

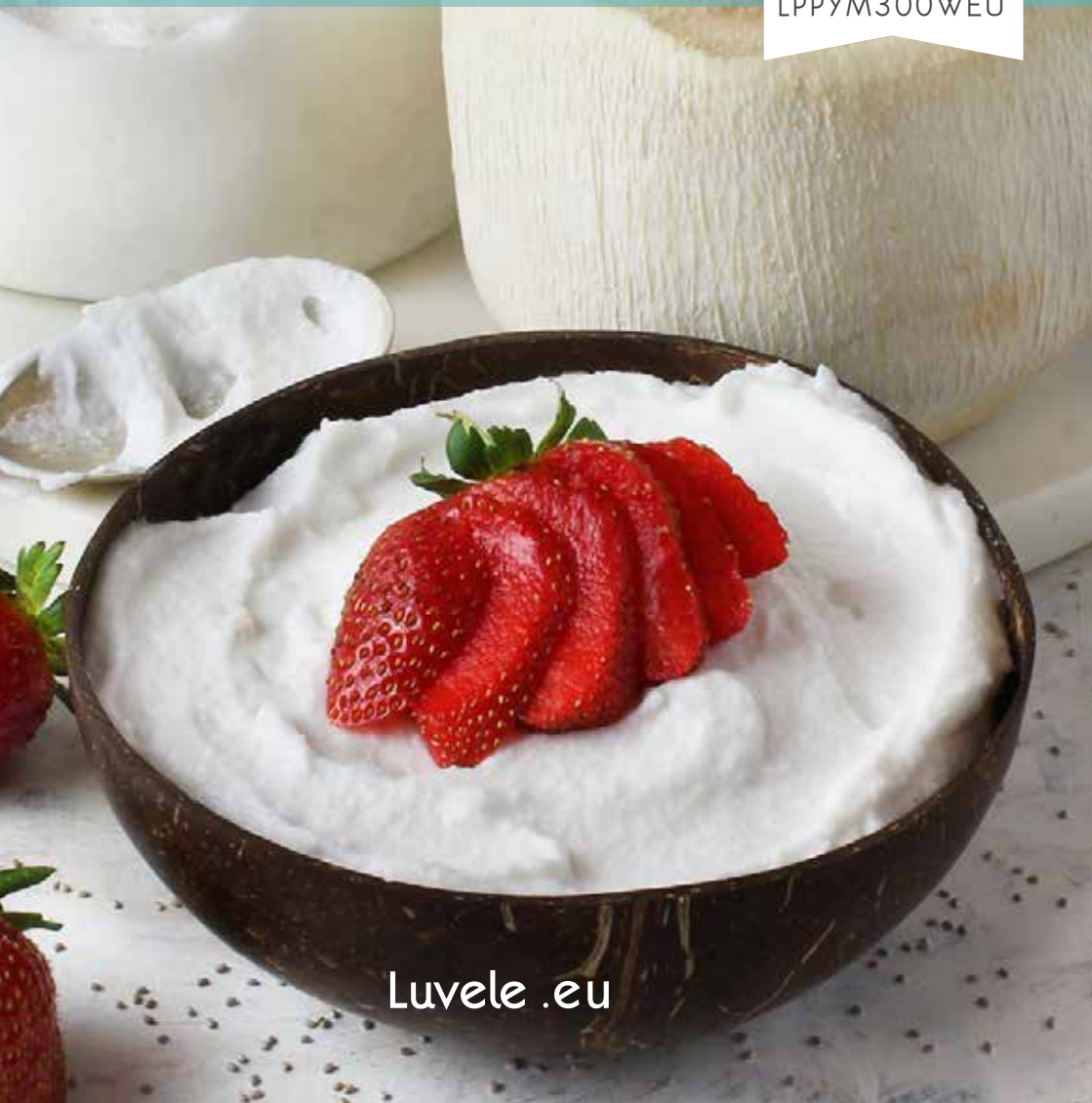
# Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE PURE PLUS YOGURT MAKER



Instruction  
Booklet  
LPPYM300WEU

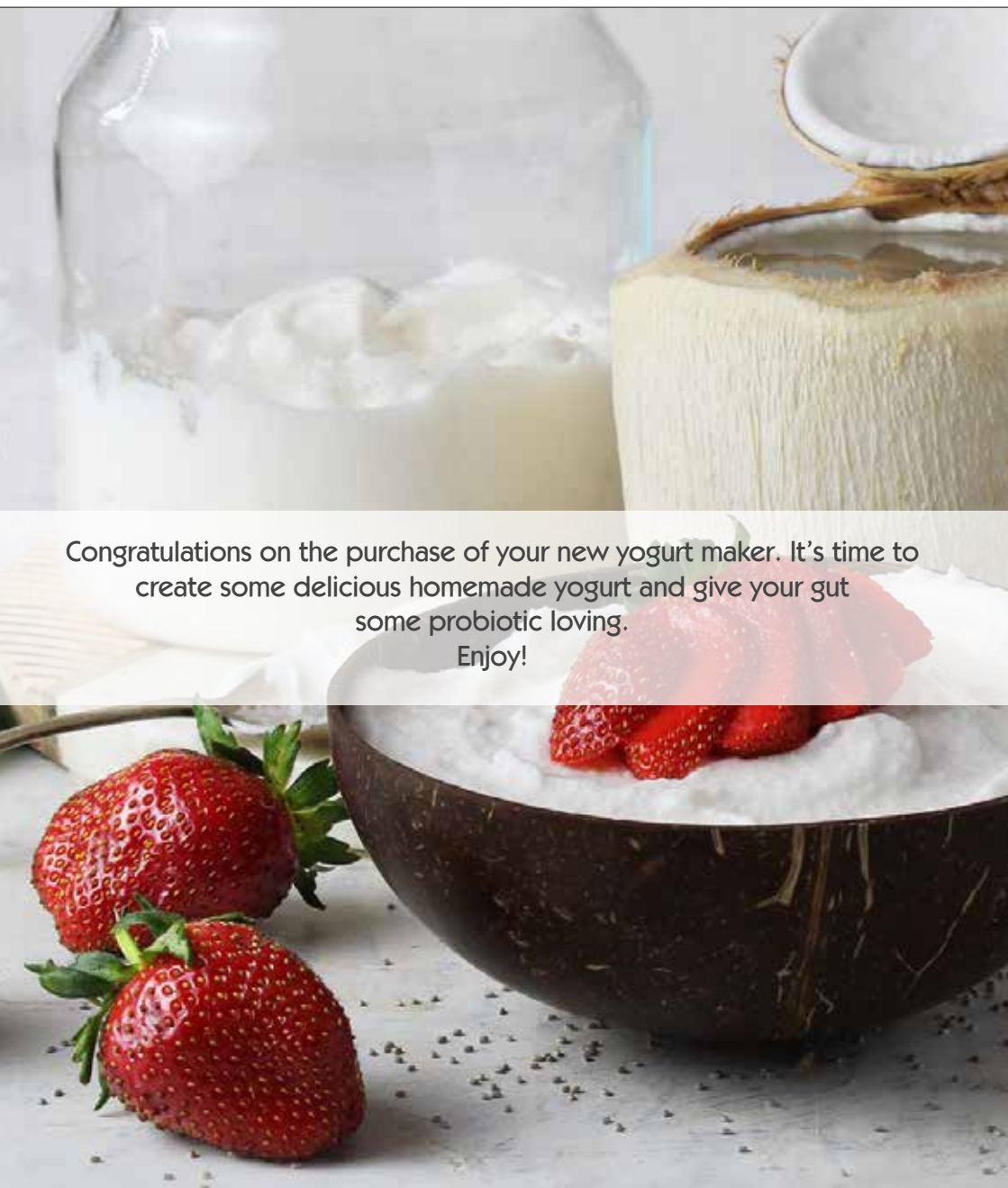


Luvele .eu

## 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.
- Glass container silicone lid and silicone sleeve 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](mailto: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



2 litre | 2.1qt. yogurt container, includes medical grade silicone lid as well as our silicone sleeve to provide grip when handling the glass container.

## Operating



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

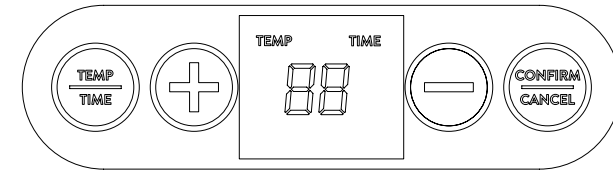
When making yogurt in the Yogurt Maker, first fill the glass container with yogurt mix and then place it into the base of the yogurt maker before adding water.

When the glass container has been added, then add water slowly to the base of the yogurt maker. The water must not be filled over the 'Tall Line Indicator' circled 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 your Luvele Pure Plus Yogurt Maker for the first time, wash the glass container and lid in warm, soapy water, then rinse under water and dry. Wipe the yogurt maker housing with a damp cloth and dry thoroughly.

### STEP 1

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

### STEP 2

To sterilize the glass container and lid before use, simply boil your kettle and carefully pour the hot water over the container and lid.

### STEP 3

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

### STEP 4

Pour the yogurt mixture into the yogurt container. Place the lid onto the container and secure into place.

### STEP 5

Insert the glass yogurt container into the base of the yogurt (before adding water).

### STEP 6

Once the container has been placed into the base, cold water can now be added. Pour water into the base of the yogurt maker slowly until it reaches the 'tall line indicator' as shown on page 5. **Do not overfill.**



#### PLEASE NOTE:

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

## Operating

### STEP 7

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 and time 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 8

At the end of the selected incubation time, remove the lid and check that the yogurt has thickened and set. If the yogurt requires more thickening, replace the lid 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 container 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](http://www.luvele.eu).



### INGREDIENTS:

- 2L | 2.1qt. full cream milk
- 120ml | 4oz. natural yogurt (Starter)
- 70g | 2.5oz. 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 | 100°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 yogurt mixture into the glass container and place the silicone lid on. Place the yogurt container 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/cover.
- 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 container. Then remove the container lid and check the texture of the yogurt. Do not stir the yogurt. If set to desired thickness switch yogurt maker off at power outlet and unplug. Replace the yogurt container lid and place into refrigerator for 8 hours.
- 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 | 104°F. Use a sterilised kitchen thermometer to monitor temperature.
- 2 Once cooled to 40°C | 104°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 glass container and place the silicone lid on. Place the yogurt container 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 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 container. Place the yogurt container 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 x 400 ml cans of coconut milk (Max 2L)
- 1 teaspoon of white sugar or 1 tablespoon of pasteurised honey
- Yogurt starter culture (follow packet instructions)

1 Place the coconut milk in the fridge overnight or in the freezer for 30 minutes prior to opening. Chilling the coconut milk allows the cream content to set firm at the top allowing easy separation from the coconut water at the bottom.

2 Open the cans and spoon only the thick, white coconut cream into your glass yogurt making jar. The bottom quarter of the can will be clear coconut water which is not required in the recipe.

3 Add the starter culture or probiotic and sugar or honey and stir it in. The chilled coconut milk is quite thick so does not stir easily. Don't worry.

4 Put the lid on the glass container and place into your yogurt maker. Pour water slowly into the base. (The water must not be filled over the 'tall line' indicated on the inside wall of the maker). Then place the cover lid on top. Use the digital control panel to set the temperature to 38° C, the time to 24 hours and then press 'confirm' to begin incubation.

5 When complete, switch the maker off and place the jar of yogurt in the fridge for at least 6 hours to chill and set.

6 Once chilled, the coconut yogurt will be firm. It may have a small amount of separated coconut water and appear 'cracked' – this is normal.

7 Once stirred it will aerate and become creamy. Note: The coconut water may continue to separate in the fridge. Just stir before using to incorporate.

## Cocount Recipe Tips



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

### OTHER COCONUT CREAM BRANDS

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

### TIPS:

24-hour coconut yogurt even when made perfectly will be thinner and runnier than other store bough coconut yogurts you've had. This is because it doesn't have added thickeners or additives.

An option is to add a thickener like gelatin to the coconut 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 coconut milk before heating the milk.

Here are two of our video recipes for coconut yogurt you can checkout on our YouTube channel.



## 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 container from inside the housing. Use a slightly damp, soft cloth to wipe the housing. Dry thoroughly.

Glass container silicone lid and silicone sleeve are all are dishwasher safe.

You can also wash the glass container and lid 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.

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 to 50°C degrees.

> 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.

### Other Tips:

- > Ensure the ingredients to be used in the yogurt mix are fresh. Using out-of-date products will impede the production of thick flavoursome yogurt.
- > Follow suggested recipe quantities (see recipe on page 10, 11 & 12) and methods to ensure successful yogurt production.
- > 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](http://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](mailto: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](mailto:support@luvele.eu)

Notes

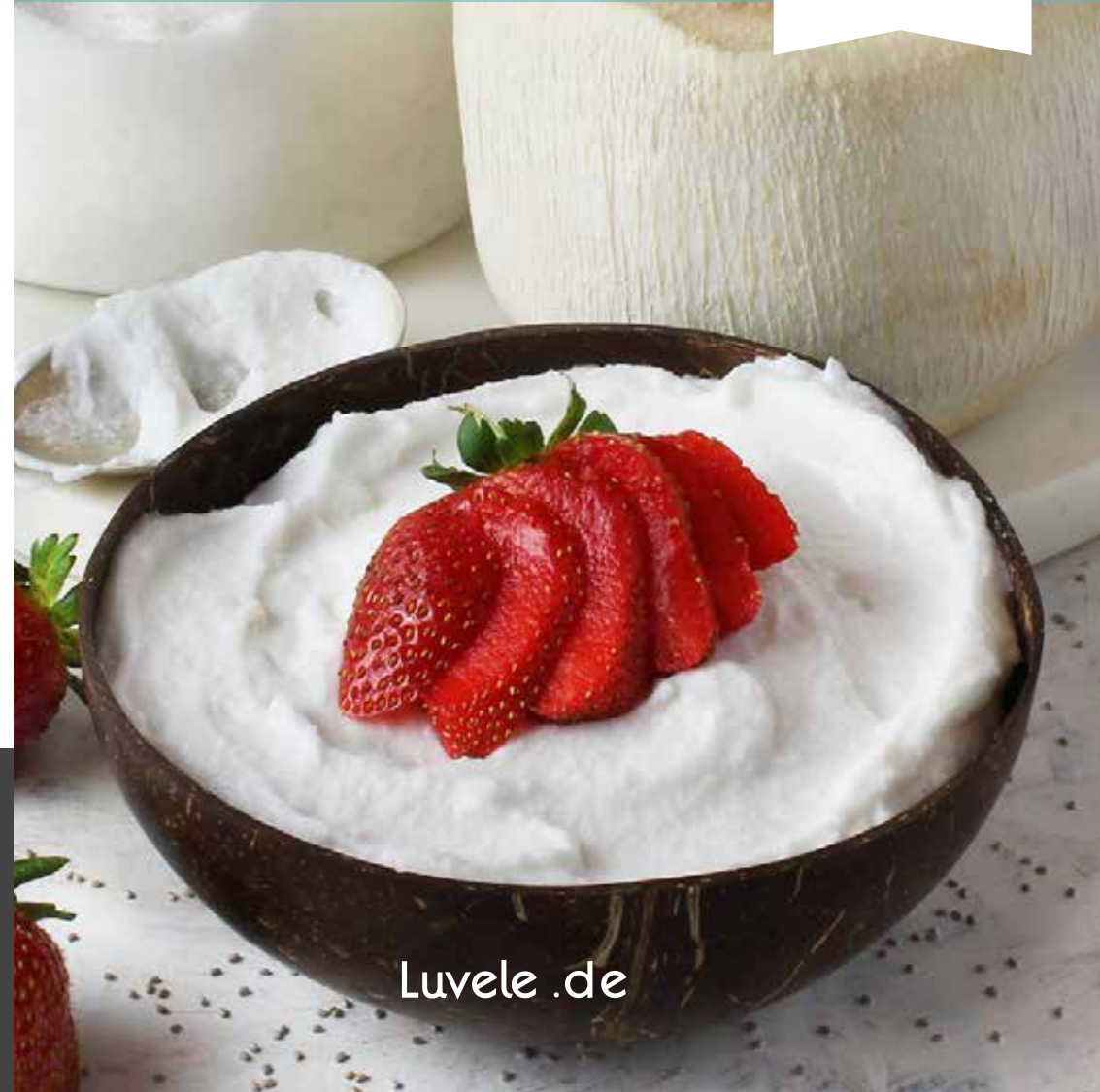
# Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE PURE PLUS JOGHURTBEREITER



Benutzerhandbuch  
LPPYM300WEU



LUVELE PURE PLUS YOGURT MAKER

Instruction booklet

LPPYM300W

Luv life. Luv health.




Luvele .de

## Sicherheit

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 Bank oder eines Tisches, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, trocken und frei von anderen Substanzen ist.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die 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 Glasbehälter, Silikondeckel und Silikonhülle 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](mailto: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.



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

## 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 S 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 Kundendienst oder von 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



**ACHTUNG**  
Betreiben Sie den  
Joghurtbereiter nicht  
ohne Wasser.



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



## Basisfunktionen



2 Liter Joghurtbehälter mit Deckel aus medizinischem Silikon und Silikonhülle für optimalen Grip.

## Betrieb



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

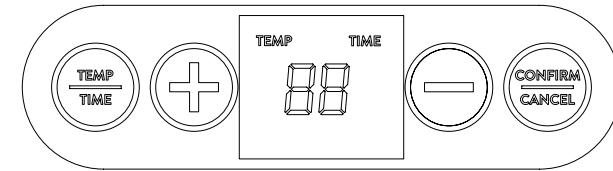
Um Joghurt im Pure Joghurtbereiter zuzubereiten, füllen Sie zuerst die Keramikbehälter mit der Joghurtmischung und stellen Sie diese dann in die Basis des Joghurtbereiters, bevor Sie Wasser einfüllen.

Nachdem der Glasbehälter in die Basis gestellt wurde, füllen Sie langsam Wasser in die Basis des Joghurtsbereiters. Der Wasserstand darf den oben eingekreisten „langen Balken“ nicht übersteigen. 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 anzupasse

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

Bevor Sie Ihren Luvele Pure Plus Joghurtbereiter zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Glasbehälter und den Deckel mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie danach ab und trocknen Sie sie. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

**SCHRITT 1** Stellen Sie vor dem Zusammenbau des Joghurtbereiters sicher, dass die Steckdose ausgeschaltet und das Stromkabel aus der Steckdose gezogen ist.

**SCHRITT 2** Um den Glasbehälter und den Deckel vor dem Gebrauch zu sterilisieren, bringen Sie einfach Wasser mit dem Wasserkocher zum Kochen und gießen Sie das heiße Wasser vorsichtig über den Behälter und den Deckel.

**SCHRITT 3** 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](http://www.luvele.de), wo Sie zahlreiche darmfreundliche Joghurt-Rezeptideen finden.

**SCHRITT 4** Gießen Sie die Joghurtmischung in den Joghurtbehälter. Verschießen Sie den Behälter gut.

**SCHRITT 5** Stellen Sie den Glas-Joghurtbehälter in die Basis des Joghurtbereiters (bevor Sie Wasser einfüllen).

**SCHRITT 6** Nachdem der Behälter in die Basis gestellt wurde, kann kaltes Wasser hinzugefügt werden. Gießen Sie langsam Wasser in die Basis des Joghurtbereiters, bis es den „langen Balken“ erreicht, wie auf Seite 5 gezeigt. Füllen Sie nicht zu viel Wasser ein.



**ACHTUNG:**  
Verwenden Sie Ihren Luvele Pure Plus Joghurtbereiter nicht ohne den mitgelieferten Behälter oder ohne Wasser.

## Betrieb

**SCHRITT 7** 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 8** 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](http://www.luvele.de).



### ZUTATEN

- 2 l Vollmilch
- 20 ml Naturjoghurt (Starter)
- 70 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 den Joghurtbehälter und verschließen Sie ihn mit dem Silikondeckel. Stellen Sie den 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 den Joghurtbehälter aus dem Gerät. Öffnen Sie den 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 den 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 den Joghurtbehälter und verschließen Sie den Behälter mit dem Silikondeckel. Stellen Sie den Joghurtbehälter in die Basis und füllen Sie danach Wasser ein. Der Wasserstand darf den „langen Balken“ nicht übersteigen. Legen Sie den Deckel auf den Joghurtbereiter.

**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 den Behälter heraus. Stellen Sie den Joghurtbehälter in den Kühlschrank und kühlen Sie sie 8 Stunden lang. Der SCD-Joghurt kann nach 8 Stunden im Kühlschrank gegessen werden.

## Einfaches Kokosjoghurtrezept

### ZUTATEN:

- 3 x 400 ml Dosen Kokosmilch (max. 2 l)
- 1 Teelöffel weißer Zucker oder 1 Esslöffel pasteurisierter Honig
- Joghurt-Starterkultur (Anweisungen auf der Packung befolgen)

**1** Stellen Sie die Kokosmilch vor dem Öffnen über Nacht in den Kühlschrank oder 30 Minuten lang in den Gefrierschrank. Wenn Kokosmilch gekühlt wird, setzt sich die feste Creme oben ab und kann ganz einfach vom Kokoswasser darunter getrennt werden.

**2** Öffnen Sie die Dosen und löffeln Sie die dicke, weiße Kokoscreme in Ihren Glas-Joghurtbehälter. Im untersten Viertel der Dose befindet sich das transparente Kokoswasser, das für dieses Rezept nicht benötigt wird.

**3** Fügen Sie die Starterkultur bzw. das Probiotikum und den Zucker oder Honig hinzu und rühren Sie die Mischung um. Die gekühlte Kokosmilch ist relativ dick und lässt sich schwer umrühren. Das ist normal.

**4** Legen Sie den Deckel auf den Glasbehälter und stellen Sie ihn in den Joghurtbereiter. Gießen Sie langsam Wasser in die Basis. (Achten Sie darauf, dass das Wasser den „langen Balken“ nicht übersteigt). Legen Sie dann den Deckel auf den Behälter. Stellen Sie am digitalen Bedienfeld die Temperatur auf 38 °C und die Zeit auf 24 Stunden ein und drücken Sie dann „Bestätigen“, um die Inkubation zu starten.

**5** Schalten Sie danach den Joghurtbereiter aus und stellen Sie den Behälter mit dem Joghurt mindestens sechs Stunden lang in den Kühlschrank, damit er fest wird.

**6** Nach dem Kühlen ist der Kokosjoghurt fest. Es kann sich etwas Kokoswasser im Behälter befinden und die Oberfläche könnte Risse haben – das ist normal.

**7** Nach dem Umrühren ist der Joghurt luftig und cremig. Hinweis: Das Kokoswasser könnte sich im Kühlschrank weiter absetzen. Rühren Sie einfach um, um es wieder unterzurühren.

## Tipps für Kokosjoghurt



### HINWEIS:

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

### KOKOSMILCH ANDERER MARKEN

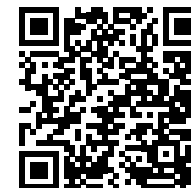
Experimentieren Sie für dieses Rezept mit Kokosmilch anderer Marken, die frei von Zusatzstoffen sind. Den besten Joghurt ergeben Dosen mit einem hohen Anteil „Kokosfleisch“ und wenig Kokoswasser.

### TIPPS:

24-Stunden-Kokosjoghurt ist auch bei perfekter Zubereitung dünner und flüssiger als gekaufte Kokosjoghurts, da es keine Verdickungsmittel oder Zusatzstoffe enthält.

Sie können der Kokosmilch vor dem Fermentieren ein Verdickungsmittel wie Gelatine hinzufügen. Dies ist außerdem vorteilhaft, da Gelatine die Darmgesundheit unterstützt. Um Ihre Kokosmilch mit Gelatine einzudicken, fügen Sie 1 Esslöffel Gelatine pro 950 ml Kokosmilch hinzu, bevor Sie die Milch erwärmen.

Zwei unserer Rezeptvideos für Kokosjoghurt finden Sie auf unserem YouTube-Kanal.



## 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 den Joghurtbehälter aus dem Gerät. Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten, weichen Tuch ab und lassen Sie es gründlich trocknen.

Die Glasbehälter, Silikondeckel und Silikonhülle sind spülmaschinengeeignet. Waschen Sie den Glasbehälter 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.

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

## Astuces

### 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

### Weitere Tipps:

- > Stellen Sie sicher, dass die Zutaten der Joghurtmischung frisch sind. Abgelaufene Produkte verhindern, dass dicker, aromatischer Joghurt entsteht.
- > Befolgen Sie die im Rezept genannten Mengen und Methoden (siehe Rezepte auf den Seiten 10, 11 und 12), um erfolgreich Joghurt herzustellen.
- > 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 Metallöffel 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](http://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](mailto: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](mailto:support@luvele.de).



Notizen

# Luvele

Luv life. Luv health.

YAOURTIÈRE LUVELE PURE PLUS



Manuel de  
l'utilisateur  
LPPYM300WEU



LUVELE PURE PLUS JOGHURTBEREITER  
BENUTZERHANDBUCH  
LPPYM300W

Luv life. Luv health.




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.
- Le couvercle en silicone du bol en verre et la poignée 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](mailto: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.

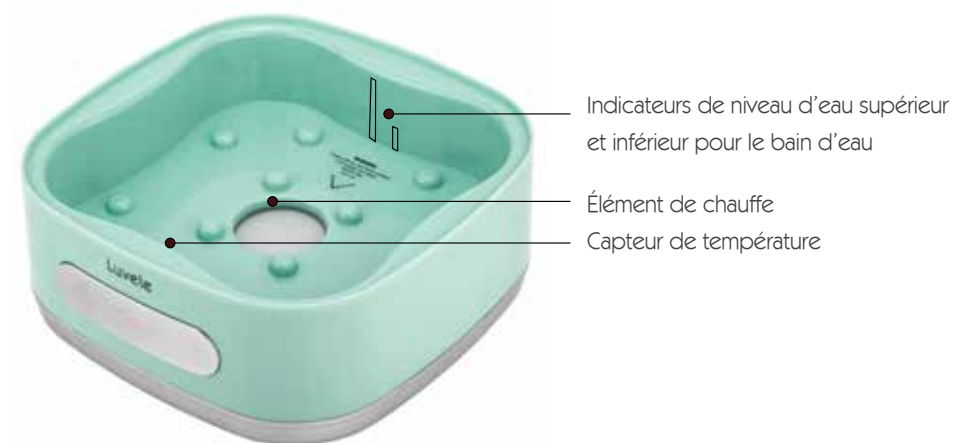
Le nettoyage et l'entretien d'utilisation ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de huit ans et sont surveillés.

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



**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



Bol à yaourt de 2 litres avec couvercle en silicone de qualité médicale avec une poignée en silicone pour une prise en main aisée du bol en verre.

## Fonctionnement



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

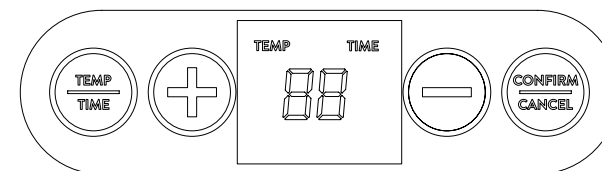
Pour préparer du yaourt dans la yaourtière, remplissez le bol en verre avec le mélange de yaourt puis placez-le dans la base de la yaourtière avant d'ajouter l'eau.

Une fois le bol en verre en place, ajoutez l'eau lentement dans la base de la yaourtière. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser l'indicateur de niveau supérieur indiqué ci-contre. Vous pouvez ensuite régler la température et la durée.



**ATTENTION**  
N'utilisez pas la yaourtière sans eau

## 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. Entre 10 heures et 0, il décompte par intervalles de 30 minutes, donc de 9,5 à 9, puis de 8,5 à 8 heures, etc.**



## Fonctionnement

Avant d'utiliser votre yaourtière Luvele Pure Plus pour la première fois, lavez le bol en verre et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse avant de les rincer à l'eau et de les sécher. Essuyez la base de la yaourtière avec un chiffon humide et séchez-la bien.

**CLÉ 1** Avant d'assembler votre yaourtière pour l'utiliser, vérifiez que l'alimentation est débranchée et que la fiche électrique est enlevée de la prise murale.

**CLÉ 2** Pour stériliser le bol en verre et le couvercle avant utilisation, faites bouillir de l'eau et versez-la sur le bol et le couvercle.

**CLÉ 3** 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.fr](http://www.luvele.fr) pour de nombreuses recettes de yaourt bénéfiques pour la santé intestinale.

**CLÉ 4** Versez le mélange de yaourt dans le bol à yaourt. Placez le couvercle sur le bol fermement en place.

**CLÉ 5** Insérez le bol à yaourt en verre dans la base de la yaourtière (avant d'ajouter l'eau).

**CLÉ 6** Versez ensuite lentement l'eau froide dans la base de la yaourtière jusqu'à atteindre l'indicateur de niveau supérieur démontré en p. 5.  
Ne dépassez pas ce niveau.



**VEUILLEZ NOTER :**  
N'utilisez pas votre yaourtière Luvele Pure sans le bol fourni ou sans eau.

## Fonctionnement

**CLÉ 7** Branchez la yaourtière en insérant la fiche dans une prise murale. L'affichage digital s'allume alors et 'OF' apparaît.

Appuyez sur le bouton 'TEMP' pour sélectionner la température désirée en utilisant le bouton "+/-" pour régler la température par paliers de 1 degré (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 et durée choisir ? Plus d'informations à la page 15.**

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

**CLÉ 8** Au terme de la période d'incubation sélectionnée, ôtez le couvercle et vérifiez que la yaourt a épaissi et pris. Si le yaourt n'est pas assez épais, remplacez le couvercle et rajoutez la durée d'incubation nécessaire sur le minuteur digital. Quand le yaourt a assez épaissi, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez le bol de yaourt de la base et placez-le 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](http://www.luvele.fr).



### INGREDIENTS

- 2 L de lait entier
- 120 ml de yaourt nature (base)
- 70g de poudre de lait entier (option)



**VEUILLEZ NOTER :**  
Vous pouvez utiliser des bases 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 le bol en verre et fermez avec le couvercle en silicone. Placez le bol à 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 le bol de yaourt. Enlevez ensuite le couvercle du bol et vérifiez la texture du yaourt. Ne mélangez pas le yaourt. Si la consistance désirée est atteinte, éteignez la yaourtière et débranchez-la. Remplacez le couvercle sur le bol de yaourt et placez-le au réfrigérateur pour 8 heures.

**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 affamant. Ce procédé permet alors de repeupler l'intestin.

### 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.

**3** Versez le mélange de yaourt dans le bol en verre et fermez avec le couvercle en silicone. Placez le bol 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, puis fermez le couvercle externe de la yaourtière.

**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 le bol. Placez le bol de yaourt au réfrigérateur et laissez-le refroidir pendant 8 heures. Le yaourt SCD est prêt à la consommation après 8 heures de réfrigération.

## Recette facile de yaourt noix de coco

### INGREDIENTS:

- 3 x 400 ml boîtes de lait de coco (max 2 l)
- 1 cuillère à café de sucre blanc or 1 cuillère à soupe de miel pasteurisé
- Culture de base de yaourt (suivez les instructions de l'emballage)

**1** Placez les boîtes de lait de coco au réfrigérateur pour la nuit ou au congélateur 30 minutes avant l'ouverture. Refroidir le lait de coco permet de séparer facilement la crème de coco sur le dessus de l'eau de coco restée au fond de la boîte.

**2** Ouvrez les boîtes et récupérez à la cuillère la crème de coco épaisse et blanche pour la verser dans le bol en verre de votre yaourtière. Le quart inférieur de la boîte est de l'eau de coco transparente qui n'est pas nécessaire pour cette recette.

**3** Ajoutez la culture de base ou le probiotique et le sucre ou le miel en mélangeant. Ne vous inquiétez pas si le lait de coco refroidi est épais et difficile à mélanger : c'est normal.

**4** Fermez le bol en verre avec le couvercle et placez-le dans la yaourtière. Versez l'eau lentement dans la base (l'eau ne doit pas dépasser l'indicateur de niveau supérieur sur la paroi interne de la yaourtière). Fermez le couvercle externe. Sur le panneau de contrôle digital, réglez la température à 38 ° C et la durée à 24 heures puis pressez 'confirm' pour commencer l'incubation.

**5** Une fois terminée, éteignez la yaourtière et placez le pot de yaourt au réfrigérateur pendant au moins 6 heures afin que le yaourt refroidisse et se solidifie.

**6** Une fois refroidi, le yaourt coco sera bien ferme. Une petite quantité d'eau de coco peut se séparer du reste et le yaourt peut avoir un aspect 'fendillé' : c'est normal.

**7** Une fois mélangé, il va s'aérer et devenir crémeux. Notez que l'eau de coco peut continuer à se séparer dans le réfrigérateur. Il suffit de le remuer avant consommation pour l'incorporer.

## Astuces pour le yaourt coco



### VEUILLEZ NOTER:

La crème de coco ne doit pas contenir de conservateurs, additifs ou gluten.  
Le revêtement des boîtes en métal doit être sans BPA.

### AUTRES MARQUES DE CREME DE COCO

Vous pouvez expérimenter avec d'autres marques de lait 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.

### ASTUCES:

Votre yaourt au coco 24 heures, même réalisé parfaitement, sera plus liquide que d'autres yaourts au coco du commerce tels que vous les connaissez. C'est parce qu'il ne contient pas d'épaississants ou d'additifs.

Une option est d'ajouter au lait de coco 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 cuillère à soupe de gélatine par litre de lait de coco avant de chauffer le lait.

Voici deux recettes vidéo de yaourt coco que vous pouvez consulter sur notre chaîne YouTube.



## 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 le bol à yaourt de la base. Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour essuyer la base. Séchez complètement.

Le couvercle en silicone du bol en verre et la poignée en silicone sont lavables au lave-vaisselle. Lavez le bol de verre et le couvercle 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.

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

## Astuces

### Réglages de durée et température :

> Nous avons conçu la yaourtière Luvele avec des réglages de température 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, vous pourrez commencer à expérimenter avec différentes températures.

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



## Astuces

### Autres conseils:

> Vérifiez que les ingrédients à utiliser pour le yaourt sont frais. L'utilisation de produits périmés nuira à la préparation de yaourts épais et savoureux.

> Respectez les quantités suggérées dans les recettes (voir recettes page 10, 11 S 12) ainsi que les méthodes pour assurer une préparation réussie de vos yaourts.

> 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.

> Évitez 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](http://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.fr](mailto:support@luvele.fr) 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](mailto:support@luvele.fr)

Notes

# Luvele

Luv life. Luv health.

YOGURTERA LUVELE PURE PLUS



Manual de  
instrucciones  
LPPYM300WEU



YAOURTIÈRE LUVELE PURE PLUS  
MANUEL DE L'UTILISATEUR  
LPPYM300W

Luv life. Luv health.




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.
- La tapa y la funda de silicona del recipiente de vidrio 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](mailto: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 de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- para clientes de 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 estén supervisados o sean 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.

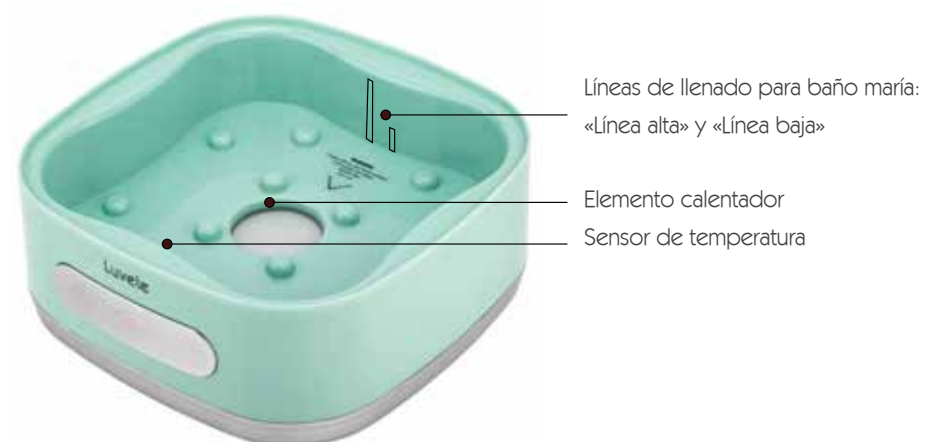
La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, excepto que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

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 lo encuentra dañado, 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 con un sistema de control remoto separado.

## Características básicas



**ADVERTENCIA**  
No use la yogurtera sin agua

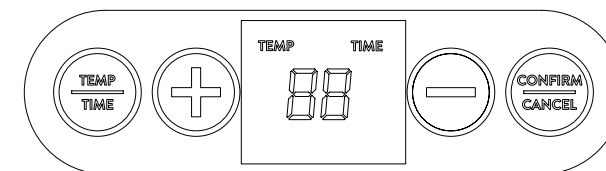


**IMPORTANTE**  
Después de cada uso, seque el «elemento calentador» con una toalla de papel o un paño suave

## Características básicas



Recipiente para yogur de 2 litros; incluye una tapa de silicona de grado médico así como una funda de silicona para permitir un mejor agarre al manipular el recipiente de vidrio



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.

## 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 el recipiente de vidrio con la mezcla para yogur, y después colocarlo en la base de la yogurtera, antes de agregar el agua.

Una vez que haya colocado el recipiente de vidrio, añada agua lentamente en la base de la yogurtera. El agua no debe superar la «línea alta» indicada en la imagen. Ahora, ya puede configurar la temperatura y el tiempo que desee



**ADVERTENCIA**  
No use la yogurtera sin  
agua

## Funcionamiento

Antes de usar por primera vez su Yogurtera Luvele Pure Plus, lave el recipiente de vidrio y la tapa con agua tibia jabonosa, enjuague con abundante agua y seque bien. Limpie la carcasa de la yogurtera con un paño húmedo y séquela bien.

**PASO 1** Antes de armar la yogurtera para usarla, asegúrese de que esté apagada y desconectada de la toma de corriente.

**PASO 2** Para esterilizar el recipiente de vidrio y la tapa antes de usarlos, hierva agua y viértala cuidadosamente sobre el recipiente y la tapa.

**PASO 3** 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](http://www.luvele.eu) donde encontrará miles de ideas de recetas saludables de yogur.

**PASO 4** Vierta el preparado de yogur en el recipiente de vidrio. Coloque la tapa firmemente en su sitio.

**PASO 5** Inserte el recipiente de vidrio en la base de la yogurtera (antes de agregar el agua).

**PASO 6** Una vez que coloque el recipiente en la base, puede agregar el agua fría. Vierta agua en la base de la yogurtera lentamente hasta alcanzar el nivel máximo de la 'línea alta' que se muestra en la página 5. No llene de más



**TENGA EN CUENTA:**  
No utilice su Yogurtera Luvele Pure sin el recipiente suministrado o sin agua.

## Funcionamiento

**PASO 7** 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 grados (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 8** Cuando finalice el tiempo de incubación seleccionado, retire la tapa y compruebe que el yogur esté espeso y uniforme. Si precisa espesarse más, vuelva a colocar la tapa y ajuste el tiempo adicional de incubación en el temporizador digital. Cuando el yogur tenga la consistencia deseada, apague y desconecte la yogurtera. Retire el recipiente de yogur de la base y colóquelo 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](http://www.luvele.es).



### INGREDIENTES:

- 2 litros de leche entera
- 120 ml de yogur natural (iniciador)
- 70 g de leche entera en polvo (opcional)



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

**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 el recipiente de vidrio y coloque la tapa de silicona. Coloque el recipiente 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 el recipiente de yogur. Luego, abra la tapa del recipiente y compruebe la textura del yogur. No lo revuelva. Si ya tiene la consistencia que desea, apague y desenchufe la yogurtera. Vuelva a tapar el recipiente de yogur y colóquelo en el refrigerador por 8 horas.

**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 el recipiente de vidrio y cierre con la tapa de silicona. Coloque el recipiente 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** 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 el recipiente. Coloque el recipiente de yogur en el refrigerador para que se enfríe 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 400 ml de leche de coco (Max 2 l)
- 1 cucharadita de azúcar blanca o 1 cucharada de miel pasteurizada
- Cultivo iniciador de yogur (siga las instrucciones del paquete)

**1** Coloque las latas de leche de coco en el refrigerador durante la noche o en el congelador durante 30 minutos antes de abrirlas. Al enfriar la leche de coco, su contenido cremoso se asentará en la parte superior y esto permitirá separar fácilmente el agua de coco que quedará en el fondo.

**2** Abra las latas y vierta solo la crema blanca espesa de coco dentro del recipiente para yogur. El fondo de la lata contendrá agua de coco transparente que no se requiere en esta receta.

**3** Agregue el cultivo iniciador o el probiótico junto con el azúcar o la miel, y revuelva. La leche de coco fría es bastante firme, por lo que podría costarle un poco revolverla. No se preocupe.

**4** Ponga la tapa al recipiente de vidrio y colóquelo en la yogurtera. Vierta agua lentamente en la base (el agua no debe sobrepasar la «línea alta» indicada en la pared interior de la yogurtera). Luego, coloque la tapa superior. En el panel de control digital, configure la temperatura en 38 °C y el tiempo en 24 horas. Presione «Confirm» para iniciar el proceso de incubación.

**5** Al finalizar, apague la yogurtera y coloque el recipiente de yogur en el refrigerador durante al menos 6 horas para que se enfríe y tome consistencia.

**6** Al enfriarse, el yogur de coco tendrá una consistencia firme. Es posible que una pequeña cantidad de agua de coco se separe y parezca «agrietada», esto es normal.

**7** Una vez que lo revuelva, se aireará y tomará una consistencia cremosa. Nota: Podría suceder que siga separándose el agua de coco en el refrigerador. Simplemente revuelva el yogur antes de consumirlo para volver a incorporar el líquido.

## Consejos de recetas de coco



### 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.

### 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.

### CONSEJOS:

Incluso cuando se prepara a la perfección, el yogur de coco de 24 horas será más ligero y líquido que los yogures de coco comprados en la tienda. Esto se debe a que no contiene espesantes ni aditivos añadidos.

Una opción para espesarlo es agregar gelatina a la leche de coco 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.

Aquí puede ver dos de nuestros videos de recetas de yogur de coco en nuestro canal de YouTube.



## 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 el recipiente para yogur de adentro de la carcasa y límpiela con un paño suave ligeramente húmedo. Seque completamente.

La tapa y la funda de silicona del recipiente de vidrio son aptos para lavavajillas. Lave el recipiente de cristal y su tapa 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.

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

## Astuces

### 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

### Otros consejos:

- > Asegúrese de que los ingredientes que utilizará sean frescos. El uso de ingredientes caducados impide la obtención de un yogur firme y de buen sabor.
- > Respete las cantidades y procedimientos sugeridos en la receta para lograr buenos resultados al preparar yogur (vea la receta en las páginas 10, 11 y 12).
- > 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, coloque la olla en un baño de agua fría poco profundo 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](http://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](mailto: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 prepaga que puede imprimir y usar 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](mailto:support@luvele.es)

Notas

# Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE YOGURTERA PURE PLUS



Libretto  
d'istruzioni  
LPPYM300WEU



YOGURTERA LUVELE PURE PLUS  
MANUAL DE INSTRUCCIONES  
LPPYM300W

Luv life. Luv health.



[Luvele .it](http://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.
- Il contenitore in vetro, il coperchio e il manicotto 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](mailto: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



**ATTENZIONE**  
Non usare la yogurtiera senza acqua



**IMPORTANTE**  
Dopo ogni uso, asciuga l'elemento riscaldante con carta da cucina o un panno morbido.

## Funzioni di base



Contenitore per yogurt da 2 litri, include un coperchio in silicone per uso medico e un manicotto in silicone per garantire la presa quando si maneggia il contenitore in vetro.

## Funzionamento



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

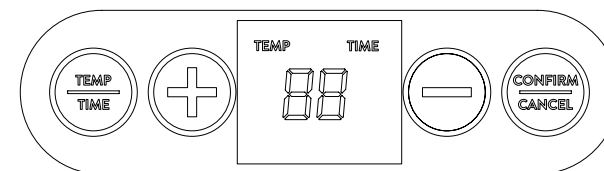
Quando prepari lo yogurt con la yogurtiera, per prima cosa riempi il contenitore di vetro con la miscela per lo yogurt e poi posizionalo nella base della yogurtiera prima d'aggiungere acqua.

Quando il contenitore di vetro è stato aggiunto, aggiungi acqua lentamente alla base della yogurtiera. L'acqua non deve superare l'indicatore "linea lunga". Ora puoi impostare la tua temperatura e la durata.



**ATTENZIONE**  
Non utilizzare la  
yogurtiera senza acqua

## Comandi



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 togliere ore da 1 ora a 36 ore, premere il pulsante "+/-" per regolare l'ora con incrementi di 1 ora.

**IMPORTANTE;** Imposta il Time (durata) e la temperatura prima di premere il pulsante di conferma. Non impostarne solo una e poi premere il pulsante di conferma, perché in questo modo si avvierà l'incubazione.

Pulsante CONFIRM/CANCEL = Premi per iniziare il periodo di incubazione una volta selezionate 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'utilizzare la yogurtiera Luvele Pure Plus per la prima volta, lava il contenitore di vetro e il coperchio in acqua calda insaponata, poi risciacqua e asciuga. Pulisci l'alloggiamento della yogurtiera con un panno umido e asciuga accuratamente.

**PASSO 1** Prima di montare la yogurtiera assicurati che l'alimentazione sia spenta e che il cavo di alimentazione sia staccato dalla presa.

**PASSO 2** Per sterilizzare il contenitore di vetro e il coperchio prima dell'uso, sarà sufficiente far bollire dell'acqua e versarla con attenzione sul contenitore e sul coperchio.

**PASSO 3** 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.it](http://www.luvele.it) per un sacco di ricette sane e deliziose per i tuoi yogurt.

**PASSO 4** Versa la miscela di yogurt nel contenitore per lo yogurt. Metti il coperchio sul contenitore e fissalo in posizione.

**PASSO 5** Inserisci il contenitore di vetro dello yogurt alla base della yogurtiera (prima d'aggiungere acqua).

**PASSO 6** Una volta che il contenitore è stato posizionato sulla base, potrà essere aggiunta acqua fredda. Versa l'acqua nella base della yogurtiera lentamente fino a raggiungere l'indicatore di "linea lunga" come mostrato a pagina 5. Non riempire eccessivamente.



**TI PREGHIAMO DI NOTARE :**  
Non utilizzare la yogurtiera Luvele Pure Plus senza il contenitore fornito o senza acqua.

## Funzionamento

**PASSO 7** Accendi la yogurtiera inserendo la spina d'alimentazione in una presa di corrente. Tutto ciò accenderà il display digitale e mostrerà "OF".

Premi il pulsante "TEMP" per selezionare la temperatura desiderata; utilizza i pulsanti "+/-" per regolare la temperatura con incrementi di 1 gradi (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 e poi premere il pulsante di conferma per avviare l'incubazione.

Dopo aver selezionato la temperatura e l'ora, premere una volta il pulsante "CONFIRM/CANCEL" per avviare il periodo di incubazione. Se si desidera annullare il tempo e la temperatura di incubazione, toccare due volte il pulsante "CONFIRM/CANCEL" per resettare.

Quale temperatura e quale tempo 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 d'incubazione.

**PASSO 8** 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.

### 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 per Yogurt

Per scoprire altre fantastiche ricette per preparare lo yogurt scansiona questo codice QR o visita il nostro blog di ricette a [www.luvele.it](http://www.luvele.it).



### INGREDIENTI:

- 2 litri di latte intero
- 120 ml di yogurt naturale (Starter)
- 70g di latte intero in polvere (opzionale)



**NOTA BENE:**  
Può essere usato anche uno starter in polvere invece dello yogurt

**1** Riscalda il latte poco al di sotto del punto di ebollizione 80-85 °, 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 nel contenitore di vetro e posiziona il coperchio in silicone. Metti il contenitore dello yogurt nella base della yogurtiera, quindi aggiungi acqua alla base, assicurandoti di non superare l'indicatore di "linea lunga" 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 il contenitore dello yogurt. Poi rimuovi il coperchio del contenitore e controlla la consistenza dello yogurt. Non mescolare lo yogurt. Se ha raggiunto la consistenza desiderata spegni la yogurtiera e toglila la spina. Rimetti il coperchio sul contenitore dello yogurt e mettilo in frigorifero per 8 ore.

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

## SCD Yogurt | 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

Questo processo quindi ripopola l'intestino con batteri benefici che allontanano ulteriormente i batteri nocivi. Lo yogurt SCD è anche molto nutriente e contiene proteine, vitamine, minerali, amminoacidi.

### PREPARARE LO YOGURT

**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 lo yogurt acquistato in negozio viene utilizzato come starter, lo yogurt può contenere *Lactobacillus Acidophilus*, *Streptococcus Thermophilus* e *Lactobacillus Bulgaricus*. Non dovrebbe contenere gomme, zuccheri, additivi o aromi di alcun tipo.

**3** Versa la miscela di yogurt nel contenitore di vetro e posiziona il coperchio in silicone. Metti il contenitore dello yogurt nella base della yogurtiera, quindi aggiungi acqua alla base, assicurandoti di non superare l'indicatore di "linea lunga" quindi copri con il coperchio esterno della yogurtiera.

**4** Imposta il timer digitale per un'incubazione di 24 ore e la temperatura a 38°C, poi premi conferma. Non muovere la yogurtiera durante questo periodo.

**5** Scollega la yogurtiera e rimuovi il contenitore. Piazza il contenitore dello yogurt nel frigorifero e lascialo raffreddare per 8 ore. Lo yogurt SCD sarà pronto per la consumazione dopo 8 ore di refrigerazione.

## Semplice ricetta per yogurt di cocco

### INGREDIENTI:

- 3 lattine da 400 ml di latte di cocco (Max 2 l)
- 1 cucchiaino di zucchero bianco o 1 cucchiaino di miele pastorizzato
- Coltura starter per yogurt (segui le istruzioni sul pacchetto)

- 1 Metti il latte di cocco nel frigorifero per una notte o nel freezer per 30 minuti prima di aprirlo. Raffreddare il latte di cocco consente alla crema contenuta in esso di solidificarsi nella parte superiore consentendo una separazione più semplice dell'acqua di cocco nella parte inferiore della lattina.
- 2 Apri la lattina e versa solo la crema di cocco bianca e densa nel contenitore in vetro per la preparazione dello yogurt. Nella parte inferiore della lattina rimarrà solo acqua di cocco che non è necessaria per questa ricetta.
- 3 Aggiungi la coltura starter o il probiotico, zucchero o miele e mescola bene. Il latte di cocco raffreddato è molto denso e non si mescola facilmente. Non preoccuparti.
- 4 Metti il coperchio sul contenitore di vetro e piazza il vasetto nella tua yogurtiera. Versa lentamente l'acqua nella base. (L'acqua non deve superare la "linea di massimo riempimento indicato sulla parete interna della yogurtiera). Metti poi il coperchio sulla parte superiore della macchina. Utilizza il pannello di controllo digitale per impostare la temperatura a 38° C, la durata a 24 ore e premi "conferma" per iniziare l'incubazione.
- 5 Al termine dell'operazione, spegni la yogurtiera e metti il vasetto di yogurt nel frigorifero per almeno 6 ore per raffreddarsi e solidificarsi.
- 6 Una volta raffreddato lo yogurt si sarà indurito. Potrebbe presentare una piccola quantità di acqua di cocco separata ed apparire "screpolato" ma questo è del tutto normale.
- 7 Una volta mescolato, prenderà aria e diventerà cremoso. Nota: l'acqua di cocco potrebbe continuare a separarsi in frigorifero. Mescola prima di consumarlo per incorporarla.

## Consigli per la ricetta di cocco



### NOTA BENE:

Il latte di cocco deve essere senza conservanti, senza additivi e senza glutine. Inoltre, le lattine dovrebbero avere un rivestimento privo di BPA.

### ALTRI MARCHI DI LATTE DI COCCO

Non esitare a provare altri marchi di latte di cocco senza additivi per realizzare questa ricetta. Le lattine con una grande percentuale di "polpa di cocco" e una piccola parte d'acqua di cocco producono uno yogurt migliore.

### CONSIGLI:

Lo yogurt di cocco di 24 ore, anche se preparato alla perfezione, sarà più fluido rispetto ad altri yogurt di cocco che hai acquistato al supermercato. Questo perchè non sono presenti addensanti o additivi aggiunti.

Un'opzione è quella d'aggiungere un addensante al latte di cocco, come la gelatina, prima di farlo fermentare. Poiché la gelatina è benefica per la salute dell'intestino, l'aggiunta di gelatina allo yogurt di 24 ore è un vantaggio indiscutibile. Per addensare il latte con la gelatina, aggiungi 1 cucchiaino di gelatina per 950 ml di latte di cocco prima di riscaldare il latte.

Ecco due delle nostre video ricette per lo yogurt al cocco che puoi consultare sul nostro canale YouTube.





## 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 il contenitore dello yogurt dall'interno dell'alloggiamento. Usa un panno morbido leggermente umido per pulire l'alloggiamento. Asciuga accuratamente.

Il contenitore in vetro, il coperchio e il manicotto in silicone sono lavabili in lavastoviglie. 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.

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

## Suggerimenti e consigli

### Impostazioni di temperatura e durata:

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

>Il motivo per cui la nostra yogurtiera offre un'ampia gamma di impostazioni di temperatura è quello di garantire 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 temperatura consente anche fermentazioni diverse dallo yogurt..

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

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. temperatura corporea. Si tratta di circa 37 °C o 100 gradi F. Affinché lo yogurt fatto in casa offra i massimi benefici probiotici e per la salute dell'intestino, è importante incubarlo alla temperatura corretta. Ti consigliamo di iniziare con l'impostazione 38°C | 100°F quando prepari il primo lotto di yogurt. Una volta che ti senti a tuo agio 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

### Altri suggerimenti:

> Assicurati che gli ingredienti da utilizzare nello yogurt siano freschi. L'uso di prodotti scaduti ostacolerà la produzione di uno yogurt denso e saporito.

> Segui le quantità ed i metodi suggeriti per la ricetta (vedi ricette a pagine 10, 11 e 12) così da garantire una perfetta produzione di yogurt.

> 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 scoprire altre fantastiche ricette a base di yogurt visita ora la nostra community e il nostro blog di ricette a [www.luvele.it](http://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](mailto: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 garantiamo una soluzione più veloce.

Se è necessario un reso, ti invieremo 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](mailto:support@luvele.it)

Note

# Luvele

Luv life. Luv health.

JOGURTOVAČ LUVELE PURE PLUS



Návod k  
použití  
LPPYM300WEU



LUVELE YOGURTIERA PURE PLUS  
LIBRETTO D'ISTRUZIONI  
LPPYM300W

Luv life. Luv health.



Luvele .cz

**Bezpečnost**

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

**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.
- Skleněnou nádobu se silikonovým víčkem a silikonovým návlekm 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 mokřima 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](mailto: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.

## 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!

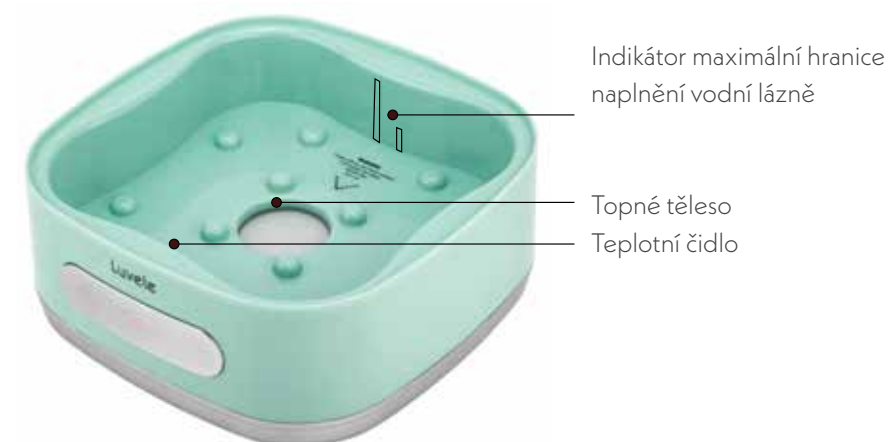
Čištění a udržování zařízení by nemělo být prováděno dětmi, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

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 ovládní.

## Základní vlastnosti



**UPOZORNĚNÍ**  
Neužívejte jogurtovač bez vody



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

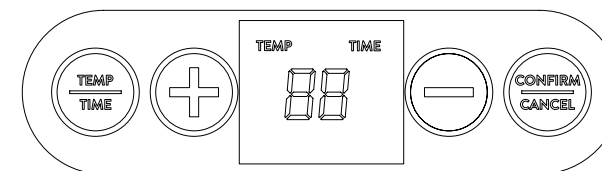


## Základní vlastnosti



2litrová skleněná nádoba včetně víčka z lékařského silikonu a silikonového návleku pro lepší uchopení.

## Obsluha – pokračování



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

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



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

Při výrobě jogurtu v jogurtovači Pure Plus nejprve naplňte skleněnou nádobu jogurtovou směsí a poté ji vložte do základny a pomalu nalévejte do základny vodu. Voda nesmí překročit nejvyšší hranici indikátoru, kterou ukazuje obrázek. Nyní můžete nastavit teplotu a čas.



**UPOZORNĚNÍ**  
Nepoužívejte přístroj  
bez vody

## Obsluha

Před použitím jogurtovače Luvele Pure Plus umyjte skleněnou nádobu a víko v teplé mýdlové vodě, poté vše opláchněte pod tekoucí vodou a osušte. Otřete základnu jogurtovače vlhkým hadříkem a důkladně osušte.

**PASSO 1** Před sestavením jogurtovače k prvnímu použití zkontrolujte, že je přístroj vypnutý a vypojený ze zásuvky.

**PASSO 2** Chcete-li skleněnou nádobu a víko před použitím sterilizovat, opatrně je polijte vařící vodou.

**PASSO 3** 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.cz](http://www.luvele.cz), kde najdete mnoho nápadů na jogurtové recepty, které budou vaše střeva milovat.

**PASSO 4** Jogurtovou směs nalijte do nádoby. Nasadte na ni silikonové víčko a zajistěte jej.

**PASSO 5** Vložte nádobu do základny před nalitím vody.

**PASSO 6** Jakmile je nádoba vložena v základně, můžete do základny nalít studenou vodu. Přilévejte ji pomalu, než dosáhne hladiny vyššího ukazatele. Nepřeplňujte.



### UPOZORNĚNÍ:

Nepoužívejte jogurtovač Luvele Pure Plus bez dodané nádoby nebo bez vody.

## Funzionamento

**PASSO 7** : 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 stížíte 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.

**PASSO 8** Po uplynutí zvolené doby inkubace odstraňte víčko a zkontrolujte, zda jogurt zhoustl a ztuhl. Pokud jogurt vyžaduje další zahuštění, přiklopte opět víčko a nastavte digitální časovač na další dobu inkubace. Jakmile jogurt dostatečně zhoustne, vypněte jogurtovač a odpojte jej ze zásuvky. Nádobu 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 rozliti 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](http://www.luvele.cz).



### INGREDIENCE:

- 2 l plnotučného mléka
- 120 ml bílého jogurtu (startér)
- 70 g sušeného plnotučného mléka (volitelně)



**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 nádoby a nasadte na ni silikonové víčko. Umístěte nádobu do základny jogurtovače a potom pomalu do základny přidávejte vodu, maximálně ale po úroveň nejvyššího ukazatele. Poté přikryjte vnějším víkem/krytem jogurtovače.

**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 nádobu. Otevřete víčko a zkontrolujte hustotu jogurtu. Jogurt nemíchejte. Pokud je dostatečně hustý, jogurtovač vypněte a vypojte ze zásuvky. Znovu nasadte na nádobu víčko a nechte 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 nechte 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 aromata. Jogurt musí obsahovat aktivní živé kultury.

**3** Nalijte jogurtovou směs do skleněné nádoby a nasadte silikonové víčko. Umístěte nádobu do základny jogurtovače a potom pomalu do základny přidávejte vodu, maximálně ale po úroveň nejvyššího ukazatele. Poté přikryjte vnějším víkem/krytem jogurtovače.

**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 nádobu. Nádobu s jogurtem vložte do lednice a nechte 8 hodin zchladit. Poté je SCD jogurt připraven ke konzumaci.

## Snadný recept na kokosový jogurt

### INGREDIENCE:

- 3x 400 ml plechovka kokosového mléka (max 2 l)
- 1 čajová lžička cukru nebo 1 lžičce pasterizovaného medu
- jogurtová kultura (postupujte podle návodu na obalu)

- 1 Před otevřením vložte kokosové mléko přes noc do lednice nebo na 30 minut do mrazáku. Díky zchlazení smetana nahoře ztuhne a snadno půjde oddělit od kokosové vody, která zůstane dole.
- 2 Otevřete plechovky a lžící vyndejte pouze hustou bílou kokosovou smetanu a vložte ji do skleněné nádoby na výrobu jogurtu. Dolní čtvrtina plechovky bude obsahovat čirou kokosovou vodu, která se do receptu nepoužívá
- 3 Přidejte jogurtovou kulturu nebo probiotikum a cukr nebo med a promíchejte. Kokosové mléko je po zchlazení poměrně husté a míchá se trochu obtížně, avšak nemusíte se tím příliš trápit.
- 4 Uzavřete skleněnou nádobu víkem a umístěte ji do jogurtovače. Pomalu nalijte vodu do základny jogurtovače (voda nesmí přesáhnout úroveň nejvyššího ukazatele, která je označena na vnitřní stěně jogurtovače). Poté přikryjte vnějším víkem/krytem jogurtovače.
- 5 Pomocí digitálního ovládacího panelu nastavte teplotu na 38 °C, dobu na 24 hodin a stiskněte tlačítko „confirm“ pro zahájení inkubace.
- 6 Po dokončení vypněte zařízení a umístěte nádobu s jogurtem do lednice alespoň na 6 hodin, aby se zchladil a ztuhl.
- 7 Jakmile je jogurt dostatečně zchlazený, bude hustý. Může obsahovat malé množství oddělené kokosové vody a může působit „rozpraskaným“ dojmem – to je naprosto normální. Po důkladném promíchání získá jogurt krémovou konzistenci. Poznámka: Kokosová voda se může nadále oddělovat, ale stačí jogurt vždy před konzumací dobře promíchat.

## Tipy ke kokosovému jogurtu



### POZNÁMKA:

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

### 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.

### TIPY:

I když připravíte domácí kokosový jogurt dokonale, bude vždy řidší než ty, které koupíte v obchodě. To je způsobeno tím, že do něj nepřidáváme žádná zahušťovadla nebo aditiva.

Pokud chcete dosáhnout hustší konzistence svého domácího kokosového jogurtu, můžete zvážit přidání zahušťovadla, jako je želatina, do kokosového mléka před jeho fermentací. 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.

Níže najdete odkazy na dva videorecepty na přípravu kokosového jogurtu z našeho YouTube kanálu.



## Čištění a péče

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

Odklopte vnější víko základny jogurtovače. Vyjměte jogurtovou nádobu. Základnu otřete mírně navlhčeným měkkým hadříkem. Důkladně ji osušte.

Skleněnou nádobu a víčko 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 skleněné nádoby, silikonových víček a silikonového návleku. 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.

Další informace o jogurtu s *L. Reuteri* probiotiky naleznete na tomto odkaze:





## Rady a tipy – pokračování

- > 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 připékání 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 hrnec 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 střeva milovat, navštivte náš receptář a blog na adrese [www.luvele.cz](http://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](mailto: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.

Jsmo tu abychom Vám pomohli, proto nám napište e-mail a najdeme společně to nejlepší řešení. [support@luvele.cz](mailto:support@luvele.cz).

**Poznámky**



**JOGURTOVAČ LUVELE PURE PLUS**

**NÁVOD K POUŽITÍ**

LPPYM300W

Luv life. Luv health.

