAIS

Ingrédients :

- tasse de fruit frais haché
- 4 - 5 c. à table de sucre ou au goût
- 1 - 3 tasses d'eau
- 5 c. à table de yogourt nature ou 1 c. à table de culture
- 1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (37° / 95°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Chauffez le(s) fruit(s) dans le sucre et l'eau à feu doux pour une durée de 10 - 15 minutes ou jusqu'à épaississement. Laissez tiédir jusqu'à (37° / 95°F). Mélangez ensemble la culture et le lait jusqu'à consistance homogène. Ajoutez les fruits hachés tout en remuant. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - sans les couvercles blancs - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

YOGOURT À SAVEUR DE CAFÉ

Ingrédients :

- 2 c. à table de sucre ou au goût
- 1 c. à table de café instantané
- 5 c. à table de yogourt nature ou 1 c. à table de culture
- 1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (37° / 95°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Dissolvez le sucre et le café dans le lait. Mélangez ensemble la culture et le lait jusqu'à consistance homogène. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - sans les couvercles blancs - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

NOTES

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN





Electric Yogurt Maker Yaourtière électrique

electric yogurt maker works on your counter-top to transform milk into regular yogurt
le yaourtière électrique fonctionne sur votre comptoir pour transformer le lait en yaourt ordinaire

Euro-Cuisine, Inc
P.O. Box 351208
Los Angeles, CA 90035 USA

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Tel (888) 343-5554
Fax (562) 659-7804
info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net

The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2015 All rights reserved.

Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2015 Tous droits réservés.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

Yaourtière électrique • ARTICLE N° YM80

Electric Yogurt Maker • ITEM #YM80

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Electric Yogurt Maker
Yogurtera eléctrica

FOR HOUSEHOLD USE PARA USO DOMÉSTICO



incluye
tarros de
vidrio y
tapas

prepare
yogurt
natural hecho
en casa

ITEM #YM80
MODELO YM80

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA FUTURA.

Yogurtera eléctrica

prepare yogurt natural hecho en casa la yogurtera trabaja en su cocina y transforma la leche en yogurt

¡Ahora usted puede preparar su propio yogurt hecho en casa, rápida y fácilmente con Euro Cuisine! Este completo conjunto de yogurtera eléctrica transforma leche normal en delicioso yogurt en solo unas cuantas horas, en su propia cocina. ¡Disfrute de parfaits en el desayuno, bocadillos saludables con granola o con muesli, o prepare deliciosos postres con frutas!

- A. Yogurtera eléctrica
- B. Siete tarros de vidrio de seis onzas (180 ml) con tapas con rosca
- C. Indicador de tiempo
- D. Cubierta transparente de yogurtera



SOLO PARA USO DOMÉSTICO. ANTES DE USAR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Hemos incluido estas precauciones generales porque estamos interesados en su seguridad cuando use este fino producto de Euro-Cuisine; tómese unos minutos para leerlas con cuidado. Le ofrecen importante información con respecto al uso y al mantenimiento seguros de este aparato. Si no sigue estas precauciones puede poner en peligro la seguridad del aparato, lo que ocasionaría lesiones y/o la anulación de la garantía.

LEA LAS INSTRUCCIONES

1. Guarde este folleto en un lugar seguro como referencia futura.
2. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no ponga el aparato ni el cable en agua ni en ningún otro líquido. Si el aparato o el cable caen en un líquido, desconecte de inmediato el cable de la toma de corriente de la pared. No meta la mano en el líquido.
3. Para evitar lesiones accidentales, es necesario supervisar de cerca cuando algún niño use cualquier aparato electrodoméstico o se encuentre cerca cuando esté en uso.
4. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de quitarle piezas, o antes de limpiarlo. Para desconectarlo, sujete el enchufe y sáquelo de la toma de corriente de la pared. Nunca jale el cable. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
5. No use ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, después de que funcione mal, o después de que se haya caído o se haya dañado de alguna forma. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que sea revisado y reparado.
6. El uso de accesorios que el fabricante no recomiende o que no venda, puede ocasionar incendios, descargas eléctricas, o lesiones.
7. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No se debe usar al aire libre.
8. No se debe dejar colgar el cable del borde de la mesa o del mostrador, ni debe estar en contacto con superficies calientes.
9. No se debe colocar en o cerca de algún quemador a gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno caliente. No se debe colocar ninguna de sus piezas en un horno de microondas.
10. No se debe usar este ni ningún otro aparato al estar bajo la influencia del alcohol o de alguna otra sustancia intoxicante que afecte su tiempo de reacción o su percepción.
11. No se deben tocar piezas que no tengan el propósito de ser tocadas.
12. Nunca se debe mover el aparato mientras esté funcionando.
13. No debe usar el aparato si usted está descalzo. No se debe tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
14. Después de cada uso hay que limpiar todas las piezas que hayan estado en contacto con alimentos, de acuerdo a las instrucciones de limpieza en este folleto.
15. Guarde este aparato y todas sus piezas lejos del alcance de los niños.
16. Conecte el cable en la toma de corriente en la pared. Para desconectar, saque el enchufe de la toma de corriente de la pared.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

17. No use este aparato para nada que no sea para lo que fue diseñado.
18. Una vez que desempaque el aparato, verifique que no esté dañado y que no le falten piezas. Si tiene dudas, consulte a su distribuidor local de servicio.
19. Antes de conectar este aparato verifique que el voltaje requerido marcado corresponda al suministro eléctrico. La etiqueta con esta información está en la parte de abajo del aparato.
20. La instalación eléctrica en su hogar debe cumplir las instrucciones del fabricante. El fabricante no es responsable de daños ni de lesiones a personas, animales u objetos, debidos a la instalación incorrecta.
21. Este aparato no se debe colocar sobre superficies donde haya vibraciones, como arriba del refrigerador, ni donde haya corrientes de aire.
22. No deje el yogurt en el refrigerador más de 8 a 10 días.
23. Nunca ponga el aparato dentro del refrigerador.
24. No toque las superficies calientes; use las manijas o las perillas.
25. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
26. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, y luego conecte el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, coloque el control en la posición de apagado "off" y saque el enchufe de la toma de corriente de la pared.

Antes de usar su yogurtera por primera vez, quite todo el material de empaque. Lave los tarros y las tapas en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque muy bien los tarros y las tapas. Su yogurtera está ahora lista para ser usada. Nota: desconecte el aparato después de usarlo. Siempre asegúrese de que el aparato esté frío antes de limpiarlo y guardarlo. Siempre desconecte el aparato y límpielo bien antes de guardarlo. Este aparato debe ser usado con el propósito con el que fue diseñado, o sea, hacer yogurt. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de ninguna lesión o daños que resulten del uso inapropiado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

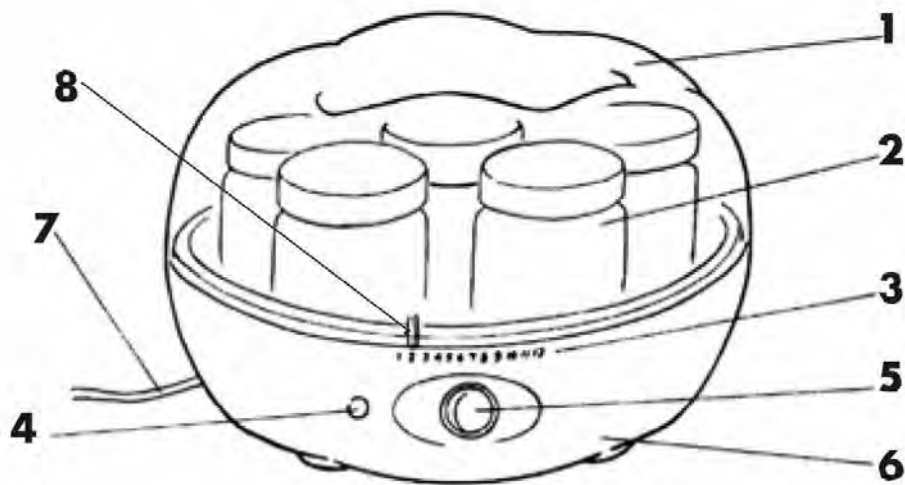
AVISO: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como característica de seguridad, solo hay una forma de que este enchufe entre en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no entra por completo en la toma de corriente, invierta la posición del enchufe. Si incluso así no entra, llame a un electricista capacitado. No intente eliminar esta característica de seguridad.

- a) Se debe usar un cable corto (o un cable desprendible) para reducir el riesgo de que se enrede o de que alguien se tropiece con un cable más largo.
- b) Hay disponibles cables desprendibles largos o cables de extensión, y pueden usarse si se hace con cuidado.
- c) Si se usa un cable desprendible largo o un cable de extensión:
 - 1) La clasificación nominal eléctrica indicada del cable o de la extensión debe ser por lo menos igual a la clasificación eléctrica nominal del aparato; y
 - 2) El cable debe acomodarse de forma que no quede colgando del mostrador o de la mesa, donde lo pudieran jalar niños accidentalmente.

Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser de 3 alambres con conexión a tierra.

Identificación De Piezas (Yogurtera Con Interruptor) Modelo YM80

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Cubierta superior | 5. Botón interruptor |
| 2. Tarro de vidrio con tapa con rosca | 6. Base |
| 3. Recordatorio de tiempo | 7. Cable |
| 4. Luz piloto | 8. Indicador del recordatorio de tiempo |



MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, desconéctelo.
2. Limpie la base y la cubierta con un paño húmedo, y evite usar abrasivos.
3. No sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o en otros líquidos.
4. Los tarros de vidrio se pueden lavar en lavavajillas.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Quite todas las etiquetas o calcomanías del aparato.
2. Antes de usar este aparato por primera vez, o después de periodos prolongados de almacenamiento, lave muy bien la cubierta, las tapas blancas y los tarros de vidrio en agua tibia y jabonosa, y luego enjuáguelos y séquelos por completo.
3. Limpie con un paño húmedo el interior de la yogurtera.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Prepare los siguientes utensilios: un sartén hondo, una jarra y una batidora de mano.
2. Antes de comenzar a hacer yogurt, asegúrese de que estos utensilios estén bien lavados en agua tibia y jabón, y de que estén secos.
3. Para hacer yogurt, vacíe 7 tarros de leche pasteurizada y fresca (puede ser leche entera, descremada o semidescremada) (equivalente a 0.3 litros o 42 oz) en un sartén hondo.
4. Caliente la leche hasta que hierva y comience a subir en el sartén.
5. Quite el sartén del calor y deje que la leche se enfríe a que quede tibia (37°C o 95°F). Para que se enfríe más rápido, coloque el sartén en agua fría.
6. Mezcle un tarro lleno de yogurt sin sabor (equivalente a 170 g o 6 oz) con algo de leche en un tazón, hasta que el yogurt se disuelva y quede una mezcla sin grumos. (El yogurt sin sabor puede ser comprado o de un lote anterior de yogurt hecho en casa. Si usa yogurt hecho en casa, solo repita esto 1 vez. En vez de yogurt se puede usar un cultivo iniciador de yogurt deshidratado por congelación. Siga las instrucciones en el paquete del cultivo iniciador de yogurt.)
7. Mezcle muy bien la leche a temperatura ambiente con la mezcla sin grumos que preparó anteriormente.
8. Vacíe la mezcla en los 7 tarros de la yogurtera.
9. Coloque los tarros, sin las tapas blancas, en la yogurtera.
10. Cubra la yogurtera con la cubierta transparente.

Al hervir la leche se asegura que el yogurt sea más firme, como lo prefiere la mayoría de la gente en Estados Unidos.

Para hacer yogurt más suave sin hervir la leche: No es necesario hervir la leche pasteurizada; sin embargo, debe asegurarse de que la leche esté a temperatura ambiente antes de vaciarla en los tarros de vidrio, y debe aumentar el tiempo de procesamiento a 8 horas en el caso de leche entera, a 10 horas en el caso de leche con 2% de crema, y hasta a 12 horas en el caso de leche descremada.

Para hacer yogurt más firme sin hervir la leche: Simplemente agregue 10 cucharadas de leche en polvo a la leche pasteurizada a temperatura ambiente antes de vaciarla en los tarros de vidrio.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Conecte la yogurtera a la toma de corriente de la pared.
2. Oprima el botón interruptor, la luz piloto se enciende.
3. Ponga el recordatorio de tiempo para cuando el yogurt deba estar listo. Toma aproximadamente 8 horas hacer yogurt con leche entera. Con leche descremada toma hasta 12 horas. El recordatorio de tiempo no apaga la yogurtera. Solo sirve para recordarle cuándo oprimir el botón interruptor y desconectar el enchufe de la pared.
4. Cuando el YOGURT ESTÉ LISTO, apague el aparato y desconecte el enchufe.
5. Es posible que se condense agua en la cubierta transparente de la yogurtera. Cuando quite la cubierta transparente, tenga cuidado de no dejar gotear agua en el yogurt.
6. Cubra los tarros individualmente con sus tapas blancas, y déjelos enfriar en el refrigerador durante un mínimo de 3 horas antes de comer el yogurt.

LA YOGURTERA NO DEBE MOVERSE PARA NADA DURANTE EL PROCESO DE MADURACIÓN. NO MUEVA EL APARATO, NI SAQUE NINGÚN TARRO, YA QUE ESTO AFECTARÍA LA FIRMEZA DEL YOGURT.

TIPO DE LECHE

Se pueden usar los siguientes tipos de leche:

1. Leche pasteurizada con cualquier contenido de grasa (entera, 2%, 1% o descremada)
2. Leche en polvo
3. Leche esterilizada ultrapasteurizada de larga vida
4. Leche de soya. Si usa leche de soya ultrapasteurizada asegúrese de que contenga uno de los siguientes ingredientes: fructuosa, miel o malta. Estos ingredientes son necesarios para la fermentación, y no se obtiene yogurt si la leche no contiene alguno de ellos. Si planea usar leche fresca debe hervirla y, si es necesario, filtrarla. El sabor y la textura del yogurt varían de acuerdo a la leche y al cultivo iniciador de yogurt que se haya seleccionado. Para obtener mejores resultados no use:
 1. Leche que ya haya vencido;
 2. Yogurt que ya haya vencido; o
 3. Yogurt con saborizante, fruta, u otros ingredientes.

RECETAS

La yogurtera Euro-Cuisine se puede usar para hacer distintos tipos de yogurt:

YOGURT SIN SABOR

El sabor y la textura del yogurt varían de acuerdo a la leche y al cultivo iniciador de yogurt que se haya seleccionado. El yogurt se puede hacer con leche con cualquier contenido de grasa, incluso con leche descremada. Puede hacer experimentos con leche con distintos contenidos de grasa para determinar cuál prefiere.

YOGURT CON SABOR DESPUÉS DE PREPARARLO

Puede hacer yogurt con sabor y agregar azúcar, miel, saborizantes, fruta, u otros ingredientes al gusto justo antes de comerlo.

YOGURT CON SABOR DE FRUTAS EN CONSERVA

Ingredientes:

- 1/2 taza de frutas en conserva picadas
- 5 cucharadas del almíbar de la conserva de frutas
- 5 cucharadas de yogurt sin sabor o 1 cucharada de cultivo iniciador
- 1 cuarto de galón o 1 litro de leche

Caliente la leche hasta que hierva y comience a subir en el sartén. Quite el sartén del calor y deje que la leche se enfríe a quedar tibia (37°C o 95°F). Para que se enfríe más rápido, coloque el sartén en agua fría. Mezcle el cultivo iniciador y la leche hasta que desaparezcan los grumos. Agregue el almíbar mientras mezcla. Incorpore las frutas picadas. Divida la mezcla en los siete tarros. Coloque los tarros, **sin las tapas blancas**, en la yogurtera. Cubra la yogurtera con la cubierta transparente. Encienda el aparato.

YOGURT CON SABOR DE MERMELADA O DE JALEA

Ingredientes:

- 4 a 5 cucharadas de mermelada o de jalea
- 5 cucharadas de yogurt sin sabor o 1 cucharada de cultivo iniciador
- 1 cuarto de galón o 1 litro de leche

Caliente la leche hasta que hierva y comience a subir en el sartén. Quite el sartén del calor y deje que la leche se enfríe a quedar tibia (37°C o 95°F). Para que se enfríe más rápido, coloque el sartén en agua fría. Entibie la mermelada o la jalea en un sartén a fuego lento. Agregue la mitad de la leche y mezcle hasta que no queden grumos; vuelva a dejar enfriar a (37°C, 95°F), incorpore el cultivo iniciador, la mermelada o la jalea, y el resto de la leche hasta que quede suave. Agregue la mermelada o la jalea mientras mezcla. Divida la mezcla en los siete tarros. Coloque los tarros, **sin las tapas blancas**, en la yogurtera. Cubra la yogurtera con la cubierta transparente. Encienda el aparato.

YOGURT CON SABOR DE ALMÍBAR

Ingredientes:

- 4 o 5 cucharadas de almíbar concentrado (por ej. naranja, limón, granada, fresa, etc.)
- 5 cucharadas de yogurt sin sabor o 1 cucharada de cultivo iniciador
- 1 cuarto de galón o 1 litro de leche

Caliente la leche hasta que hierva y comience a subir en el sartén. Quite el sartén del calor y deje que la leche se enfríe a quedar tibia (37°C, 95°F). Para que se enfríe más rápido, coloque el sartén en agua fría. Mezcle el cultivo y la leche hasta que desaparezcan los grumos. Agregue el almíbar mientras mezcla. Divida la mezcla en los siete tarros. Coloque los tarros, **sin las tapas blancas**, en la yogurtera. Cubra la yogurtera con la cubierta transparente. Encienda el aparato.

YOGURT CON SABOR DE FRUTA FRESCA

Ingredientes:

- 1/2 taza de fruta fresca picada
- 4 a 5 cucharadas de azúcar, o al gusto
- 1 a 3 tazas de agua
- 5 cucharadas de yogurt sin sabor o 1 cucharada de cultivo iniciador
- 1 cuarto de galón o 1 litro de leche

Caliente la leche hasta que hierva y comience a subir en el sartén. Quite el sartén del calor y deje que la leche se enfríe a quedar tibia (37°C, 95°F). Para que se enfríe más rápido, coloque el sartén en agua fría. Cocine la fruta en el azúcar y agua a fuego lento durante 10 a 15 minutos o hasta que espese. Vuelva a dejar que se enfríe a (37°C, 95°F). Mezcle el cultivo iniciador y la leche hasta que desaparezcan los grumos. Incorpore la fruta picada. Divida la mezcla entre los siete tarros. Coloque los tarros, **sin las tapas blancas**, en la yogurtera. Cubra la yogurtera con la cubierta transparente. Encienda el aparato.

YOGURT CON SABOR DE CAFÉ

Ingredientes:

- 2 cucharadas de azúcar, o al gusto
- 1 cucharada de café instantáneo
- 5 cucharadas de yogurt sin sabor o 1 cucharada de cultivo iniciador
- 1 cuarto de galón o 1 litro de leche

Caliente la leche hasta que hierva y comience a subir en el sartén. Quite el sartén del calor y deje que la leche se enfríe a quedar tibia (37°C o 95°F). Para que se enfríe más rápido, coloque el sartén en agua fría. Disuelva el azúcar y el café en la leche. Mezcle el cultivo iniciador y la leche hasta que desaparezcan los grumos. Divida la mezcla en los siete tarros. Coloque los tarros, **sin las tapas blancas**, en la yogurtera. Cubra la yogurtera con la cubierta transparente. Encienda el aparato.

NOTAS

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN





Electric Yogurt Maker Yogurtera eléctrica

electric yogurt maker works on your counter-top to transform milk into regular yogurt
prepare yogurt natural hecho en casa la yogurtera trabaja en su cocina y transforma la leche en yogurt

Euro-Cuisine, Inc
P.O. Box 351208
Los Angeles, CA 90035 USA



Tel (888) 343-5554
Fax (562) 659-7804
info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net

The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2015 All rights reserved.

El nombre Euro Cuisine y su logotipo son marcas registradas de Euro-Cuisine, Inc. ©2015 Todos los derechos reservados.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

El arte y el diseño de este paquete están protegidos por la ley de derechos de autor de EE.UU. y no pueden ser reproducidos, distribuidos, mostrados, publicados o usados con ningún propósito sin permiso por escrito con anticipación. No se permite alterar, retirar o reproducir ningún aviso de marca registrada o de derechos de autor de este paquete.

Yogurtera eléctrica • Modelo YM80

Electric Yogurt Maker • ITEM #YM80