

*Casino*

# Notice d'utilisation Yaourtière

Réf. n° XJ- 10101A



# SOMMAIRE :

MISES EN GARDE IMPORTANTES .....	1
UTILISATION .....	2
PREPARATION .....	3
PROPOSITION DE RECETTES .....	4
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	5
RANGEMENT .....	5

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.

Conserver le présent manuel d'instructions.

Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.

**Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.**

**L'appareil ne doit pas être immergé.**

Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.

Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.

Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.

Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.

Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.

Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.

Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.

Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.

S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.

Veiller, également, à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.

Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.

Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé.

**Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :**

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

**Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) de condition physique réduite, avec des incapacités sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf s'ils sont surveillés ou s'ils ont été instruits des directives d'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.**

**Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.**

**Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique.**

## UTILISATION

Dérouler complètement le cordon secteur.

Vérifier que la tension en vigueur dans le pays où vous êtes correspond à celle indiquée sur l'appareil.

Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état.

Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.

Toujours poser l'appareil sur une table ou surface plane horizontale.

L'écran de contrôle LCD permet de suivre clairement la procédure.

La fonction programmation permet à l'appareil de s'arrêter automatiquement.

### Fonction des 2 touches

Minuterie

Marche / Arrêt

### Mise en marche.

Brancher l'appareil,  apparaît sur l'écran LCD et  s'affichera après 1 Seconde.

### PROGRAMMATION

#### Programme automatique

Appuyer sur la touche « Minuterie » une fois, la durée sera de 1 heure.

Appuyer sur la touche « Minuterie » plus de 1 seconde, la durée augmentera de 1 heure à la fois et s'arrêtera lorsque vous n'appuierez plus.

La programmation de la durée peut aller de 0 à 15 heures.

Après la programmation, appuyer sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson et le compte à rebours s'affiche sur l'écran LCD.

#### Par exemple :

Programmation pour 5 heures,  s'affiche sur l'écran LCD et "Hr" clignote.

Lorsque le compte à rebours arrive à moins de 1 heure,  s'affiche sur l'écran LCD et "Min" clignote.

Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil arrête de chauffer automatiquement.

L'écran affiche .

#### Arrêt manuel du chauffage

Lorsque l'appareil est en position chauffe, appuyer sur la touche Marche / Arrêt et l'appareil

s'arrête directement. L'écran affiche .

NOTE : Après l'achat des produits de base, s'assurer que les produits soient stockés à basse température. Le lait ne doit pas être stocké à température ambiante.

## PREPARATION

Mesurer le lait frais ou en poudre et le yaourt à bactérie active en proportion de 10 pour 1, vous pouvez ajouter un parfum (comme une confiture, jus de fruit, boisson, chocolat, sucre blanc, etc.) selon votre goût.

### FERMENTATION DU YAOURT

Choix du ferment

Il se fait soit :

- À partir d'un yaourt nature du commerce (entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- À partir d'un yaourt de votre fabrication.
- À partir d'un ferment sec lyophilisé. Rallongez alors le temps de première fabrication de deux heures.

ATTENTION

- N'utilisez pas plus d'une dizaine de fois un yaourt prélevé sur votre fabrication car les yaourts deviennent moins bons.

### LAIT EN POUDRE ENTIER :

Diluer le lait en poudre dans de l'eau chaude et le laisser refroidir en dessous de 38°. Sa densité doit devenir celle du lait frais.

### LAIT :

Choisissez un lait UHT longue conservation (lait stérilisé) ou lait en poudre. Le lait pasteurisé ou frais doit être porté à ébullition (95°C) puis refroidi et passé pour éliminer les peaux.

Remarque :

Le lait entier donne plus de moelleux et plus d'arôme.

Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter au litre de lait 2 ou 3 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.

### PREPARATION :

Verser le lait dans un récipient et le mettre à bouillir légèrement afin de détruire les bactéries puis le laisser refroidir en dessous de 38.

Il faut de 8 à 10 heures pour obtenir de bons yaourts, selon le type de lait utilisé.

Mélangez très soigneusement un litre de lait avec 2 cuillères de yaourt ou le ferment sec lyophilisé puis verser dans les 7 pots, mettre les pots dans l'appareil et visser les couvercles. Mettre le couvercle sur l'appareil.

Brancher l'appareil dans une prise de courant en bon état.

Programmer la durée.

NOTE : Ne pas oublier de prolonger la durée, si le lait est sans caléfaction et pour le lait en brique surgelé, jusqu'à 9~12 h.

Ajuster la densité et l'acidité grâce à la durée. Plus la durée est longue, plus le yaourt sera acide et dense.

Appuyer sur la touche Marche / Arrêt pour commencer, l'appareil se met en marche sur une température constante, un compte à rebours avec arrêt automatique en fin de programme.

A la fin de la cuisson, vous pourrez goûter à des yaourts délicieux.

Le goût sera meilleur après qu'ils aient refroidis.

## A NOTER CONCERNANT LES YAOURTS AUX FRUITS FRAIS

Les fruits peuvent contenir beaucoup d'acidité, ce qui peut tuer les bactéries et empêcher le yaourt de se former. Selon le cas, ajouter les fruits une fois que le yaourt a pris ou faire cuire les fruits d'abord.

### PROPOSITION DE RECETTES

#### YAOURT AUX FRAISES

1 litre de lait froid,  
1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment lactique (se procurer en pharmacie),  
10 fraises,  
4 cuillères à café de sirop de fraise.

Couper les fraises en cube. Battre le yaourt dans un bol à l'aide d'un fouet et incorporer doucement le lait et le sirop. Verser dans les pots. Répartir les fraises dans les pots. Vous pouvez ajouter un zeste de citron au lait ou au yaourt.

Alternative : vous pouvez réaliser cette même préparation avec des morceaux d'ananas, framboises, clémentines, orange...

#### YAOURT AU SIROP

1 litre de lait froid,  
1 yaourt entier ou 1 sachet de ferment lactique (se procurer en pharmacie),

- sirop de fruits (grenadine, orange, groseille, citron, mandarine, fraise, cassis, orgeat, framboise, fraise des bois, banane, myrtille, cerise ...) 5 cuillères à café
- sirop de fleurs (rose, violette, jasmin, santal) : 4 cuillères à café
- sirop de menthe : 4 cuillères à café

Verser le yaourt ou le ferment lactique dans un bol. Ajouter le sirop et ajouter doucement le lait froid en continuant de battre le mélange à l'aide d'un fouet. Verser le mélange dans les pots et les placer dans la yaourtière.

#### YAOURT AU CHOCOLAT, CAFE, CAMEL ET VANILLE

1 litre de lait froid,  
1 yaourt entier ou 1 sachet de ferment lactique (se procurer en pharmacie),  
3 cuillères à café de chocolat en poudre ou de café soluble, chicorée ou morceaux de caramel ou d'extrait de vanille.

Mettre le chocolat dans un bol, ajouter lentement une tasse de lait tiède et continuer de battre le mélange, ajouter le yaourt ou le ferment lactique. Bien mélanger.

Verser le reste du lait froid en continuant de mélanger.

Verser dans les pots.

NB. Avec des ingrédients en poudre, il est recommandé de mélanger le yaourt avant de le manger.

## **YAOURTS AU ZESTE**

1 litre de lait,

1 yaourt entier ou 1 sachet de ferment lactique (se procurer en pharmacie),

1 zeste d'orange ou de citron

Au moins une heure avant de préparer les yaourts, (ou mieux encore, un jour à l'avance) râper finement un zeste avec un instrument à gratter et mélanger au lait.

Lorsque vous préparez les yaourts, verser le yaourt nature ou le ferment lactique dans un bol, mélanger et ajouter le lait parfumé au zeste. Ajouter du sucre selon votre goût. Verser dans les pots.

## **YAOURT À LA CONFITURE**

1 litre de lait,

1 yaourt entier ou 1 sachet de ferment lactique (se procurer en pharmacie),

4 cuillères à café de confiture pas trop épaisse avec des petits morceaux de fruits : myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, orange.

Mélanger la confiture avec une petite quantité de lait. Ajouter le yaourt nature ou le ferment lactique. Bien mélanger puis verser le reste du lait. Verser dans les pots.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

### **Extérieur de l'appareil**

1. Ne plongez jamais l'appareil ou le panneau de commande électrique dans l'eau ou tout autre liquide !
2. Nettoyer le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'une éponge ou d'un torchon humide et éventuellement un produit dégraissant. Rincer et sécher.

### **Intérieur de l'appareil**

3. Les parties en contact avec la nourriture (les pots, les couvercles de pots et le couvercle de la yaourtière), doivent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide-vaisselle.
4. Bien rincer et essuyer.
5. Évitez d'utiliser des produits abrasifs, une brosse métallique, tampon à récurer ou des objets rayant, de façon à ne pas endommager votre appareil.

## **RANGEMENT**

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec.

## RECYCLAGE DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective.  
Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

IMPORTE PAR :  
E.M.C.DISTRIBUTION  
BP 92.77316 MARNE LA VALLEE  
CEDEX 2  
FRANCE

**LOT #: EMC112010**