

# Yogurt Maker

deni®

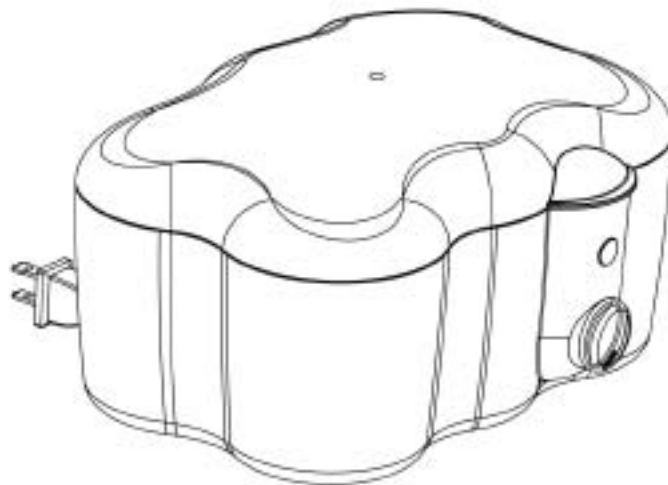
**BONUS**  
Includes  
Delicious Recipes

Model #5600

## IMPORTANT!

Please keep these instructions  
and your original box packaging.

[www.deni.com](http://www.deni.com)



**INSTRUCTIONS**  
**FOR PROPER USE AND CARE**

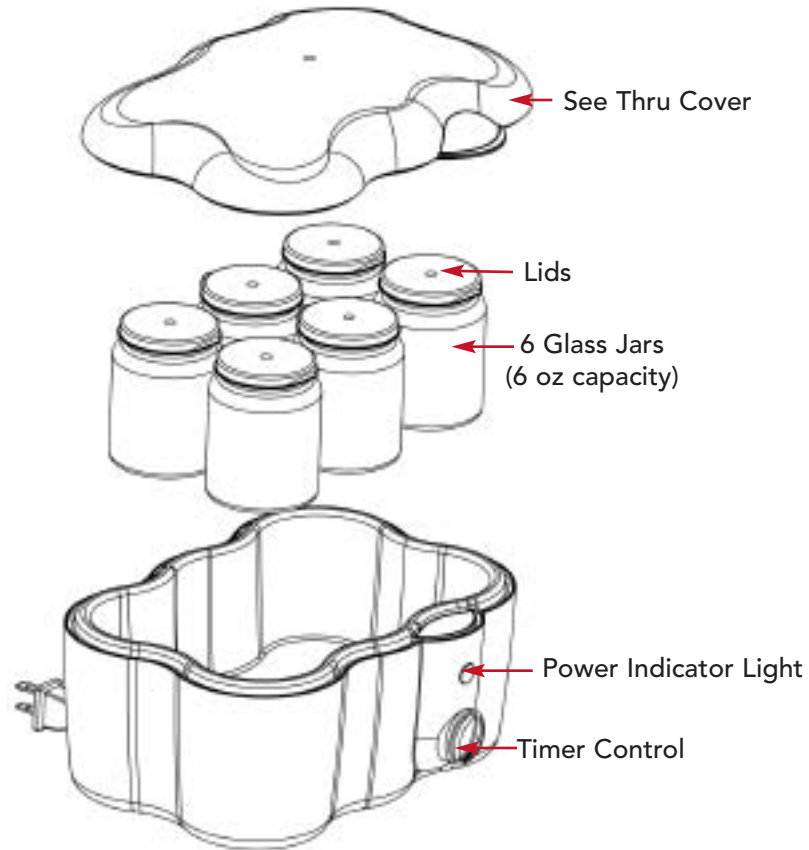
## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all of the instructions before using.
- Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children
- The use of attachments not recommended or sold by Keystone Manufacturing Co., Inc. may cause fire, electric shock or injury.
- Do not operate with a damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped or damaged, left outdoors or dropped into water, do not use it and return it to the manufacturer for proper service, replacement, or repair.
- Always unplug before cleaning and removing parts.
- For indoor use only.
- Do not place near hot gas or electric burner. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Portable - Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not clean with metal scrubbing pads. Pieces can break off the pad and short-circuit electrical parts, creating a possibility of an electrical shock.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or motor base in water or any other liquid.
- Do not use an extension cord with this yogurt maker. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- The yogurt maker is for household use only.
- The yogurt maker should not be used for other than the intended use.
- The yogurt maker has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## FEATURES



## Before First Use

1. Remove all packing materials and literature.
2. Wash the glass jars, lids, and see-thru cover in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe out the inside of the yogurt maker with a damp cloth. **NEVER** immerse motor base in water or any other liquid. **NEVER** clean any parts in a dishwasher.

## How To Operate

1. Pour 1qt. milk (whole, 2%, 1%, or powdered) into a saucepan. Heat milk until it boils, stirring occasionally.
2. Remove saucepan from heat and allow milk to cool to room temperature. Pour into pitcher.
3. Add ½ cup natural yogurt into the milk. (1 envelope of yogurt starter may also be used.) Stir until well blended. **Do Not** add any flavorings or sweeteners before completing the yogurt making process.

NOTE: Natural yogurt can be purchased from the store or you can use yogurt from a previously made batch. Yogurt starter can be purchased from your local grocery store. Follow the instructions on the package.

4. Pour the mixed liquid equally into the glass jars and place into the yogurt maker. **Do Not** put the lids on the jars.
5. Place the cover on the yogurt maker and plug the unit in.
6. Turn the control knob to the desired cooking time. The power indicator light will illuminate.
7. For the first batch, try setting the cooking time to 10 hours. For future batches, set the timer longer for a thicker consistency or shorter for a thinner consistency.
8. The yogurt maker will automatically shut off when the set time is reached. An audible signal will sound when the time is up to remind you to put the glass jars in the refrigerator.
9. Yogurt **MUST** be chilled 3-4 hours before serving. Save some yogurt to use as a starter for the next batch.

## Hints and Tips

- Read all the instructions and save for future reference.
- The easiest and least expensive way of obtaining a starter culture is to purchase plain yogurt. Be sure the label indicates that it contains live culture.
- Be sure the glass jars, lids, and the utensils used to make the yogurt are clean. Impurities can effect the growth of the yogurt culture.
- Make sure the milk is cooled to the appropriate temperature before added the starter. If the milk is too warm, the culture will be destroyed. If the milk is slightly cooler, additional processing will be required.
- Be sure to mix the yogurt starter and milk gently but thoroughly. **Do Not** beat or whip. If not mixed well, the yogurt may thicken only at the bottom of the container.
- Skim milk will make thinner yogurt than whole milk.
- Do not flavor yogurt that will be used as a starter.
- You can adjust the tartness of homemade yogurt by varying the processing time. For a mild taste, process 4-6 hours. For a tarter taste, process 8-10 hours.
- Processing time: about 6 hours when using whole milk and about 8 hours when using skimmed milk.

- Always keep yogurt refrigerated until use. It can be kept for up to one week, after which it may become tart.
- Add flavoring and fruit after processing.
- Do not leave yogurt in the yogurt maker too long, the curd and liquid whey will separate and cannot be reversed.
- Do not disturb the yogurt maker during the processing period. Keep the yogurt maker away from air drafts that could reduce the incubator temperature.

## TROUBLESHOOTING

- **Yogurt does not have a custard-like body.**
  - a. Addition of the starter culture to the milk before it has cooled down may kill the culture.
  - b. Temperature may not be correct.
  - c. Extended storage of the starter culture reduces the number of live bacteria in the culture.
  - d. The culture may be contaminated with undesirable bacteria.
  - e. An inaccurate amount of nonfat dry milk may have been added to or omitted from the milk.
  - f. The mixture may have been over mixed before the incubation period. Note: Plain yogurt will keep 10-14 days in the refrigerator.

- **Yogurt tastes bad.**
  - a. Starter culture may be contaminated.
  - b. The yogurt has over-set or incubated too long.
  - c. The milk may have been overheated causing an off-flavor.
- **Whey collects on the surface of the yogurt.**
  - a. The yogurt was over-set or incubated to long.
  - b. The yogurt was bumped, moved or stirred during incubation.

## Recipes

### Plain Yogurt

#### Ingredients:

- 4 cups (1 qt.) milk (whole, 2%, 1%, skim, or powdered)
- ½ cup natural yogurt or homemade yogurt with live cultures or 1 envelope (.18 oz.) of freeze dried yogurt starter

#### Method:

1. Pour milk into a saucepan. Heat milk until it boils, stirring occasionally.
2. Remove saucepan from heat and allow milk to cool to room temperature. Pour into pitcher.
3. Add natural yogurt to the milk. Stir until well blended.  
**Do Not** add any flavorings or sweeteners before completing the yogurt making process.

4. Pour the mixed liquid equally into the glass jars and place into the yogurt maker. **Do Not** put the lids on the jars.
5. Place the cover on the yogurt maker and plug the unit in.
6. Turn the control knob to the desired cooking time. The power indicator light will illuminate.
7. Yogurt must be chilled 3-4 hours before serving.

**Tip:** Use the “Plain Yogurt” recipe as a base for creating your own favorite yogurt flavors.

### Yogurt with Fresh Fruit

#### Ingredients:

- ½ cup fresh fruit - chopped
- 4 tbsp. sugar or to desired taste
- 2 cups water

#### Method:

1. Combine water, fruit and sugar over a low heat for 10-15 minutes or until thickened. Let cool.
2. Pour mixture equally into the six jars.

## Chicken Tandori

### Ingredients:

- 4 (6 oz.) boneless chicken breasts cut into  $\frac{3}{4}$ " strips
- 1 cup plain yogurt
- $1\frac{1}{2}$  tsp. minced garlic (more if desired)
- 2 tbsp. fresh ginger - grated
- $1\frac{1}{2}$  tsp. ground coriander
- $\frac{3}{4}$  tsp. cumin
- $\frac{1}{2}$  tsp. ground cardamom
- $\frac{1}{4}$  tsp. cayenne pepper
- 2 tsp. lime zest
- $1\frac{1}{2}$  tsp. salt
- Thinly sliced onions and tomatoes, and lime wedges for garnish

### Method:

1. Combine all of the ingredients except the chicken and garnish in a non-reactive bowl and mix well.
2. Add chicken strips and mix well to coat.
3. Marinate overnight.
4. Place marinated chicken pieces on a greased baking sheet and place in a preheated 400 degree oven.
5. Cook until browned on the outside and still moist inside.

## Chocolate Yogurt Mousse

### Ingredients:

- 1 pint plain yogurt – drain yogurt in refrigerator with a cheesecloth-lined sieve
- 3 ounces dark chocolate
- 2 ounces Dutch cocoa powder - sifted
- 7 egg whites
- 4-5 oz. sugar

### Method:

1. Melt the chocolate over hot water.
2. Combine melted chocolate and drained yogurt.
3. Fold the cocoa into the yogurt mixture and slightly warm the mixture over hot water.
4. Combine the egg whites and sugar over simmering water to warm slightly.
5. Remove from heat and beat until whites form stiff peaks.
6. Fold the meringue into the yogurt mixture.
7. Chill thoroughly before serving.

## Cucumber-Yogurt Salad

### Ingredients:

- 1 pt. plain yogurt
- 14 oz. cucumber - peeled and coarsely grated
- 1 tsp. cumin
- salt and black pepper to taste
- 1 tbsp. sugar
- 1 tbsp. lime zest
- 2 tbsp. fresh cilantro - finely chopped
- Smoked Spanish Paprika for garnish

### Method:

1. Using paper towels, press out excess moisture from the grated cucumber.
2. Stir together all the ingredients except the paprika.
3. Chill thoroughly before serving.
4. Dust the top with paprika if desired.

### **Fresh Peach and Yogurt Soup**

#### Ingredients:

4 lbs. fresh peaches - peeled and pureed  
in a processor  
8 oz. light - bodied white wine  
8 oz. apple juice  
4 oz. honey  
1½ tbsp. lemon zest  
½ tsp. ground cinnamon  
8 to 10 oz. plain yogurt  
Finely ground pistachios for garnish

#### Method:

1. In a non-reactive\* saucepan, combine peach puree, wine, apple juice, honey, and lemon zest. Simmer for 20 minutes.
2. Stir in cinnamon and yogurt.
3. Chill and serve in chilled bowl.
4. Garnish with pistachios.

\*made from stainless steel, glass, or ceramic

### **Garlic-Yogurt Dressing**

#### Ingredients:

1 pt. plain yogurt  
1½ tbsp. finely chopped parsley  
2 tbsp. minced garlic  
2 tbsp. Dijon Mustard  
¼ tsp. black pepper  
Tabasco Sauce to taste

#### Method:

1. Combine ingredients and chill until ready to serve.



## CUSTOMER SERVICE

*If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Yogurt Maker, call our customer service department toll free:*

Monday through Friday

8:30 a.m. to 5:00 p.m.

(Eastern Standard Time)

**1-800-DENI-822**

or E-mail us at

**custserv@deni.com**

**www.deni.com**

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

## ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Yogurt Maker is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. If purchased in Canada, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 151 Cushman Road, St. Catherines, Ontario L2M 6T4. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

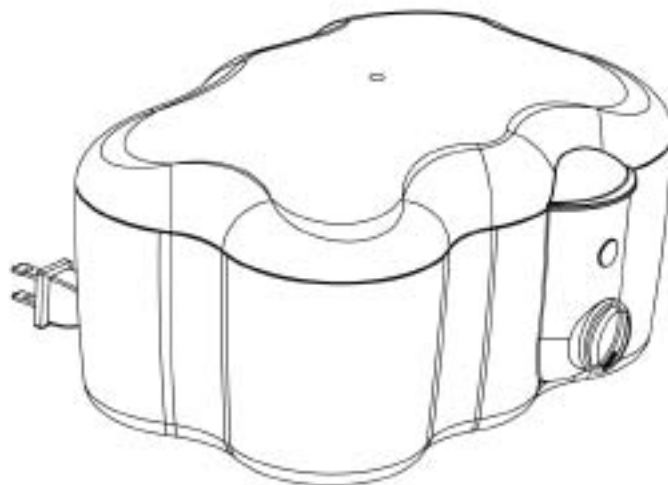
**BONUS**  
Comprend de  
délicieuses recettes

Modèle #5600

## IMPORTANT!

Conservez ces instructions  
et l'emballage d'origine

[www.deni.com](http://www.deni.com)



# INSTRUCTIONS

## MODE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

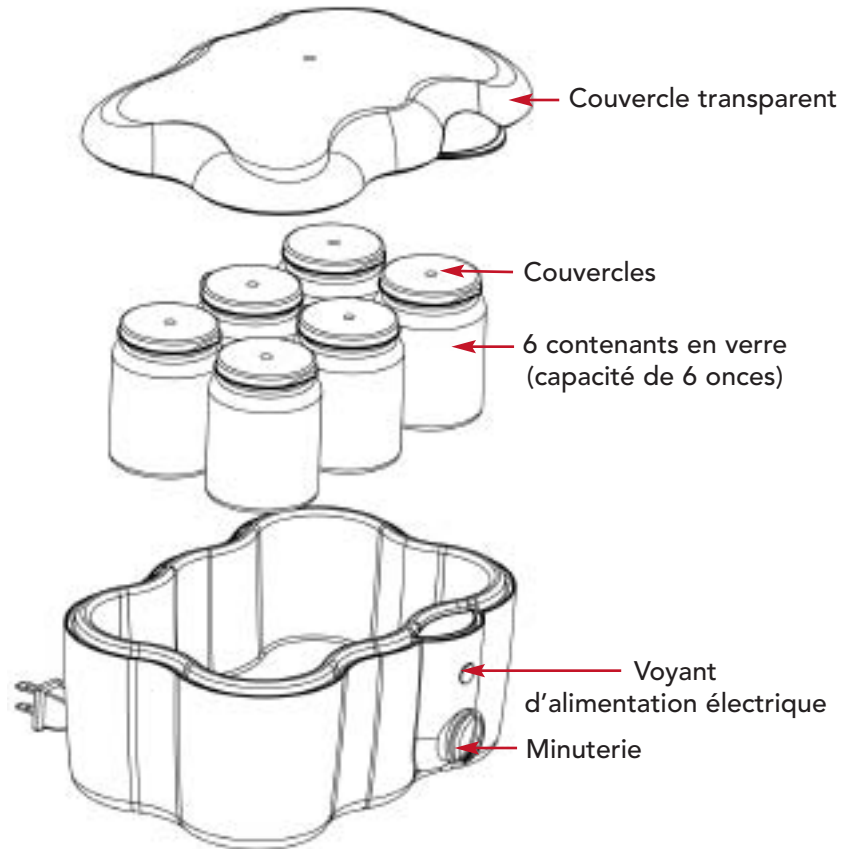
Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, observez toujours les précautions de sécurité, y compris ce qui suit.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Une supervision de près par des adultes est essentielle lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par Keystone Manufacturing pourrait présenter des dangers.
- Il ne faut pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation électrique ou si la prise de courant sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, s'il a été échappé ou s'il a été endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou échappé dans l'eau, ne l'utilisez pas; renvoyez-le au fabricant pour qu'on y fasse les travaux de service appropriés, qu'on le répare ou qu'on remplace les pièces nécessaires.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou d'en retirer des pièces.
- Réservé aux applications à l'intérieur.
- Il ne faut pas placer cet appareil près d'un brûleur chaud au gaz ou à l'électricité. Le cordon d'alimentation électrique ne doit pas toucher à des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Portatif. Il faut ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.

- Il ne faut pas nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer en métal; des morceaux du tampon pourraient se détacher et provoquer un court-circuit dans les composants électriques, voire créer une possibilité de choc électrique.
- Pour avoir une bonne protection contre les chocs électriques, il ne faut pas immerger la prise électrique, le cordon d'alimentation ou la base du moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Mais si une telle rallonge est inévitable, elle doit avoir des valeurs nominales égales ou supérieures à celles indiquées pour cet appareil.
- La yaourtière est réservée à des applications domestiques uniquement.
- N'utilisez pas la yaourtière pour d'autres applications que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Cette yaourtière a une prise de courant polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette prise ne peut être insérée correctement dans une prise murale que d'une seule manière comme mesure de sécurité. Inversez la prise si elle ne peut pas être insérée dans la prise murale. Communiquez avec un électricien qualifié si la prise ne peut toujours pas être insérée dans la prise murale. N'essayez pas de contourner cette caractéristique de sécurité.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## CARACTÉRISTIQUES



## Avant d'utiliser l'appareil

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et toute la documentation.
2. Lavez les contenants, les couvercles et le couvercle transparent dans une eau chaude savonneuse. Rincez les composants et séchez-les complètement. Essuyez l'intérieur des contenants de la yaourtière à l'aide d'un chiffon doux. N'immergez JAMAIS la base dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne lavez JAMAIS les composants au lave-vaisselle.

## Mode d'utilisation

1. Versez une pinte de lait (entier, 2%, 1% ou en poudre) dans une casserole. Portez le lait à ébullition et remuez-le occasionnellement.
2. Retirez la casserole du feu et laissez le lait revenir à la température ambiante. Versez le lait dans un contenant pour le lait.
3. Ajoutez ½ tasse de yogourt naturel dans le lait. (Une enveloppe de levain à yogourt peut également être utilisée.) Remuez jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée. N'ajoutez pas de saveur ou de succédané du sucre avant de terminer la préparation du yogourt.

NOTA: Le yogourt naturel peut être acheté à l'épicerie ou vous pouvez utiliser du yogourt en provenance d'une préparation antérieure. Le levain à yogourt peut être acheté à votre épicerie locale. Suivez les instructions imprimées sur

4. Versez le liquide mélangé dans les contenants en verre et placez-les dans la yaourtière. Ne placez pas les couvercles sur les contenants en verre.
5. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière et branchez l'appareil.
6. Tournez les boutons de contrôle à la durée de cuisson désirée. L'indicateur d'alimentation électrique s'allume.
7. Pour la première préparation, essayez un réglage de 10 heures. Par la suite, réglez la minuterie pour une durée plus longue pour avoir une texture plus épaisse et à une durée moins longue pour avoir une texture plus liquide.
8. La yaourtière s'arrête automatiquement lorsque la durée réglée est atteinte. Un signal audible se fait entendre lorsque la durée est écoulée pour vous rappeler de placer les contenants en verre au réfrigérateur.
9. Le yogourt DOIT être laissé au réfrigérateur pendant 3-4 heures avant d'être servi. Conservez une certaine quantité de yogourt comme amorce de votre prochaine préparation.

## Conseil

- Lisez toutes les instructions et conservez-les comme référence future.
- La façon la plus facile et la moins coûteuse d'obtenir un levain à yogourt c'est d'acheter du yogourt ordinaire. Assurez-vous que l'étiquette indique que le yogourt contient une culture vivante.
- Assurez-vous que les contenants en verre, les couvercles et les ustensiles utilisés pour faire le yogourt sont propres. Les impuretés peuvent avoir une incidence sur la croissance de la culture du yogourt.
- Assurez-vous que le lait est refroidi à la bonne température avant d'ajouter le levain à yogourt. Si le lait est trop chaud, la culture sera détruite. Si le lait est légèrement plus froid, il faudra plus de temps de traitement.
- Mélangez le levain à yogourt et le lait délicatement mais complètement. Ne battez pas la préparation. Si la préparation n'est pas bien mélangée, le yogourt pourrait n'épaissir qu'au fond du contenant.
- Le lait écrémé fait un yogourt plus clair que le lait entier.
- N'ajoutez pas de saveur au yogourt qui sera utilisé comme amorce.
- Vous pouvez régler l'acidité du yogourt fait à la maison en variant le temps de traitement. Pour avoir un goût plus doux, traitez le yogourt pendant 4-6 heures. Pour avoir un goût plus acide, faites un traitement pendant 8-10 heures.

- Temps de traitement: environ 6 heures lorsque vous utilisez du lait entier et environ 8 heures lorsque vous utilisez du lait écrémé.
- Conservez toujours le yogourt au réfrigérateur jusqu'à ce que vous l'utilisiez. Vous pouvez le conserver pendant une semaine; après cela, le yogourt pourrait devenir acide.
- Ajoutez la saveur et les fruits après le traitement.
- Ne laissez pas le yogourt dans votre yaourtière pendant trop longtemps sans quoi les ingrédients se sépareront et le processus ne pourra pas être inversé. Ne dérangez pas votre yaourtière pendant la période de traitement. Conservez la yaourtière loin des courants d'air susceptibles de réduire la température de l'incubateur.

## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

- Le Yogourt n'a pas la texture d'une crème.
  - a. L'ajout de levain de yogourt au lait avant qu'il n'ait refroidi peut tuer la culture.
  - b. La température pourrait ne pas être correcte.
  - c. Un remisage prolongé du levain de culture réduit le nombre de bactéries vivantes dans la culture.
  - d. La culture pourrait être contaminée par une bactérie indésirée.
  - e. Une quantité inexacte de lait déshydraté sans gras a peut-être été ajoutée au lait ou omise.
  - f. Le mélange a peut-être été mélangé à l'excès avant la période d'incubation. Nota: Le yogourt ordinaire se conserve entre 10-14 jours au réfrigérateur.

### ■ Le yogourt a mauvais goût

- a. La culture d'amorce peut être contaminée.
- b. Le yogourt a incubé trop longtemps.
- c. Le lait a peut-être surchauffé, ce qui a modifié la culture.

### ■ Le petit lait s'est accumulé à la surface du yogourt

- a. Le yogourt a incubé trop longtemps.
- b. La yaourtière a reçu un coup, a été déplacée ou remuée pendant l'incubation.

## Recettes

### Yogourt ordinaire

#### Ingrédients:

4 tasses (1 pinte) de lait (entier, 2%, 1%, écrémé ou en poudre)  
1/2 tasse de yogourt naturel ou de yogourt fait à la maison contenant des cultures vivantes ou 1 enveloppe (0,18 onces) de levain lyophilisé pour le yogourt.

#### Préparation:

1. Versez le lait dans une casserole. Portez le lait à ébullition; remuer le lait occasionnellement.
2. Retirez la casserole du feu et laissez le lait revenir à la température ambiante. Versez le lait dans un contenant pour le lait.
3. Ajoutez le yogourt naturel au lait. Remuez jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée. N'ajoutez pas de saveurs ou de succédané du sucre avant de terminer la préparation du yogourt.

4. Versez le liquide mélangé dans les contenants en verre et placez-les dans la yaourtière. Ne placez pas les couvercles sur les contenants.
5. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière et branchez l'appareil.
6. Tournez les boutons de contrôle à la durée de cuisson désirée. L'indicateur d'alimentation électrique s'allume.
7. Le yogourt doit être laissé au réfrigérateur pendant 3-4 heures avant d'être servi.

**Conseil:** Utilisez la recette pour le "yogourt ordinaire" comme base pour créer vos saveurs préférées de yogourt.

### Yogourt avec fruits frais

#### Ingrédients:

1/2 tasse de fruits frais – hachés  
4 cuillerées à soupe de sucre ou de saveur désirée  
2 tasses d'eau

#### Préparation:

1. Amalgamez l'eau, les fruits et le sucre sur un feu doux pendant 10-15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit plus épaisse. Laissez refroidir.
2. Versez la préparation également dans les six contenants en verre.

### **Poulet tandori**

#### Ingrédients:

- 4 poitrines de poulet désossé (6 onces)  
coupées en lanières de  $\frac{3}{4}$  po
- 1 tasse de yogourt ordinaire
- $1\frac{1}{2}$  cuillerée à thé d'ail haché fin  
(et plus si vous le désirez)
- 2 cuillerées à soupe de gingembre frais – râpé
- $1\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de coriandre moulue
- $\frac{3}{4}$  de cuillerée à thé de cumin
- $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de cardamome moulu
- $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de poivre de Cayenne
- 2 cuillerées à thé de zeste de lime
- $1\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel
- Oignons hachés fin et tomates; garniture à  
l'aide de morceaux de lime

#### Préparation:

1. Amalgamer tous les ingrédients, sauf le poulet et la garniture dans un bol inerte et bien mélanger.
2. Ajouter les lanières de poulet et bien les mélanger pour les recouvrir.
3. Mariner du soir au matin.
4. Placer le poulet mariné sur une tôle de cuisson graissée et placer le poulet dans un four préchauffé à 400 degrés.
5. Cuire jusqu'à ce que l'extérieur du poulet soit bruni et que l'intérieur soit encore juteux.

### **Mousse au chocolat-yogourt**

#### Ingrédients:

- 1 pinte de yogourt ordinaire – drainer le yogourt au réfrigérateur à l'aide d'un tamis enduit d'une étamine
- 3 onces de chocolat foncé
- 2 onces de poudre de cacao hollandais – tamisé
- 7 blancs d'œufs
- 4-5 onces de sucre

#### Préparation:

1. Faire fondre le chocolat à feu chaud.
2. Amalgamer le chocolat fondu et le yogourt drainé.
3. Amalgamer le cacao dans le mélange de yogourt et chauffer légèrement le mélange sur une eau chaude.
4. Amalgamer les blancs d'œufs et le sucre dans une eau réchauffée pour les chauffer légèrement.
5. Retirer la préparation du feu et battre jusqu'à ce que les blancs d'œufs forment des pics fermes.
6. Amalgamer la meringue dans le mélange de yogourt.
7. Refroidir la préparation avant de servir.

### **Salade de concombre et de yogourt**

#### Ingrédients:

- 1 pinte de yogourt
- 14 onces de concombre – pelé et râpé en morceaux grossiers
- 1 cuillerée à thé de cumin
- Sel et poivre au goût
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 1 cuillerée à soupe de zeste de lime
- 2 cuillerées à soupe de cilantro frais – haché fin
- Paprika espagnol fumé comme garniture

#### Préparation:

1. À l'aide de serviettes de papier, retirez l'excédent d'humidité du concombre râpé.
2. Mélanger tous les ingrédients, sauf le paprika.
3. Refroidir complètement avant de servir.
4. Saupoudrer le paprika sur la préparation.



## **Soupe aux pêches fraîches et au yogourt**

### Ingrédients:

- 4 lb de pêches fraîches – pelées et mise en purée dans un mélangeur
- 8 onces de vin blanc léger – plus fort
- 8 onces de jus de pomme
- 4 onces de miel
- 1½ cuillerée à soupe de zeste de citron
- ½ cuillerée à thé de cannelle hachée
- 8 à 10 onces de yogourt ordinaire
- Pistaches hachées fin comme garniture

### Préparation :

1. Dans une casserole inerte\*, amalgamer la purée de pêche, le vin, le jus de pomme, le miel et le zeste de citron. Laisser mijoter pendant 20 minutes.
2. Amalgamer la cannelle et le yogourt.
3. Refroidir et servir dans un bol froid.
4. Garnir avec les pistaches.

\*Fait d'acier inoxydable, de verre ou de céramique.

## **Vinaigrette à l'ail et au yogourt**

### Ingrédients:

- 1 pinte de yogourt ordinaire
- 1½ cuillerée à soupe de persil haché fin
- 2 cuillerées d'ail haché fin
- 2 cuillerées à soupe de moutarde de Dijon
- ¼ cuillerée à thé de poivre noir
- Sauce Tabasco au goût

### Préparation:

1. Amalgamer les ingrédients et les refroidir jusqu'au moment de les servir.

## SERVICE À LA CLIENTÈLE

*Si vous avez des questions ou des problèmes concernant le fonctionnement de votre yaourtière de Deni, téléphonez à notre département de service à la clientèle au numéro sans frais ci-dessous.*

Du lundi au vendredi  
8h30 à 17h00

(heure normale de l'Est)

**1-800-DENI-822**

(1-800-336-4822)

Ou envoyez-nous un courriel à  
[custserv@deni.com](mailto:custserv@deni.com)

**[www.deni.com](http://www.deni.com)**

Deni par Keystone Manufacturing Company Inc.®

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre yaourtière de Deni est garantie pendant un an, à partir de la date d'achat ou du reçu, contre tout défaut au niveau des matériaux et de la fabrication. Si votre appareil se révèle défectueux au cours de l'année suivant la date d'achat ou du reçu, renvoyez l'appareil, en port payé, avec une explication de la réclamation. Si l'achat a été fait aux États-Unis ou dans un autre pays, renvoyez l'appareil à l'adresse suivante : Keystone Manufacturing Company Inc., 33, Norris Street, Buffalo (NY) 14207. Si l'appareil a été acheté au Canada, renvoyez-le à l'adresse suivante : Keystone Manufacturing Company Inc., 151, Cushman Road, St. Catharines (Ontario) L2M 6T4. (Emballez votre appareil avec soin dans son contenant et avec les matériaux d'emballage d'origine pour éviter tout dommage pendant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages qui se produisent lors du renvoi.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces qui se révèlent défectueuses.

La présente garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins domestiques et conformément aux instructions. Cette garantie ne vaut pas si l'appareil est branché sur une alimentation électrique qui ne convient pas ou si l'appareil est démonté ou autrement trafiqué, peu importe la manière, ou s'il est endommagé à la suite d'une utilisation qui ne convient pas.

Nous vous demandons de remplir en entier la fiche de garantie et de nous la renvoyer au cours de la semaine qui suit la date d'achat ou du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.