

Braun Yogurt thermostat

YG 2

4 Gebrauchsanweisung
16 Garantie
20 Garantiebüros und
Kundendienst-Zentralen
25 Garantiekarte

6 Use Instructions
16 Guarantee
20 Guarantee and
Service Centers
25 Guarantee Card

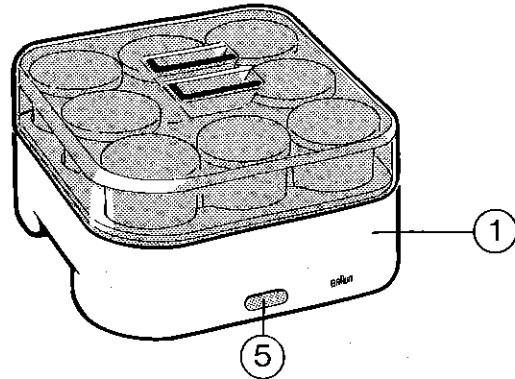
8 Mode d'emploi
17 Garantie
20 Bureaux de garantie et
stations service centrales
25 Carte de garantie

10 Indicaciones para el uso
18 Garantía
20 Oficinas de garantía y
oficinas centrales del servicio
25 Tarjeta de garantía

12 Istruzioni per l'uso
18 Garanzia
20 Uffici e sede centrale
del servizio clienti
25 Carta di garanzia

14 Gebruiksaanwijzing
19 Garantie
20 Garantiebureaux
en service-centrales
25 Garantiebewijs

BRAUN



Il est facile, rapide et économique de fabriquer des yaourts naturels et délicieux avec la yaourtière Braun Yogurt thermostat. Il suffit de quelques minutes à peine pour la confection. La yaourtière Braun Yogurt thermostat fera automatiquement le reste pour vous.

Braun Yogurt thermostat

- ① Yaourtière
- ② Cloche en plastique
- ③ Pots en verre et couvercles
- ④ Compartiment du cordon
- ⑤ Lampe témoin

Caractéristiques techniques

Voltage/wattage: voir plaque signalétique sous l'appareil.

Contenance: 125 cm³ par pot, 1 litre au total.

Branchement

Brancher votre Braun Yogurt thermostat sur une prise courant alternatif (~) et vérifier que le voltage correspond bien à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

Le cordon se range très facilement dans le compartiment ④ prévu à cet effet. Pour le sortir, tirer simplement la languette vers le haut.

Ingédients nécessaires

Pour fabriquer 8 pots de yaourt, il faut:

- 1 litre de lait tiède
- 1 mesure de yaourt naturel du commerce qui fera office de ferment

ou
1 paquet de ferment lactique (on peut se les procurer en pharmacie ou dans les magasins de diététique).

Pour de meilleurs résultats, utiliser du lait stérilisé homogénéisé. Mais vous pouvez également prendre n'importe quel autre type de lait tel que lait frais pasteurisé ou lait en poudre. Dans ce dernier cas, porter le lait à ébullition puis le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il arrive à température ambiante (environ 20° C). Si vous préférez les yaourts plus consistants, ajoutez à votre lait 2 ou 3 cuillères de lait en poudre.

L'utilisation du lait entier ou écrémé dépend uniquement de votre goût personnel car sa teneur en matière grasse n'a aucune influence sur la qualité du yaourt obtenu avec la yaourtière Braun Yogurt thermostat. Garder un pot du yaourt obtenu afin de l'utiliser comme prochain ferment. Vous pouvez effectuer ainsi 8 séries de yaourts avant d'avoir à réutiliser un nouveau yaourt du commerce. Toutefois, le goût de votre yaourt s'adoucir de série en série.

Comment procéder avec la yaourtière Braun Yogurt thermostat

- Mélanger une mesure de yaourt du commerce à 1 litre de lait tiède en prenant soin de bien remuer.
- Remplir les 8 pots.
- Mettre les pots sans leur couvercle dans la yaourtière.
- Refermer la yaourtière avec sa cloche en plastique ②.
- Brancher.

La lampe témoin ⑤ indique que l'appareil fonctionne. Poser la yaourtière sur une surface dure et stable (non sur un réfrigérateur par exemple) car le yaourt ne doit pas être remué pendant le temps de cuisson.

Votre yaourt sera prêt en 6 à 7 heures. Plus le temps de fermentation est long, plus le goût de vos yaourts devient acide.

Retirer les pots de la yaourtière et mettre les couvercles. Les placer au réfrigérateur au moins quelques heures avant de servir. Le yaourt peut rester plusieurs jours au réfrigérateur sans perdre son goût.

Nettoyage et rangement

Sauf pendant l'utilisation, laisser toujours l'appareil débranché. Ne jamais le plonger dans l'eau. Le nettoyer uniquement avec un chiffon sec. La cloche en plastique et les couvercles peuvent être lavés avec du liquide à vaisselle. Les pots en verre peuvent être mis au lave-vaisselle.

Pots de complément

Vous trouverez des pots supplémentaires chez votre détaillant.

Sauf modifications.

Ce produit est conforme aux dispositions sur l'antiparasitage.

Recettes

Il y a plusieurs façons de varier vos yaourts-maison. Voici quelques exemples:

Yaourt au chocolat

Dissoudre du chocolat en poudre dans 1 litre de lait. Si le lait a été chauffé, laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante puis remuer en lui ajoutant comme ferment une mesure de yaourt du commerce. Verser dans les pots en verre et laisser prendre suivant le mode d'emploi.

Yaourt aux fruits

Mélanger une mesure de yaourt du commerce à 1 litre de lait tiède. Mettre des petits morceaux de fruits en conserve dans les pots en verre et verser le mélange obtenu. Laisser prendre suivant le mode d'emploi. Si vous désirez utiliser des fruits frais, ajoutez-les aux yaourts uniquement lorsqu'ils seront faits.

Yaourt parfumé aux fruits

Mélanger une mesure de yaourt du commerce à 1 litre de lait tiède. Mettre un peu de confiture ou de sirop dans chaque pot et verser dessus le mélange obtenu. Laisser prendre suivant le mode d'emploi.