

WARRANTY

This product is warranted to the retail consumer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED:

- Replacement parts and labor.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED:

- Commercial or industrial use of this product.
- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to a Master Service Centre.

IMPLIED WARRANTIES:

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY REGISTRATION:

Register on-line at www.koolatron.com AND keep the original, dated, sales receipt with this manual.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE:

If you have a problem with your unit, or you require replacement parts, please telephone the following numbers for assistance:

North America 1-800-265-8456

Master Service Centres are at these locations:

U.S.A.
4330 Commerce Dr.
Batavia, NY 14020-4102 U.S.A.

Canada
139 Copernicus Blvd.
Brantford, ON N3P 1N4 Canada

A Master Service Centre must perform all warranty work. Service after warranty may be obtained at a Master Service Centre or at an authorized service dealer. Purchase Receipt is required to establish warranty eligibility.

TOTAL *Chef*
YOGURT
MAKER



www.koolatron.com

©2014 Koolatron, Inc. All rights reserved.

All specifications are subject to change without notice.

H1S031

10/2014-v2

TCYM-07
Instruction Manual

HISTORICAL BACKGROUND

Yogurt most likely began by chance when a shepherd left his milk in goatskin. The milk fermented which rendered the texture creamy and tasty. This tradition of fermenting milk continued throughout the years. Yogurt was introduced in Europe by the Bulgarians in the 7th century.



COMPONENTS

- Yogurt Maker Base
- 7 Lids
- 7 Jars
- 1 Dome Cover
- Instruction Manual

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rating: 120V / 60Hz
Power: 14W
Dimensions: 15x24cm
Jar fittings: 7 jars
Jar capacity: 150mL

Carefully read the following directions. They provide important information with regard to safety, use and maintenance.

Keep this booklet safe for future reference.

GENERAL SAFEGUARD

- After unpacking the appliance, check that it is undamaged and that no parts are missing. If you are in any doubt, call the manufacturer.
NOTE: All packaging (plastic bags, polystyrene foam, etc.) should be kept out of the reach of children as it could be dangerous.
- Before connecting check that the supply voltage details marked on the appliance agree with those of the electricity supply. The label is to be found on the bottom of the appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- The appliance should be unplugged before cleaning.
- In order to avoid the risk of overheating, we recommend that the full length of cable is unwound.
- Always unplug the appliance when not in use.
- We suggest boiling the jars before use to ensure they are clean.
- Do not move the unit when it is functioning.
- Do not place the unit in a vibrating place (for example, on the refrigerator).
- Never put the appliance in the refrigerator.
- Do not immerse the appliance in water.

HOW TO CHOOSE THE COMPONENTS

If you do not wish to compromise the result, do not use:

- Expired yogurts (check the expiry date)
- Expired or bad quality milk
- Yogurt with other ingredients (for example, pre-mixed fruit)
- Liquid yogurt

Apart from the natural yogurt which you can buy, you can also use:

- Yogurt produced by you
- Lyophilized dehydrated lactic ferments (extend the time of production by 2 hours)

HOW TO CHOOSE THE MILK

Use the following qualities of milk which do not need boiling:

- Normal pasteurized milk
- Sterilized milk
- Long keeping UHT (Ultra High Temperature) sterilized milk
- Powdered milk

NOTE: Fresh milk must be boiled and, if necessary, filtered.

INGREDIENTS AND EQUIPMENT

- 4 cups milk (plain, grade-A, whole milk, skimmed milk, milk prepared from milk powder, UHT milk, or goat milk)
- one natural yogurt
- yogurt maker machine

PREPARATION

1. Bring 4 cups milk close to boiling point (85-90°C) to eliminate possible contamination by foreign micro-organisms. With UHT milk, heating is not required (See “How to Choose the Milk”).
2. Cool milk to room temperature. Add 2 tablespoons of plain yogurt to the milk then mix carefully.
3. Pour the mixture into the jars.
4. To ferment, place the jars without lid into the yogurt maker, then put the dome lid on the appliance. Plug in the power cord and turn on power switch. You need 8 to 10 hours in order to make the yogurt.
5. As a helpful reminder, the dial on top of the unit can be turned to the time your yogurt will be ready.
6. After fermentation, cool the jars to room temperature. Cover the jars with the provided lids and keep them in the refrigerator for at least one hour before consuming.
7. Add ingredients accordingly to the recipe's instructions, then enjoy your tasty and healthy yogurt!

RECIPES

Home made yogurt is a delicious & healthy treat! Try adding it to cakes, bread, desserts & dips. Enjoy it with your breakfast cereal or as a healthy snack during the day.

FRUITY YOGURT

Add some strawberry puree, mandarin oranges or crushed pineapple. Add a few drops of vanilla essence for delicious fruity yogurt.

PEAR & ALMONDS

Chop up some fresh pears; mix with a teaspoon of sugar and 2 drops of almond essence. Mmmm!

TASTE BUDS TINGLER

Chocolate syrup, maple syrup or honey, stirred in gently to home-made yogurt will really set taste buds tingling!

DIETERS DELIGHT

For a dieters delight, make your yogurt using 1% milk and 2 tablespoons of skimmed milk powder. Let the yogurt cool in the refrigerator, then add a little mango puree or chopped fresh mango, and sprinkle a few toasted flaked almonds on top.

DAY STARTER YOGURT

Fresh blueberries, a little honey and a spoonful of muesli...what a healthy way to start the day! (Or try cold yogurt on hot porridge. Yum!)

DESSERT YOGURT

For a fabulous, easy dessert, place fresh or defrosted frozen raspberries in a nice serving dish. Together, whisk up equal quantities of double cream and homemade yogurt. Spread this mixture over the raspberries and sprinkle generously on top with dark brown muscovado sugar. Allow to rest in fridge for at least 6 hours until sugar has dissolved into the cream. This recipe is best with thicker yogurt. Just add 2 tablespoons of dried milk powder to the milk when making yogurt. Enjoy!

HINTS & TIPS

- UHT milk makes great yogurt and does not need to be boiled. Don't refrigerate before opening, as milk needs to be at room temperature for successful yogurt making.
- For thicker Greek style yogurt, add 2 tablespoons of powdered milk to the milk of your choice when making your yogurt. Gelatin can also be used to thicken the yogurt.
- Add any other ingredients AFTER your yogurt has been made.
- Always use very fresh yogurt as your starter. Try to buy yogurt with as long of a “use by” date as possible. This will ensure the maximum number of live bacterial culture is present to give you successful results.
- Only use yogurt from a previous batch as a starter for the next batch a maximum of 2 or 3 times. After this the bacterial culture will weaken and may make your yogurt too runny. Every 2 or 3 batches buy a small carton of live yogurt as a starter - or use a powdered culture.
- If the room is cold, turn the yogurt maker on for a few minutes before use. In cold conditions it may take longer to make your yogurt.
- Do not keep your prepared yogurts in the refrigerator for more than 8-10 days.

GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat.

CE QUI EST COUVERT:

- les pièces de rechange et la main d'œuvre
- les frais de transport du produit réparé au domicile du client

CE QUI N'EST PAS COUVERT:

- une utilisation commerciale ou industrielle de ce produit
- les dégâts causés par un abus, un accident, un mauvais usage ou une négligence
- le transport de l'appareil ou de l'une de ses pièces du domicile du client à les centres spécialisés de dépannage

GARANTIES IMPLICITES:

Toutes les garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE:

S'inscrire en ligne à www.koolatron.com et conserver l'original du reçu de caisse daté ainsi que ce manuel.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez un problème avec votre *produit* ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Les centres spécialisés de dépannage à ces adresses :

U.S.A.

4330 Commerce Dr.
Batavia, NY 14020-4102 U.S.A.

Canada

139 Copernicus Blvd.
Brantford, ON N3P 1N4 Canada

Les centres spécialisés de dépannage doivent effectuer tous les travaux relatifs aux garanties. Les services après garantie peuvent s'obtenir dans l'un des centres spécialisés de dépannage ou chez un concessionnaire agréé. Reçu d'achat exigé afin de définir si la garantie est applicable ou non.



www.koolatron.com

©2014 Koolatron, Inc. Tous droits réservés.

Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

H1S031

10/2014-v2

YAOURTIÈRE

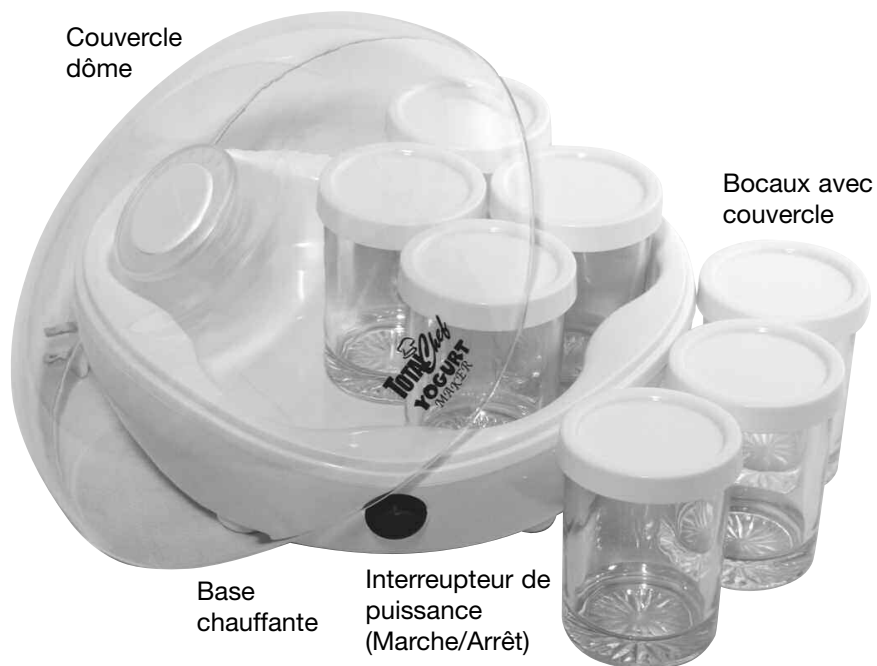
TOTAL Chef



TCYM-07
Guide d'utilisation

HISTORIQUE

Le yogourt a probablement débuté par hasard lorsqu'un berger a laissé son lait dans une peau de chèvre. Le lait a fermenté ce qui a rendu la texture crémeuse et savoureuse. Cette tradition de fermenter le lait a continué à travers les années. Le yogourt a été introduit en Europe par les Bulgares au 7^{ème} siècle.



PIÈCES

- Base yaourtière
- 7 couvercles plastiques
- 7 bocaux
- 1 couvercle dôme
- Manuel du propriétaire

CARACTÉRISTIQUES

Courant : 120V / 60Hz
Puissance : 14W
Dimensions : 15 X 24 cm
Nombre de bocaux : 7 bocaux
Volume bocal : 150 mL

Veillez lire attentivement les directives suivantes. Ils fournissent d'importante information sur la sûreté, l'usage et l'entretien de l'appareil. Conservez ce livret comme référence dans l'avenir.

MISES EN GARDE

- Après le déballage de l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et qu'aucune pièce ne manque. Si vous avez des doutes, contactez le fabricant.
REMARQUE : Ne pas laisser les emballages (sacs de plastic, mousse de polystyrène, etc.) à la portée des enfants car cela est dangereux.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la puissance de voltage au détail marqué sur l'appareil conforme aux provisions d'électricité. L'étiquette peut être trouvée au bas de l'appareil.
- Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
- L'appareil doit être débranché avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter le risque de surchauffer, nous recommandons que le cordon d'alimentation soit dénoué.
- Toujours débrancher l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- Nous suggérons bouillir les bocaux avant de les utiliser.
- Ne déplacez pas la yaourtière lors de son fonctionnement.
- Ne rangez pas la yaourtière sur une surface qui peut vibrer (par exemple, sur le réfrigérateur).
- Ne rangez jamais l'appareil dans le réfrigérateur.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

COMMENT CHOISIR LES INGRÉDIENTS

Si vous ne voulez pas compromettre le résultat, ne pas utiliser :

- Yogourt expiré (vérifiez la date d'expiration)
- Expiré ou du lait de mauvaise qualité
- Yogourt avec autres ingrédients (fruits mélangés par exemple)
- Yogourt liquéfié

À part du yogourt naturel que vous puissiez acheter, vous pouvez aussi utiliser :

- Yogourt produit par vous
- Lyophilise déshydraté lactiques ferments (continuez le temps de production par 2 heures)

CHOIX DU LAIT

Utilisez les types de lait suivants qui ne nécessite pas l'ébullition :

- Lait pasteurisé ordinaire
- Lait stérilisé
- Lait stérilisé UHT (température ultra élevée) à longue conservation
- Lait en poudre

REMARQUE : Le lait frais doit être bouilli et, si nécessaire, filtré.

INGRÉDIENTS ET ÉQUIPEMENT

- 4 tasses de lait (ordinaire, catégorie 'A', lait entier, lait écrémé, lait préparé à base de poudre, lait UHT ou lait de chèvre)
- Yogourt nature (vérifiez la date d'expiration)
- Yaourtière Total Chef

PRÉPARATION

1. Amenez 4 tasses de lait presque au point d'ébullition (85-90°C) afin d'éliminer la possibilité de contamination de micro-organismes étrangers. Pour le lait UHT, il n'est pas nécessaire de le chauffer. (Voir 'Comment Choisir le Lait')
2. Refroidir le lait à la température ambiante. Ajoutez au lait 2 cuillerées à table de yogourt nature et mélangez doucement.
3. Versez le mélange dans les bocaux.
4. Pour fermenter, placez les bocaux sans couvercles dans la yaourtière Total Chef et placez le couvercle dôme sur l'appareil. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur l'interrupteur pour l'allumer. Vous avez besoin entre 8 à 10 heures pour fabriquer le yogourt.
5. Comme aide mémoire, le cadran sur le dessus de l'appareil peut être tourné à l'heure lorsque le yogourt sera prêt.
6. Après la fermentation, refroidir les bocaux à la température de la pièce. Couvrir les bocaux avec les couvercles fournis et gardez les dans le réfrigérateur pour au moins une heure avant la consommation.
7. Ajoutez les ingrédients selon la recette d'instructions et régalez-vous d'un yogourt sain et savoureux!

RECETTES

Le yogourt fabriqué à la maison est un plaisir sain et délicieux! Asseyez d'ajouter aux gâteaux, pains, desserts et trempettes. Régalez-vous avec votre céréale au petit déjeuner ou comme yogourt-santé durant la journée.

YOGOURT FRUITÉ

Ajoutez un peu de purée aux fraises, oranges mandarin ou ananas écrasés. Ajoutez quelques gouttes d'essence à vanille pour un yogourt savoureux et fruité.

POIRES & AMANDES

Coupez des poires fraîches; mélangez avec une cuillerée à thé de sucre et 2 gouttes d'essence aux amandes. Mmmm !

GOÛT SENSATIONNEL

Sirop au chocolat, sirop d'érable ou miel mélangé doucement dans le yogourt

fabriqué à la maison fera picoter vos papilles gustatives !

RÉGIME SAVOUREUX

Pour un régime savoureux, fabriquez le yogourt avec du lait partiellement écrémé et 2 cuillerées à table de lait écrémé en poudre. Laissez le yogourt refroidir dans le réfrigérateur. Ensuite, ajoutez de la purée à la mangue ou des mangues coupés et émiettez un peu d'amandes grillées sur le dessus.

YOGOURT AU PETIT DÉJEUNER

Bleuets frais, un peu de miel et une cuillerée de muesli... quel bonne façon pour commencer votre journée! (Ou essayez le yogourt froid avec le bouilli de flacons d'avoine. Mmm !)

DESSERT YOGOURT

Pour un dessert facile et fabuleux, placez des framboises fraîches ou dégelées sur une assiette à portion. Ensemble, fouettez deux quantités égales de crème double et yogourt fait à la maison. Répandre ce mélange sur les framboises et saupoudrez généreusement sur le dessus avec du sucre brun moscovade foncé. Laissez reposer dans le réfrigérateur pour au moins 6 heures jusqu'à ce que le sucre dissous dans la crème. Cette recette est meilleure avec un yogourt épais. Bon appétit !

AIDES ET SUGGESTIONS

- L'emploi du lait UHT (température ultra élevée) fabrique de très bon yogourt et n'a pas besoin d'être bouilli. Ne réfrigérez pas avant d'ouvrir, ce lait a besoin d'être à la température de la pièce pour la réussite du yogourt.
- Pour le yogourt style grecque plus épais, ajoutez 2 cuillerées à poudre de lait au lait de ton choix lorsque vous faisiez le yogourt. La gélatine peut aussi être employée pour épaissir le yogourt.
- Ajoutez tous autres ingrédients après que votre yogourt est fabriqué.
- Toujours se servir de yogourt frais pour commencer. Essayez d'acheter du yogourt avec un 'utiliser avant la date' aussi lointain que possible. Ceci assurera le nombre maximum de culture bactérienne présent qui vous donnera des meilleurs résultats.
- Seulement se servir de yogourt de la dernière fournée pour débiter la prochaine fournée jusqu'à un maximum de 2 à 3 fois. Après ça cette culture bactérienne commencera à faiblir et rendra votre yogourt trop liquide. À chaque 2 ou 3 fournées, achetez un nouveaux contenant de yogourt pour débiter – ou utilisez une nouvelle culture en poudre.
- Lorsque la température ambiante est froide, faire marcher la yaourtière pour quelques minutes avant de l'utiliser. Dans des conditions froide, la fabrication du yogourt peu prendre un plus longtemps.
- Ne pas garder vos yogourts préparés dans le réfrigérateur pour plus que 8-10 jours.