

# Oster®/TM

For product questions contact: Sunbeam Consumer Service

USA : 1-800-334-0759

Canada : 1-800-667-8623

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

© 2014 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour toute question en ce qui concerne ce produit, appelez le Service à la clientèle de Sunbeam

États-Unis : 1-800-334-0759

Canada : 1 800 667-8623

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

© 2014 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Au Canada, importée et distribuée par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

GCDS-OST35045 -SL  
P.N. 175539 Rev A

Printed in China / Imprimé en Chine  
CKSTYM1010\_CKSTYM1012-033\_14EFM2

# Oster®/TM

## MYKONOS™/TM/CK GREEK

Yogurt Maker/ Yaourtière

User Guide/ Notice d'emploi



**Safety**  
**Sécurité**



**How to use**  
**Utilisation**



**Cleaning**  
**Nettoyage**



**Recipes**  
**Recettes**



**Warranty**  
**Garantie**

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Yogurt Maker, basic safety precautions should always be followed, including the following:

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
2. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) to return for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces, including the stove.
9. Do not use appliance for other than intended use.
10. Do not operate your Yogurt Maker dry. Always have yogurt mixture in the CONTAINER when you plug in your appliance.
11. The containers should be thoroughly towel dried after use and washing. If the containers are left to "air dry", water spots may appear.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to 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 or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

## EXTENSION CORD USE

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE APPLIANCE. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Thank you for purchasing the Oster® Mykonos™ Greek Yogurt Maker. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep them for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. Please do not return to the place of purchase. To learn more about Oster® products, please visit us at [www.oster.ca](http://www.oster.ca) or call us at 1-800-667-8623.



2

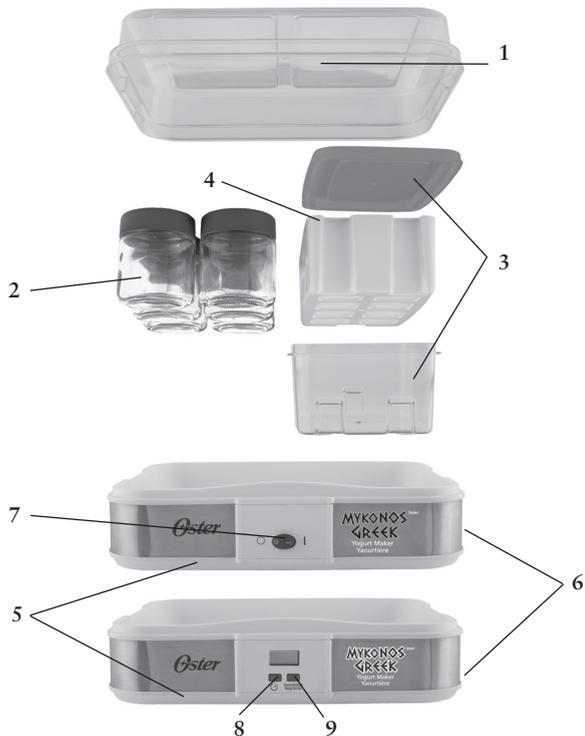
[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

3



## PARTS IDENTIFICATION KNOW YOUR YOGURT MAKER



- |                                       |                                             |
|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. Clear plastic cover                | 6. Power Cord (not shown)                   |
| 2. 6 Glass Jars with plastic lids     | 7. On/Off toggle switch                     |
| 3. Rectangular plastic box with cover | 8. Timer button (selected models only)      |
| 4. Greek Yogurt Mesh Strainer         | 9. Start/Stop button (selected models only) |
| 5. Base                               |                                             |



## HOW TO:

### Getting started:

Remove all packaging and wash all removable parts in hot soapy water and dry thoroughly. Wipe down the base with a warm wet cloth and dry thoroughly. Check **Care and Cleaning** section on page 12 for complete instructions.

Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information.

Visit the Oster® website at [www.oster.ca](http://www.oster.ca) for additional information, hints, tips and recipes or call 1-800-667-8623.

### What is Greek Yogurt:

A very popular yogurt that is thicker because the liquid (whey) has been drained. It has more probiotics and almost double the amount of protein. (Probiotics are good bacteria that may naturally help your immune and digestive systems. It may also assist in lactose intolerance.)

### Getting Started:

When using your yogurt maker for the first time you will need:

- Milk (use any of the following):
  - Whole
  - 2 %
  - 1 %
  - Skim
  - Soy
  - Almond
  - Powdered milk

**NOTE:** Using whole milk results in the most flavorful yogurt; other milk products have lower fat content, take longer to prepare and result in a softer yogurt.

- Purchased plain yogurt with active probiotics (Purchase the freshest available which has the latest use by date.)

**NOTE:** Do not use liquid, fruit added or flavored yogurts as a starter.

- Freeze dried yogurt starter (available at most health food stores).



4

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)



5

[www.oster.ca](http://www.oster.ca)

You will also need:

- Timer (if unit has on/off toggle switch)
- Thermometer
- Whisk
- High sided saucepan or large microwave safe measuring cup
- Liquid Measuring cup
- Measuring spoon

### To begin:

#### Using boiled milk: (This results in firmer yogurt)

**NOTE: This method is not suggested for Soy and Almond Milk.**

1. Add milk to straight sided saucepan or microwave safe measuring cup.
2. Heat over medium high heat to boil or heat in microwave, whisking milk occasionally. Watch milk carefully. As milk begins to boil it will rise quickly up the sides of the pan or measuring cup. Remove immediately to avoid run over.  
**NOTE:** If using raw milk allow milk to boil several minutes, stirring constantly, to avoid run over.
3. Set milk aside and allow it to cool to 95 - 110° F ( 35 - 43° C). If desired, place milk in bowl of cold water to quicken the process.
4. Using a whisk, gradually blend half of the cooled milk to the milk starter culture until very smooth and well blended.  
**NOTE:** If using previously prepared yogurt from the yogurt maker use within 3 or 4 days.
5. Add to remaining milk and whisk until fully blended and no lumps remain.
6. Pour into clean jars up to just below the threads of the jar and/or into rectangle plastic box without the plastic mesh strainer.

#### To quicken the preparation time: (This results in softer yogurt)

**NOTE: This method is suggested for Soy and Almond Milk.**

1. Add desired milk to straight sided saucepan or microwave safe measuring cup.
2. Heat the milk to 95° - 110° F. Watch milk carefully and use a thermometer to avoid overheating.
3. Follow steps 4 through 6 above.

#### Using the Yogurt Maker:

1. Place the yogurt maker on a smooth level counter.
2. Remove all components from the base.
3. Refer to the following chart for times and measurements.
4. Place the clear plastic lid on the yogurt maker.
5. Plug the appliance into a wall socket.
6. Use separate timer to set alarm (if unit has on/off toggle switch). Important: Unit with on/off toggle switch does not turn off automatically.
7. If yogurt maker has a timer, press and hold the HOUR button on the left front of the appliance until the desired time appears in hours on the display. To advance slowly simply press the HOUR button and release. If you have passed the desired time, the timer will begin again once it passes 15 hours.



8. Refer to the following chart for times and measurements:

**FOR 6 JARS AND PLASTIC RECTANGULAR CONTAINER**

WHOLE MILK	2%MILK	1%MILK	SKIM MILK	SOY MILK	ALMOND MILK
9 CUPS	9CUPS	9 CUPS	9 CUPS	9 CUPS	9 CUPS
Starter Culture 1 cup plain yogurt or 1 packets (5 gm., ea) freeze dried yogurt starter	Starter Culture 1 cup plain yogurt or 1 packets (5 gm., ea) freeze dried yogurt starter	Starter Culture 1 cup plain yogurt or 1 packets (5 gm., ea) freeze dried yogurt starter	Starter Culture 1 cup plain yogurt or 1 packets (5 gm., ea) freeze dried yogurt starter	Starter Culture 1 cup plain yogurt or 1 packets (5 gm., ea) freeze dried yogurt starter	Starter Culture 1 cup plain yogurt or 1 packets (5 gm., ea) freeze dried yogurt starter
Set Timer 8 hours Remove jars Leave rectangular box in appliance an additional 2 hours	Set Timer 10 hours Remove jars Leave rectangular box in appliance an additional 2 hours	Set Timer 11 hours Remove jars Leave rectangular box in appliance an additional 2 hours	Set Timer 12 hours Remove jars Leave rectangular box in appliance an additional 2 hours	Set Timer 12 hours Remove jars Leave rectangular box in appliance an additional 2 hours	Set Timer 12 hours Remove jars Leave rectangular box in appliance an additional 2 hours
Refrigerate 3 hours					
For Greek yogurt Drain for At least 2 hours Refrigerate 3 hours	For Greek yogurt Drain for At least 2 hours Refrigerate 3 hours	For Greek yogurt Drain for At least 2 hours Refrigerate 3 hours	For Greek yogurt Drain for At least 2 hours Refrigerate 3 hours	For Greek yogurt Drain for At least 2 hours Refrigerate 3 hours	For Greek yogurt Drain for At least 2 hours Refrigerate 3 hours

**IMPORTANT:** If the rectangular box has been used, remove the jars at the times listed above. Return the lid and allow the milk mixture in the rectangular box to set for an additional 2 hours.

9. Press the Start/Stop button on the right. The HR on the display to the right front of the appliance of the time will blink. The time will decrease in hours. In the last hour of operation the timer will count down in minutes.

10. Unplug the appliance.

11. Carefully lift the lid to avoid dripping any of the moisture that may have collected on the inside of the lid.

**NOTE: There may be some liquid (whey) that has accumulated on the top of the yogurt. This is normal.**

12. Stir the yogurt and place the lids on; refrigerate the yogurt for at least 3 hours.

**NOTE:** Save  $\frac{2}{3}$  cups of yogurt to use as starter for future batches.

**To change the yogurt to Greek Style:**

1. Transfer your homemade yogurt into a separate bowl and clean out the large container and mesh strainer.
2. Place the mesh strainer inside the large container and turn it clockwise until the notches rest on the top of the large container leaving some room between the bottom of the mesh strainer and the bottom of the large container. (see fig. 2a & 2b)

Figure 2a



Figure 2b



3. Pour the desired amount of yogurt that you would like to make into Greek yogurt on top of the mesh strainer (see fig. 3).

Figure 3



4. Cover with the plastic lid and refrigerate for at least 3 hours (The longer it stands, the thicker the finished yogurt.) (see fig. 4).

Figure 4



5. Place the strained Greek yogurt in the jars which have been washed and dried or into one larger container with a lid. If using the jars, screw on the lids. Tip: The whey may be saved and used in soups or baked goods.
6. Serve plain or, just before serving, blend in any desired flavors or fruits (see fig. 5).

Figure 5



### Tips and Hints to get the best use of your Yogurt Maker:

1. For flavor variety, before serving, stir in honey, Agave, diced fruits or berries, frozen juice concentrate, chopped nuts, granola cereals, instant coffee or espresso powder, or jams.
2. Unflavored yogurt can be refrigerated for up to 10 days.
3. The homemade yogurt may be frozen to help it last longer.
4. Heating the milk for a long period of time will result in a poor quality yogurt.
5. Do not add yogurt starter to cold milk.
6. After the prepared yogurt has been refrigerated moisture may collect on the surface. This is normal. Either pour it off or mix it in.
7. For a flavor change, substitute almond yogurt for plain in smoothies, on top of cereal or in parfaits.
8. Using frozen fruits when making smoothies results in thicker drinks.





## CARE & CLEANING

### HOW TO CLEAN YOUR YOGURT MAKER

1. At end of use, unplug appliance and allow to fully cool before cleaning.  
**NOTE:** Do not reuse jars that have not been washed and dried.
2. Never immerse base of appliance in water or any other liquid.
3. To clean base use a damp cloth and wipe dry with a soft cloth.
4. Wash plastic cover, mesh strainer, jars and lids and large container and lid. Rinse and dry with soft cloth.
5. Glass jars and the white plastic lids are dishwasher safe; however, we suggest hand washing.

**NOTE:** Do not use abrasive cleaners on any part of this appliance.

### TROUBLESHOOTING:

Subject	Question	Solution
Power	My appliance will not turn on	Make sure outlet is functioning. Call Customer Service at 1-800-323-9519
Finished yogurt	The yogurt had lumps	The milk was too hot
		The mixture was not thoroughly blended
	The finished yogurt was too thin	The mixture may have been over blended
		The mixture may not have been in the appliance long enough. Try adding more time with the following batch.
		Make sure the yogurt used as a starter is fresh. The probiotics may have weakened.
		The starter yogurt was not at room temperature. It may have been too cold.
		The milk had soured
	The yogurt ran over the top of the jars	Too much milk was poured into the jars
	There was liquid on top of the finished yogurt	The yogurt was left in the appliance too long
		The finished yogurt was not cooled long enough
	The yogurt was too thin	The yogurt used as starter was not fresh enough
	The yogurt had a strange taste	The starter or milk was not fresh
		Flavored yogurt may have been used as a starter
		The yogurt may have been left in the appliance too long
	There is a lot of liquid on top of the finished yogurt	The appliance may have been moved during operation.
		The milk may have been overheated
		The yogurt may have been left in the appliance too long





## RECIPES



### ENERGY BOOST DRINK

#### BERRY BANANA BREAKFAST BOOST

¾ cup orange peach and mango juice    1 cup plain or almond Greek yogurt  
 1 cup fresh or frozen strawberries  
 1 medium banana, halved

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with fresh strawberry.

Makes about 2 cups.

#### MELON MORNING EYE OPENER

¾ cup lemonade    1 tbsp. honey  
 1 cup cubed cantaloupe    1 cup cubed honeydew  
 1 kiwi, peeled and cubed    ½ cup plain or almond Greek yogurt  
 1 fresh mint leaf

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with kiwi slice or mint leaves.

Makes about 3 cups.



### ANTIOXIDANT RECIPES

#### CRAN-RASPBERRY SMOOTHIE

½ cup apple juice    1 cup cut up plums (unpeeled)  
 ½ cup frozen or fresh raspberries    ½ cup frozen peach slices  
 ¼ cup frozen or fresh cranberries    1 cup plain Greek yogurt  
 1 tbsp. honey

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with fresh raspberries.

Makes about 2 cups.

#### BLENDED BERRY COOLER

¾ cup peach nectar    1 cup plain Greek yogurt  
 1 cup frozen mixed berries    1 cup frozen strawberries  
 1 tbsp. honey

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with fresh strawberry.

Makes about 2 cups.

#### BERRY BONANZA

¾ cup peach nectar    1 cup plain or soy Greek yogurt  
 1 tbsp. honey    1 cup frozen mixed berries  
 1 cup frozen strawberries    ½ cup frozen blueberries

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with strawberry or several blueberries.

Makes about 3 cups.





## FLAX AND FIBER BOOST

### FRUITED CRUNCH PARFAIT

- |                                                      |                                      |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 cup ancient grains granola or other granola cereal | ½ cup toasted sliced almonds         |
| 1 tbsp vanilla extract                               | 2 cups Greek yogurt                  |
| 1 cup raspberries or blueberries                     | 1 cup finely chopped fresh pineapple |
| 2 tbsp finely chopped crystallized ginger            |                                      |

In small bowl, combine cereal and almonds. For each parfait, spoon 2 tbsp in the bottom of parfait glass. Blend yogurt and vanilla. Top granola with ¼ cup yogurt mixture. Combine pineapple, raspberries and crystallized ginger. Spoon ¼ cup fruit mixture on top of yogurt. Repeat 2 tbsp cereal mixture, ¼ cup yogurt, and ¼ cup fruit. Chill until ready to serve. Makes 4 parfaits.

### FLAX SEED SMOOTHIE

- |                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| ¾ cup soy or skim milk           | 1 cup soy or plain Greek yogurt            |
| 1 cup cubed mango                | 1 cup cubed peaches                        |
| 1 kiwi, peeled and cut in pieces | 2 tbsp ground flax seed with mixed berries |
| 1 tsp agave                      |                                            |

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with kiwi slice. Makes about 3 cups.



## PROTEIN RICH RECIPES

### PEANUT BUTTER BANANA BREAKFAST BLEND

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| ½ cup milk                  | ½ cup Greek yogurt      |
| 2 tbsp creamy peanut butter | 1 medium banana, halved |
| 1 tsp vanilla extract       |                         |

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. Makes about 1 ½ cups.

### HIGH PROTEIN DAILY TASTE TREAT

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ½ cup almond milk                  | ⅓ cup almond or plain Greek Yogurt |
| ⅓ cup small curd cottage cheese    | 2 tbsp honey                       |
| 1 cup fresh or frozen strawberries |                                    |

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with fresh strawberry. Makes about 1 ½ cups.

### HEARTY VEGETABLE SOUP

- |                                                           |                                                        |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 2 cups vegetable stock or broth                           | 2 cups yogurt whey                                     |
| 1 can (14.5 oz) petite cut tomatoes with onion and garlic | 1 small onion, chopped                                 |
| 1 cup frozen Italian vegetables                           | 1 large clove garlic, minced                           |
| ½ cup whole kernel corn                                   | ½ cup dark red kidney beans                            |
|                                                           | ½ cup small pasta, such as, ditalini or small bow ties |

In large saucepan, combine broth, whey, tomatoes, onion and garlic. Bring to boil, stirring occasionally. Add remaining ingredients. Return to boil, stirring occasionally. Reduce heat and cook, partially covered for 7 minutes or until pasta is tender. If desired, serve garnished with chopped parsley and grated Parmesan cheese. Makes about 2 quarts.





## VITAMIN ENHANCED RECIPES

### NECTARINE SUNRISE

- |                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| ½ cup skim milk   | 1 cup Greek Yogurt    |
| 1 cup cubed mango | 1 cup cubed nectarine |
| 1 tbsp Agave      |                       |

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with slice of mango. Makes about 2 cups.

### PAPAYA AND PEACH PLEASER

- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| ¾ cup apricot mango nectar | 1 cup plain or soy Greek yogurt |
| 1 cup cubed papaya         | 1 cup cubed peaches             |
| 1 cup lemon sorbet         |                                 |

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with peach slice. Makes about 3 cups.



## 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on JCS’s Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special,



consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### **How to Obtain Warranty Service**

#### **In the U.S.A.**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

#### **In Canada**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**



# CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout appareil électroménager exige l'observation de précautions fondamentales, y compris des suivantes:

## LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

1. Surveillez assidûment cet appareil s'il est employé par des enfants ou près d'eux.
2. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé d'une façon quelconque. Communiquez avec le service à la clientèle (voyez la garantie) pour le renvoyer afin de lui faire subir les contrôles, réparations ou réglages électriques ou mécaniques qui sont nécessaires.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou le moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil à la prise de courant quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant d'entreprendre son nettoyage.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. L'emploi d'accessoires non expressément recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
8. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord du plateau de la table ou du comptoir et qu'il ne touche aucune surface chauffée, y compris la cuisinière.
9. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
10. Ne faites pas fonctionner la Yaourtière à sec. Assurez-vous qu'il y ait toujours du mélange dans le CONTENANT quand vous branchez l'appareil.
11. Veillez à assécher totalement les contenants avec un torchon après leur lavage. S'ils sèchent à l'air, des taches d'eau risquent de se former.

# GARDEZ CES INSTRUCTIONS



## FICHE POLARISÉE

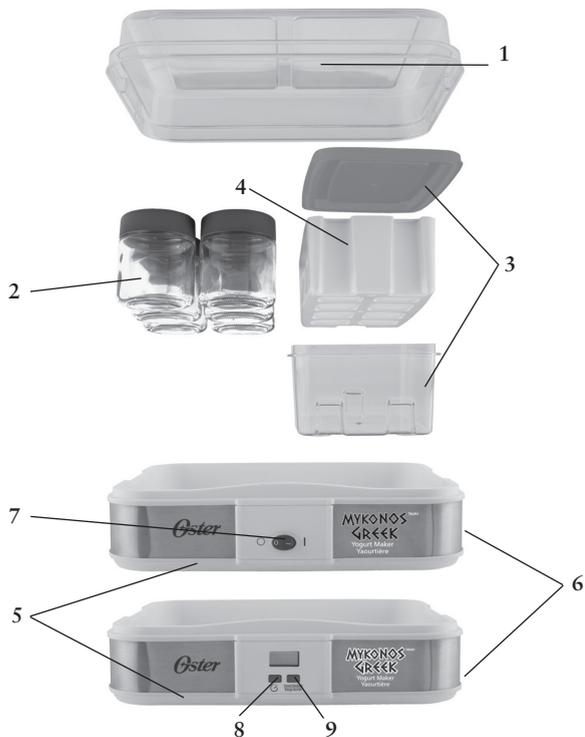
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité et pour réduire le risque de choc électrique, elle n'enfoncé dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas totalement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas à fond, communiquez avec un électricien agréé. N'essayez de modifier la fiche en aucune façon. Si la fiche s'insère dans la prise mais qu'il y a du jeu ou si la prise vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

## EMPLOI D'UN CORDON PROLONGATEUR

Un cordon court est délibérément fourni pour ne pas s'empêtrer les pieds et trébucher, comme ceci pourrait arriver avec un cordon plus long. **UN CORDON PROLONGATEUR PEUT ÊTRE EMPLOYÉ EN RESPECTANT LES PRÉCAUTIONS D'USAGE; SA PUISSANCE NOMINALE DOIT ÊTRE AU MOINS ÉGALE À CELLE DE L'APPAREIL.** Il doit, en outre, être disposé de façon à ne pas pendre, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

Merci d'avoir sélectionné cette Yaourtière Mykonos<sup>MC</sup> Greek Oster<sup>MD</sup>. Avant de commencer à l'employer, nous vous conseillons vivement de prendre les quelques minutes nécessaires pour lire les instructions, puis de garder celles-ci pour les consulter au besoin. Attardez-vous sur les instructions de sécurité fournies. Familiarisez-vous avec les renseignements de service et de garantie. Nous vous prions de ne pas retourner ce produit au lieu d'achat. Pour découvrir d'autres produits Oster<sup>MD</sup>, rendez-vous au [www.oster.ca](http://www.oster.ca) ou appelez-nous au 1 800 667-8623.

## NOMENCLATURE DES PIÈCES DE LA YAOURTIÈRE



- |                                                         |                                                 |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. Couvercle en plastique translucide                   | 5. Base                                         |
| 2. 6 pots de verre, couvercles plastiques               | 6. Cordon d'alimentation (non illustré)         |
| 3. Contenant rectangulaire en plastique, avec couvercle | 7. Interrupteur à bascule                       |
| 4. Passoire pour yogourt à la grecque                   | 8. Touche du minuteur (certains modèles seul.)  |
|                                                         | 9. Touche marche-arrêt (certains modèles seul.) |



## MÉTHODE:

### Lançons-nous...

Enlevez tous les matériaux d'emballage puis lavez les pièces démontables à l'eau savonneuse chaude avant de les assécher à fond. Essayez la base avec un chiffon imbibé d'eau chaude et asséchez-la à fond. Les instructions intégrales sont fournies sous la rubrique **Soins et entretien** en page 32, consultez-les. Lisez et gardez la documentation, en apportant une attention particulière aux renseignements de service et de garantie.

Visitez au [www.oster.ca](http://www.oster.ca) pour renseignements supplémentaires, conseils pratiques et recettes, ou appelez au 1 800 667-8623.

### Qu'est-ce que le yogourt à la grecque?

C'est un yogourt très populaire, épais parce que le liquide (lactosérum) a été égoutté. Il contient plus de probiotiques et presque deux fois plus de protéines que le yogourt ordinaire. (Les probiotiques sont des bactéries bénéfiques qui contribuent naturellement aux systèmes immunitaire et digestif. Ils peuvent également aider en cas d'intolérance au lactose.)

### Allons-y

Lors de l'emploi initial de la Yaourtière, vous avez besoin...

- de lait (n'importe lequel des suivants convient):
  - o lait entier
  - o lait à 2 % de M.G.
  - o lait à 1 % de M.G.
  - o lait écrémé
  - o boisson de soja
  - o lait d'amande
  - o lait en poudre

**REMARQUE:** le yogourt de lait entier est plus savoureux; celui de lait à plus faible teneur en gras prend plus longtemps à préparer et le yogourt résultant est plus mou.

- de yogourt nature du commerce avec probiotiques actifs (le plus frais possible, avec date d'utilisation la plus longue).

**REMARQUE:** ne vous servez pas de yogourt liquide, aux fruits ou aromatisé comme semence.



- de culture de yogourt lyophilisée (vendue dans la plupart des magasins de produits naturels).

Il vous faudra également...

- un minuteur (si l'appareil n'a qu'un interrupteur à bascule)
- un thermomètre
- un fouet
- une casserole à paroi haute ou une grande tasse à mesurer allant au four à micro-ondes
- une tasse à mesurer les liquides
- des cuillers à mesurer

### Pour commencer

#### Emploi de lait bouilli: (produit un yogourt plus ferme)

**REMARQUE: cette méthode n'est pas conseillée lors de l'utilisation de boisson de soja ou de lait d'amande.**

1. Versez le lait dans une casserole à paroi droite ou dans une tasse à mesurer microondable.
2. Portez le lait à l'ébullition à feu moyen, sur la cuisinière ou au four à micro-ondes, en le fouettant de temps à autre. Surveillez-le assidûment. Une fois à l'ébullition, il montera vite dans la casserole ou la tasse à mesurer. Retirez-le immédiatement du feu afin qu'il ne déborde pas.

**REMARQUE:** si vous utilisez du lait cru, laissez-le bouillir plusieurs minutes, en le remuant sans cesse afin qu'il ne déborde pas.

3. Mettez le lait de côté pour qu'il refroidisse entre 95 et 110 °F (35 et 43 °C). Vous pouvez, si vous le désirez, mettre le lait dans un bol d'eau froide pour accélérer son refroidissement.
4. Au fouet, ajoutez petit à petit la moitié du lait refroidi à la culture de yogourt, jusqu'à l'homogénéité.

**REMARQUE:** si vous utilisez du yogourt repiqué de la fournée précédente, ne le conservez pas plus de 3 ou 4 jours.

5. Versez dans la casserole ou la tasse et fouettez pour qu'il n'y ait absolument aucun grumeau.
6. Versez dans les pots immaculés afin que le niveau atteigne juste en-dessous des filets du pot, ou bien dans le grand contenant rectangulaire en plastique, sans la passoire en filet de plastique.

### Pour écourter la durée de préparation (le yogourt qui en résulte est moins épais)

**REMARQUE: cette méthode est conseillée pour le yogourt confectionné avec la boisson de soja et le lait d'amande.**

1. Versez le lait dans une casserole à paroi droite ou dans une tasse à mesurer microondable.
2. Chauffez la boisson ou le lait entre 95 et 110 °F. Surveillez assidûment le contenu et employez un thermomètre pour éviter le surchauffage.
3. Observez les étapes de 4 à 6 ci-dessus.

### Utilisation de la Yaourtière

1. Posez la Yaourtière sur un comptoir lisse et d'aplomb.
2. Sortez toutes les pièces de la base.
3. Voyez les temps et mesures que préconise le tableau qui suit.
4. Mettez le couvercle en plastique sur la Yaourtière.
5. Branchez l'appareil sur la prise de courant.
6. Utilisez une minuterie indépendante pour régler la sonnerie (si l'appareil n'a qu'un interrupteur à bascule marche-arrêt). Important: l'appareil à interrupteur à bascule marche-arrêt ne s'éteint pas automatiquement.
7. Si la Yaourtière est dotée d'un minuteur, appuyez sur la touche des HEURES (HOUR), à l'avant, à gauche de l'appareil, sans la relâcher jusqu'à ce que le nombre voulu s'affiche. Pour faire défiler les heures lentement, appuyer brièvement sur la touche des HEURES (HOUR) puis relâchez-la. Si vous dépassez le nombre d'heures voulu, ne vous inquiétez pas, les heures recommenceront à défiler après 15.



8. Consultez les temps et les mesures du tableau ci-dessous.

### POUR 6 POTS ET LE CONTENANT RECTANGULAIRE

LAIT ENTIER	LAIT À 2 % DE M.G.	LAIT À 1 % DE M.G.	LAIT ÉCRÉMÉ	BOISSON DE SOJA	LAIT D'AMANDE
9 TASSES	9 TASSES	9 TASSES	9 TASSES	9 TASSES	9 TASSES
Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée	Culture de yogourt: 1 tasse de yogourt ordinaire ou 1 sachet (5 g) de culture lyophilisée
Minuteur réglé à 8 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 10 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 11 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 12 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 12 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil	Minuteur réglé à 12 heures Retirez les pots. Laissez le contenant rectangul. 2 heures de plus dans l'appareil
Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures	Réfrigérez 3 heures
Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures	Yogourt à la grecque: égouttez au moins 2 heures, réfrigérez 3 heures

**IMPORTANT:** si le contenant rectangulaire est employé, sortez les pots aux heures indiquées ci-dessus. Remplacez le couvercle et laissez incuber le mélange du contenant pendant 2 heures supplémentaires.

9. Appuyez sur la touche marche-arrêt, à droite. À l'avant, à droite de l'appareil, «HR» clignotera à l'écran. La durée diminuera par tranche d'une heure mais durant la dernière heure, le décompte se fera par minutes.

10. Débranchez l'appareil.

11. Levez le couvercle avec soin afin de ne pas laisser dégoutter la condensation qui recouvre l'intérieur du couvercle.

**REMARQUE: du lactosérum (petit-lait) peut flotter sur le yogourt. Ceci est tout à fait normal.**

12. Remuez le yogourt et mettez les couvercles; réfrigérez le yogourt pendant au moins 3 heures.

**REMARQUE:** gardez  $\frac{2}{3}$  de tasse (175 mL) de yogourt pour ensemençer la prochaine fournée de yogourt.

### Confection du yogourt à la grecque

1. Videz le yogourt maison dans un de vos bols de malaxage puis nettoyez le grand contenant ainsi que la passoire.
2. Posez la passoire en filet dans le contenant et tournez-la en sens horaire jusqu'à ce que les crans reposent sur le contenant, de façon à laisser un vide entre le fond de la passoire et le fond du contenant (voyez les fig. 2a et 2b).

Figure 2a



Figure 2b



3. Versez la quantité de yogourt que vous désirez transformer en yogourt à la grecque dans la passoire en filet (voyez la figure 3).

Figure 3



4. Mettez le couvercle de plastique et réfrigérez au moins 3 heures – plus la réfrigération est longue, plus votre yogourt sera ferme (voyez la figure 4).

Figure 4



5. Transvasez le yogourt grec dans les pots ayant été lavés et asséchés ou bien dans un grand contenant à couvercle. Si vous employez les pots, vissez les couvercles. Truc: gardez le lactosérum pour l'incorporer à des soupes ou pâtisseries.
6. Servez le yogourt nature ou bien incorporez votre choix de fruits ou autres, juste avant de servir (voyez la figure 5).

Figure 5



### Trucs et conseils pour profiter au maximum de la Yaourtière

1. Pour aromatiser le yogourt avant de le servir, ajoutez-y du miel, de l'agave, des dés de fruits ou des baies, du jus concentré congelé, des noix hachées, des céréales musli, du café soluble ou de la poudre à expresso, ou de la confiture.
2. Le yogourt nature peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 10 jours.
3. Le yogourt maison peut être congelé, en quel cas il reste bon plus longtemps.
4. Chauffer le lait trop longtemps produit un yogourt de piètre qualité.
5. N'ajoutez pas la semence à du lait froid.
6. Lorsque le yogourt confectionné a été réfrigéré, de l'humidité peut remonter à la surface. Ceci est normal. Vous pouvez soit la vider, soit l'incorporer au yogourt.
7. Pour varier les saveurs, remplacez le yogourt nature par du yogourt au lait d'amande dans les smoothies, sur les céréales ainsi que dans les parfaits glacés.
8. Lors de la préparation de smoothies, employer des fruits congelés donne des boissons plus épaisses.





## SOINS ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE DE LA YAOURTIÈRE

1. En fin d'emploi, débranchez l'appareil et laissez-le totalement refroidir avant d'entreprendre son nettoyage.  
**REMARQUE:** ne réutilisez pas les pots sans préalablement les laver soigneusement et les assécher.
2. N'immergez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit.
3. Nettoyez la base avec un linge humide puis séchez-la avec un chiffon ou un torchon doux.
4. Lavez le couvercle en plastique, la passoire en filet, les pots et leurs couvercles ainsi que le grand contenant et son couvercle. Rincez-les et asséchez-les avec un torchon doux.
5. Bien que les pots en verre et les couvercles en plastique blanc soient lavables en machine, nous considérons le lavage à la main préférable.  
**REMARQUE:** n'employez – en aucun cas – de produit abrasif ou récurant pour nettoyer les pièces de cet appareil.

### DÉPANNAGE

Object	Questions	Solutions
Alimentation	L'appareil ne se met pas en marche	Assurez-vous que la prise soit alimentée. Appelez le service client au 1 800 667-8623
Yogourt fini	Le yogourt avait des grumeaux	Le lait était trop chaud  Le mélange n'était pas homogène
	Le yogourt était trop liquide	Le mélange avait peut-être été surmêlé
		L'incubation a peut-être été trop courte. Essayez de la prolonger lors de votre prochaine confection de yogourt.
		Utilisez du yogourt très frais comme semence. Les probiotiques n'étaient peut-être plus aussi actifs.
		Le yogourt de semence était peut-être trop froid et non à la température ambiante
		Le lait avait suri
	Le yogourt a débordé des pots	Vous aviez versé trop de lait dans les pots
	Du liquide flottait sur le yogourt confectionné	Le yogourt a incubé trop longtemps dans l'appareil  Le yogourt n'avait pas refroidi suffisamment après son incubation
	Le yogourt était fluide	Le yogourt utilisé pour le repiquage n'était pas assez frais
	Le yogourt avait un goût bizarre	La culture ou le lait n'était pas frais  Du yogourt aromatisé avait peut-être été utilisé comme semence
		L'incubation était peut-être trop longue
	Il flotte beaucoup de liquide sur le yogourt confectionné	Il est possible que l'appareil ait été bougé durant son fonctionnement
		Le lait avait peut-être été surchauffé
		Le yogourt avait peut-être incubé trop longtemps dans l'appareil





## RECETTES



### BOISSON SURCROÛT D'ÉNERGIE

#### TONIQUE AUX FRUITS DU DÉJEUNER

- |                                         |                                                            |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 200 mL de jus orange, pêche et mangue   | 1 banane moyenne, coupée en deux                           |
| 250 mL de fraises fraîches ou congelées | 250 mL de yogourt nature ou au lait d'amande, à la grecque |

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir de fraises fraîches, si désiré. Donne environ 500 mL / 2 tasses

#### TONIQUE DE SAUT DE LIT AUX MELONS

- |                                 |                                                            |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 200 mL de limonade              | 15 mL de miel                                              |
| 250 mL de dés de cantaloup      | 250 mL de melon Honeydew                                   |
| 1 kiwi, épluché et coupé en dés | 175 mL de yogourt nature ou au lait d'amande, à la grecque |
| 1 feuille de menthe fraîche     |                                                            |

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir d'une tranche de kiwi ou de feuilles de menthe, si désiré. Donne environ 750 mL / 3 tasses



### RECETTES ANTIOXYDANTES SMOOTHIE CANNEBERGE ET FRAMBOISE

- |                                            |                                           |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 125 mL de jus de pomme                     | 250 mL de prunes coupées (avec leur peau) |
| 125 mL de framboises fraîches ou congelées | 125 mL de tranches de pêche congelées     |
| 50 mL de canneberges fraîches ou congelées | 250 mL de yogourt nature, à la grecque    |
| 15 mL de miel                              |                                           |

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir de framboises fraîches, si désiré. Donne environ 500 mL / 2 tasses

#### PANACHÉ AUX PETITS FRUITS

- |                                            |                                        |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| 200 mL de nectar de pêche                  | 250 mL de yogourt nature, à la grecque |
| 250 mL de petits fruits mélangés, congelés | 250 mL de fraises congelées            |
| 15 mL de miel                              |                                        |

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir de fraises fraîches, si désiré. Donne environ 500 mL / 2 tasses

#### BONANZA DE BAIES

- |                                                              |                                            |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 200 mL de nectar de pêche                                    | 250 mL de petits fruits mélangés, congelés |
| 15 mL de miel                                                | 125 mL de bleuets congelés                 |
| 250 mL de fraises congelées                                  |                                            |
| 250 mL de yogourt nature ou de boisson de soja, à la grecque |                                            |

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement. Garnir d'une fraise ou de quelques bleuets, si désiré. Donne environ 750 mL / 3 tasses



## STIMULANT LIN ET FIBRES

### PARFAIT CROQUANT AUX FRUITS

250 mL de céréales musli Ancient Grains, ou autres	125 mL d'amandes effilées et grillées
15 mL d'extrait de vanille	500 mL de yogourt à la grecque
250 mL de framboises ou bleuets	250 mL d'ananas frais, haché fin
30 mL de gingembre confit, haché fin	

Dans un petit bol, combiner les céréales et les amandes. À la cuiller, déposer 30 mL de ce mélange au fond de chaque verre à parfait. Mélanger le yogourt et la vanille. Napper les céréales de 50 mL du mélange de yogourt.

Combiner l'ananas, les framboises et le gingembre confit. À la cuiller, déposer 50 mL de ce mélange sur le yogourt. Répéter les couches: 30 mL de céréales, 50 mL de yogourt et 50 mL de fruits. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.  
Donne 4 parfaits

### SMOOTHIE À LA GRAINE DE LIN

200 mL de boisson de soja ou de lait écrémé	250 mL de boisson de soja ou de yogourt nature, à la grecque
250 mL de dés de mangue	250 mL de dés de pêche
1 kiwi, épluché et coupé en morceaux	30 mL de graine de lin moulue avec petits fruits mélangés
15 mL d'agave	

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement.  
Garnir d'une tranche de kiwi, si désiré.  
Donne environ 750 mL / 3 tasses



## RECETTES PROTÉINIQUES

### MÉLANGE BEURRE D'ARACHIDES ET BANANE DU DÉJEUNER

125 mL de lait	125 mL de yogourt à la grecque
30 mL de beurre d'arachides crémeux	1 banane moyenne, coupée en deux
5 mL d'extrait de vanille	

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement.  
Donne environ 375 mL / 1½ tasse

### RÉGAL HYPERPROTÉINÉ ULTRAGOÛTEUX

125 mL de lait d'amande	175 mL de yogourt au lait d'amande ou nature, à la grecque
75 mL de cottage à petits grains	30 mL de miel
250 mL de fraises fraîches ou congelées	

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement.  
Garnir d'une fraise fraîche, si désiré.  
Donne environ 375 mL / 1½ tasse

### SOUPE-REPAS AUX LÉGUMES

500 mL de bouillon de légumes	500 mL de lactosérum de yogourt
1 boîte (411 mL/14,5 oz) de tomates concassées avec oignon et ail	1 petit oignon, haché
250 mL de légumes italiens congelés	1 grosse gousse d'ail, hachée
125 mL de maïs à grains entiers	125 mL de haricots rouge foncé
	125 mL de petites pâtes – petites bagues ou bouclettes, par ex.

Combiner le bouillon, le lactosérum, la tomate, l'oignon et l'ail dans une grande casserole. Porter à l'ébullition, en remuant de temps à autre. Ajouter le reste des ingrédients. Porter de nouveau à l'ébullition, en remuant à l'occasion. Réduire le feu et faire cuire, en laissant le couvercle de la casserole entrouvert, pendant 7 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.  
La servir saupoudrée de persil haché et de parmesan râpé, si désiré.  
Donne environ 1,9 litre / 2 pintes de soupe





## RECETTES « PLEIN DE VITAMINES »

### REVIGORANT MATINAL À LA NECTARINE

125 mL de lait écrémé	250 mL de yogourt à la grecque
250 mL de dés de mangue	250 mL de dés de nectarine
15 mL d'agave	

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement.

Garnir d'une tranche de mangue, si désiré.

Donne environ 500 mL / 2 tasses

### FORTIFIANT PAPAYE ET PÊCHE POPULAIRE

200 mL de nectar abricot et mangue	250 mL de yogourt nature ou à la
250 mL de dés de papaye	boisson de soja, à la grecque
250 mL de sorbet au citron	250 mL de dés de pêche

Placer les ingrédients dans le récipient d'un mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger jusqu'à l'homogénéité. Servir immédiatement.

Garnir d'une tranche de pêche, si désiré.

Donne environ 750 mL / 3 tasses



## Garantie limitée de 1 an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

### Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.



JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

### **Comment obtenir une réparation sous garantie ?**

#### **Aux États-Unis**

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1-800-334-0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

#### **Au Canada**

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada), Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y OM1. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

**VEUILLEZ NE RENVoyer CE PRODUIT NI À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.**

