

EURO Cuisine®

Model Number: YM260

User Manual

2 Quarts Yogurt Maker



Before operating this unit, please read these instructions.

CHARACTERISTICS MEASUREMENTS

Dimensions: 10.5" High x 7 1/2" Diameter
26 cm High x 19.5 cm Diameter

Container Capacity: 2 Quarts (2 Liter)

Energy Usage: 120V ~ 60Hz - 25 watts

ACCESSORIES

- 1 2 Quarts (2 Liter) Container
- 1 Small Bowl
- 1 Thermometer
- 1 Cotton Cheese Cloth Bag

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ THE INSTRUCTIONS

1. Keep this booklet safe for future reference.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the appliance or cord in water or other liquid. If appliance or cord falls into liquid, unplug the cord from the outlet immediately. Do not reach into the liquid.
3. To avoid accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before taking parts off and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from the electrical outlet. Never pull cord. Allow it to cool before putting on or taking off parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

5. Do not operate any appliance with damaged cord or plug, or after appliance malfunctions, or after the appliance has been dropped or damaged in any way. Return appliance to and authorized service center for examination and repair.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
7. This appliance is designed for household use. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not place any parts in the microwave oven.
10. Do not operate this or any other appliance while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
11. Do not touch the parts that are not intended for manipulation.
12. Never move the appliance when it is working.
13. Do not use the appliance while barefoot. Do not touch the appliance with wet or damp hands.
14. After each use, clean all parts that have had contact with food by following the cleaning instructions in this booklet.
15. Store the appliance and all of its parts out of the reach of children.
16. Plug cord into the wall outlet. To disconnect remove plug from wall outlet.
17. Do not use appliance for other than intended uses.
18. After unpacking the appliance, check that it is undamaged and that no

parts are missing. If you are in any doubt, consult your local service dealer.

19. Before connecting, check that the supply voltage details marked on the appliance agree with those of the electrical supply. The label with this information may be found on the bottom of the appliance.
20. Household electrical installation must be carried out in accordance with manufacturer's instructions. The manufacturer is not responsible for damage or injuries to persons, animals, or objects caused by incorrect installation.
21. Do not put on top of a vibrating surface such as the top of a refrigerator or exposed to drafts.
22. Do not keep yogurt in the refrigerator for more than 8-10 days.
23. Never put the appliance in the refrigerator.
24. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
26. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect remove plug from wall outlet.

Before using your yogurt maker for the first time, remove all packaging. Wash the container, bowl, and lids in warm soapy water. Rinse and dry the container, bowl, and lids completely. Now your yogurt maker is ready to use.

Note: disconnect from power supply after use. Always ensure that the appliance is completely cool before cleaning and storage. Always disconnect from power supply and clean thoroughly before storage. This appliance must be used for the purpose for which it was designed, namely for making yogurt. Any other use must be considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any injuries and damage resulting from improper use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

- a. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and

2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Parts Identification Model YM260



- | | |
|--|--|
| 1. Upper clear cover | 7. Pilot Lamp |
| 2. Serving yogurt Bowl | 8. Hour reminder Indicator |
| 3. White lid for the container | 9. Hour Reminder |
| 4. 2 Quarts (2 liter) Yogurt Container | 10. Cotton bag for making cheese |
| 5. Base | 11. Thermometer |
| 6. Power Cord (Not Shown) | 12. Euro Cuisine yogurt starter (not included) |

MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the appliance.
2. Clean the base and the cover with a damp cloth and avoid abrasives.
3. Do not immerse the cord, plug, or appliance in water or other liquids.
4. All part must be hand washed.

BEFORE FIRST TIME USE

1. Remove any labels or stickers from appliance.
2. After periods of prolonged storage, thoroughly wash cover, container, bowl, and lids in warm, soapy water then rinse and dry completely.
3. Wipe the inside of Yogurt Maker with a damp cloth.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. You will need the following utensils: a high sided saucepan, a pitcher, thermometer (provided), and a whisk.
2. Ensure all these utensils are thoroughly washed with soapy warm water, rinse and dry before starting to make yogurt.
3. To make yogurt, pour 2 Quarts (equal to 2 Liters) of fresh, pasteurized milk (use either whole milk, skimmed, semi-skimmed or soy milk) into a high-sided saucepan.
4. Heat the milk to 180°F/ 82°C or until it boils and starts to climb the side of the saucepan, do not over-boil.

5. Remove the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm (110°F/43°C). To accelerate the cooling down process, place the saucepan in cold water.
6. Stir in one cup of plain yogurt with live active culture, with 16 oz of the heated milk in a separate bowl until the yogurt is dissolved and you have a smooth mixture. Once the yogurt is completely dissolved, empty contents back into the rest of the lukewarm milk and mix well (The plain yogurt can either be purchased from a store or from a previous batch of homemade yogurt. If you use the homemade yogurt or purchased from the store, please repeat only 1 time.)

6A. Euro Cuisine Freeze-dried Yogurt Starter can be used instead of yogurt. Pour on double package (10 grams) of starter into a cup and gradually add 6-7 tablespoons of lukewarm milk. Once the starter is completely dissolved, empty contents into the rest of the lukewarm milk and mix well.

7. Pour the mixture into the 2 Quarts (equal to 2 Liters) Yogurt Container of the yogurt maker.
8. Cover the yogurt container with its white lid.
9. Place the yogurt container into the yogurt maker.
10. Cover the yogurt maker with its clear cover.

TO OPERATE

1. Plug the yogurt maker into the wall socket.
2. The pilot lamp will go on.
3. Align the hour reminder to the time desired for the yogurt to be ready. It will take about eight hours to make yogurt. The hour reminder will not switch off the yogurt maker. It just reminds you when to remove the plug from the wall socket.
4. When the yogurt is ready, remove the plug from the socket.
5. Water may condense on the clear lid of the yogurt maker.
6. To stop incubation process, remove the yogurt container from the yogurt maker base and place it the refrigerator for about 8 hours before serving, or until yogurt cools down.

THE YOGURT MAKER SHOULD REMAIN PERFECTLY STILL DURING THE MATURING PROCESS. DO NOT MOVE THE APPLIANCE, REMOVE THE CONTAINER OR EITHER OF THE LIDS AS THIS WILL AFFECT THE FIRMNESS OF THE YOGURT. DO NOT ADD ANY FLAVORING BEFORE COMPLETING THE YOGURT MAKING PROCESS.

CHOOSING THE MILK

The following types of milk may be used:

1. Pasteurized milk of any fat content (full, 2%, 1% or fat-free)
2. Powdered milk

3. Long-life UHT (Ultra High Temperature) sterilized milk
4. Soy Milk. Be sure to use UHT plain soy milk which contains one of the following ingredients: fructose, honey, malt, or high sugar content. These ingredients are necessary for fermentation and you will not succeed if none are available in the milk.

Fresh milk must be boiled and, if necessary, filtered prior to use. The taste and texture of yogurt varies according to the milk and yogurt starter selected. For best results do not use:

1. Expired milk;
2. Expired yogurt; or
3. Yogurt with flavoring, fruit, or other ingredients.

RECIPES

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

UNFLAVORED YOGURT

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

YOGURT FLAVORED AFTER COOKING

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

Instructions For Making Cheese Yogurt

How to make cheese yogurt from the yogurt you made with Euro Cuisine Yogurt Maker.

1. Make a batch of plain yogurt with your Euro Cuisine Yogurt Maker. It is important that you do not add any gelatin to your mixture while preparing your mix to make yogurt.
2. After your yogurt is made soak your specially designed cotton bag for cheese into boiling water for 1 to 2 minutes.
3. Remove the bag from boiling water.
4. Put specially designed cotton bag for cheese in a container
5. Pour the yogurt from the container into the specially designed cotton bag for cheese.
6. Close the specially designed cotton bag for cheese by pulling on the cord.
7. Hang specially designed cotton bag for cheese for about 6 to 8 hours above the container to allow the yogurt to solidify. Make sure that the yellowish liquid is dripping from the bag inside the container and that the specially designed cotton bag for cheese is not inside the container.

8. After 6 to 8 hours remove the cheese from the specially designed cotton bag for cheese and place it in a container.
9. You may add salt to taste to the cheese while you stir slowly with a spoon or a spatula.
10. Refrigerate the cheese.
11. The Cheese is ready for your consumption

Note: The yellowish whey liquid coming out of the yogurt contains lactose, provitamin A and minerals. You can refrigerate it and drink it or add it to recipes.

CONTACT INFORMATION

Euro-Cuisine, Inc[®]

p.o.box 351208

Los Angeles, CA 90035

Tel: 888-343-5554

Fax: 323-278-1117

e-mail: info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net



Euro-Cuisine Is A Registered Trademark of Euro-Cuisine, Inc.

EURO Cuisine®

MODÈLE YM260

Guide d'utilisation
et directives de la
yaourtière



Lire attentivement les instructions avant d'utiliser cet appareil.

V1 04072009

Dimensions et capacité

Hauteur :	26 cm (10 pouces)
Diamètre :	19.5 cm (7 3/4 pouces)
Volume du contenant	2 Pintes (67on)/ 2 litres
	120V ~ 60Hz - 25 watts

Accessoires

- 1 Contenant 2 Pintes (67on)/ 2 litres
- 1 Petit bol de service
- 1 Thermomètre
- 1 Sac de coton pour fromage

Mesures de sécurité

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

LIRE LES DIRECTIVES

1. Gardez cette brochure en lieu sûr pour références ultérieures.
2. Ne plongez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau, ou autre liquide, afin de vous prémunir d'un risque de décharge électrique. Si l'appareil ou le cordon tombe dans du liquide, débranchez immédiatement le cordon de la prise. Ne pas chercher à retirer le cordon du liquide.
3. Exercez une surveillance accrue lorsque les enfants utilisent l'appareil, ou s'ils sont à proximité, afin d'éviter toutes blessures accidentelles.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque hors fonction, avant d'enlever les pièces et de le nettoyer. Lors du débranchement, saisissez la fiche et retirez de la prise électrique. Ne jamais tirer le cordon. Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever ou replacer les pièces.
5. N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou s'il est tombé sur le sol ou en-

- dommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil dans un centre de service autorisé pour un examen et une réparation.
6. Utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique, ou des blessures.
 7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
 8. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou toucher à des surfaces chaudes.
 9. Ne déposez pas à proximité ou sur un brûleur à gaz, un élément de la cuisinière ou au four. Ne mettez aucune pièce dans le four à micro-ondes.
 10. N'utilisez pas cet appareil ou tout autre sous l'effet de l'alcool ou d'autres substances qui peuvent influencer sur votre temps de réaction ou perception.
 11. Ne manipulez pas les pièces pour autre utilisation.
 12. Ne déplacez jamais l'appareil en marche.
 13. Ne vous servez pas de l'appareil, si vous êtes nu-pieds, si vos mains sont trempées ou humides.
 14. Nettoyez toutes les pièces ayant servies à la préparation, d'après les directives dans cette brochure et ce après chaque utilisation.
 15. Rangez l'appareil et toutes les pièces inclusives hors de la portée des enfants.
 16. Branchez le cordon dans la prise murale. Lors de la mise hors circuit,

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

26. Toujours fixer en premier le cordon d'alimentation à l'appareil puis brancher celui-ci dans la prise de courant murale. Pour débrancher, retirer le cordon d'alimentation de la prise de courant murale

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

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). De par sa caractéristique de sûreté, cette fiche s'insère dans une prise polarisée à sens unique. Dans le cas où celle-ci ne s'insérerait pas complètement dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, communiquez avec un électricien. Ne tentez pas de déjouer cette caractéristique de sûreté.

- a. Un court fil d'alimentation (ou un court fil d'alimentation détachable) doit être utilisé au lieu d'un fil plus long afin de réduire les risques de s'entortiller et/ou de trébucher.
- b. De plus longs fils d'alimentation ou de rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés tout respectant les normes d'utilisations de ces fils.
- c. Si un plus long fil d'alimentation ou une rallonge est utilisé:
 - 1) Le calibre du fil d'alimentation ou de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur; et
 - 2) Ne pas laisser le cordon pendre du bout d'un comptoir ou d'une table afin que les enfants ne puissent tirer dessus par inadvertance ou trébucher dessus. Si l'appareil est équipé d'un cordon à 3 fils reliés à la terre (fiche à 3 bornes) la rallonge doit être aussi équipée d'un cordon à 3 fils reliés à la terre.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DESCRIPTION DES PIÈCES (YAOURTIÈRE) MODÈLE YM260



1. **Couvercle supérieur transparent**
2. **Bol de service**
3. **Couvercle du contenant blanc opaque**
4. **Contenant de 2 Litres / 2 Pintes (67on) Yaourt**
5. **Base**
6. **Cordon d'alimentation (NON ILLUSTRÉ)**
7. **Lampe témoin**
8. **Indicateur - minuterie Horaire**
9. **Minuterie horaire**
10. **Sac de coton pour fromage**
11. **Thermometre**
12. **Euro Cuisine Culture De Yaourt (NON INCLUS)**

ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de nettoyer.
2. Nettoyez la base et le couvercle avec un linge humide. Évitez les abrasifs.
3. Ne submergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. Chaque partie de l'appareil doit être lavé à la main.

AVANT L'UTILISATION INITIALE

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

Mode d'emploi

1. Ayez à portée de la main les ustensiles suivants : une casserole profonde, un pichet, thermomètre (inclus) et un fouet.
2. Assurez-vous que tous ces ustensiles soient lavés à fond avec de l'eau chaude et du savon et qu'ils soient secs avant de procéder à la préparation du yogourt.
3. Confection de yogourt : versez une quantité égale à 2 Pintes(67on) de lait pasteurisé frais (homogénéisé, écrémé ou partiellement écrémé) dans une casserole profonde.

4. Chauffez le lait jusqu'à 82°C/180°F ou jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Ne pas surchauffer le lait.
5. Retirez la casserole de l'élément et laissez refroidir jusqu'à (43°C or 110°F). Déposez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le refroidissement.
6. Dans un contenant à part, incorporer la culture active à une tasse de yogourt nature et un peu de lait et brasser jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Lorsque le yogourt est complètement dissout, transvider ce mélange dans le lait tiède et bien mélanger. (Le yogourt nature peut être acheté dans un magasin d'alimentation ou obtenu d'une recette précédente de yogourt maison. Si vous utilisiez le yogourt maison, il est préférable de ne répéter ce processus qu'une fois.)

6A. La Culture de Yogourt Lyophilisé d'Euro-Cuisine peut être utilisé en remplacement du yogourt commercial. Dans une tasse, ajouter un sachet double (10 grammes) de culture de yogourt et ajouter graduellement 6 à 7 cuillères à table de lait tiède. Lorsque la culture de yogourt est complètement dissoute, transvider ce mélange dans le lait tiède et bien mélanger.

7. Verser le mélange de la casserole dans le contenant de 2 Pintes(67on) de la yaourtière.
8. Couvrir le contenant avec le couvercle blanc opaque.
9. Placer le contenant dans la yaourtière.

10. Recouvrir la yaourtière de son couvercle transparent.

INSTRUCTIONS

1. Brancher la yaourtière dans la prise de courant murale.
2. La lampe témoin s'allumera.
3. Ajuster la minuterie horaire à l'heure prévue, pour un yogourt à point. Le temps nécessaire est d'environ 8 heures. La minuterie horaire ne mettra pas l'interrupteur de la yaourtière en arrêt. Elle vous rappelle simplement de retirer la fiche de la prise murale.
4. Lorsque le yogourt est prêt, retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.
5. Une condensation peut se former dans le couvercle transparent de la yaourtière.
6. Retirer le contenant de la yaourtière et placer au réfrigérateur pour une durée minimale de 8 heures (pour arrêter l'incubation) avant de déguster.
7. Conservez au froid, le yogourt-maison gardera sa fraîcheur pour environ trois semaines.

LA YAOURTIÈRE DOIT RESTER IMMOBILE AU MOMENT DU PROCESSUS D'INCUBATION. NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL ET/OU NE RETIREZ PAS LE COUVERCLE DE LA YAOURTIÈRE ET LE CONTENANT AUQUEL CAS LA FERMETÉ DU YOGOURT S'EN TROUVERA COMPROMISE. NE PAS AJOUTER DE

SAVEURS AVANT QUE LE YOGOURT NE SOIT COMPLÉTÉ.

SÉLECTION DU LAIT

Choisir son lait parmi la liste ci-dessous.

1. Lait pasteurisé de toute sorte (homogénéisé, 2%, 1% ou écrémé (sans gras)).
2. Lait en poudre.
3. Lait stérilisé U.H.T. – à longue conservation.
4. Lait de soya. Assurez-vous d'utiliser du lait de soya U.H.T. contenant un des ingrédients suivants : fructose, miel ou malt. Ces ingrédients sont indispensables à une fermentation. Si aucun ne se retrouve dans le lait, vous subirez un échec.

Le lait frais doit être bouilli et, si nécessaire, filtré avant l'utilisation. Le goût et la texture du yogourt varie selon la sélection du lait et de la culture de yogourt choisie. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas :

1. Lait périmé.
2. Yogourt périmé.
3. Yogourt à saveur, avec fruits, ou autres ingrédients.

RECETTES

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

YOGOURT NATURE

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

YOGOURT AROMATISÉ APRÈS INCUBATION

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

Instructions pour la fabrication du fromage au yogourt maison

Comment faire du fromage au yogourt à partir du yogourt maison obtenu avec la yaourtières d'Euro-Cuisine.

1. Faire une recette de yogourt nature avec la yaourtière d'Euro-Cuisine. Il est important de ne pas ajouter de gélatine dans cette recette.
2. Faire tremper dans l'eau bouillante le sac de coton pour fromage environ 1 à 2 minutes.
3. Retirer le sac de coton pour fromage de l'eau bouillante.
4. Placer le sac de coton pour fromage dans un contenant.
5. Verser le yogourt fraîchement fait dans le sac de coton pour fromage.
6. Fermer le sac de coton pour fromage en tirant sur la corde conçue à cet effet.
7. Suspendre au-dessus du contenant, le sac de coton pour fromage environ 6 à 8 heures jusqu'à l'obtention de la fermeté désirée. Assurez-vous que le sac de coton pour fromage ne touche pas le fond du contenant afin qu'il ne soit pas en contact avec le liquide jaunâtre qui s'écoule dans le fond du contenant
8. Après 6 à 8 heures retirer le fromage du sac de coton pour fromage et le placer dans un contenant.
9. Du sel peut être ajouté au fromage selon votre goût tout en brassant légèrement avec une cuillère ou une spatule.

10. Puis déposer le contenant dans le réfrigérateur.

11. Le fromage est prêt à la consommation.

Note: Le liquide jaunâtre provenant du yogourt contient du lactose, de la provitamine A et des minéraux. Conserver au réfrigérateur, il peut être consommé tel quel ou ajouter à vos recettes.

RENSEIGNEMENTS

Euro-Cuisine® Inc.

C.P. 351208

Los Angeles, Ca. 90035

Tél. : 888-343-5554

Télé. : 323-278-1117

Courriel : info@eurocuisine.net

www.eurocuisine.net



Euro-Cuisine est une marque déposée de Euro-Cuisine, Inc.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>