

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (62%) (emulsifier (**soy** lecithins)), sugar, desiccated coconut (3%), natural flavouring, live lactic cultures (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (62%) (emulsionante (lecitina di **soia**)), zucchero, cocco essiccato (3%), aroma naturale, fermenti lattici vivi (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (62%) (Emulgator (**Sojalecithine**)), Zucker, Kokosraspeln (3%), natürliches Aroma, lebende Milchsäurekulturen (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*).

**(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DEU) NÄHRWERTANGABEN**

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g
Energy / Valore energetico / Brennwert	(116kcal) 485kJ
Fat total / Grassi totali / Fett, insgesamt	4.8g
of which - saturated / di cui - saturi / - davon gesättigt	3.1g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	14.1g
of which - sugars / di - cui zuccheri / - davon Zucker	13.9g
Protein / Proteine / Eiweiß	4.0g
Salt / Sale / Salz	0.066g
Calcium / Calcio / Kalzium	127mg
(16% of RT*) (16% del RT*) (16% der emp. Verzehrmenge*)	

\*Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 600mg Calcium / \*Apporto di riferimento (Reference intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio / \*Empfehlung basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.

**MAKES 1kg**

Serving Suggestion / Esempio di preparazione / Serviervorschlag

Base per yogurt stile greco al gusto di cocco con pezzi di cocco / Joghurtpulver Kokosgeschmack nach griechischer Art und mit Kokosstückchen



MAKE YOUR OWN



# Fresh Yogurt

MILK POWDER + LIVE ACTIVE CULTURES

GREEK STYLE

**COCONUT**  
YOGURT BASE WITH COCONUT BITS

NO ARTIFICIAL INGREDIENTS  
THICK AND CREAMY

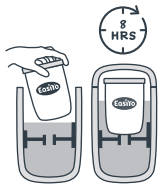
**240g e**



For use with the 1kg EasiYo Yogurt Maker

Da usare con la yogurtiera EasiYo da 1kg

Zur Verwendung mit dem 1kg EasiYo Joghurtbereiter



**(GBR) HOW TO MAKE:** 1. Fill EasiYo jar to halfway with room temperature water (15-20°C), pour in pack contents, close lid and shake well. Add water until jar is filled to 5mm from the top and shake again. 2. Push red spacer into Yogurt Maker. Pour in boiling water (100°C) until spacer is covered. Put jar inside maker, twist on lid, and let sit for 8-12 hours. 3. Once set, move jar to fridge to chill.

**(ITA) COME PREPARARLO:** 1. Riempire il barattolo EasiYo a metà con acqua a temperatura ambiente (15-20°C), versare il contenuto del sacchetto, chiudere il coperchio e agitare bene. Aggiungere acqua fino a quando il barattolo viene riempito fino a 5 mm dal bordo e agitare di nuovo. 2. Spingere il divisorio rosso nella yogurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino alla sommità del divisorio. Mettere il barattolo nella yogurtiera, spingere il coperchio e lasciar riposare per 8-12 ore. 3. Una volta lasciato depositare, mettere il barattolo in frigorifero a raffreddare.

**(DEU) ZUBEREITUNG:** 1. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit zimmerwarmem Wasser (15-20°C), geben Sie den Inhalt des Beutels hinzu, setzen Sie den Deckel sicher auf und schütteln Sie den Behälter kräftig. Füllen Sie Wasser bis 5 mm unter dem oberen Rand auf und schütteln Sie nochmals kräftig. 2. Drücken Sie den roten Einsatz im Joghurtbereiter so weit wie möglich nach unten. Füllen Sie den Joghurtbereiter bis zum oberen Rand des Einsatzes mit kochendem Wasser (100°C). Setzen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter ein, drehen Sie den Deckel zu und lassen Sie die Mischung für 8-12 Stunden ruhen. 3. Nehmen Sie den Behälter heraus, sobald sich die Mischung gesetzt hat und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

**(GBR) WARNING:** Steam can burn, please use caution with boiling water. Keep the full Yogurt Maker well out of reach of children.  
**(ITA) AVVERTENZA:** Il vapore può bruciare, si prega quindi di usare cautela nel maneggiare l'acqua bollente. Tenere l'intera Yogurtiera fuori dalla portata dei bambini.  
**(DEU) ACHTUNG:** Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen, bitte gehen Sie daher vorsichtig vor. Bewahren Sie den Joghurtbereiter bitte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**(GBR) STORAGE:** Keep this pack unopened in a cool dark place (below 25°C). Once made, yogurt will keep in the fridge for up to 1 week.

**(ITA) CONSERVAZIONE:** Tenere il pacchetto non aperto in un luogo fresco e buio (sotto i 25°C). Una volta preparato, lo yogurt si può conservare in frigorifero fino a 1 settimana.  
**(DEU) LAGERUNG:** Bewahren Sie diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, dunklen Ort (unter 25°C) auf. Nach der Zubereitung hält der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 1 Woche.



UK LK013 EC

Packaged in a protective atmosphere. / Confezionato in atmosfera protetta. / In Schutzatmosphäre verpackt.

**QUALITY GUARANTEED** If your yogurt hasn't turned out how you expected, please hold on to the packet and email [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com). This guarantee is offered in addition to your statutory rights.

**MADE IN THE UNITED KINGDOM**  
(Prodotto nel Regno Unito / Hergestellt im Vereinigten Königreich) for EASIYO PRODUCTS (UK) LTD:  
Unit 1, Parker Centre, Mansfield Road, Derby DE21 4SZ, UK.  
Ph: 01332 850 468 [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com)  
England/Wales Reg No. 3590257

[easiyo.com](http://easiyo.com)

**Batch No.** Best Before d/m/y  
Da consumarsi preferibilmente entro il  
Mindestens haltbar bis

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (58%) (emulsifier (soy lecithins)), sugar, desiccated coconut (1.7%), natural flavourings, natural colour (beta carotene), live lactic cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** solidi del latte (58%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, cocco essiccato (1,7%), aromi naturali, coloranti naturali (betacarotene), fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (58 %) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, Kokosraspeln (1,7 %), natürliche Aromen, natürliche Farbstoffe (Beta-Carotin), Lebende Milchsäurekulturen (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DEU) NÄHRWERTANGABEN**

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g
Energy / Valore energetico / Brennwert	457kJ (109kcal)
Fat total / Grassi totali / Fett, insgesamt	4.1g
of which - saturated / di cui - saturi / - davon gesättigt	2.6g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	14.4g
of which - sugars / di - cui zuccheri / - davon Zucker	14.2g
Protein / Proteine / Eiweiß	3.6g
Salt / Sale / Salz	0.059g
Calcium / Calcio / Kalzium	113mg

\*Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 800mg Calcium / \*Apporto di riferimento (Reference Intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio / \*Empfehlung basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kaliumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.

MAKES 1kg

Serving Suggestion / Esempio di preparazione / Servierorschlag

**QUALITY GUARANTEED** If your yogurt hasn't turned out how you expected, please hold on to the packet and email contactuk@easiyo.com. This guarantee is offered in addition to your statutory rights.

**MADE IN THE UNITED KINGDOM**

(Prodotto nel Regno Unito / Hergestellt im Vereinigten Königreich) for EASIYO PRODUCTS (UK) LTD: Unit 1, Parker Centre, Mansfield Road, Derby DE21 4SZ, UK. Ph: 01332 850 468 contactuk@easiyo.com England/Wales Reg No. 3590257

easiyo.com

Batch No.

Best Before d/m/y  
Da consumarsi preferibilmente entro il  
Mindestens haltbar bis



NO ARTIFICIAL INGREDIENTS  
THICK AND CREAMY

# Fresh Yogurt

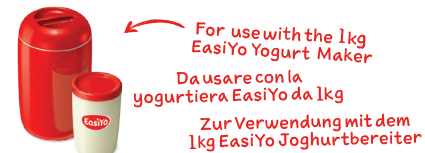
MILK POWDER + LIVE ACTIVE CULTURES

GREEK STYLE

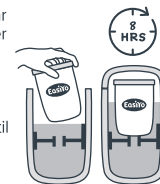
PINEAPPLE  
FLAVOUR YOGURT BASE WITH COCONUT BITS

Base per lo yogurt stile greco al gusto di ananas con pezzi di cocco / Ananas - Joghurtpulver nach griechischer Art mit Kokosstückchen

230g e



**(GBR) HOW TO MAKE:** 1. Fill EasiYo jar to halfway with room temperature water (15-20°C), pour in pack contents, close lid and shake well. Add water until jar is filled to 5mm from the top and shake again. 2. Push red spacer into Yogurt Maker. Pour in boiling water (100°C) until spacer is covered. Put jar inside maker, twist on lid, and let sit for 8-12 hours. 3. Once set, move jar to fridge to chill.



**(ITA) COME PREPARARLO:** 1. Riempire il barattolo EasiYo a metà con acqua a temperatura ambiente (15-20°C), versare il contenuto del sacchetto, chiudere il coperchio e agitare bene. Aggiungere acqua fino a quando il barattolo viene riempito fino a 5 mm dal bordo e agitare di nuovo. 2. Spingere il divisorio rosso nella yogurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino alla sommità del divisorio. Mettere il barattolo nella yogurtiera, spingere il coperchio e lasciar riposare per 8-12 ore. 3. Una volta lasciato depositare, mettere il barattolo in frigorifero a raffreddare.

**(DEU) ZUBEREITUNG:** 1. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit zimmerwarmem Wasser (15-20°C), geben Sie den Inhalt des Beutels hinzu, setzen Sie den Deckel sicher auf und schütteln Sie den Behälter kräftig. Füllen Sie Wasser bis 5 mm unter dem oberen Rand auf und schütteln Sie nochmals kräftig. 2. Drücken Sie den roten Einsatz im Joghurtbereiter so weit wie möglich nach unten. Füllen Sie den Joghurtbereiter bis zum oberen Rand des Einsatzes mit kochendem Wasser (100°C). Setzen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter ein, drehen Sie den Deckel zu und lassen Sie die Mischung für 8-12 Stunden ruhen. 3. Nehmen Sie den Behälter heraus, sobald sich die Mischung gesetzt hat und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

**(GBR) WARNING:** Steam can burn, please use caution with boiling water. Keep the full Yogurt Maker well out of reach of children.  
**(ITA) AVVERTENZA:** Il vapore può bruciare, si prega quindi di usare cautela nel maneggiare l'acqua bollente. Tenere l'intera Yogurtiera fuori dalla portata dei bambini.  
**(DEU) ACHTUNG:** Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen, bitte gehen Sie daher vorsichtig vor. Bewahren Sie den Joghurtbereiter bitte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**(GBR) STORAGE:** Keep this pack unopened in a cool dark place (below 25°C). Once made, yogurt will keep in the fridge for up to 1 week.

**(ITA) CONSERVAZIONE:** Tenere il pacchetto non aperto in un luogo fresco e buio (sotto i 25°C). Una volta preparato, lo yogurt si può conservare in frigorifero fino a 1 settimana.

**(DEU) LAGERUNG:** Bewahren Sie diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, dunklen Ort (unter 25°C) auf. Nach der Zubereitung hält der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 1 Woche.



UK LK013 EC

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (67%) (emulsifier (soy lecithins)), sugar, natural colours (Beetroot Red, Beta carotene), natural flavourings, lactic cultures (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (67%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, coloranti naturali (rosso di barbabietola, betacarotene), aromi naturali, fermenti lattici vivi (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (67 %) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, natürliche Farbstoffe (Rote-Beete-Rot, Beta-Carotin), natürliche Aromen, lebende Milchsäurekulturen (L.bulgaricus, S.thermophilus, L.acidophilus).

**(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DEU) NÄHRWERTANGABEN**

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g	
Energy / Valore energetico / Brennwert	469KJ	(112kcal)
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	4.1g	
of which - saturated / di cui - saturi / - davon gesättigt	2.5g	
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	14.3g	
of which - sugars / di - cui zuccheri / - davon Zucker	14.2g	
Protein / Proteine / Eiweiß	4.5g	
Salt / Sale / Salz	0.074g	
Calcium / Calcio / Kalzium	145mg	
(88% of RI) (88% del RI) (88% der empf. Verzehrmenge*)		

\*Reference intake based on an average adult daily diet requirement of 800mg Calcium / \*Rapporto di riferimento (Reference intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio / \*Empfehlung basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.

**QUALITY GUARANTEED** If your yogurt hasn't turned out how you expected, please hold on to the packet and email contactuk@easiyo.com. This guarantee is offered in addition to your statutory rights.

**MADE IN THE UNITED KINGDOM**  
 (Prodotto nel Regno Unito / Hergestellt im Vereinigten Königreich) for EASIYO PRODUCTS (UK) LTD:  
 Unit 1, Parker Centre, Mansfield Road,  
 Derby DE21 4SZ, UK.  
 Ph: 01332 850 468 contactuk@easiyo.com  
 England/Wales Reg No. 3590257

easiyo.com

Batch No.

Best Before d/m/y

Da consumarsi preferibilmente entro il  
 Mindestens haltbar bis

MAKE YOUR OWN



# Fresh Yogurt

MILK POWDER +  
 LIVE ACTIVE CULTURES

GREEK STYLE

APRICOT  
 FLAVOUR YOGURT BASE

Base per lo yogurt stile greco al gusto di albicocca /  
 Joghurtpulver mit Pfirsichgeschmack nach  
 griechischer Art

240g e

Serving Suggestion / Esempio di  
 Preparazione / Servienvorschlag



NO  
 ARTIFICIAL  
 INGREDIENTS  
 THICK AND  
 CREAMY

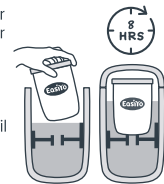


For use with the 1kg  
 EasiYo Yogurt Maker

Da usare con la  
 yogurtiera EasiYo da 1kg

Zur Verwendung mit dem  
 1kg EasiYo Joghurtbereiter

**(GBR) HOW TO MAKE:** 1. Fill EasiYo jar to halfway with room temperature water (15-20°C), pour in pack contents, close lid and shake well. Add water until jar is filled to 5mm from the top and shake again. 2. Push red spacer into Yogurt Maker. Pour in boiling water (100°C) until spacer is covered. Put jar inside maker, twist on lid, and let sit for 8-12 hours. 3. Once set, move jar to fridge to chill.



**(ITA) COME PREPARARLO:** 1. Riempire il barattolo EasiYo a metà con acqua a temperatura ambiente (15-20°C), versare il contenuto del sacchetto, chiudere il coperchio e agitare bene. Aggiungere acqua fino a quando il barattolo viene riempito fino a 5 mm dal bordo e agitare di nuovo. 2. Spingere il divisorio rosso nella yogurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino alla sommità del divisorio. Mettere il barattolo nella yogurtiera, spingere il coperchio e lasciar riposare per 8-12 ore. 3. Una volta lasciato depositare, mettere il barattolo in frigorifero a raffreddare.

**(DEU) ZUBEREITUNG:** 1. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit zimmerwarmem Wasser (15-20°C), geben Sie den Inhalt des Beutels hinzu, setzen Sie den Deckel sicher auf und schütteln Sie den Behälter kräftig. Füllen Sie Wasser bis 5 mm unter dem oberen Rand auf und schüttern Sie nochmals kräftig. 2. Drücken Sie den roten Einsatz im Joghurtbereiter so weit wie möglich nach unten. Füllen Sie den Joghurtbereiter bis zum oberen Rand des Einsatzes mit kochendem Wasser (100°C). Setzen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter ein, drehen Sie den Deckel zu und lassen Sie die Mischung für 8-12 Stunden ruhen. 3. Nehmen Sie den Behälter heraus, sobald sich die Mischung gesetzt hat und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

**(GBR) WARNING:** Steam can burn, please use caution with boiling water. Keep the full Yogurt Maker well out of reach of children.

**(ITA) AVVERTENZA:** Il vapore può bruciare, si prega quindi di usare cautela nel maneggiare l'acqua bollente. Tenere l'intera Yogurtiera fuori dalla portata dei bambini.

**(DEU) ACHTUNG:** Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen, bitte gehen Sie daher vorsichtig vor. Bewahren Sie den Joghurtbereiter bitte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**(GBR) STORAGE:** Keep this pack unopened in a cool dark place (below 25°C). Once made, yogurt will keep in the fridge for up to 2 weeks.

**(ITA) CONSERVAZIONE:** Tenere il pacchetto non aperto in un luogo fresco e buio (sotto i 25°C). Una volta preparato, lo yogurt si può conservare in frigorifero fino a 2 settimane.

**(DEU) LAGERUNG:** Bewahren Sie diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, dunklen Ort (unter 25°C) auf. Nach der Zubereitung hält der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 2 Wochen.



UK  
 LK013  
 EC

9 416892 407062

Packaged in a protective atmosphere. / Confezionato in atmosfera protettiva. / In Schutzatmosphäre verpackt.

**(GBR) Ingredients:** Milk solids (60%) (emulsifier (soy lecithins)), sugar, natural flavouring, live lactic cultures (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*), natural colours (beetroot red, beta carotene).

**(ITA) Ingredienti:** Solidi del latte (60%) (emulsionante (lecitina di soia)), zucchero, aromi naturali, fermenti lattici vivi (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*), coloranti naturali (rosso barbabietola, beta carotene).

**(DEU) Zutaten:** Milchtrockenmasse (60 %) (Emulgator (Sojalecithine)), Zucker, natürliches Aroma, lebende Milchsäurekulturen (*L.bulgaricus*, *S.thermophilus*, *L.acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*), natürliche Farbstoffe (Rote-Beete-Rot, Beta-Carotin).

**(GBR) NUTRITION INFORMATION (ITA) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (DEU) NÄHRWERTANGABEN**

As made-up Yogurt / Yogurt preparato / Als Fertigjoghurt

Per / Per / Je	100g
Energy / Valore energetico / Brennwert	(113kcal) 473kJ
Fat, total / Grassi totali / Fett, insgesamt	4.1g
of which – saturated / di cui – saturi / – davon gesättigt	2.5g
Carbohydrate, total / Carboidrati totali / Kohlenhydrate, insgesamt	15.0g
of which – sugars / di – cui zuccheri / – davon Zucker	14.9g
Protein / Proteine / Eiweiß	3.8g
Salt / Sale / Salz	0.064g
Calcium / Calcio / Kalzium	122mg
(15% of RI) (15% del RI*) (15% der empf. Verzehrmenge*)	

\*Reference Intake based on an average adult daily diet requirement of 800mg Calcium / \*Apporto di riferimento (Reference Intake, RI) basato sul fabbisogno giornaliero di 800 mg per un adulto medio / \*Empfehlung basiert auf dem durchschnittlichen täglichen Kalziumbedarf eines Erwachsenen von 800 mg.

**QUALITY GUARANTEED** If your yogurt hasn't turned out how you expected, please hold on to the packet and email [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com). This guarantee is offered in addition to your statutory rights.

**MADE IN THE UNITED KINGDOM**

(Prodotto nel Regno Unito / Hergestellt im Vereinigten Königreich) for EASIYO PRODUCTS (UK) LTD:  
Unit 1, Parker Centre, Mansfield Road,  
Derby DE21 4SZ, UK.  
Ph: 01332 850 468 [contactuk@easiyo.com](mailto:contactuk@easiyo.com)  
England/Wales Reg No. 3590257

[easiyo.com](http://easiyo.com)

Batch No.

Best Before d/m/y

Da consumarsi preferibilmente entro il  
Mindestens haltbar bis

MAKES  
1kg

Serving Suggestion / Esempio di  
preparazione / Servivorschlag

Base per lo yogurt stile greco al gusto di pesca /  
Joghurtpulver mit Pfirsichgeschmack nach  
griechischer Art



MAKE YOUR OWN



Fresh  
Yogurt

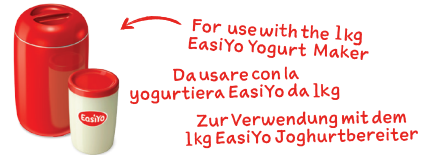
MILK POWDER +  
LIVE ACTIVE CULTURES

GREEK STYLE

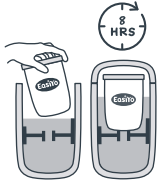
PEACH  
FLAVOUR YOGURT BASE

NO  
ARTIFICIAL  
INGREDIENTS  
THICK AND  
CREAMY

240g e



**(GBR) HOW TO MAKE:** 1. Fill EasiYo jar to halfway with room temperature water (15-20°C), pour in pack contents, close lid and shake well. Add water until jar is filled to 5mm from the top and shake again. 2. Push red spacer into Yogurt Maker. Pour in boiling water (100°C) until spacer is covered. Put jar inside maker, twist on lid, and let sit for 8-12 hours. 3. Once set, move jar to fridge to chill.



**(ITA) COME PREPARARLO:** 1. Riempire il barattolo EasiYo a metà con acqua a temperatura ambiente (15-20°C), versare il contenuto del sachetto, chiudere il coperchio e agitare bene. Aggiungere acqua fino a quando il barattolo viene riempito fino a 5 mm dal bordo e agitare di nuovo. 2. Spingere il divisorio rosso nella yogurtiera. Versare acqua bollente (100 °C) fino alla sommità del divisorio. Mettere il barattolo nella yogurtiera, spingere il coperchio e lasciar riposare per 8-12 ore. 3. Una volta lasciato depositare, mettere il barattolo in frigorifero a raffreddare.

**(DEU) ZUBEREITUNG:** 1. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit zimmerwarmem Wasser (15-20°C), geben Sie den Inhalt des Beutels hinzu, setzen Sie den Deckel sicher auf und schütteln Sie den Behälter kräftig. Füllen Sie Wasser bis 5 mm unter dem oberen Rand auf und schütteln Sie nochmals kräftig. 2. Drücken Sie den roten Einsatz im Joghurtbereiter so weit wie möglich nach unten. Füllen Sie den Joghurtbereiter bis zum oberen Rand des Einsatzes mit kochendem Wasser (100°C). Setzen Sie den Behälter in den Joghurtbereiter ein, drehen Sie den Deckel zu und lassen Sie die Mischung für 8-12 Stunden ruhen. 3. Nehmen Sie den Behälter heraus, sobald sich die Mischung gesetzt hat und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf.

**(GBR) WARNING:** Steam can burn, please use caution with boiling water. Keep the full Yogurt Maker well out of reach of children.

**(ITA) AVVERTENZA:** Il vapore può bruciare, si prega quindi di usare cautela nel maneggiare l'acqua bollente. Tenere l'intera Yogurtiera fuori dalla portata dei bambini.

**(DEU) ACHTUNG:** Heißer Dampf kann zu Verbrennungen führen, bitte gehen Sie daher vorsichtig vor. Bewahren Sie den Joghurtbereiter bitte außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**(GBR) STORAGE:** Keep this pack unopened in a cool dark place (below 25°C). Once made, yogurt will keep in the fridge for up to 2 weeks.

**(ITA) CONSERVAZIONE:** Tenere il pacchetto non aperto in un luogo fresco e buio (sotto i 25°C). Una volta preparato, lo yogurt si può conservare in frigorifero fino a 2 settimane.

**(DEU) LAGERUNG:** Bewahren Sie diese Packung ungeöffnet an einem kühlen, dunklen Ort (unter 25°C) auf. Nach der Zubereitung hält der Joghurt im Kühlschrank für bis zu 2 Wochen.



UK  
LK013  
EC