

Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE PURE YOGURT MAKER



Instruction
Booklet
LPYM300WEU




Luvele . eu

Safety

Please read all instructions before using the Luvele Yogurt Maker.
Keep these instructions for future reference.

- Remove all packaging before using your yogurt maker for the first time.
- Do not place appliance near the edge of a bench or table during operation.
- Ensure the surface is level, free of liquids or other substances.
- Do not place your appliance on or near a hot stove or oven.
- Unplug from power outlet when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- All attachments should be removed with care before cleaning.
- Only use the accessories provided and recommended by Luvele.
- Do not use the yogurt maker without water.
- Do not place any parts of the appliance in a dishwasher or microwave oven.
- Ceramic jars and silicone lid are all are dishwasher safe.
- Do not immerse the body of the appliance in water or other liquids.
- Never operate damaged appliance (incl. Mains cable).
- Operate appliance only through a professionally installed socket supplying the correct voltage and do not use extension cables.
- Never remove main cable with wet hands, or lay cable on hot surface, or let cable come into contact with oil.
- Unplug the appliance after each use, when the appliance is not in use and before changing accessories or cleaning appliance.
- Do not try and perform any maintenance, other than cleaning. For any maintenance issues please contact Luvele at support@luvele.eu.
- Do not operate outdoors.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Use a fire blanket only to extinguish fires on appliance.
- The appliance is not designed for commercial or industrial use; it is for household use only.



Congratulations on the purchase of your new yogurt maker.
It's time to create some delicious homemade yogurt and give your
gut some probiotic loving.
Enjoy!

Safety

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children 8 years and above can use this appliance, however, they should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children should not play with the appliance.

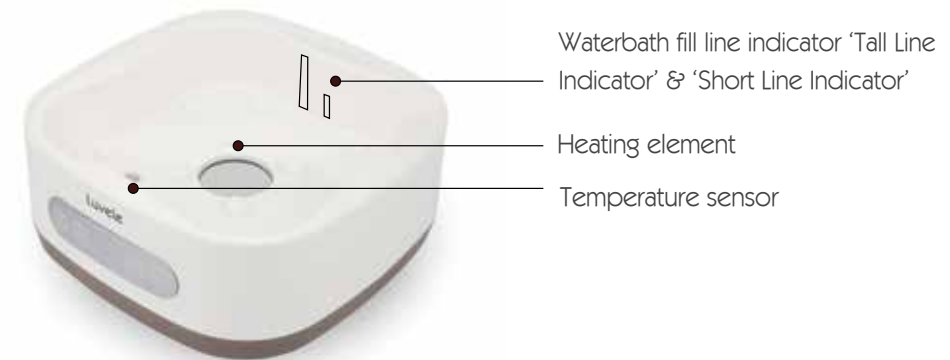
Cleaning and user maintenance should not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Check the power supply cord for damage from time to time. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Use only designated accessories enclosed. This appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

Basic Features



! **WARNING**
Do not operate yogurt maker without water

! **IMPORTANT**
After each use, dry 'heating element' with paper towel or soft clean cloth

Basic Features



4x 400ml | 13.5oz. jars
includes medical grade
silicone lid.

Operating



The 'Waterbath' feature allows the yogurt mix to incubate at an accurate & even temperature.

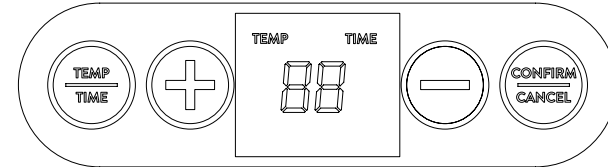
When making yogurt in the Pure Yogurt Maker, first fill the ceramic jars with yogurt mix, then before adding them to the base, fill the base with water to the 'Short line Indicator'. Then place the four ceramic jars in and this will increase the water level to exactly the

'Tall Line Indicator'. The water must not be filled over the 'Tall Line Indicator' as shown above. Now you can set your temperature & time.



WARNING
Do not operate yogurt
maker without water

Operating Cont.



TEMP button = Press the "Temp" button to select one of the temperatures from 25°C to 50°C, press "+/-" button to adjust the temperature with 1 degree increments.

TIME button = Press the "Time" button to add or remove hours from 1 hour to 36 hours, press "+/-" button to adjust the time with 1 hour increments.

IMPORTANT; Set the Time and the Temperature before pressing the confirm button. Do not just set one then press confirm as this will begin the incubation.

CONFIRM/CANCEL button= Press to begin incubation period once time and temperature have been selected. Tap this button twice to re-set control panel.

Please Note: The digital timer will count down in 1 hour intervals from 36 to 10 hours, so 36 to 35, then 35 to 34 hours and so on. From 10 hours to 0, it will count down in 30 minute intervals, so 9.5 to 9, then 8.5 to 8 hours and so on.

Operating

Before using the Luvele Pure Yogurt Maker remove all packaging material. Then remove the outer yogurt maker lid and the ceramic jars with lids. Wash them in warm, soapy water, then rinse under water and dry thoroughly. Wipe the yogurt maker housing with a damp cloth and dry thoroughly. Ensure that all parts are completely dry before use.

STEP 1

Before assembling the yogurt maker, make sure the power is switched off at the power outlet and the power plug is removed from the power outlet.

STEP 2

Prepare the yogurt mixture following the desired recipe instructions. Refer to recipe on page 10 or visit our recipe blog at www.luvele.eu for lots of gut loving, yogurt recipe ideas.

STEP 3

Pour the yogurt mixture into the yogurt jars. Place the silicone lids onto each jar.

STEP 4

Fill the waterbath to the 'Short Line Indicator' before adding the jars.

STEP 5

Then place the four ceramic jars into the base and this will increase the water level to exactly the 'Tall Line Indicator'.



PLEASE NOTE:

Do not operate your Luvele Pure Yogurt Maker without the supplied jars or without water.

STEP 6

Switch the yogurt maker on by plugging the power plug into a power outlet. This will light up the digital display and 'OF' will show.

Press the 'TEMP' button to select your desired temperature, use "+/-" buttons to adjust the temperature in 1 degree increments (DO NOT press the Confirm button at this stage).

Then press the 'TIME' button to select your incubation time between 1 & 36 hours, using the "+/-" button to adjust up or down.

IMPORTANT; Set the Time and the Temperature before pressing the confirm button. Do not just set one then press confirm as this will begin the incubation.

Once you have selected the temperature and time press the 'CONFIRM/CANCEL' button once, and the incubation period will start. If you want to cancel the incubation time and temperature, tap the 'CONFIRM/CANCEL' button twice to reset.

What temperature should I use? Read more on this on page 15

Avoid moving the yogurt maker during the incubation period. Do not stir the yogurt mix during or at the end of the incubation period.

STEP 7

At the end of the selected incubation time, remove the lids and check that the yogurt has thickened and set. If the yogurt requires more thickening, replace the lids and set the digital timer to required additional incubation time. When the yogurt has thickened sufficiently, switch the power off at the outlet and unplug the power cord. Remove the yogurt jars from the base and place into the refrigerator overnight to achieve firmly set yogurt.

PLEASE NOTE:

During the incubation period, condensation may appear on the inside of the outer lid/cover of the yogurt maker.

This is normal due to the waterbath feature. If this occurs, be careful when lifting the outer lid/cover off the base that water does not spill or drip.

Some separation of the liquid whey may occur. This is normal.

Basic Yogurt Recipe

For many more amazing yogurt recipes please scan this QR code or visit our recipe blog at www.luvele.eu.



INGREDIENTS:

- 1.4L | 1.6qt. full cream milk
- 90ml | 3oz. natural yogurt (Starter)
- 60g | 2oz. full cream milk powder (optional)



PLEASE NOTE:

Store bought powder starters can be used instead of yogurt

1 Heat the milk to just below boiling point 80-85°C | 175-185°F, then allow to cool to 40°C | 104°F, Use a sterilised kitchen thermometer to monitor temperature of milk when heating and cooling.

2 When milk reaches 40°C | 104°F, stir in yogurt starter and milk powder until combined. Do not aerate.

3 Pour the yogurt mixture into the yogurt jars. Place the silicone lids onto each jar. Place the yogurt jars into the yogurt maker base, then add water to base, making sure not to fill above the 'Tall Line Indicator' and then cover with outer yogurt maker lid.

4 Select the desired temperature and time using the digital control panel. You can experiment with incubation time to get the consistency you desire. However, you should not have to go over an 8-10 hour incubation time.

5 When the yogurt maker has completed incubation time, remove the outer lid and yogurt jars. Then remove the jar lids and check the texture of the yogurt. Do not stir the yoghurt. If set to desired thickness switch yogurt maker off at power outlet and unplug. Replace the yogurt jar lids and place into refrigerator for 8 hours or overnight.

6 Consume yogurt within 8 to 10 days, the fresher the better.

SCD Yogurt | GAPS diet friendly

It is said that SCD yogurt can assist in correcting the balance of bacteria types in the gut. There has been much written about the benefits of adding SCD yogurt to your diet. Introducing SCD yogurt to your diet can aid in correcting the balance of bacteria types in the gut by eliminating the food supply of the undesirable types of bacteria and so starves them out. This process then repopulates the gut with beneficial bacteria which further displaces the harmful bacteria. SCD yogurt is also very nutritious and contains proteins, vitamins, minerals, amino acids, fats, and much more.

MAKING SCD YOGURT

1 Heat the milk to just below boiling point 80-85°C | 175-185°F, then cool to 40°C. Use a sterilised kitchen thermometer to monitor temperature.

2 Once cooled to 40°C | 100°F, stir in your yogurt starter until combined. Use ¼ cup of yogurt starter per litre | quart of milk, do not aerate. It is recommended not to use milk powder when making SCD yogurt.



PLEASE NOTE:

If store bought yogurt is used as a starter, the yogurt can contain *Lactobacillus Acidophilus*, *Streptococcus Thermophilus*, and *Lactobacillus Bulgaricus*. It should not contain gums, sugars, additives, or flavours of any kind. The yogurt must contain active live culture.

3 Pour yogurt mixture into the yogurt jars and place the silicone lids onto each jar. Then before adding them to the base, fill the base with water to the 'Short line Indicator'. Then place the four ceramic jars in and this will increase the water level to exactly the 'Tall Line Indicator'. The water must not be filled over the 'Tall Line Indicator'.

4 Set the digital timer to incubate for 24 hours and the temperature to 38°C | 100°F, then press confirm. Do not move yogurt maker during this time.

5 Unplug the yogurt maker and remove the jars. Place the yogurt jars into the refrigerator and chill for 8 hours. The SCD yogurt is ready to consume after 8 hours of refrigeration.

Easy Coconut Yogurt Recipe

INGREDIENTS:

- 3 cans of coconut milk (Max 1.5L)
- 1 teaspoon of sugar
- Yogurt starter culture

(follow packet instructions)



PLEASE NOTE:

Coconut cream should be preservative free, additive free and gluten free. Also the cans should have BPA free lining.

1 Open the cans and spoon the coconut milk directly into your yogurt making jars. Note: Depending on the temperature of your home the coconut milk will vary in consistency. On a hot day, the coconut milk will be runny while in cool weather you will need to spoon it out.

2 Add the sugar and your preferred starter culture, gently whisk it in.

3 Put the lid on and place into your yogurt maker. The coconut milk is now ready to begin fermentation.

4 Set the temperature to 38°C | 100°F, and time to 24 hours.

5 After 24 hours the fermentation is complete. Switch the yogurt maker off and remove the yogurt jars. Straight from the warm maker, the yogurt will be runny and the coconut cream will have separated with coconut water at the bottom. This is normal. In the fridge, the coconut cream will set firm.

6 Place the jars in the fridge for at least 6 hours to chill and set.

7 Thoroughly stir the yogurt to incorporate the cream and coconut water before serving. For extra thick coconut yogurt, pour out some of the coconut water before stirring. Don't throw it away though - fermented coconut water is perfect added to smoothies or may be used as a probiotic milk alternative.

Recipe Tips

TIPS:

24-hour yogurt, even when made perfectly, will be thinner and runnier than other yogurt you've had. This is because it doesn't have added thickeners and because it hasn't been 'dripped.' If you want thicker yogurt, the first option is to drip it. Dripping is what turns plain yogurt into 'Greek yogurt.' It's the process of removing the whey, which is liquid. Dripped yogurt is also higher in protein per serving than regular yogurt. Dripping yogurt is easy to do, just strain the yogurt through a cheesecloth. The excess whey (liquid) will drain away, leaving you with a thicker yogurt.

Another option is to add a thickener like gelatin to the milk before fermenting it. Since gelatin is beneficial for gut health, adding gelatin to 24-hour yogurt is a win-win. To thicken your milk with gelatin, add 1 tablespoon of gelatin per 4 cups of milk before heating the milk.

OTHER COCONUT CREAM BRANDS

Feel free to experiment with other additive-free brands of coconut cream to make this recipe. Cans with a large percentage of 'coconut pulp' and a small portion of coconut water make better yogurt.

Cleaning & Care

Before disassembling and cleaning, ensure the power is switched off at the power outlet, the power cord is unplugged from the power outlet and the appliance is cool.

Remove the yogurt maker's outer lid from the top of the housing. Remove the yogurt jars from inside the housing. Use a slightly damp, soft cloth to wipe the housing. Dry thoroughly.

Wash the ceramic jars and lids in warm soapy water. Rinse with water and dry thoroughly with a soft, clean cloth. Do not use abrasive cleaners or solvents as these may damage the appliance. Do not wash any part of the yogurt maker in the dishwasher. Ceramic jars and the silicone lids are dishwasher safe.

Important - After each use, thoroughly dry the 'heating element' with paper towel or soft clean cloth.

Hints & Tips

Temperature & Time Settings:

> We have designed the Luvele yogurt maker with temperature settings of between 25°C and 50°C.

> The reason we designed our Yogurt Maker to encompass this wide range of temperature settings, is to provide more control over the end result of your homemade yogurt. Basically, incubating yogurt at different temperatures can change the taste and texture of the yogurt. It is also to enable the incubation of some more experimental cultures like L Gasseri and Bacillus coagulan. The wide temperature range allows for other non-yogurt fermentations as well.

When making yogurt with traditional yogurt strains, we strongly recommend an incubation temperature of between 96 and 106 degrees F.

This is because the probiotics or the good bacteria that turns milk into yogurt, thrive and multiply at the same temperature as our gut or our body temperature. This is approx. 37 degrees C or 100 Degrees F. For homemade

yogurt to have the maximum probiotic and gut health benefits, it is important to incubate it at the correct temperature. We recommend starting with the 38°C | 100°F setting when making your first batch of yogurt. Once you are comfortable with the process, you can then start to experiment with different temperatures.

For more information on L Reuteri yogurt please visit this link:



Hints & Tips Cont.

- > To avoid milk sticking or burning to the base of the saucepan when heating, use a medium heat and stir continuously with a metal spoon. Do not heat milk in the microwave.
- > After heating the milk, place the saucepan in a shallow, cold water bath to speed up cooling. Use a sterilised kitchen thermometer to monitor temperature of the milk when heating and cooling.
- > Avoid moving the yogurt maker during the incubation period.
- > Do not use the yogurt maker near a heat source, outdoors or in sunlight, as exposure to excessive heat may make the yogurt separate and have a curdled appearance.
- > Refrigerate yogurt for 8 hours before using. The texture and flavour will improve with longer refrigeration.

For more amazing gut loving yogurt recipes visit our recipe & community blog at www.luvele.eu today.



Warranty

The complete Luvele range of products is backed by our 1 Year Total Cover Warranty. Our warranty covers any manufacturing fault with the product and also covers damage caused during transit.

Your warranty starts from the purchase date of your Luvele product. You do not need to register your warranty as your details are automatically recorded at the time of purchase.

WARRANTY PROCESS

We want to make any warranty claim as simple as possible. Simply contact us at support@luvele.eu and provide information about the problem you are having with your item. Firstly, we will suggest some troubleshooting ideas to establish whether or not the issue can be fixed without a return. Photos of the fault may be requested if and where appropriate, and if it will ensure a faster resolution.

If a return is required, we will email you a prepaid return label that can be printed out and used to send the item back. The new replacement item will be shipped within 48 hours of receiving the fault item back. A confirmation email will be sent when your faulty item is received back.

We are here to help, so please email us and the best solution to meet your needs will be offered. support@luvele.eu

Notes

Luvele

Luv life. Luv health.

L UVELE PURE JOGHURTBEREITER



Benutzerhandbuch
LPYM300WEU



L UVELE PURE YOGURT MAKER

Instruction booklet
LPYM300W

Luv life. Luv health.

Luvele

Luvele . de

Sicherheit

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Joghurtbereiters.
Ab sofort können Sie leckeren Joghurt selbst zubereiten und Ihrem
Darm probiotische Zuwendung schenken.
Viel Spaß!

Bitte lesen Sie sich alle Anweisungen genau durch, bevor Sie den Luvele Joghurtbereiter verwenden.

Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Einsichtnahme auf.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung, bevor Sie den Joghurtbereiter zum ersten Mal verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nie an die Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, trocken und frei von anderen Substanzen ist.
- Platzieren Sie Ihr Gerät nicht in der Nähe eines heißen Herdes oder Backofens.
- Stecken Sie das Gerät aus, während es nicht in Betrieb ist, bevor Sie Aufsätze anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen.
- Alle Aufsätze sollten vor der Reinigung vorsichtig entfernt werden.
- Verwenden Sie nur das von Luvele gelieferte und empfohlene Zubehör.
- Betreiben Sie den Joghurtbereiter nicht ohne Wasser.
- Geben Sie keine Teile des Geräts in einen Geschirrspüler oder die Mikrowelle.
- Die Keramikbehälter und Silikondeckel sind spülmaschinengeeignet.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie nie beschädigte Geräte (was auch für das Stromkabel gilt).
- Betreiben Sie das Gerät nur über eine professionell installierte Steckdose mit der richtigen Stromspannung und verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Stecken Sie das Stromkabel nie mit nassen Händen aus, legen Sie es nicht auf heiße Oberflächen und lassen Sie es nie mit Öl in Kontakt kommen.
- Stecken Sie das Gerät nach jeder Verwendung, während es nicht in Betrieb ist, vor dem Austausch von Zubehör und bei der Reinigung aus.
- Führen Sie mit Ausnahme der Reinigung keine Wartungsarbeiten durch. Falls Sie Fragen zur Wartung haben, kontaktieren Sie Luvele unter support@luvele.de.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät darf von kleinen Kindern oder gebrechlichen Menschen nicht ohne Aufsicht betrieben werden.
- Verwenden Sie nur eine Feuerlöschdecke, um Brände des Geräts zu löschen.
- Das Gerät ist nicht für die kommerzielle oder industrielle Nutzung geeignet. Es ist ausschließlich für den normalen Hausgebrauch bestimmt.

Sicherheit

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Einsatzbereiche bestimmt. Dazu gehören:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
- Bauernhöfe;
- Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Unterkünfte im Stile von Pensionen bzw. Bed & Breakfasts

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern diese bei der Verwendung des Geräts nicht von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder angeleitet werden.

Kinder ab 8 Jahre dürfen dieses Gerät verwenden, sollten allerdings beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt.

Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob das Stromkabel beschädigt ist. Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um sicherzustellen, dass es keine Gefahr darstellt.

Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob das Stromkabel beschädigt ist. Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Dienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um sicherzustellen, dass es keine Gefahr darstellt.

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör. Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem ferngesteuerten System betrieben werden.

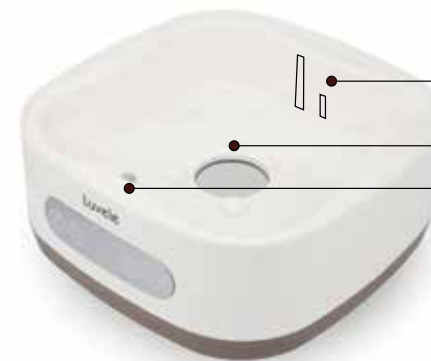
Basisfunktionen



4 x 400 ml Keramikbehälter. Ein Vierer-Set ist separat erhältlich.

Deckel des Joghurtbereiters

Touchscreen mit digitalen Steuerelementen



Füllstandsanzeige des Wasserbads
„Langer Balken“ und „Kurzer Balken“

Heizelement

Temperatursensor



ACHTUNG
Betreiben Sie den
Joghurtbereiter nicht
ohne Wasser.



ACHTUNG
Trocknen Sie das „Heizelement“
nach jeder Benutzung mit
Küchenpapier oder einem weichen
Tuch ab.

Basisfunktionen



4 x 400 ml Behälter
mit Silikondeckel in
medizinischer Qualität.

Betrieb



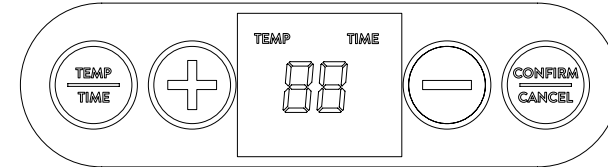
Die „Wasserbad“-Funktion ermöglicht es Ihnen, die Joghurtmischung bei der richtigen, gleichbleibenden Temperatur reifen zu lassen.

Um Joghurt im Pure Joghurtbereiter zuzubereiten, füllen Sie zuerst die Keramikbehälter mit der Joghurtmischung und stellen Sie diese dann in die Basis des Joghurtbereiters, bevor Sie Wasser bis zum „kurzen Balken“ einfüllen. Stellen Sie dann die vier Keramikbehälter in das Gerät, wodurch der Wasserstand genau bis zum „langen Balken“ steigt. Der Wasserstand darf den hier gezeigten „langen Balken“ nicht überschreiten. Jetzt können Sie Temperatur & Zeit einstellen.



ACHTUNG
Betreiben Sie den
Joghurtbereiter nicht
ohne Wasser.

Betrieb Fortsetzung



TEMP-Taste = Drücken Sie die „Temp“-Taste, um eine Temperatur zwischen 25 °C und 50 °C auszuwählen. Drücken Sie die „+/-“-Taste, um die Temperatur um 1 Grad zu verändern.

TIME-Taste = Drücken Sie die „Time“-Taste, um Stunden (1 bis 36 Stunden) hinzuzufügen oder zu entfernen. Drücken Sie „+/-“-Taste, um die Zeit in 1-Stunden-Schritten anzupassen.

WICHTIG: Stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein, bevor Sie die Bestätigungstaste drücken. Drücken Sie nicht auf Bestätigen, nachdem Sie nur einen Wert eingestellt haben, da dadurch die Fermentation beginnt.

CONFIRM/CANCEL-Taste = Drücken Sie diese Taste, um die Reifezeit (Fermentation) zu starten, nachdem Zeit und Temperatur eingestellt wurden. Tippen Sie zweimal auf die Taste, um das Bedienfeld zurückzusetzen

Hinweis: Der digitale Timer zählt in 1-Stunden-Intervallen von 36 bis 10 Stunden herunter, also 36, 35, 34 und so weiter. Ab 10 Stunden wird in 30-Minuten-Schritten heruntergezählt, also 9,5, 9, 8,5, 8 Stunden und so weiter.

Betrieb

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Luvele Pure Joghurtbereiters die gesamte Verpackung. Nehmen Sie den Deckel des Joghurtbereiters ab und holen Sie die Keramikbehälter mit ihren Deckeln aus dem Gerät. Waschen Sie sie in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie gut ab und trocknen Sie sie gründlich. Wischen Sie das Gehäuse des Joghurtbereiters mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie es gut trocknen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Inbetriebnahme vollkommen trocken sind.

SCHRITT 1

Stellen Sie vor dem Zusammenbau des Joghurtbereiters sicher, dass die Steckdose ausgeschaltet und das Stromkabel aus der Steckdose gezogen ist.

SCHRITT 2

Bereiten Sie die Joghurtmischung laut dem gewünschten Rezept zu. Verwenden Sie das Rezept auf Seite 10 oder stöbern Sie in unserem Rezeptblog aufn www.luvele.de, wo Sie zahlreiche darmfreundliche Joghurt-Rezeptideen finden.

SCHRITT 3

Gießen Sie die Joghurtmischung in die Joghurtbehälter. Verschließen Sie jeden Behälter mit einem Silikondeckel.

SCHRITT 4

Füllen Sie das Wasserbad bis zum „kurzen Balken“, bevor Sie die Behälter ins Gerät stellen.

SCHRITT 5

Stellen Sie dann die vier Keramikbehälter in die Basis, wodurch der Wasserstand genau bis zum „langen Balken“ steigt.



ACHTUNG:

Betreiben Sie Ihren Luvele Pure Joghurtbereiter nicht ohne den mitgelieferten Behälter oder ohne Wasser.

SCHRITT 6

Schalten Sie den Joghurtbereiter ein, indem Sie das Stromkabel in die Steckdose einstecken. Jetzt leuchtet das digitale Display auf und es wird „OF“ angezeigt.

Drücken Sie die „TEMP“-Taste, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Drücken Sie die „+/-“-Tasten, um die Temperatur in 1-Grad-Schritten zu erhöhen oder zu verringern (drücken Sie zu diesem Zeitpunkt NICHT die CONFIRM/CANCEL-Taste).

Drücken Sie dann die „TIME“-Taste und wählen Sie mit der „+/-“-Taste eine Reifezeit zwischen 1 und 36 Stunden.

WICHTIG: Stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein, bevor Sie die CONFIRM/CANCEL-Taste drücken. Drücken Sie nicht auf CONFIRM/CANCEL, wenn Sie nur einen Wert eingestellt haben, da dadurch die Fermentation beginnt.

Sobald Sie die Temperatur und die Zeit ausgewählt haben, drücken Sie einmal auf CONFIRM/CANCEL, um die Fermentation zu starten. Wenn Sie die Reifezeit und Temperatur ändern möchten, tippen Sie zweimal auf die CONFIRM/CANCEL-Taste, um sie zurückzusetzen. Welche Temperatur sollte ich einstellen? Lesen Sie mehr dazu auf Seite 15.

Vermeiden Sie es, den Joghurtbereiter während der Fermentation zu bewegen. Rühren Sie die Joghurtmischung während oder nach der Fermentation nicht um.

SCHRITT 7

Nehmen Sie am Ende der Reifezeit die Deckel ab und kontrollieren Sie, ob der Joghurt eingedickt ist. Falls der Joghurt noch zu dünn ist, verschließen Sie die Behälter wieder und stellen Sie am digitalen Timer die gewünschte zusätzliche Reifezeit ein. Wenn der Joghurt dick genug ist, schalten Sie die Steckdose aus und stecken Sie das Gerät aus. Nehmen Sie die Joghurtbehälter aus der Basis und stellen Sie sie über Nacht in den Kühlschrank, um festen Joghurt zu erhalten.

ACHTUNG:

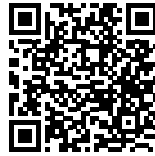
Während der Fermentation (Reife) könnte sich an der Innenseite des Deckels des Joghurtbereiters Kondenswasser sammeln.

Das ist normal, da der Joghurtbehälter in einem Wasserbad steht. Falls dies passiert, öffnen Sie das Gerät vorsichtig, damit kein Wasser verschüttet wird.

Es könnte sich etwas flüssige Molke vom Joghurt absetzen. Das ist normal

Joghurt-Basisrezept

Für weitere großartige Joghurtrezepte scannen Sie bitte diesen QR-Code oder besuchen Sie unseren Rezeptblog unter www.luvele.de.



ZUTATEN:

- 1,4 l Vollmilch
- 90 ml Naturjoghurt (Starter)
- 60 g Vollmilchpulver (optional)



HINWEIS:
Statt Joghurt kann auch ein
gekauft Starterpulver verwendet
werden.

- 1 Erhitzen Sie die Milch bis knapp unter den Siedepunkt (80-85 °C) und lassen Sie sie dann auf 40 °C abkühlen. Kontrollieren Sie die Temperatur der Milch beim Erhitzen und Abkühlen mit einem sterilen Küchenthermometer.
- 2 Sobald die Milch 40 °C erreicht hat, fügen Sie die Joghurt-Startkultur und das Milchpulver hinzu und rühren Sie um. Schlagen Sie die Mischung nicht auf.
- 3 Gießen Sie die Joghurtmischung in die Joghurtbehälter und verschließen Sie sie mit den Silikondeckeln. Stellen Sie die Joghurtbehälter in die Basis des Joghurtbereiters, füllen Sie Wasser in die Basis und achten Sie darauf, dass der Wasserstand den „langen Balken“ nicht übersteigt. Legen Sie jetzt den Deckel auf den Joghurtbereiter.
- 4 Stellen Sie am digitalen Bedienfeld die gewünschte Temperatur und Zeit ein. Experimentieren Sie mit der Reifezeit, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Sie sollten den Joghurt allerdings maximal 8 bis 10 Stunden lang fermentieren lassen.
- 5 Sobald die Reifezeit abgeschlossen ist, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Joghurtbehälter aus dem Gerät. Öffnen Sie die Behälter und prüfen Sie die Konsistenz des Joghurts. Rühren Sie den Joghurt nicht um. Falls er die gewünschte Konsistenz hat, schalten Sie den Joghurtbereiter aus und stecken Sie ihn aus. Verschließen Sie die Joghurtbehälter wieder und stellen Sie sie 8 Stunden lang oder über Nacht in den Kühlschrank.
- 6 Verbrauchen Sie den Joghurt innerhalb von 8 bis 10 Tagen – je frischer desto besser.

SCD-Joghurt | Für die GAPS-Diät geeignet

Im Rahmen der Speziellen Kohlenhydratdiät (SCD) soll Joghurt das Gleichgewicht der Bakterienstämme im Darm wiederherstellen. Es gibt viele Informationen über die Vorteile von SCD-Joghurt, welches die Darmbakterien ins Gleichgewicht bringt, indem unerwünschten Bakterien die Nahrungsgrundlage entzogen wird, wodurch sie verhungern. Danach wird der Darm mit nützlichen Bakterien besiedelt, welche die schädlichen Bakterien ebenfalls verdrängen. SCD-Joghurt ist auch sehr nährstoffreich und enthält Proteine, Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren, Fette und vieles mehr.

HERSTELLUNG VON SCD-JOGHURT

- 1 Erhitzen Sie die Milch bis knapp unter den Siedepunkt auf 80-85°C und lassen Sie sie dann auf 40 °C abkühlen. Kontrollieren Sie die Temperatur mit einem sterilen Küchenthermometer.
 - 2 Sobald die Milch 40°C erreicht hat, fügen Sie die Joghurt-Startkultur hinzu und rühren Sie um. Verwenden Sie 65 g Joghurt-Starter pro Liter Milch und schlagen Sie die Mischung nicht auf. Es wird empfohlen, bei der Herstellung von SCD-Joghurt kein Milchpulver zu verwenden.
- ACHTUNG:**

! Falls Sie gekauften Joghurt als Starter verwenden, kann der Joghurt *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus bulgaricus* enthalten. Er darf nicht mit Gummi, Zucker, Zusatzstoffen oder Aromen jeder Art versetzt worden sein. Der Joghurt muss lebende Kulturen enthalten.
- 3 Gießen Sie Ihre Joghurtmischung in die Joghurtbehälter und verschließen Sie die Behälter mit den Silikondeckeln. Bevor Sie die Behälter in die Basis stellen, füllen Sie die Basis bis zum „kurzen Balken“ mit Wasser. Stellen Sie jetzt die vier Keramikbehälter in die Basis und füllen Sie Wasser nach, bis es den „langen Balken“ erreicht. Der Wasserstand darf den „langen Balken“ nicht überschreiten.
 - 4 Stellen Sie den digitalen Timer auf eine Reifezeit von 24 Stunden und eine Temperatur von 38 °C ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl. Bewegen Sie den Joghurtbereiter in diesem Zeitraum nicht.
 - 5 Stecken Sie den Joghurtbereiter aus und nehmen Sie die Behälter heraus. Stellen Sie die Joghurtbehälter in den Kühlschrank und kühlen Sie sie 8 Stunden lang. Der SCD-Joghurt kann nach 8 Stunden im Kühlschrank gegessen werden.

Einfaches Kokosjoghurt-Rezept

ZUTATEN:

- 3 Dosen Kokosmilch (max 1,5 l)
- 1 TL Zucker
- Joghurt-Starterkultur (Anweisungen auf der Packung befolgen)

HINWEIS:

! Die Kokosmilch sollte frei von Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen und Gluten sein. Außerdem sollte die Beschichtung der Dosen BPA-frei sein.

- 1 Öffnen Sie die Dosen und löffeln Sie die Kokosmilch direkt in deine Joghurtbehälter.
Hinweis: Abhängig von der Temperatur Ihres Hauses wird die Kokosmilch eine unterschiedliche Konsistenz aufweisen. An heißen Tagen ist die Kokosmilch flüssig, an kalten Tagen müssen Sie sie herauslöffeln.
- 2 Fügen Sie den Zucker und Ihre bevorzugte Starterkultur hinzu und rühren Sie vorsichtig um.
- 3 Verschließen Sie die Behälter und stellen Sie sie in Ihren Joghurtbereiter. Die Kokosmilch kann jetzt fermentiert werden.
- 4 Stellen Sie die Temperatur auf 38 °C und die Zeit auf 24 Stunden ein.
- 5 Nach 24 Stunden ist die Fermentation abgeschlossen. Schalten Sie den Joghurtbereiter aus und nehmen Sie die Joghurtbehälter heraus. Zu diesem Zeitpunkt ist der Joghurt flüssig und die Kokoscreme hat sich vom Kokoswasser am Boden der Behälter abgesetzt. Das ist normal. Im Kühlschrank wird die Kokosmilch fest werden.
- 6 Stellen Sie die Behälter mindestens 6 Stunden lang in den Kühlschrank, damit der Joghurt fest wird.
- 7 Rühren Sie den Joghurt vor dem Servieren gründlich um, um die Kokoscreme und das Kokoswasser zu vermischen. Für einen besonders dicken Kokosjoghurt gießen Sie vor dem Umrühren einen Teil des Kokoswassers ab. Schütten Sie es nicht weg: fermentiertes Kokoswasser eignet sich hervorragend für Smoothies oder als probiotische Milchalternative.

Rezepttipps

TIPPS:

24-Stunden-Joghurt ist auch bei perfekter Zubereitung dünner und flüssiger sein als andere Joghurts. Das liegt daran, dass ihm keine Verdickungsmittel zugesetzt wurden und er nicht „abgetropft“ wurde. Wenn Ihr Joghurt dicker sein soll, kann er abgetropft werden. Durch das Abtropfen wird normaler Joghurt zu „griechischem Joghurt“. Dabei wird die Molke, also die Flüssigkeit, entfernt. Abgetropfter Joghurt enthält außerdem mehr Eiweiß pro Portion als normaler Joghurt. Das Abtropfen des Joghurts ist ganz einfach: Sie müssen den Joghurt nur durch ein Sehtuch abseihen. Die überschüssige Molke (Flüssigkeit) fließt ab, wodurch Sie einen dickeren Joghurt erhalten.

Eine andere Möglichkeit ist es, der Milch vor dem Fermentieren ein Verdickungsmittel wie Gelatine hinzuzufügen. Da Gelatine gut für die Darmgesundheit ist, hat die Zugabe von Gelatine zu 24-Stunden-Joghurt mehrere Vorteile. Um Ihre Milch mit Gelatine anzudicken, geben Sie 1 Esslöffel Gelatine pro 4 Tassen Milch hinzu, bevor Sie die Milch erhitzen.

ANDERE KOKOSMILCHMARKEN

Experimentieren Sie bei diesem Rezept gerne mit anderen zusatzstofffreien Kokosmilchmarken. Dosen mit einem hohen Anteil von „Kokosfleisch“ und wenig Kokoswasser ergeben besseren Joghurt.

Reinigung & Pflege

Bevor Sie das Gerät auseinandernehmen und reinigen, stellen Sie sicher, dass die Steckdose ausgeschaltet, das Stromkabel ausgesteckt und das Gerät abgekühlt ist.

Nehmen Sie den äußeren Deckel des Joghurtbereiters ab und holen Sie die Joghurtbehälter aus dem Gerät. Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten, weichen Tuch ab und lassen Sie es gründlich trocknen.

Waschen Sie die Keramikbehälter und Deckel in warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie mit Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen, sauberen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Lösungsmittel, da diese das Gerät beschädigen könnten. Waschen Sie keine Teile des Joghurtbereiters im Geschirrspüler.

Wichtig – Trocknen Sie das „Heizelement“ nach jeder Verwendung gründlich mit Küchenpapier oder einem weichen, sauberen Tuch.

Tipps & Tricks

Temperatur- und Zeiteinstellungen:

> Der Luvele Joghurtbereiter verfügt über Temperatureinstellungen zwischen 25 und 50 Grad Celsius.

> Der Grund für die zahlreichen Temperatureinstellungen unseres Joghurtbereiters ist eine bessere Steuerung des hausgemachten Joghurts. Indem Joghurt bei verschiedenen Temperaturen gereift wird, verändern sich Geschmack und Konsistenz. Außerdem wird die Fermentation von experimentellen Kulturen wie L. Gasseri und Bacillus coagulan möglich. Der große Temperaturbereich ermöglicht auch die Fermentation von anderen Dingen als Joghurt.

Wenn Sie Joghurt mit herkömmlichen Joghurstämmen herstellen, empfehlen wir dringend eine Reifetemperatur zwischen 35 und 41 Grad Celsius.

Das liegt daran, dass Probiotika, die guten Bakterien, die Milch in Joghurt verwandeln, bei der Temperatur gedeihen und sich vermehren, die in unserem Darm bzw. Körper herrscht. Diese liegt bei ca. 37 Grad Celsius. Damit selbstgemachter Joghurt den maximalen Probiotikagehalt hat und den Darm optimal unterstützen kann, ist es wichtig, ihn bei der richtigen Temperatur zu reifen. Wir empfehlen Ihnen, beim ersten Mal mit 38 °C zu beginnen. Sobald Sie mit dem Ablauf vertraut sind, können Sie mit verschiedenen Temperaturen experimentieren.

Weitere Informationen über L Reuteri Joghurt finden Sie unter diesem Link:



Tipps & Tricks Fortsetzung

- > Um zu verhindern, dass die Milch während des Erhitzens am Topf kleben bleibt oder anbrennt, wählen Sie eine mittlere Temperatureinstellung und rühren Sie ständig mit einem Metalllöffel um. Erhitzen Sie die Milch nicht in der Mikrowelle.
- > Nachdem Sie die Milch erhitzt haben, stellen Sie den Topf in ein flaches, kaltes Wasserbad, damit sie schneller abkühlt. Verwenden Sie ein steriles Küchenthermometer, um die Temperatur der Milch während des Erhitzens und Abkühlens zu überwachen.
- > Vermeiden Sie es, den Joghurtbereiter während der Fermentation (Reife) zu bewegen.
- > Verwenden Sie den Joghurtbereiter nicht in der Nähe einer Wärmequelle, im Freien oder bei direkter Sonneneinstrahlung, da übermäßige Wärme zur Folge hat, dass sich der Joghurt trennt und geronnen aussieht.
- > Stellen Sie den Joghurt vor der Verwendung 8 Stunden lang in den Kühlschrank. Konsistenz und Geschmack verbessern sich, je länger der Joghurt im Kühlschrank aufbewahrt wird.

Weitere großartige, darmfreundliche Joghurtrezepte finden Sie auf unserem Community-Blog unter www.luvele.de.



Garantie

Wir gewähren auf die gesamte Luvele-Produktkollektion 1 Jahr Vollgarantie. Unsere Garantie deckt sowohl Fabrikationsfehler der Produkte als auch während des Transports entstandene Schäden ab.

Ihre Garantie beginnt am Kaufdatum Ihres Luvele-Produkts. Sie müssen Ihre Garantie nicht registrieren, da Ihre Daten beim Kauf automatisch gespeichert werden.

GARANTIEABWICKLUNG

Wir versuchen, jeden Garantieanspruch so problemlos wie möglich abzuwickeln. Kontaktieren Sie uns einfach unter support@luvele.de und beschreiben Sie das Problem, das Sie mit Ihrem Gerät haben. Wir werden Ihnen einige Problemlösungen vorschlagen, um festzustellen, ob der Fehler ohne Rücksendung behoben werden kann. Fotos des Fehlers könnten nach Bedarf angefordert werden, falls der Antrag dadurch schneller bearbeitet werden kann.

Falls eine Rücksendung notwendig ist, senden wir Ihnen per E-Mail ein Rücksendeetikett, das Sie ausdrucken können, um das Produkt zurückzusenden. Das neue Ersatzprodukt wird innerhalb von 48 Stunden nach Erhalt des fehlerhaften Geräts versandt. Sie bekommen eine Bestätigungsmail, nachdem wir Ihr fehlerhaftes Gerät erhalten haben.

Wir helfen Ihnen gerne weiter! Senden Sie uns bitte jederzeit eine E-Mail, damit wir schnell eine Lösung finden können. support@luvele.de.

Notizen

Luvele

Luv life. Luv health.

YAOURTIÈRE LUVELE PURE



Manuel de
l'utilisateur
LPYM300WEU



LUVELE PURE JOGHURTBEREITER

Benutzerhandbuch
LPYM300W

Luv life. Luv health.

Luvele

Luvele . fr

Sécurité

Veillez lire toutes ces indications avant d'utiliser la yaourtière Luvele. Conservez-les pour les relire ultérieurement.

- Enlevez tout l'emballage avant d'utiliser votre yaourtière pour la première fois.
- Ne placez pas l'appareil près du bord d'un plan ou d'une table pendant l'utilisation.
- Vérifiez que la surface est bien plane, sans présence de liquide ou d'autres substances.
- Ne placez pas votre appareil sur ou contre un réchaud ou un four chaud.
- Débranchez la prise d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant d'installer ou de retirer des accessoires, et avant tout nettoyage.
- Tous les accessoires doivent être soigneusement enlevés avant le nettoyage.
- N'utilisez que des accessoires fournis et recommandés par Luvele.
- N'utilisez pas la yaourtière sans eau.
- Ne placez aucune pièce de l'appareil dans un lave-vaisselle ou dans un four à micro-ondes.
- Les pots en céramiques et les couvercles en silicone sont lavables au lave-vaisselle.
- Ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé (y compris le câble d'alimentation).
- Utilisez l'appareil seulement avec une prise installée par un professionnel fournissant le voltage approprié et n'utilisez pas de rallonges.
- Ne retirez jamais le câble d'alimentation avec des mains mouillées, ne posez pas le câble sur une surface chaude, et ne le mettez pas en contact avec de l'huile.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation, lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de changer des accessoires ou de nettoyer l'appareil.
- N'essayez pas d'effectuer un entretien, excepté le nettoyage. Pour tout problème d'entretien, veuillez contacter Luvele à support@luvele.fr.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes en situation de handicap.
- Utilisez uniquement une couverture anti-incendie pour éteindre des incendies sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage industriel ou commercial, mais uniquement pour un usage domestique.

**Félicitations pour l'achat de votre nouvelle yaourtière. Voici le moment de créer un savoureux yaourt fait maison et de donner à vos intestins un traitement bio de choix !
Bonne dégustation!**

Sécurité

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et dans des situations comparables, comme:

- Cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres lieux de travail;
- Fermes;
- Clients d'hôtels, de motels et autres types d'environnements résidentiels;
- Environnements de type Bed and Breakfast

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant de savoir ou d'expérience, sauf si on leur fournit surveillance et instructions concernant l'utilisation de l'appareil, prodigués par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser cet appareil, mais on doit les surveiller pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

Le nettoyage et l'entretien d'utilisation ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés.

Eloignez l'appareil et son câble des enfants de moins de 8 ans.

Vérifiez le bon état du câble d'alimentation de temps en temps. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de service ou une personne qualifiée pour éviter tout risque d'accident.

Utilisez uniquement les accessoires désignés fournis. Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

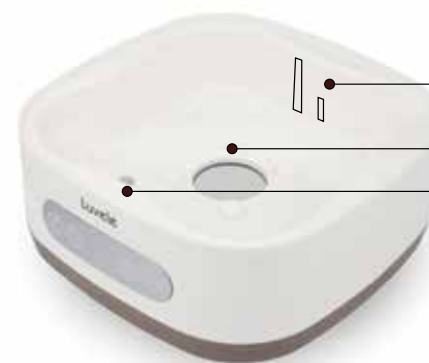
Éléments de base



4 pots en céramique de 400 ml.
Set de quatre pots également disponible à l'achat séparément.

Couvercle externe de la yaourtière

Commandes par écran tactile digital



Indicateurs de niveau d'eau supérieur et inférieur pour le bain d'eau

Élément de chauffe

Capteur de temp.



ATTENTION
N'utilisez pas la
yaourtière sans eau



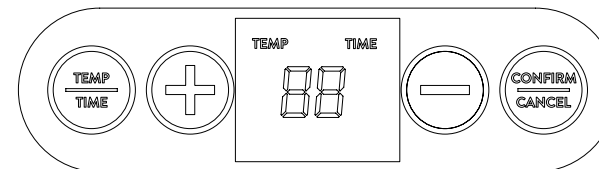
IMPORTANT
Après chaque utilisation, séchez
l'élément de chauffe avec essuie-
tout ou chiffon propre

Éléments de base



4 pots de 400 ml avec couvercle en silicone de qualité médicale.

Fonctionnement



Bouton TEMP = Appuyez sur le bouton "Temp" pour sélectionner une température entre 25 °C et 50 °C, le bouton "+/-" permet de régler la température par paliers de 1 degré

Bouton TIME = Appuyez sur le bouton "Time" pour ajouter ou enlever des heures, de 1 heure à 36 heures, le bouton "+/-" permet de régler la durée par paliers de 1 heure.

IMPORTANT : Réglez la durée et la température avant d'appuyer sur confirmer. Si vous pressez confirmer en n'ayant réglé que l'une des deux, cela enclenchera l'incubation.

Bouton CONFIRM/CANCEL = Appuyez pour commencer la période d'incubation après avoir choisi la durée et la température. Pressez le bouton deux fois pour réinitialiser le panneau de contrôle.

Veillez noter que le minuteur digital décompte par intervalles de 1 heure de 36 à 10 heures, donc de 36 à 35, puis de 35 à 34 heures, etc. De 10 heures à 0, il décompte par intervalles de 30 minutes, donc de 9,5 à 9, puis de 8,5 à 8 heures, etc.

Fonctionnement

La fonction 'bain d'eau' permet une incubation du mélange de yaourt à une température précise et constante.



Pour préparer du yaourt dans la yaourtière Pure, remplissez les pots en céramique avec le mélange de yaourt avant de les placer dans la base. Puis, versez de l'eau dans la base jusqu'à l'indicateur de niveau inférieur et placez les quatre pots en céramique dans la base, ce qui va faire monter l'eau exactement au niveau de l'indicateur de niveau supérieur.

L'eau ne doit pas dépasser l'indicateur de niveau supérieur démontré ci-dessus. Vous pouvez ensuite régler la température et la durée.



AVERTISSEMENT
N'utilisez pas la yaourtière sans eau

Fonctionnement

Avant d'utiliser la yaourtière Luvele Pure, enlevez tout l'emballage. Enlevez alors le couvercle externe de la yaourtière et les pots en céramique avec les couvercles. Lavez à l'eau savonneuse tiède, et rincez à l'eau et séchez complètement. Essayez l'intérieur de la yaourtière avec un chiffon humide et séchez complètement pour vous assurer que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant l'utilisation

CLÉ 1

Avant d'assembler votre yaourtière, assurez-vous que l'alimentation est débranchée et que la fiche électrique est enlevée de la prise murale.

CLÉ 2

Préparez le mélange de yaourt selon la recette désirée. Reportez-vous à la recette page 10 ou visitez notre blog de recettes sur www.luvele.eu pour de nombreuses idées de recettes de yaourt bénéfiques pour la santé intestinale.

CLÉ 3

Versez le mélange de yaourt dans les pots de yaourt. Placez les couvercles en silicone sur chaque pot.

CLÉ 4

Versez de l'eau dans le bain d'eau jusqu'à l'indicateur de niveau inférieur avant d'ajouter les pots.

CLÉ 5

Puis placez les quatre pots en céramique dans la base, ce qui va faire monter le niveau d'eau jusqu'à l'indicateur de niveau supérieur.



VEUILLEZ NOTER:
N'utilisez pas votre yaourtière Luvele Pure sans les pots fournis ou sans eau.

CLÉ 6

Allumez la yaourtière en insérant la fiche dans une prise murale. L'affichage digital s'allume et 'OF' apparaît.

Appuyez sur le bouton 'TEMP' pour sélectionner la température désirée en utilisant les boutons "+/-" pour régler la température par paliers de 1 degrés (NE PAS presser le bouton Confirmer à ce stade). Puis appuyez sur le bouton 'TIME' pour sélectionner une durée d'incubation entre 1 et 36 heures en utilisant le bouton "+/-" pour l'augmenter ou la diminuer.

IMPORTANT : Réglez la durée et la température avant d'appuyer sur confirmer. Si vous pressez confirmer en n'ayant réglé que l'une des deux, cela enclenchera l'incubation.

Une fois la température et la durée sélectionnées, appuyez une fois sur le bouton 'CONFIRM/CANCEL' pour commencer la période d'incubation. Si vous voulez annuler la durée ou température d'incubation, appuyez sur le bouton 'CONFIRM/CANCEL' deux fois pour réinitialiser les réglages.

Quelle température choisir ? Plus d'informations à la page 15.

Évitez de déplacer la yaourtière pendant la période d'incubation. Ne remuez pas le mélange de yaourt en cours ou en fin de période d'incubation.

CLÉ 7

Au terme de la période d'incubation sélectionnée, ôtez les couvercles et vérifiez que le yaourt a épaissi et pris. Si le yaourt n'est pas assez épais, remplacez les couvercles et rajoutez la durée d'incubation nécessaire sur le minuteur digital. Quand le yaourt a assez épaissi, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez les pots de yaourts de la base et placez-les au réfrigérateur pour la nuit pour obtenir un yaourt bien ferme.

VEUILLEZ NOTER:

Durant la période d'incubation, de la condensation peut se former à l'intérieur du couvercle externe de la yaourtière.

Ceci est normal et dû à la présence du réservoir d'eau. Si cela se produit, faites attention à ne pas renverser d'eau en soulevant le couvercle externe de la base. Il peut apparaître un peu de petit-lait en surface : c'est normal.

Recette de base

Pour encore plus d'incroyables recettes de yaourt, scannez ce QR code ou consultez notre blog de recettes sur www.luvele.fr.



INGREDIENTS:

- 1,4 L de lait entier
- 90 ml de yaourt nature (base)
- 60 g de poudre de lait entier (optionnel)



VEUILLEZ NOTER:
Vous pouvez utiliser des bases de yaourt en poudre du commerce au lieu de yaourt

1 Chauffez le lait juste en deçà du point d'ébullition à 80-85 °C, puis laissez-le refroidir jusqu'à 40 °C. Utilisez un thermomètre de cuisine stérilisé pour surveiller la température du lait quand vous le chauffez et refroidissez.

2 Lorsque le lait a atteint 40 °C, ajoutez la base de yaourt et la poudre de lait jusqu'à obtention d'un mélange homogène. N'aérez pas..

3 Versez le mélange de yaourt dans les pots de yaourts. Fermez chaque pot avec le couvercle en silicone. Placez les pots de yaourt dans la base de la yaourtière, puis ajoutez de l'eau dans la base, en vous assurant de ne pas dépasser l'indicateur de niveau supérieur, et enfin couvrez avec le couvercle externe de la yaourtière.

4 Sélectionnez la température et la durée désirées à l'aide du panneau de contrôle digital. Vous pouvez tester différentes durées d'incubation pour obtenir la consistance désirée. Vous ne devez toutefois pas dépasser une durée d'incubation de 8-10 heures.

5 Lorsque le temps d'incubation de la yaourtière est écoulé, ôtez le couvercle externe et les pots de yaourt. Enlevez ensuite les couvercles des pots et vérifiez la texture du yaourt. Ne mélangez pas le yaourt. Si la consistance désirée est atteinte, éteignez la yaourtière et débranchez-la. Remplacez les couvercles sur les pots de yaourt et placez-les au réfrigérateur pour 8 heures ou pour la nuit.

6 Consommez le yaourt dans les 8 à 10 jours : plus il est frais, meilleur il sera.

Yaourt SCD | Régime GAPS

Le yaourt SCD pourrait aider à corriger l'équilibre entre les différents types de bactéries dans l'intestin. De nombreux articles détaillent les avantages d'inclure le yaourt SCD dans l'alimentation. L'introduction de yaourt SCD dans l'alimentation peut aider à rééquilibrer les types de bactéries dans l'intestin en éliminant la source de nourriture des types de bactéries indésirables, les affaiblissant. Ce procédé permet alors de repeupler l'intestin de bactéries bénéfiques, ce qui repousse encore plus les bactéries nuisibles. Le yaourt SCD est également très nutritif et contient des protéines, des vitamines, des minéraux, des acides aminés, des matières grasses, et bien plus.

FABRICATION DU YAOURT SCD

1 Chauffez le lait juste en deçà du point d'ébullition à 80-85 °C, puis laissez-le refroidir jusqu'à 40 °C. Utilisez un thermomètre de cuisine stérilisé pour surveiller la température.

2 Lorsque le lait a atteint 40 °C, ajoutez la base de yaourt jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Utilisez ¼ de tasse de base de yaourt par litre de lait, n'aérez pas. Il n'est pas recommandé d'utiliser du lait en poudre pour la fabrication de yaourt SCD.



VEUILLEZ NOTER:
Si vous utilisez un yaourt du commerce comme base, il peut contenir *Lactobacillus Acidophilus*, *Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus*. Il ne doit contenir aucune sorte de gommes, sucres, additifs ou parfums. Le yaourt doit contenir de la culture vivante active.

3 Versez le mélange de yaourt dans les pots de yaourt et fermez chaque pot avec les couvercles en silicone. Avant de les ajouter dans la base, versez de l'eau dans la base jusqu'à l'indicateur de niveau inférieur, puis rajoutez les quatre pots en céramique, faisant ainsi monter le niveau d'eau jusqu'à l'indicateur de niveau supérieur. L'eau ne doit pas dépasser l'indicateur supérieur

4 Réglez le minuteur digital pour une incubation de 24 heures et une température de 38 °C, puis appuyez sur confirmer. Ne déplacez pas la yaourtière pendant l'incubation.

5 Débranchez la yaourtière et retirez les pots. Placez les pots de yaourt au réfrigérateur et laissez-les refroidir pendant 8 heures. Le yaourt SCD est prêt à la consommation après 8 heures de réfrigération.

Recette de yaourt coco facile

INGREDIENTS:

- 3 boîtes du lait de coco (max 1,5 l)
- 1 cuillère à café de sucre
- Culture de base de yaourt (suivez les instructions de l'emballage)



VEUILLEZ NOTER:
Le lait de coco ne doit pas contenir de conservateurs, additifs ou gluten. Le revêtement des boîtes doit être sans BPA

1 Ouvrez les boîtes et récupérez à la cuillère le lait de coco pour la verser directement dans vos pots de yaourt. Notez que selon la température de votre maison, la consistance de le lait de coco peut varier. S'il fait chaud, le lait de coco sera plus liquide, par temps plus frais, vous devrez la récupérer à la cuillère.

2 Ajoutez le sucre et la culture de base de votre choix et incorporez-les délicatement au fouet.

3 Fermez les pots avec les couvercles et placez-les dans la yaourtière. Le lait de coco est maintenant prête à fermenter.

4 Réglez la température à 38 °C et la durée à 24 heures.

5 Après 24 heures, la fermentation est terminée. Éteignez la yaourtière et retirez les pots de yaourt. Tout juste sorti de la yaourtière encore chaude, le yaourt sera encore liquide et le lait de coco sera séparée de l'eau de coco au fond des pots. C'est normal. Le lait de coco va prendre et devenir ferme au réfrigérateur.

6 Placez les pots au réfrigérateur pendant au moins 6 heures pour qu'il refroidisse et se solidifie.

7 Mélangez bien le yaourt pour incorporer le lait et l'eau de coco avant de servir. Pour un yaourt coco extra ferme, déversez une petite quantité d'eau de coco avant de mélanger. Ne la jetez pas - l'eau de coco fermentée est parfaite dans un smoothie ou en alternative probiotique au lait.

Astuces Recette

ASTUCES:

Le yaourt 24 heures, même réalisé parfaitement, sera plus liquide que les yaourts dont vous

avez l'habitude. Cela est dû au fait qu'il est réalisé sans épaississants et qu'il n'a pas été 'égoutté'. Si vous souhaitez un yaourt plus épais, une première option est de l'égoutter. L'égouttage transforme un yaourt classique en yaourt 'à la grecque'. Ce processus consiste à éliminer le petit-lait qui est liquide. Le yaourt égoutté est également plus riche en protéines par portion que le yaourt classique. Pour égoutter un yaourt, c'est facile : il suffit de le passer dans une étamine. L'excès de petit-lait (liquide) s'écoule et vous obtenez au final un yaourt plus épais.

Une autre option est d'ajouter au lait un épaississant comme de la gélatine avant la fermentation. Comme la gélatine participe à la bonne santé intestinale, l'ajouter à cette recette de yaourt 24 heures est une solution gagnant-gagnant. Pour épaissir votre lait avec de la gélatine, ajoutez 1 cuil. à soupe de gélatine par litre de lait avant de le chauffer.

AUTRES MARQUES DE CREME DE COCO

Vous pouvez expérimenter avec d'autres marques de crème de coco sans additifs pour réaliser cette recette. Les boîtes contenant un pourcentage élevé de 'pulpe de coco' et une petite quantité d'eau de coco donneront de meilleurs yaourts.

Nettoyage & entretien

Avant de démonter et de nettoyer, vérifiez que l'alimentation est coupée, que le câble est débranché et que l'appareil est froid.

Enlevez le couvercle externe du haut de l'appareil. Enlevez les bols à yaourt de la base. Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour essuyer la base. Séchez complètement.

Lavez les bols en céramique et les couvercles dans une eau savonneuse tiède. Rincez à l'eau claire et essuyez complètement avec un torchon doux et propre. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de solvants, qui pourraient endommager l'appareil. Ne mettez au lave-vaisselle aucune pièce de la yaourtière.

Important – Après chaque utilisation, séchez complètement l'élément de chauffe' avec de l'essuie-tout ou un chiffon doux et propre.

Astuces

Réglages de température et durée:

> Nous avons conçu la yaourtière Luvele avec des réglages de températures entre 25 °C et 50 °C.

> Nous avons conçu notre yaourtière avec une large gamme de réglages de températures afin de vous permettre un plus grand contrôle sur le résultat final de votre yaourt maison. Globalement, une incubation à différentes températures peut changer le goût et la texture du yaourt. Elle permet aussi l'incubation de certaines cultures plus expérimentales comme L Gasseri et Bacillus coagulan.

La large gamme de températures permet aussi de fermenter autre chose que du yaourt.

Pour la préparation de yaourt avec les souches traditionnelles de yaourt, nous recommandons fortement une température d'incubation entre 36 °C et 41 °C, car les probiotiques ou bonnes bactéries qui transforment le lait en yaourt se développent et se multiplient à la même température que dans notre intestin ou dans notre corps, c'est-à-dire à environ 37 °C. Pour un yaourt maison qui vous apporte un maximum de bienfaits des probiotiques et pour la santé intestinale, une incubation à la température correcte est importante. Nous conseillons de commencer avec le réglage à 38 °C pour votre première tournée de yaourt. Une fois à l'aise avec le processus, vous pourrez commencer à expérimenter avec différentes températures.

Vous trouverez plus d'informations sur le yaourt L Reuteri en suivant ce lien:



Astuces

- > Pour éviter que le lait n'attache ou ne brûle à la base du récipient pendant la chauffe, utilisez une chaleur moyenne et remuez continuellement avec une cuillère en métal. Ne chauffez pas le lait aux micro-ondes.
- > Après avoir chauffé le lait, placez la casserole dans un bain d'eau froide peu profond pour accélérer le refroidissement. Utilisez un thermomètre de cuisine stérilisé pour contrôler les températures à la chauffe et au refroidissement.
- > Evitez de remuer la yaourtière pendant la période d'incubation.
- > N'utilisez pas la yaourtière près d'une source de chaleur, à l'extérieur ou en plein soleil, car l'exposition à une température excessive peut provoquer la séparation du yaourt ou lui donner un aspect grumeleux.
- > Réfrigérez votre yaourt pendant 8 heures avant de le consommer. La texture et la saveur seront améliorées par une réfrigération plus longue.

Retrouvez plus de super recettes de yaourt pour la santé des intestins sur notre blog recettes & communauté sur www.luvele.fr aujourd'hui.



Garantie

Toute la gamme des produits Luvele est couverte par notre garantie totale 1 an. Notre garantie couvre tout défaut de fabrication du produit et aussi les dommages pendant le transport.

Votre garantie commence à l'achat de votre produit Luvele. Vous n'avez pas à enregistrer votre garantie, car vos données sont enregistrées automatiquement à la date de l'achat.

PROCESSUS DE GARANTIE

Nous voulons que les réclamations de garantie soient aussi simples que possible. Contactez-nous simplement sur support@luvele.eu et donnez les informations concernant votre problème. D'abord, nous vous suggérerons quelques idées de résolution de problèmes pour déterminer si le problème peut être réparé sans retour de marchandise. Les photos du défaut peuvent être demandées si nécessaire, et ceci assurera une résolution plus rapide.

Si un retour est nécessaire, nous vous enverrons par e-mail une étiquette de retour prépayée que vous pouvez imprimer et utiliser pour renvoyer votre appareil. Le nouvel article de remplacement sera expédié sous 48 heures après réception de l'article défectueux. Un e-mail de confirmation sera envoyé après réception de votre article défectueux.

Nous sommes là pour vous aider, donc écrivez-nous par e-mail et nous vous proposerons la meilleure solution pour vous satisfaire. support@luvele.fr.

Notes

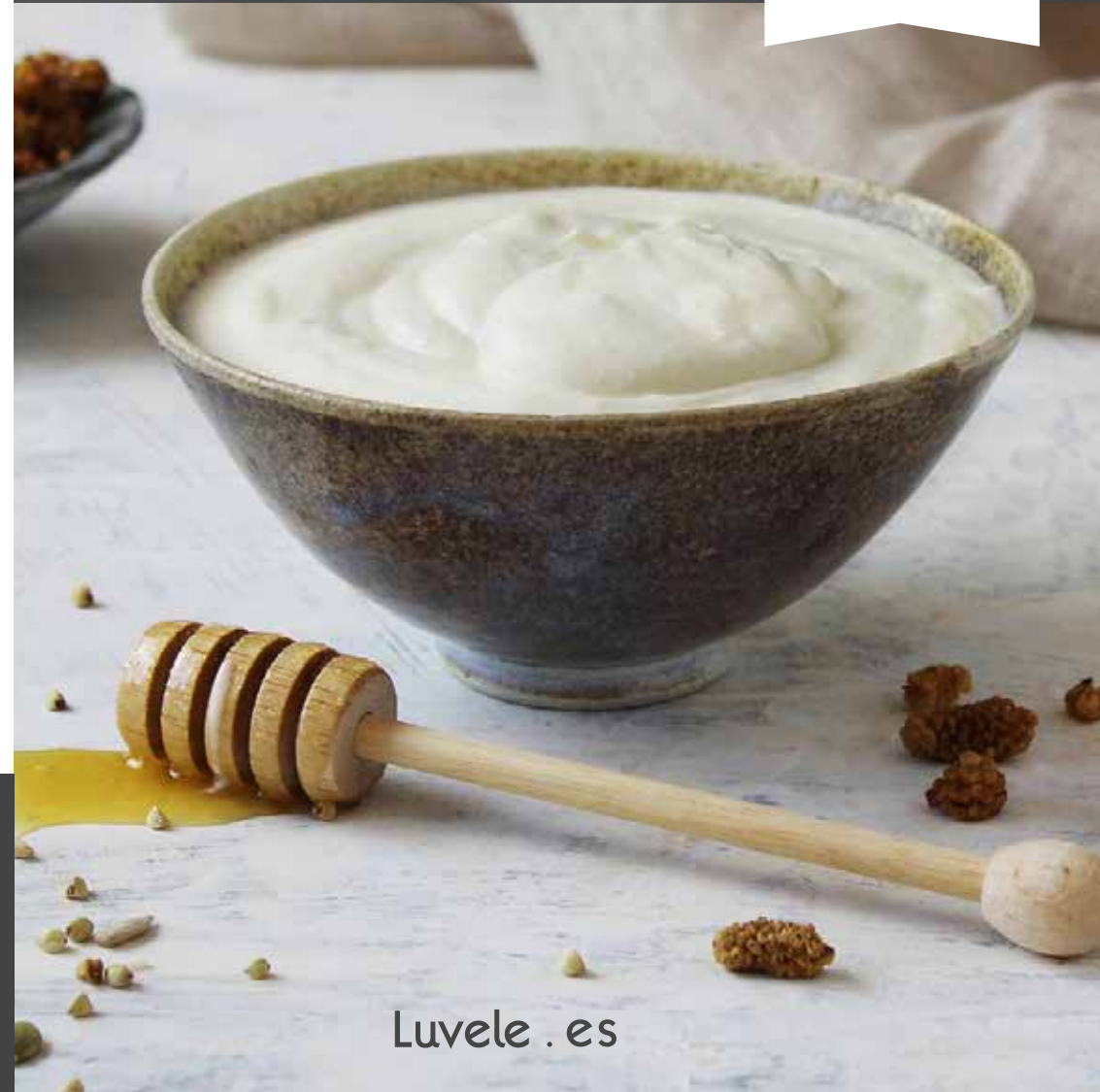
Luvele

Luv life. Luv health.

YOGURTERA LUVELE PURE



Manual de
instrucciones
LPYM300WEU



YAOURTIÈRE LUVELE PURE

Manuel de l'utilisateur
LPYM300W

Luv life. Luv health.

Luvele

Luvele . es

Seguridad

Lea todas las instrucciones antes de comenzar a utilizar su Yogurtera Luvele. Conserve este manual para futuras consultas

- Antes de usar la yogurtera por primera vez, quite todo el embalaje.
- No coloque el aparato cerca del borde de un banco o mesa durante su operación.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y libre de líquidos u otras sustancias.
- No coloque el artefacto sobre o cerca de un horno u hornalla.
- Desconecte del suministro eléctrico cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar accesorios y antes de lavar.
- Todos los accesorios deben ser retirados cuidadosamente antes del lavado.
- Utilice únicamente accesorios recomendados por Luvele.
- No utilice la yogurtera sin agua.
- No coloque ninguna parte del artefacto en el lavavajillas o el microondas.
- Los botes cerámicos y las tapas de silicona son aptos para lavavajillas.
- No sumerja el cuerpo del artefacto en agua u otros líquidos.
- Nunca utilice un artefacto dañado (incl. el cable de alimentación).
- Utilice el aparato conectado únicamente a una toma de corriente instalada profesionalmente y con el voltaje adecuado. No utilice cables alargadores.
- Nunca retire el cable principal con las manos mojadas y no lo deje sobre superficies calientes ni permita que entre en contacto con aceite.
- Desconecte el aparato después de utilizarlo y antes de cambiar los accesorios o de lavarlo.
- No intente realizar ningún mantenimiento además de la limpieza. Para cualquier consulta sobre mantenimiento, póngase en contacto con Luvele en support@luvele.es.
- No utilizar en exteriores.
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por niños o personas débiles sin supervisión.
- Para extinguir un incendio en el aparato, utilice únicamente una manta antiincendios.
- Este artefacto no está diseñado para uso comercial o industrial; es solo para uso doméstico.

Enhorabuena por la compra de su nueva yogurtera. Es hora de fabricar deliciosos yogures caseros para darle probióticos a su sistema digestivo.
¡Disfrútela!

Seguridad

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otros usos similares, como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencias;
- alojamientos del tipo Bed and Breakfast

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, excepto que sean supervisados o instruidos en su uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños de 8 años o más pueden usar el aparato, pero deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con él: los niños no deben jugar con este aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, excepto que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Compruebe periódicamente que el cable de alimentación no esté dañado. Si encuentra daños, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico u otro personal calificado, para evitar situaciones de riesgo.

Utilice únicamente los accesorios incluidos. Este aparato no está diseñado para ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Características básicas

4 botes cerámicos de 400 ml.
El set de cuatro también está disponible para su compra por separado.

Tapa exterior de la yogurtera

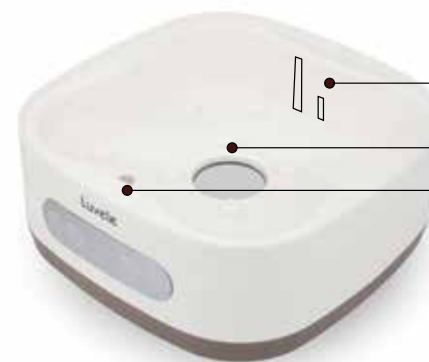
Controles digitales, panel táctil



Líneas indicadoras del baño maría:
«línea alta» y «línea baja»

Elemento calentador

Sensor de temperatura



ADVERTENCIA
No utilice la yogurtera
sin agua.



IMPORTANTE
Después de cada uso, seque el
«elemento calentador» con una toalla
de papel o un paño suave y limpio.

Características básicas



4 botes de 400 ml con tapas de silicona de grado médico.

Modo de uso



La función de «baño maría» permite que la mezcla para yogur se incube a una temperatura constante y precisa.

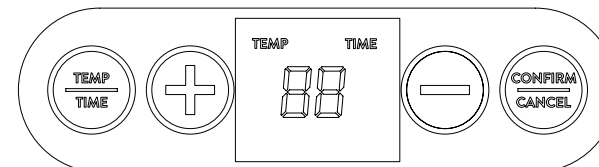
Cuando prepare yogur con su yogurtera, primero debe llenar los botes cerámicos con la mezcla para yogur, y después, antes de colocarlos en la base, llenar la base con agua hasta la «línea baja». Una vez hecho esto, coloque los cuatro botes cerámicos en la base; esto hará que el nivel de agua aumente exactamente hasta llegar a la «línea alta».

El agua no debe superar la «línea alta» que se muestra en la imagen. Ahora, ya puede configurar la temperatura y el tiempo que desee.



ADVERTENCIA
No utilice la yogurtera sin agua

Funcionamiento



Botón TEMP = Presione el botón «Temp» para seleccionar una temperatura entre 25 °C y 50 °C; presione el botón «+/-» para ajustar la temperatura en incrementos de un (1) grado.

Botón TIME = Presione el botón «Time» para agregar o quitar de 1 a 36 horas; presione el botón «+/-» para ajustar el tiempo en incrementos de una (1) hora.

IMPORTANTE: Configure el tiempo y la temperatura antes de presionar el botón para confirmar. Si solo configura uno y luego presiona el botón confirmar, comenzará la incubación.

Botón CONFIRM/CANCEL = Presione este botón para comenzar el período de incubación luego de haber configurado el tiempo y la temperatura. Toque este botón dos veces para reiniciar el panel de control.

Tenga en cuenta: El temporizador digital realizará una cuenta regresiva en intervalos de 1 hora entre las 36 y las 10 horas; es decir, de 36 a 35, luego de 35 a 34 horas y así sucesivamente. Entre las 10 y las 0 horas, realizará la cuenta regresiva en intervalos de 30 minutos; es decir, de 9,5 a 9 horas, luego de 8,5 a 8 horas y así sucesivamente.

Funcionamiento

Antes de comenzar a usar su yogurtera Luvele Pure, quite todo el material de embalaje. Luego retire la tapa exterior de la yogurtera y los botes cerámicos con tapa. Lávelos con agua tibia jabonosa, luego aclare con abundante agua y seque completamente. Limpie la cubierta de la yogurtera con un paño húmedo y seque. Asegúrese de que todas las partes estén secas antes de usar.

PASO 1

Antes de armar la yogurtera, asegúrese de que esté apagada y desconectada de la toma de corriente.

PASO 2

Prepare la mezcla de yogur siguiendo la receta que desee. Consulte la receta de la página 10 o visite nuestro blog de recetas en www.luvele.eu donde encontrará miles de ideas de recetas saludables de yogur.

PASO 3

Vierta el preparado de yogur en los botes cerámicos. Coloque la tapa de silicona a cada uno de ellos.

PASO 4

Llene el baño maría hasta la «línea baja» antes de colocar los botes.

PASO 5

Luego coloque los cuatro botes cerámicos en la base; esto hará que el nivel del agua suba exactamente hasta la «línea alta».



TENGA EN CUENTA:
No utilice su yogurtera Luvele Pure sin los botes suministrados o sin agua.

PASO 6

Encienda su yogurtera conectándola a una toma de corriente. Se iluminará la pantalla digital y aparecerá la palabra «OF».

Presione el botón «TEMP» para seleccionar la temperatura que desee, use los botones «+/-» para ajustar la temperatura en incrementos de 1 grado (NO presione todavía el botón para confirmar).

Luego, presione el botón «TIME» para seleccionar el tiempo de incubación entre 1 y 36 horas, usando el botón «+/-» para ajustar hacia arriba o hacia abajo.

IMPORTANTE: Configure el tiempo y la temperatura antes de presionar el botón para confirmar. Si solo configura uno y luego presiona el botón confirmar, comenzará la incubación.

Después de configurar la temperatura y el tiempo, presione una vez el botón «CONFIRM/CANCEL», y comenzará el período de incubación. Si desea cancelar el tiempo y la temperatura de incubación, toque el botón «CONFIRM/CANCEL» dos veces para reiniciar los valores. ¿Qué temperatura y tiempo debo usar? Lea más sobre esto en la página 15.

Evite mover la yogurtera durante el período de incubación. No revuelva la mezcla de yogur durante el período de incubación o al final del mismo.

PASO 7

Cuando finalice el tiempo de incubación seleccionado, retire las tapas y compruebe que el yogur esté espeso y uniforme. Si precisa espesarse más, vuelva a colocar las tapas y ajuste el tiempo adicional de incubación en el temporizador digital. Cuando el yogur tenga la consistencia deseada, apague y desconecte la yogurtera. Retire los botes de yogur de la base y colóquelos en el refrigerador durante la noche para obtener un yogur firme.

TENGA EN CUENTA:

Durante el período de incubación, puede aparecer condensación en la parte interior de la tapa de la yogurtera.

Esto es normal y se debe al proceso de baño maría. Si esto sucede, tenga cuidado al levantar la tapa exterior de la base para evitar que el agua se derrame o gotee.

Puede haber alguna separación de suero líquido. Esto es normal.

Receta básica de yogur

Para obtener muchas más recetas de yogur, escanee este código QR o visite nuestro blog de recetas en www.luvele.es.



INGREDIENTES:

- 1,4 litro de leche entera
- 90 ml de yogur natural (iniciador)
- 60 g de leche entera en polvo (opcional)



TENGA EN CUENTA:
En lugar de yogur, puede usar fermento iniciador en polvo t

1 Caliente la leche justo por debajo del punto de ebullición (80 – 85 °C), luego deje que se enfríe hasta los 40 °C. Use un termómetro de cocina esterilizado para controlar la temperatura de la leche al calentarla y enfriarla.

2 Cuando la leche alcance los 40 °C, agregue el iniciador de yogur y la leche en polvo, y mezcle. No airee la mezcla.

3 Vierta el preparado de yogur en los botes para yogur y ciérrelos con sus tapas de silicona. Coloque los botes de yogur en la base de la yogurtera y agregue agua a la base, procurando no superar la marca de la «línea alta». Luego, cubra con la tapa exterior de la yogurtera.

4 Seleccione la temperatura y el tiempo que desee en el panel de control digital. Puede experimentar con el tiempo de incubación hasta obtener la consistencia que desee. Sin embargo, tenga en cuenta que el tiempo de incubación no debe superar las 8-10 horas.

5 Cuando la yogurtera haya completado el tiempo de incubación, retire la tapa exterior y saque los botes de yogur. Luego, abra las tapas de los botes y compruebe la textura del yogur. No lo revuelva. Si ya tiene la consistencia que desea, apague y desenchufe la yogurtera. Vuelva a tapar los botes de yogur y colóquelos en el refrigerador por 8 horas o durante una noche.

6 Consuma el yogur dentro de un plazo de 8 a 10 días, cuanto más fresco, mejor será.

Yogur SCD | Dieta GAPS

Se cree que el yogur SCD puede ayudar a regular el equilibrio de los diferentes tipos de bacterias intestinales. Se ha escrito mucho sobre los beneficios de agregar yogur SCD a la dieta. Incorporar yogur SCD a su dieta puede equilibrar los tipos de bacterias intestinales, ya que al dejar de alimentar a las bacterias indeseables, se las elimina. Mediante este mismo proceso, el intestino es repoblado con bacterias benéficas que desplazan aún más a las bacterias dañinas. El yogur SCD también es muy nutritivo y contiene proteínas, vitaminas, minerales, aminoácidos, grasas y muchos otros nutrientes.

ELABORACIÓN DE YOGUR SCD

1 Caliente la leche justo por debajo del punto de ebullición (80 – 85 °C), luego deje enfriar hasta los 40 °C. Use un termómetro de cocina esterilizado para controlar la temperatura.

2 Cuando la leche alcance los 40 °C, incorpore el yogur iniciador y mezcle. Use ¼ de taza de yogur iniciador por cada litro de leche. No airee la mezcla. Se recomienda no utilizar leche en polvo para elaborar yogur SCD.



TENGA EN CUENTA:

Si utiliza un fermento iniciador en polvo, el yogur puede contener *Lactobacillus Acidophilus*, *Streptococcus Thermophilus* y *Lactobacillus Bulgaricus*. No debe contener gomas, azúcares, aditivos o sabores de ningún tipo. El yogur debe contener cultivos vivos activos.

3 Vierta el preparado de yogur en los botes de yogur y ciérrelos con sus tapas de silicona. Antes de colocarlos en la base, vierta agua en la base hasta la «línea baja». Luego, coloque los cuatro botes cerámicos en la base; esto hará que el nivel del agua suba exactamente hasta la «línea alta».

El agua nunca debe superar la «línea alta».

4 Configure el temporizador digital para una incubación de 24 horas, a una temperatura de 38 °C, y presione el botón de confirmar. No mueva la yogurtera durante este tiempo.

5 Desenchufe la yogurtera y retire los botes. Coloque los botes de yogur en el refrigerador para que se enfríen durante 8 horas. El yogur SCD estará listo para consumir después de 8 horas de refrigeración.

Receta fácil de yogur de coco

INGREDIENTES:

- 3 latas de leche de coco (max 1,5 l)
- 1 cucharadita de azúcar
- Cultivo iniciador de yogur (siga las instrucciones del paquete)



TENGA EN CUENTA:
La crema de coco no debe contener conservantes, aditivos ni gluten. Además, el revestimiento de las latas debe ser libre de BPA

1 Abra las latas y, con una cuchara, vierta la leche de coco directamente en los botes de yogur. Tenga en cuenta: La consistencia de la leche de coco variará según la temperatura del ambiente. En un día caluroso estará líquida, mientras que cuando haga frío tendrá que sacarla con una cuchara.

2 Añada el azúcar y el cultivo iniciador de su preferencia, mezclando suavemente.

3 Tape los recipientes y colóquelos en la yogurtera. La leche de coco ya está lista para comenzar la fermentación.

4 Configure la temperatura en 38 °C y el tiempo en 24 horas.

5 Después de 24 horas, la fermentación estará completa. Apague la yogurtera y retire los botes de yogur. Recién retirado del calor, el yogur estará líquido y la crema de coco estará separada, con agua de coco en el fondo. Esto es normal. En el refrigerador, la crema de coco tomará una consistencia firme.

6 Coloque los botes en el refrigerador al menos por 6 horas para que el yogur se enfríe.

7 Antes de consumir, revuelva bien el yogur para incorporar la crema y el agua de coco. Para obtener un yogur de coco más espeso, retire un poco del agua de coco antes de revolverlo. Pero, no la tire: el agua de coco fermentada es perfecta para añadir a batidos o usarla como una alternativa de leche con probióticos.

Consejos de recetas

CONSEJOS:

El yogur de 24 horas, incluso cuando esté perfectamente preparado, tendrá una consistencia más débil y líquida que otros yogures que haya probado. Esto se debe a que no contiene espesantes añadidos y a que no ha sido «escurrido». Si quiere un yogur más espeso, la primera opción es escurirlo.

El escurrido es el proceso que convierte el yogur natural en «yogur griego». Consiste en eliminar el suero, que es líquido. El yogur escurrido también tiene más proteínas por porción que el yogur regular. Escurrir yogur es fácil, simplemente debe colar el yogur a través de una gasa. Esto eliminará el exceso de suero (líquido), dejando un yogur más espeso.

Otra opción es añadir un espesante (como gelatina) a la leche antes de fermentarla. Ya que la gelatina es beneficiosa para la salud intestinal, agregarla al yogur de 24 horas multiplica sus beneficios. Para esto, agregue 1 cucharada de gelatina por cada 4 tazas de leche de coco, antes de calentarla.

OTRAS MARCAS DE CREMA DE COCO

Experimente libremente para hacer esta receta con otras marcas de leche de coco sin aditivos. Si consigue latas con un alto porcentaje de «pulpa de coco» y poca agua, obtendrá un mejor yogur.

Cuidados y limpieza

Antes de desmontar y limpiar, asegúrese de que la alimentación esté apagada, el cable esté desconectado de la toma de corriente y el artefacto esté frío.

Retire la cubierta exterior de la parte superior de la carcasa. Retire los botes para yogur de adentro de la carcasa y límpiela con un paño suave ligeramente húmedo. Seque completamente.

Lave los recipientes cerámicos y sus tapas con agua tibia jabonosa. Aclare con abundante agua y seque completamente con un paño suave y limpio. No utilice limpiadores abrasivos ya que podrían dañar el aparato. No lave ninguna parte de la yogurtera en el lavavajillas.

Importante: después de cada uso, seque el «elemento calentador» con una toalla de papel o un paño suave limpio.

Consejos y sugerencias

Ajustes de tiempo y temperatura:

- > Hemos diseñado la yogurtera Luvele con ajustes de temperatura entre 25 °C y 50 °C.
- > La razón por la que incorporamos este amplio rango de temperaturas en nuestra yogurtera, es para que usted tenga más control sobre el resultado final de sus yogures caseros. Básicamente, incubar el yogur a diferentes temperaturas puede cambiar su sabor y su textura. Esto también permite la incubación de algunos cultivos más experimentales como L Gasseri y Bacillus coagulan. El amplio rango de temperaturas también permite otras fermentaciones además de la de yogur.

Cuando elabore yogur con cepas tradicionales, le recomendamos aplicar una temperatura de incubación de entre 35,5 °C y 41 °C. Esto se debe a que los probióticos o las bacterias benéficas que convierten la leche en yogur, prosperan y se multiplican a la misma temperatura que la de nuestro intestino (nuestra temperatura corporal). Esta es de aprox. 37 °C. Para que el yogur casero tenga los máximos beneficios probióticos y promueva su salud intestinal, es importante incubarlo a la temperatura correcta. Recomendamos comenzar con el ajuste de 38 °C al preparar su primera tanda de yogur. Una vez que se familiarice con el proceso, podrá comenzar a experimentar con otras temperaturas.

Para obtener más información sobre el yogur con L Reuteri, ingrese en este enlace:



Consejos y sugerencias

- > Para evitar que la leche se queme y se pegue a la base de la olla al calentarla, utilice fuego moderado y revuelva constantemente con una cuchara de metal. No caliente la leche en el microondas.
- > Luego de calentar la leche, sumerja la olla en un baño de agua fría poco profunda para acelerar el enfriamiento. Utilice un termómetro de cocina esterilizado para medir la temperatura de la leche al calentarla y enfriarla.
- > Evite mover la yogurtera durante el período de incubación.
- > No utilice la yogurtera cerca de fuentes de calor, a la intemperie o bajo el sol, ya que la exposición a un calor excesivo podría causar que el yogur se separe y tenga una apariencia grumosa.
- > Refrigere el yogur durante 8 horas. La textura y el sabor mejorarán con un tiempo de refrigeración mayor.

Para obtener más recetas deliciosas y saludables de yogur, visite hoy mismo nuestro blog de recetas www.luvele.es



Garantía

La gama completa de productos Luvele está respaldada por nuestra garantía de cobertura total de un año. Nuestra garantía cubre cualquier falla de fabricación del producto y los daños causados durante su transporte.

Su garantía comienza a partir de la fecha de compra de su producto Luvele. No es necesario que registre su garantía, sus datos son automáticamente registrados en el momento de la compra.

TRAMITACIÓN DE LA GARANTÍA

Queremos que cualquier reclamo de garantía sea lo más sencillo posible. Simplemente contáctenos en support@luvele.es e informe el problema que tiene con su artículo. En primer lugar, le sugeriremos algunos pasos a seguir para establecer si el problema puede solucionarse sin devolución. Podríamos solicitarle fotos de la falla si esto fuera apropiado y nos garantizará una resolución más rápida.

Si es necesario efectuar una devolución, le enviaremos un correo electrónico con una etiqueta de devolución prepagada que puede imprimirse y usarse para devolver el artículo. El nuevo artículo le será enviado dentro de las 48 horas posteriores a la recepción del artículo defectuoso. Se enviará un correo electrónico de confirmación cuando recibamos su artículo defectuoso.

Estamos para ayudarle, envíenos un correo electrónico y le ofreceremos la mejor solución para sus necesidades. support@luvele.es

Notas

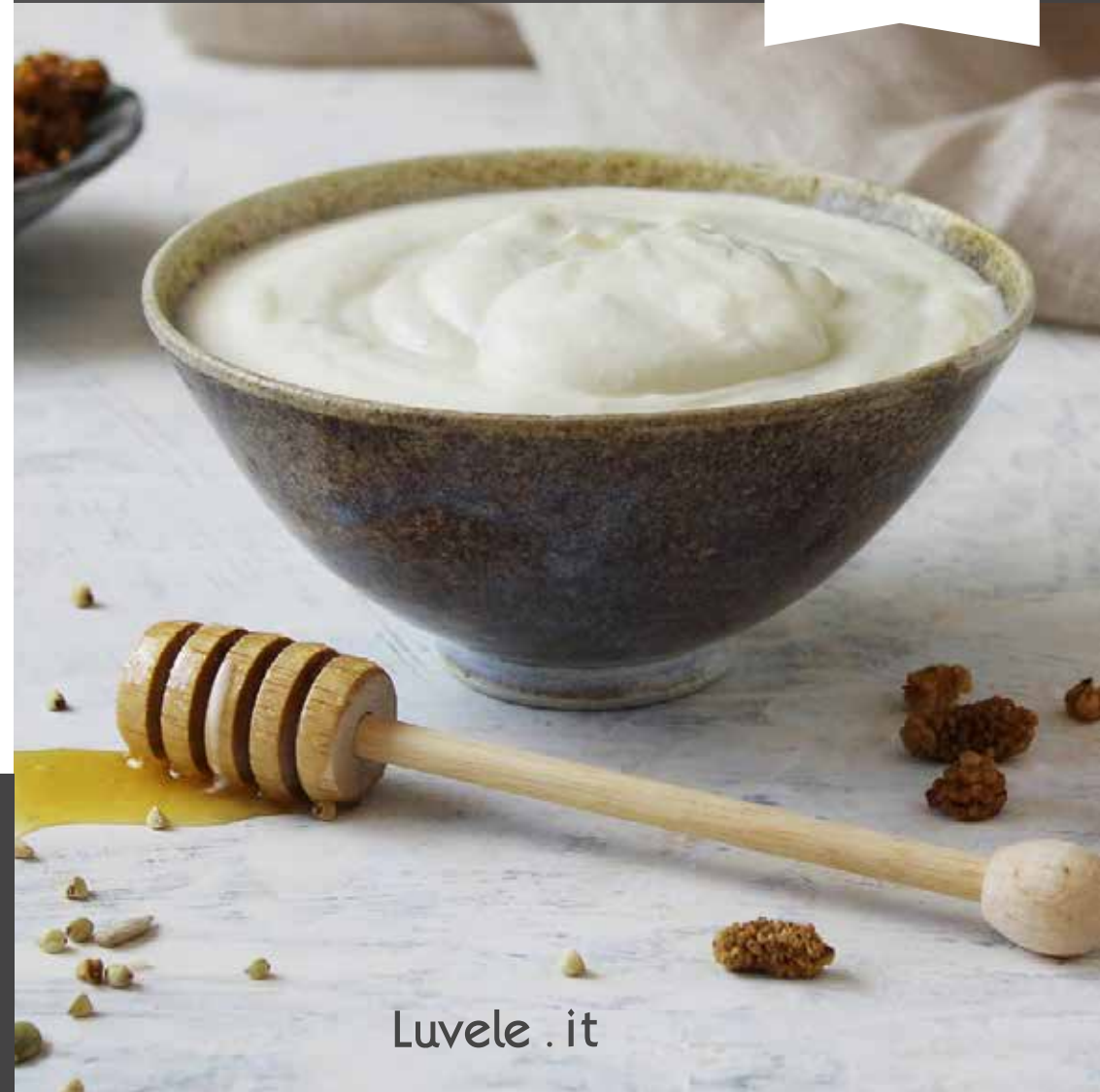
Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE YOGURTERA PURE



Libretto
d'istruzioni
LPYM300WEU



YOGURTERA LUVELE PURE

Manual de instrucciones
LPYM300W

Luv life. Luv health.



Luvele . it

Sicurezza

**Congratulazioni per l'acquisto della tua nuova yogurtiera. È arrivato il momento di preparare un delizioso yogurt fatto in casa e dare al tuo intestino un po' d'affetto probiotico.
Buon appetito!**

Ti preghiamo di leggere tutte le istruzioni prima d'utilizzare la yogurtiera di Luvele. Conserva queste istruzioni per future consultazioni.

- Rimuovi tutti gli imballaggi prima d'usare la tua yogurtiera per la prima volta.
- Non posizionare l'apparecchio vicino al bordo di una panca o un tavolo durante il funzionamento.
- Assicurati che la superficie sia piana, priva di liquidi o altre sostanze.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino ad un forno o fornelli caldi.
- Staccala dalla presa di corrente quando non in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori e prima di pulirla.
- Tutti gli accessori devono essere rimossi con cura prima della pulizia.
- Utilizza solo gli accessori forniti e raccomandati da Luvele.
- Non utilizzare la yogurtiera senz'acqua.
- Non mettere parti dell'apparecchio in lavastoviglie o nel forno a microonde.
- I vasetti in ceramica e il coperchio in silicone sono lavabili in lavastoviglie..
- Non immergere il corpo dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Mai utilizzare l'apparecchio danneggiato (incluso il cavo di alimentazione).
- Utilizza l'apparecchio solo tramite una presa installata professionalmente che fornisca la tensione corretta e non utilizzare prolunghe.
- Mai rimuovere il cavo principale con le mani bagnate, posare il cavo su una superficie calda o lasciare che entri in contatto con olio.
- Scollega l'apparecchio dopo ogni utilizzo, quando il dispositivo non è in uso e prima di cambiare gli accessori o pulire l'apparecchio.
- Non tentare d'eseguire alcuna manutenzione, ad eccezione della pulizia. Per qualsiasi problema di manutenzione ti preghiamo di contattare Luvele all'indirizzo: support@luvele.it.
- Non utilizzare all'aperto.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini piccoli o persone inferme senza supervisione.
- Utilizza esclusivamente una coperta antincendio per estinguere eventuali incendi sull'apparecchio.
- L'apparecchio non è progettato per l'uso commerciale o industriale; è adatto solo per l'uso domestico.

Sicurezza

Quest'apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- Cucine per il personale in negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
- Cascine;
- Da clienti in hotel, motel ed altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo bed and breakfast

Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

I bambini d'età pari o superiore a 8 anni possono usare quest'apparecchio, tuttavia, devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non dovrebbe essere eseguita da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

Mantieni l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini d'età inferiore a 8 anni.

Di tanto in tanto, controlla che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona con qualifica simile al fine d'evitare rischi.

Utilizza solo accessori designati inclusi. Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato tramite un timer esterno o un telecomando separato.

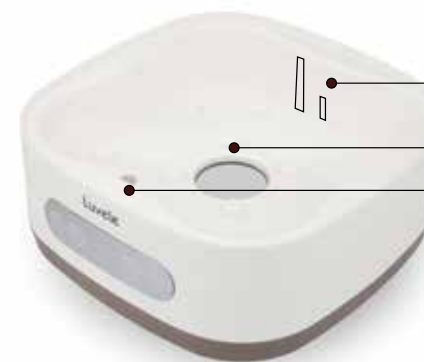
Funzioni di base



4x 400 ml vasetti di ceramica.
Il set da quattro è disponibile anche per l'acquisto separato.

Coperchio esterno yogurtiera

Pannello di controllo digitale



Linea di massimo riempimento per bagnomaria "Linea lunga" e "Linea corta"

Elemento riscaldante

Sensore di temperatura



ATTENZIONE
Non utilizzare la yogurtiera senz'acqua



IMPORTANTE
Dopo ogni uso, asciugare l'elemento riscaldante con carta assorbente o un panno soffice pulito

Funzioni di base



4x 400ml | contenitori con
coperchio in silicone di
grado medico

Funzionamento



La funzione a "Bagnomaria" consente alla miscela di yogurt d'incubare ad una temperatura costante ed accurata.

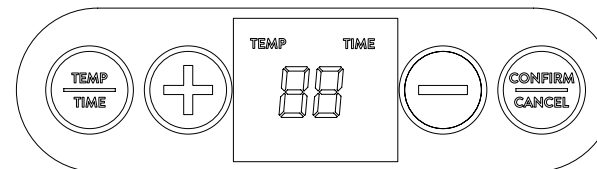
Quando prepari lo yogurt con la yogurtiera Pure, per prima cosa riempi i contenitori di ceramic con la miscela per lo yogurt, poi prima di metterli sulla base, riempi la base con acqua fino al livello della linea corta. Poi piazza i quattro contenitori in ceramica e questo aumenterà il livello dell'acqua fino a raggiungere esattamente il livello della linea lunga

L'acqua non deve superare il livello della linea lunga come mostrato sopra. Ora puoi impostare la temperatura e l'ora.



ATTENZIONE
Non usare la yogurtiera
senza acqua

Funzionamento



Pulsante TEMP = Premi il pulsante "Temp" per selezionare una delle temperature da 25°C a 50°C, premi il pulsante "+/-" per regolare la temperatura con incrementi di 1 grado.

Pulsante TIME = Premi il pulsante "Time" per aggiungere o rimuovere le ore, da 1 a 36 ore, premi il pulsante "+/-" per regolare la durata con incrementi di 1 ora.

IMPORTANTE; Imposta la durata (Time) e la temperatura (Temperature) prima di premere il pulsante di conferma. Non impostarne solo una per poi premere il pulsante di conferma in quanto ciò avvierà l'incubazione.

Pulsante CONFIRM/CANCEL = Premilo per iniziare il periodo d'incubazione, una volta che avrai selezionato la durata e la temperatura. Tocca due volte questo pulsante per reimpostare il pannello di controllo.

Nota bene: il timer digitale esegue il conto alla rovescia a intervalli di 1 ora da 36 a 10 ore, quindi da 36 a 35, poi da 35 a 34 ore e così via. Da 10 ore a 0, il conto alla rovescia viene effettuato a intervalli di 30 minuti, quindi da 9,5 a 9, poi da 8,5 a 8 ore e così via.

Funzionamento

Prima d'usare la yogurtiera Luvele Pure rimuovi tutto l'imballaggio. Quindi rimuovi il coperchio esterno della yogurtiera ed i contenitori in vetro con coperchio. Lavali con acqua calda insaponata, poi risciacquali sotto l'acqua ed asciugali accuratamente. Pulisci l'alloggiamento della yogurtiera con un panno umido ed asciuga accuratamente. Assicurati che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.

PASSO 1

Prima di smontare la yogurtiera assicurati che l'alimentazione sia spenta e che il cavo di alimentazione sia staccato dalla presa.

PASSO 2

Prepara la miscela di yogurt seguendo le istruzioni della ricetta desiderata. Fai riferimento alla ricetta a pagina 10 o visita il nostro blog di ricette a www.luvele.eu per un sacco di ricette sane e deliziose per i tuoi yogurt.

PASSO 3

Versa la miscela di yogurt nei vasetti. Metti i coperchi in silicone sui vasetti.

PASSO 4

Riempi il contenitore di bagnomaria fino al livello di "linea corta" prima di aggiungere i vasetti.

PASSO 5

Quindi inserisci i quattro vasetti di ceramica nella base per aumentare il livello dell'acqua fino a raggiungere esattamente l'indicatore di "linea lunga".



TI PREGHIAMO DI NOTARE:
Non utilizzare la yogurtiera Luvele Pure senza i contenitori forniti o senza acqua.

PASSO 6

Accendi la yogurtiera inserendo la presa d'alimentazione. Tutto ciò accenderà il display digitale e apparirà la scritta "OF".

Premi il pulsante "TEMP" per selezionare la temperatura desiderata; utilizza i pulsanti "+/-" per regolare la temperatura con incrementi di 1 grado (NON premere il pulsante di conferma in questa fase).

Quindi premi il pulsante "TIME" per selezionare il tempo di incubazione tra 1 e 36 ore, utilizzando i pulsanti "+/-" per regolare verso l'alto o verso il basso.

IMPORTANTE: Imposta la durata e la temperatura prima di premere il pulsante di conferma. Non impostarne solo una per poi premere il pulsante di conferma perchè ciò avvierà l'incubazione.

Dopo aver selezionato la temperatura e la durata, premi una volta il pulsante "CONFERMA/ANNULLA" per avviare il periodo di incubazione. Se desideri annullare la durata e la temperatura di incubazione, tocca due volte il pulsante "CONFERMA/ANNULLA" per resettare.

Quale temperatura devo usare? Per saperne di più, consulta la pagina 15.

Evita di spostare la yogurtiera durante il periodo di incubazione. Non mescolare la miscela di yogurt durante o alla fine del periodo di incubazione.

PASSO 7

Alla fine del periodo d'incubazione, rimuovi il coperchio e controlla se lo yogurt si è addensato e indurito. Se lo yogurt necessitasse di maggiore addensamento, rimetti il coperchio ed imposta il timer digitale con il periodo aggiuntivo d'incubazione richiesto. Quando lo yogurt si è addensato a sufficienza, spegni l'apparecchio e stacca il cavo d'alimentazione dalla presa. Rimuovi i contenitori dello yogurt dalla base e mettilo nel frigorifero tutta la notte per ottenere uno yogurt ben compatto.

TI PREGHIAMO DI NOTARE:

Durante il periodo d'incubazione, potrebbe apparire della condensa all'interno del coperchio esterno della yogurtiera. Questo è normale a causa della funzione a bagnomaria. In tal caso, fai attenzione che non si versi o goccioli acqua quando togli il coperchio esterno dalla base. Potrebbe verificarsi una certa separazione del siero di latte liquido. Questo è normale.

Ricetta di base yogurt

Per molte altre fantastiche ricette a base di yogurt, scansiona questo codice QR o visita il nostro blog di ricette all'indirizzo www.luvele.it.



INGREDIENTI:

- 1,4 litri di latte intero
- 90ml di yogurt naturale (starter)
- 60g di latte intero in polvere (opzionale)



NOTA BENE:
Può essere usato uno starter in polvere al posto dello yogurt.

1 Riscalda il latte poco al di sotto del punto di ebollizione 80-85 ° C quindi lascia raffreddare fino a 40 ° C. Utilizza un termometro da cucina sterilizzato per monitorare la temperatura del latte durante il riscaldamento ed il raffreddamento.

2 Quando il latte raggiunge i 40°C, mescola lo yogurt starter ed il latte in polvere finché si uniscono. Non areare.

3 Versa la miscela di yogurt nei vasetti. Posiziona i coperchi in silicone su ogni vasetto. Posiziona i vasetti di yogurt nella base della yogurtiera, quindi aggiungi acqua alla base, assicurandoti di non riempire la base oltre la "linea lunga" e quindi copri con il coperchio esterno della yogurtiera.

4 Seleziona la temperatura e la durata desiderate utilizzando il pannello di controllo digitale. Puoi provare con vari periodi d'incubazione per raggiungere la consistenza che desideri. Tuttavia, non dovresti superare le 8-10 ore d'incubazione.

5 Quando la yogurtiera ha completato il tempo di incubazione, rimuovi il coperchio esterno ed i contenitori dello yogurt. Poi rimuovi i coperchi dai contenitori e controlla la consistenza dello yogurt. Non mescolare lo yogurt. Se ha raggiunto la consistenza desiderata spegni la yogurtiera e toglila la spina. Rimetti i coperchi sui contenitori e mettili in frigorifero per 8 ore o tutta la notte.

6 Consuma lo yogurt entro 8 - 10 giorni, più fresco è meglio è.

Yogurt SCD | Dieta GAPS

Si dice che lo yogurt SCD possa aiutare a correggere l'equilibrio dei tipi di batteri nell'intestino. È stato detto e scritto molto sui vantaggi d'aggiungere alla tua dieta uno yogurt SCD. L'introduzione di yogurt SCD nella tua dieta può aiutarti a correggere l'equilibrio dei vari tipi di batteri nell'intestino eliminando l'approvvigionamento alimentare dei tipi indesiderati di batteri e quindi facendoli praticamente morire di fame.

PREPARARE LO YOGURT SCD

1 Riscalda il latte poco al di sotto del punto di ebollizione 80-85 ° C, quindi lascialo raffreddare fino a 40 ° C. Usa un termometro da cucina sterilizzato per monitorare la temperatura.

2 Una volta raffreddato a 40°C, mescolalo con il tuo yogurt starter finché si uniscono. Usa 50 grammi di yogurt starter per litro di latte, non areare. Ti consigliamo di non usare latte in polvere quando produci yogurt SCD



NOTA BENE:

Se come starter utilizzi uno yogurt acquistato in negozio, questo può contenere *Lactobacillus Acidophilus*, *Streptococcus Thermophilus* e *Lactobacillus Bulgaricus*. Non deve contenere gomme, zuccheri, additivi o aromi di alcun tipo. Lo yogurt deve contenere colture vive attive.

3 Versa la miscela di yogurt nei vasetti e posiziona i coperchi in silicone su ciascun vasetto. Prima di aggiungerli alla base, riempi la base d'acqua fino all'"Indicatore di linea corta". Poi inserisci i quattro vasetti di ceramica, aumentando così il livello dell'acqua fino a raggiungere esattamente l'indicatore di "linea lunga". L'acqua non deve essere riempita oltre l'indicatore della "linea lunga".

4 Imposta il timer digitale per l'incubazione di 24 ore e la temperatura su 38°C, quindi premi conferma. Non muovere la yogurtiera durante questo periodo.

5 Scollega la yogurtiera e rimuovi i vasetti. Metti i vasetti di yogurt in frigorifero e raffredda per 8 ore. Lo yogurt SCD è pronto per essere consumato dopo 8 ore di refrigerazione.

Semplice ricetta per yogurt di cocco

INGREDIENTI:

- 3 lattine di latte di cocco (max 1,5l)
- 1 cucchiaino di zucchero
- Coltura startet per yogurt (segui le istruzioni sulla confezione)



NOTA BENE:

La crema di cocco dovrebbe essere senza conservanti, additivi e glutine. Inoltre, le lattine dovrebbero avere un rivestimento senza BPA.

- 1 Apri le lattine e versa il latte di cocco direttamente nei vasetti dello yogurt. Nota bene: Secondo la temperatura della tua casa, il latte di cocco varierà in consistenza. In una giornata calda, il latte di cocco sarà più acquosa, mentre in giornate più fredde dovrai toglierla con il cucchiaio.
- 2 Aggiungi lo zucchero e la tua coltura starter preferita, poi mescola il tutto gentilmente.
- 3 Metti il coperchio e piazzale nella tua yogurtiera. Il latte di cocco ora è pronta per iniziare la fermentazione.
- 4 Imposta la temperature a 38° C e la durata a 24 ore.
- 5 Al termine delle 24 ore la fermentazione è completa. Spegni la yogurtiera e rimuovi i vasetti dello yogurt. Appena tolto dalla yogurtiera calda, lo yogurt sarà semiliquido e la crema di cocco si sarà separata con l'acqua di cocco sul fondo. Questo è normale. Nel frigorifero, la crema di cocco si rassoderà.
- 6 Metti i vasetti nel frigorifero per almeno 6 ore in modo che si raffreddi e si addensi.
- 7 Mescola bene lo yogurt per incorporare la crema e l'acqua di cocco prima di servire. Per uno yogurt di cocco extra denso, toglì un po' dell'acqua di cocco prima di mescolare. Non gettarla via però - l'acqua di cocco fermentata è una perfetta aggiunta ai frullati o può essere usata come alternativa probiotica al latte.

Suggerimenti di ricette

SUGGERIMENTI:

Uno yogurt di 24 ore, anche se preparato alla perfezione, sarà più diluito e acquoso rispetto ad altri yogurt che hai consumato. Questo perché non sono stati aggiunti addensanti e perché non è stato "sgocciolato". Se vuoi uno yogurt più denso, la prima opzione è di farlo sgocciolare.

Lo sgocciolamento è quello che trasforma un normale yogurt in "yogurt greco". È il processo di rimuovere il siero di latte, che è liquido. Lo yogurt sgocciolato è anche più ricco di proteine per porzione rispetto ad uno yogurt normale. È facile far sgocciolare uno yogurt, dovrai solo filtrarlo con una garza per avvolgere i formaggi. Il siero in eccesso (liquido) sarà filtrato via, lasciandoti uno yogurt più denso. Un'altra opzione è di aggiungere un addensante come la gelatina al latte prima di fermentarlo. Poiché la gelatina è benefica per la salute dell'intestino, aggiungere gelatina ad uno yogurt di 24 ore è una soluzione vantaggiosa. Per addensare il tuo latte con gelatina, aggiungi un cucchiaino di gelatina ogni 950 ml di latte prima di scaldarlo.

CREMA DI COCCO DI ALTRE MARCHE

Non esitare a provare con altre creme di cocco senza additivi per realizzare questa ricetta. Le lattine con una grossa percentuale di "polpa di cocco" ed una piccola porzione d'acqua di cocco creano uno yogurt migliore.

Pulizia e cura

Prima di smontare e pulire, assicurati che l'alimentazione sia spenta che il cavo d'alimentazione sia staccato dalla presa e che l'apparecchio sia freddo.

Rimuovi il coperchio esterno della yogurtiera dalla parte superiore dell'alloggiamento. Rimuovi i contenitori dello yogurt dall'interno dell'alloggiamento. Usa un panno morbido leggermente umido per pulire l'alloggiamento. Asciuga accuratamente.

Lava il contenitore di vetro ed il coperchio in acqua calda e sapone. Risciacqua con acqua e asciuga accuratamente con un panno morbido e pulito. Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio. Non lavare alcuna parte della yogurtiera nella lavastoviglie.

Importante - Dopo ogni utilizzo, asciugare accuratamente "l'elemento riscaldante" con carta assorbente o un panno morbido e pulito.

Suggerimenti e consigli

Impostazioni della temperatura:

> Abbiamo progettato la yogurtiera Luvele con impostazioni di temperatura comprese tra 25°C e 50°C.

> Il motivo per cui abbiamo progettato la yogurtiera per includere quest'ampia gamma di temperature è quello di fornire un maggiore controllo sul risultato finale dello yogurt fatto in casa. In pratica, incubare lo yogurt a temperature diverse può modificarne il gusto e la consistenza. Inoltre, consente l'incubazione di colture più sperimentali come L. Gasseri e Bacillus coagulans.

L'ampio intervallo di temperature consente anche fermentazioni diverse dallo yogurt.

Quando si prepara lo yogurt con i ceppi tradizionali, ti consigliamo vivamente una temperatura di incubazione compresa tra 96 e 106 gradi.

Questo perché i probiotici, ovvero i batteri buoni che trasformano il latte in yogurt, prosperano e si moltiplicano alla stessa temperatura del nostro intestino o della nostra temperatura corporea. Questa è di circa 37 gradi C. Affinché lo yogurt fatto in casa offra il massimo dei massimi benefici probiotici e sia salutare per l'intestino, è importante incubare lo yogurt alla temperatura corretta. Ti consigliamo di iniziare con l'impostazione a 38°C quando prepari il primo lotto di yogurt. Una volta acquisita dimestichezza con il processo, puoi iniziare a sperimentare con temperature diverse.

Per maggiori informazioni sullo yogurt L. Reuteri ti preghiamo di visitare questo link:



Suggerimenti e consigli

- > Per evitare che il latte si attacchi o bruci sul fondo della pentola durante il riscaldamento, utilizza un calore medio e mescola continuamente con un cucchiaino di metallo. Non riscaldare il latte nel forno a microonde.
- > Dopo aver riscaldato il latte, piazza la pentola in un bagno d'acqua poco profondo e freddo per accelerare il raffreddamento. Utilizza un termometro da cucina sterilizzato per monitorare la temperatura del latte durante il riscaldamento ed il raffreddamento.
- > Evita di spostare la yogurtiera durante il periodo di incubazione.
- > Non usare la yogurtiera vicino ad una fonte di calore, all'aperto o alla luce del sole, poiché l'esposizione ad un calore eccessivo potrebbe far separare lo yogurt ed avere un aspetto cagliato.
- > Refrigerare lo yogurt per 8 ore prima della consumazione. La consistenza e il sapore miglioreranno con una refrigerazione più lunga.

Per altre fantastiche ricette a base di yogurt visit il blog della nostra community a www.luvele.it



Garanzia

La gamma completa di prodotti Luvele è supportata dalla nostra garanzia di copertura totale di 1 anno. La nostra garanzia copre qualsiasi difetto di fabbricazione del prodotto e copre anche i danni causati durante il trasporto.

La garanzia inizia dalla data di acquisto del prodotto Luvele. Non è necessario registrare la garanzia poiché i dettagli vengono registrati automaticamente al momento dell'acquisto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Desideriamo che qualsiasi richiesta di garanzia sia più semplice possibile. Dovrai semplicemente contattarci a support@luvele.it e fornire informazioni sul problema che stai riscontrando con il tuo articolo. Innanzitutto, ti suggeriremo alcune idee per la risoluzione dei problemi e per stabilire se il difetto può essere risolto senza un reso. Potrebbero essere richieste le foto del guasto se e dove appropriato e se garantiranno una soluzione più veloce.

Se è necessario un reso, t'inveremo un'e-mail con un'etichetta di reso prepagata che può essere stampata e utilizzata per rispedire l'articolo. Il nuovo articolo sostitutivo verrà spedito entro 48 ore dalla ricezione dell'oggetto difettoso. Un'e-mail di conferma verrà inviata quando l'articolo difettoso è stato restituito con successo.

Siamo qui per aiutarti, quindi inviaci un'e-mail e ti verrà offerta la soluzione migliore per soddisfare le tue esigenze. support@luvele.it

Note

Luvele

Luv life. Luv health.

JOGURTOVAČ LUVELE PURE



Návod k
použití
LPYM300WEU



YOGURTIERA LUVELE PURE

Libretto d'istruzioni
LPYM300W

Luv life. Luv health.

Luvele

Luvele . cz

Bezpečnost

Prosíme přečtěte si veškeré instrukce před užíváním jogurtovače Luvele. Nechte si manuál po ruce pro budoucí potřebu.

- Před prvním použitím jogurtovače odstraňte všechny obaly.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti okraje lavice nebo stolu v době provozu.
- Ujistěte se, že povrch je rovný, suchý a čistý.
- Spotřebič nestavte na horký sporák nebo troubu ani do jejich blízkosti.
- Před nasazením nebo sejmutím nástavců a před čištěním odpojte přístroj od elektrické zásuvky, pokud jej nepoužíváte.
- Všechny nástavce před čištěním opatrně sejměte.
- Používejte pouze příslušenství dodané a doporučené společností Luvele.
- Nepoužívejte jogurtovač bez vody.
- Žádné části spotřebiče nekládejte do myčky na nádobí nebo mikrovlnné trouby.
- Keramické nádoby a silikonová víčka lze mýt v myčce na nádobí.
- Tělo spotřebiče neponořujte do vody ani jiných tekutin.
- Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič (včetně síťového kabelu).
- Spotřebič provozujte pouze prostřednictvím odborně instalované zásuvky dodávající správné napětí a nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Nikdy neodstraňujte hlavní kabel mokrými rukama a nepokládejte kabel na horký povrch. Ani nedovolte, aby kabel přišel do styku s olejem.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej po každém použití ze zásuvky a také před výměnou příslušenství nebo čištěním spotřebiče.
- Nepokoušejte se provádět žádnou údržbu, kromě čištění. V případě jakéhokoliv problému se obraťte na společnost Luvele na adrese support@luvele.cz.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.
- Tento spotřebič není určen pro použití malými dětmi nebo postiženými osobami bez dozoru.
- K hašení požáru na spotřebiči používejte pouze protipožární deku.
- Spotřebič není určen pro komerční nebo průmyslové použití; je určen pouze pro použití v domácnosti.

Gratulujeme k nákupu Vašeho nového jogurtovače. Je čas přichystat si domácí jogurt a dopřát svému bříšku trochu probiotické lásky. Dobrou chuť!

Bezpečnost

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných zařízeních jako např.:

- kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- v zemědělských podnicích;
- pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných obytných prostorech;
- v zařízení typu Bed and Breakfast.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.

Děti od 8 let mohou tento spotřebič používat, měly by však být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Děti by si se zařízením neměly hrát!

Čištění a udržování zařízení by nemělo být prováděno dětmi, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Čas od času zkontrolujte, zda není přívodní kabel poškozen. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Používejte pouze přiložené příslušenství. Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

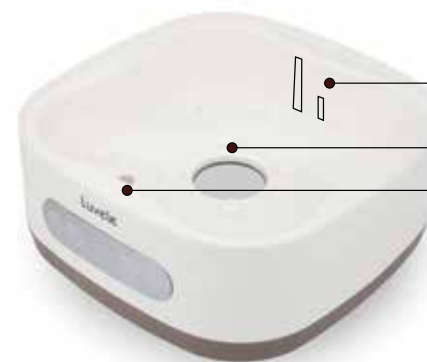
Základní vlastnosti



4× 400ml keramická nádoba
Sada čtyř nádob k dispozici i samostatně k zakoupení

Vnější víko/kryt jogurtovače

Digitální dotykové ovládání



Indikátor maximální hranice naplnění
vodní lázně

Topné těleso

Teplotní čidlo



UPOZORNĚNÍ
Neužívejte jogurtovač
bez vody.



DŮLEŽITÉ
Po každém použití osušte topné
těleso papírovým ubrouskem nebo
jemnou čistou hadrou.

Základní vlastnosti



4× 400 ml nádoba včetně víčka z lékařského silikonu.

Obsluha



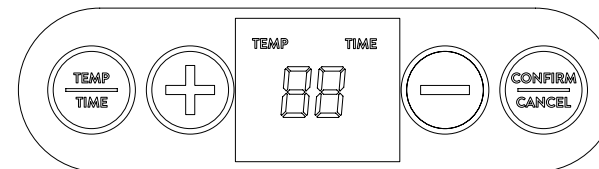
Funkce „vodní lázeň“ umožňuje jogurtovou směs inkubovat při přesné a stabilní teplotě.

Při výrobě jogurtu v jogurtovači Pure nejprve naplňte keramické nádoby jogurtovou směsí. Před umístěním nádob do základny ji naplňte vodou až po kratší ukazatel. Poté vložte do základny keramické nádoby, což zvýší hladinu vody přesně na nejvyšší ukazatel. Dbejte na to, aby hladina vody nepřesáhla nejvyšší hranici indikátoru, kterou ukazuje obrázek. Nyní můžete nastavit požadovanou teplotu a čas.



UPOZORNĚNÍ
Nepoužívejte přístroj bez vody

Obsluha pokračování



Tlačítko TEMP = stisknutím tlačítka „Temp“ vyberete jednu z teplot od 25 do 50 °C, stisknutím tlačítka „+/-“ nastavíte teplotu s přírůstkem po 1 stupni.

Tlačítko TIME = stisknutím tlačítka „Time“ přidáváte nebo ubíráte hodiny, od 1 hodiny do 36 hodin, stisknutím tlačítka „+/-“ nastavíte čas s přírůstkem po 1 hodině.

DŮLEŽITÉ: před stisknutím potvrzovacího tlačítka nastavte čas i teplotu.

Když nastavíte pouze jedno z nich a pak stisknete potvrdit, zahájíte tím inkubaci.

Tlačítko CONFIRM/CANCEL = Stiskněte pro zahájení inkubace poté, co byl vybrán čas a teplota. Stisknutím tohoto tlačítka dvakrát znovu nastavíte ovládací panel.

Upozornění: Digitální časovač odpočítává v hodinových intervalech od 36 do 10 hodin, tedy od 36 do 35, pak od 35 do 34 hodin atd. Od 10 hodin do 0 bude odpočítávat v 30minutových intervalech, tedy 9,5 až 9, pak 8,5 až 8 hodin atd.

Obsluha

Před použitím jogurtovače Luvele Pure odstraňte všechny obalový materiál. Poté odstraňte vnější víko jogurtovače a vyjměte keramické nádoby s víčky. Omyjte je v teplé mýdlové vodě, poté je opláchněte pod čistou vodou a důkladně osušte. Kryt jogurtovače otřete vlhkým hadříkem a důkladně osušte. Před použitím se ujistěte, že jsou všechny části zcela suché.

KROK 1

Před složením jogurtovače k použití zkontrolujte, že je přístroj vypnutý a vypojený ze zásuvky.

KROK 2

Připravte si směs na jogurt podle pokynů v požadovaném receptu. Recepty můžete najít na straně 10 nebo navštivte náš receptový blog na adrese www.luvele.com, kde najdete mnoho nápadů na jogurtové recepty, které budou vaše střevo milovat.

KROK 3

Jogurtovou směs nalijte do nádob. Na každou z nich nasadte silikonové víčko.

KROK 4

Před vložením nádob do základny ji nejprve naplňte vodou po kratší ukazatel.

KROK 5

Vložte keramické nádoby, čímž se hladina vody zvýší přesně na vyšší ukazatel.



UPOZORNĚNÍ:

Nepoužívejte jogurtovač Luvele Pure bez dodaných nádob nebo bez vody.

KROK 6

Zapněte jogurtovač zasunutím zástrčky do zásuvky. Rozsvítí se digitální displej a zobrazí se „OF“.

Stisknutím tlačítka „TEMP“ zvolte požadovanou teplotu, pomocí tlačítek „+/-“ nastavíte teplotu s přírůstkem po 1 stupních (NEPOTVRZUJTE stisknutím tlačítka Confirm v této fázi).

Poté stiskněte tlačítka „TIME“ a zvolte inkubační dobu v rozmezí 1 až 36 hodin, pomocí tlačítek „+/-“ zvýšíte nebo snížíte čas.

DŮLEŽITÉ: před stisknutím potvrzovacího tlačítka nastavte čas i teplotu.

Když nastavíte pouze jedno z nich a pak stisknete potvrdit, zahájíte tím inkubaci.

Tlačítka CONFIRM/CANCEL = Stiskněte pro zahájení inkubace poté, co byl vybrán čas a teplota. Stisknutím tohoto tlačítka dvakrát znovu nastavíte ovládací panel.

Po výběru teploty a času stiskněte tlačítka „CONFIRM/CANCEL“ a inkubační doba začne běžet. Pokud chcete zrušit inkubační čas a teplotu, klepněte dvakrát na tlačítka „CONFIRM/CANCEL“, čímž je vynulujete.

Jakou teplotu mám použít? Více informací naleznete na straně 15.

Během inkubační doby jogurtovačem nepohybujte. Nemíchejte jogurtovou směs během inkubace, ani na jejím konci.

KROK 7

Po uplynutí zvolené doby inkubace otevřete víčka a zkontrolujte, zda jogurt zhoustl a ztuhl. Pokud jogurt vyžaduje další zahuštění, přiklopte opět víčka a nastavte digitální časovač na další dobu inkubace. Jakmile jogurt dostatečně zhoustne, vypněte jogurtovač a odpojte jej ze zásuvky. Nádoby s jogurtem vyjměte ze základny a vložte přes noc do lednice, aby jogurt ztuhl.

UPOZORNĚNÍ:

Během inkubační doby se na vnitřní straně víka jogurtovače může objevit kondenzace.

To je normální jev vzhledem k funkci vodní lázně. Pokud k tomu dojde, buďte opatrní při zvedání vnějšího víka/krytu ze základny, aby nedošlo k rozlítí nebo odkapávání vody.

Může dojít k určitému oddělení tekuté syrovátky. To je normální.

Základní recept na jogurt

Pro další výborné recepty na jogurty naskenujte tento QR kód nebo navštivte naše stránky www.luvele.cz.



INGREDIENCE:

- 1,4 l plnotučného mléka
- 90 ml bílého jogurtu (startér)
- 60 g sušeného plnotučného mléka (volitelné)



UPOZORNĚNÍ:
Místo jogurtu můžete jako startér použít i zakoupenou jogurtovou kulturu v prášku.

- 1 Ohřejte mléko pod bod varu kolem 80–85 °C a pak nechte zchladnout na 40 °C. Ke kontrole teploty mléka při ohřívání a chlazení používejte sterilizovaný kuchyňský teploměr.
- 2 Jakmile mléko dosáhne teploty 40 °C, přimíchejte jogurtový startér a sušené mléko, dokud se směs nespojí. Neprovzdušňujte.
- 3 Nalijte jogurtovou směs do nádob a nasadte na ně silikonová víčka. Poté před vložením do základny naplňte základnu vodou po kratší ukazatel. Poté vložte čtyři keramické nádoby, čímž se hladina vody zvýší přesně na úroveň vyššího ukazatele. Voda nesmí překročit hranici vyššího indikátoru.
- 4 Vyberte teplotu a čas na digitálním kontrolním panelu. Můžete experimentovat s inkubační dobou, abyste vytvořili konzistenci, kterou si přejete. Ale neměli byste překračovat inkubační dobu 8–10 hodin.
- 5 Poté co jogurtovač dokončí svou inkubační dobu, odejměte vnější víko a vyndejte nádoby. Otevřete víčka nádob a zkontrolujte hustotu jogurtu. Jogurt nemíchejte. Pokud je dostatečně hustý, jogurtovač vypněte a vypojte ze zásuvky. Znovu nasadte na nádoby víčka a nechejte přes noc nebo alespoň 8 hodin v lednici.
- 6 Jogurt spotřebujte do 8–10 dnů, čím čerstvější je, tím lépe.

SCD Jogurt | Vhodný pro GAPS dietu

Říká se, že SCD jogurt napomáhá obnovit bakteriální rovnováhu ve střevech. O výhodách a blahodárných účincích SCD jogurtu toho bylo napsáno mnoho. Zařazení SCD jogurtu do jídelníčku může pomoci obnovit rovnováhu bakterií ve střevech tím, že eliminuje přísun potravy pro nežádoucí typy bakterií, tím je vyhladoví. Díky tomuto procesu pak znovu osídlí střeva prospěšné bakterie, které vytlačí ty škodlivé. SCD jogurt je také velmi výživný. Obsahuje bílkoviny, vitamíny, minerální látky, aminokyseliny, tuky a mnoho dalšího.

PŘÍPRAVA SCD JOGURTU

- 1 Ohřejte mléko pod bod varu kolem 80–85 °C a pak nechejte zchladnout na 40 °C. Ke kontrole teploty mléka při ohřívání a chlazení používejte sterilizovaný kuchyňský teploměr.
 - 2 Jakmile mléko dosáhne teploty 40 °C, vmíchejte jogurtový startér. Použijte ¼ hrnku startéru na každý litr mléka, neprovzdušňujte. V případě SCD jogurtu se nedoporučuje používat sušené mléko.
- UPOZORNĚNÍ:**
Pokud jako startér použijete jogurt zakoupený v obchodě, měl by obsahovat *Lactobacillus Acidophilus*, *Streptococcus Thermophilus* a *Lactobacillus Bulgaricus*. Neměl by obsahovat přídavné látky, cukry ani žádná aroma. Jogurt musí obsahovat aktivní živé kultury.
- 3 Nalijte jogurtovou směs do nádob a nasadte na ně silikonová víčka. Poté před vložením do základny naplňte základnu vodou po kratší ukazatel. Poté vložte čtyři keramické nádoby, čímž se hladina vody zvýší přesně na úroveň vyššího ukazatele. Voda nesmí překročit hranici vyššího indikátoru.
 - 4 Nastavte digitální časovač na inkubaci po dobu 24 hodin a teplotu na 38 °C, poté stiskněte potvrzovací tlačítko. Během této doby jogurtovačem nehýbejte.
 - 5 Odpojte jogurtovač ze zásuvky a vyjměte nádoby. Nádoby s jogurtem vložte do lednice a nechejte 8 hodin zchladit. Poté je SCD jogurt připraven ke konzumaci.

Snadný recept na kokosový jogurt

INGREDIENCE:

- 3× 400 ml plechovka kokosového mléka (max 1,5 l)
- 1 čajová lžička cukru
- jogurtová kultura (postupujte podle návodu na obalu)

1 Otevřete plechovky a přemístěte kokosové mléko přímo do nádob na výrobu jogurtu. Poznámka: V závislosti na teplotě ve vaší domácnosti se bude kokosové mléko lišit v konzistenci. V horkém dni bude řidké, zatímco v chladném počasí ho budete muset lžičkou vyklopit.

2 Přidejte cukr a preferovaný startér a jemně promíchejte.

3 Přiklopte víčkem a vložte do jogurtovače. Kokosový krém je nyní připraven k přípravě fermentaci.

4 Nastavte teplotu na 38 °C a čas na 24 hodin.

5 Po 24 hodinách je fermentace dokončena. Vypněte jogurtovač a vyjměte nádoby s jogurtem. Přímou z teplého jogurtovače bude jogurt tekutý a kokosový krém se oddělí a na dně bude kokosová voda. To je normální. V lednici kokosový krém ztuhne.

6 Nádoby s jogurtem vložte do lednice alespoň na 6 hodin, aby se zchladil a ztuhl.

7 Před podáváním jogurt důkladně promíchejte, aby se krém a kokosová voda spojily. Pro extra hustý kokosový jogurt vylijte před mícháním část kokosové vody. Nevyhazujte ji – fermentovaná kokosová voda se skvěle hodí do koktejlů nebo ji můžete použít jako probiotickou alternativu mléka.

POZNÁMKA:

! Kokosové mléko by mělo být bez konzervačních látek, přídavných látek a bez obsahu lepku. Plechovky by měly mít vnitřní výstelku bez BPA.

Tipy k receptům

TIPY:

I když připravíte domácí kokosový jogurt dokonale, bude vždy řidší než ty, které koupíte v obchodě. Je to proto, že neobsahuje přidaná zahušťovadla a protože nebyl „odkapáván“.

Pokud chcete hustý jogurt, první možností je nechat jej odkapat. Odkapáním se z obyčejného jogurtu stává „řecký jogurt“. Je to proces, při kterém se odstraní syrovátka, která je tekutá. Odkapaný jogurt má také vyšší obsah bílkovin v jedné porci než běžný jogurt. Odkapávání jogurtu je snadné, stačí jogurt přecedit přes plátýnko. Přebytečná syrovátka (tekutina) oteče a zůstane vám hustý jogurt.

Další možností je přidat do mléka před fermentací zahušťovadlo, například želatinu. Navíc je želatina prospěšná pro zdraví střev, takže to může být dvojnásobně výhodné. Pro zahuštění mléka želatinou přidejte 1 polévkovou lžičku želatiny na 4 šálky kokosového mléka před jeho zahřátím.

DALŠÍ ZNAČKY KOKOSOVÉHO MLÉKA

Nebojte se u tohoto receptu experimentovat s různými značkami kokosového mléka bez konzervačních látek. Čím bude mít plechovka větší podíl kokosové dužiny a menší podíl kokosové vody, tím bude výsledný jogurt lepší.

Čištění a péče

Před demontáží a čištěním se ujistěte, že je zařízení odpojeno ze zásuvky nebo přívodu elektrického napětí a spotřebič je vychladnutý.

Sejměte vnější víko základny jogurtovače. Vyjměte jogurtové nádoby. Základnu otřete mírně navlhčeným měkkým hadříkem. Důkladně ji osušte.

Keramické nádoby a víčka umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte pod tekoucí vodou a důkladně osušte čistým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla, mohou poškodit spotřebič. Neumývejte žádnou část jogurtovače v myčce na nádobí kromě keramických nádob a silikonových víček. Ty lze v myčce bezpečně umýt.

Důležité – Po každém použití důkladně osušte topné těleso papírovou utěrkou nebo měkkou čistou utěrkou.

Rady a tipy

Nastavení teploty a času:

> Jogurtovač Luvele jsme navrhli s nastavením teploty v rozmezí od 78 až 122 stupňů F (25–50 °C).

> Hlavním důvodem, proč Luvele jogurtovač poskytuje tyto tři možnosti, je větší uživatelská kontrola nad výsledkem domácího jogurtu. Na základě teploty se mění konzistence a chuť jogurtu.

Důvodem, proč jsme náš jogurtovač navrhli tak, aby zahrnoval širokou škálu nastavení teploty, je snaha zajistit větší kontrolu nad konečným výsledkem vašeho domácího jogurtu. Inkubace jogurtu při různých teplotách může změnit chuť a strukturu jogurtu. Je to také proto, aby bylo možné inkubovat některé další experimentální kultury, jako je L. Gasseri a Bacillus coagulan. Široký teplotní rozsah umožňuje i jiné než jogurtové fermentace.

Při výrobě jogurtu s tradičními jogurtovými kmeny důrazně doporučujeme použít inkubační teplotu mezi 96 a 106 °F (35–41 °C).

Je to proto, že probiotika neboli dobré bakterie, které mění mléko v jogurt, přežívají a množí se při stejné teplotě, jakou mají naše střeva, resp. jaká je teplota našeho těla. To je přibližně 37 °C nebo 100 °F.

Aby měl domácí jogurt maximální prospěch pro zdraví střev a náš mikrobiom, je důležité inkubovat jej při správné teplotě. Doporučujeme při výrobě prvního jogurtu začít s teplotou 38 °C | 100 °F. Jakmile si tento proces osvojíte, můžete začít experimentovat s různými teplotami.



Rady a tipy – pokračování

Další tipy:

- > Ujistěte se, že všechny ingredience používané k přípravě jogurtu jsou čerstvé. Použití starých ingrediencí může bránit výrobě hustého a chutného jogurtu.
- > Dodržujte doporučená množství ingrediencí a postupy (viz recepty na stranách 10, 11 a 12), abyste zajistili úspěšnou výrobu jogurtu.
- > Aby se zabránilo připekání nebo připalování mléka na dně hrnce při ohřívání, použijte střední stupeň a neustále míchejte kovovou lžící. Mléko neohřívejte v mikrovlnné troubě.
- > Po ohřátí mléka dejte hrnc do mělké nádoby se studenou vodou, abyste urychlili ochlazování. Při ohřívání a chlazení mléka monitorujte teplotu mléka sterilizovaným kuchyňským teploměrem.
- > Během inkubační doby jogurtovačem nepohybujte.
- > Jogurtovač nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla, venku nebo na slunci, protože vystavení nadměrnému teplu může způsobit, že se jogurt oddělí a bude sražený.
- > Jogurt před použitím uložte na 8 hodin do lednice. Čím déle se bude chladit, tím bude lepší jeho chuť i struktura.

Pro více úžasných jogurtů, které budou vaše střevo milovat, navštivte náš receptář a blog na adrese www.luvele.cz.



Záruka

Na celý sortiment produktů Luvele se vztahuje naše jednoletá záruka. Naše záruka se vztahuje na jakoukoliv výrobní vadu výrobku a také kryje škody způsobené během přepravy.

Záruka začíná běžet od data zakoupení výrobku Luvele. Svou záruku nemusíte registrovat, protože vaše údaje jsou automaticky zaznamenány při nákupu.

POSTUP PŘI POSKYTOVÁNÍ ZÁRUKY

Chceme, aby reklamace byla co nejjednodušší. Stačí nás kontaktovat na adrese support@luvele.cz a uvést informace o problému, který máte s naším zbožím. Nejprve vám navrhneme několik nápadů na odstranění problému, abychom zjistili, zda lze problém odstranit bez nutnosti vrácení zboží. Můžeme si vyžádat fotografie závady, pokud je to vhodné a pokud to zajistí rychlejší řešení.

Pokud je nutné vrácení zboží, zašleme vám e-mailem předplacený štítek pro vrácení zboží, který si můžete vytisknout a použít k zaslání zboží zpět. Nové náhradní zboží bude odesláno do 48 hodin od obdržení vadného kusu. Jakmile vadné zboží obdržíme, bude vám zaslán potvrzující e-mail.

Jsme tu abychom Vám pomohli, proto nám napište e-mail a najdeme společně to nejlepší řešení.

support@luvele.cz

Poznámky



JOGURTOVAČ LUVELE PURE

Návod k použití
LPYM300W

Luv life. Luv health.

