

YAOUTIÈRE ÉLECTRIQUE

Manuel d'utilisation



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

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.
- Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
 - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.
 - Un environnement de type :
 - Maisons de ferme • Chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers encourus. Le

nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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 :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- 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.
- 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.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- 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.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller 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 du dévidoir.
- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.

- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- MISE EN GARDE : Eviter tout débordement sur le connecteur.
- MISE EN GARDE : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

(*)Personne compétente qualifiée : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



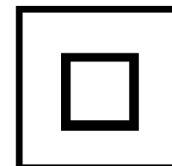
Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « DOUBLE CARRÉ » signifie une double isolation. A la fois une isolation principale et une isolation supplémentaire. Cet appareil ne nécessite aucun raccordement de la masse à un conducteur de protection mis à la terre. Les matériels à double isolation sont dits de classe II.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole « FRAGILE » signifie que l'appareil ou certaines parties peuvent se briser facilement et de prendre les dispositions qui s'imposent.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortir l'appareil et tous les accessoires délicatement et en faisant attention aux accessoires qui pourraient être coupants. Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols et essuyer soigneusement. Nettoyer l'habillage extérieur et intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer.

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, (reliée à la terre si l'appareil est de classe I), pour éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires.
- Ne modifier en aucun cas l'appareil.

1) CHOIX DU LAIT

Choisir de préférence un lait entier ou demi écrémé et stérilisé à ultra-haute température (UHT). Ce genre de lait ne nécessite pas d'être bouilli avant d'être utilisé et il est le meilleur pour obtenir des yaourts fermes et sans peau.

Note : Ne pas utiliser de lait UHT écrémé : le lait entier donne de meilleurs résultats.

Le lait pasteurisé n'est pas stérile. Il contient toujours une bactérie qui résiste à la chaleur et que la pasteurisation n'a pas détruite. En utilisant ce lait sans, d'abord, l'avoir fait bouillir, une flore bactérienne différente de celle du yaourt se développera.

Elle n'est pas dangereuse, mais elle changera la texture et le goût du yaourt. Il vaut donc mieux faire bouillir le lait, le laisser refroidir et retirer la peau qui s'est formée. Il est alors possible de l'utiliser dans la yaourtière. Ce lait fera un yaourt

plus crémeux, avec une fine peau sur le dessus résultant de la crème qu'il contient.

Le lait frais cru (et lait de ferme) doit être bouilli.

Nous recommandons même de le faire bouillir longtemps. (Il peut être dangereux de ne pas d'abord le faire bouillir). Puis, comme pour le lait pasteurisé, le laisser refroidir avant de l'utiliser.

Le lait en poudre le yaourt fait à partir de lait en poudre est très doux. Il prend rapidement et facilement.

Remarques :

- *Le lait entier est plus doux et à plus de saveur.*
- *Pour un yaourt plus épais, vous pouvez ajouter une ou deux cuillères à soupe de lait en poudre au litre de lait et les mélanger avec soin.*

2) CHOIX DU FERMENT

Le ferment lactique peut être au choix :

- Un yaourt nature du commerce (de préférence au lait entier) avec une date d'expiration la plus éloignée possible.
- un yaourt que vous avez fait précédemment.
- un ferment lyophilisé (acheté en pharmacie ou magasins bio d'alimentation).

Notes : Dans ce cas, augmentez de 2 heures la durée de fabrication de vos premiers yaourts.

Ne pas réutiliser les yaourts faits maison plus de 10 fois, ils perdraient leur goût.

3) PREPARATION DES YAOURTS

1. Mélanger avec soin le litre de lait et le ferment.

Note : Pour obtenir un mélange parfait, battre d'abord le yaourt seul pour en faire un pâte lisse puis ajouter le lait en continuant de battre.

2. Verser le mélange dans les pots.

3. Placer les pots avec leurs couvercles dans la yaourtière.

4. Brancher l'appareil dans une prise de courant.

5. Placer le couvercle sur la yaourtière.

6. Appuyer sur la touche O / 1 (Marche / Arrêt) en position 1.

7. Le témoin s'allume, La yaourtière commence à fonctionner et le lait se solidifiera au bout d'un moment.

Note : Il faut compter 15 heures pour faire un bon yaourt, cela dépend aussi du lait utilisé.

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

Remarques

Lorsque la yaourtière refroidit (8 à 10h après son allumage), s'assurer que les yaourts ont pris. S'ils n'ont pas pris, les ferments lactiques n'ont peut être pas eu assez de temps pour travailler ; recommencer l'opération à partir du point N°5.

Ne pas bouger la yaourtière lorsqu'elle est allumée.

Éviter de l'installer dans des endroits soumis à des vibrations ou exposés à des courants d'air.

Si vous chauffez légèrement le lait (37° à 40°), la préparation prendra moins de temps.

Problèmes éventuels

- Formation de grumeaux Le lait était trop chaud, vous n'avez pas assez mélangé les ingrédients, le lait a tourné.
- Du liquide sur la surface Les yaourts sont restés trop longtemps dans l'appareil.
Les pots ont été retirés trop vite, et pas assez refroidis.
- Les yaourts sont liquides les ferments et le lait utilisés ont des proportions de gras différentes.
La durée de maturation est trop longue.
Le ferment n'était pas assez frais.

4) REFRIGERATION DES YAOURTS

Retirer le couvercle de la yaourtière et s'assurer que la condensation ne coule pas dans les pots.

Mettre les couvercles sur les pots. Mettre les yaourts au réfrigérateur au moins 2 heures avant de les déguster.

Remarques

La durée de vie des yaourts au réfrigérateur est de 8 à 10 jours maximum.

La date limite de consommation est donc de J+8 à J+10, (J étant la date de fabrication).

Ne jamais mettre l'appareil dans le réfrigérateur.

Quelques recettes

A NOTER CONCERNANT LES YAOURTS AUX FRUITS FRAIS FRUIT

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

YAOURT AUX FRAISES (ou autres fruits)

1 litre de lait froid, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment lactique, 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. Selon le goût, ajouter un zeste de citron au lait ou au yaourt.

Alternative : Il est possible de réaliser cette préparation avec des morceaux d'ananas, des framboises, des clémentines, ou oranges ...

YAOURT AU SIROP

1 litre de lait froid, 1 yaourt entier ou 1 sachet de ferment lactique • 5 cuillères à café de sirop de fruits (grenadine, orange, groseille, citron, mandarine, fraise, cassis, orgeat, framboise, fraise des bois, banane, myrtille, cerise ...) • 4 cuillères à café de sirop de fleurs (rose, violette, jasmin, santal).
• 4 cuillères à café de sirop de menthe.

Verser le yaourt ou le ferment lactique dans un bol. Ajouter le sirop et ajouter doucement le lait froid puis 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 ou VANILLE

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

Mettre le l'ingrédient choisi dans un bol, ajouter doucement une tasse de lait tiède et continuer de battre le mélange jusqu'à obtenir un mélange sans grumeaux, ajouter le yaourt ou le ferment lactique. Bien mélanger. Verser le reste de lait froid en continuant de mélanger. Verser le mélange dans les pots et les placer dans la yaourtière.

Note : Avec des ingrédients en poudre, il est recommandé de mélanger le yaourt avant de le consommer.

YAOURT AU ZESTE DE CITRON OU ORANGE

1 litre de lait, 1 yaourt entier ou 1 sachet de ferment lactique, le zeste d'une orange ou d'un beau 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.

Pour préparer les yaourts, verser le yaourt nature ou le ferment lactique dans un bol, ajouter et mélanger avec le lait parfumé au zeste d'agrumes. Ajouter du sucre selon votre goût.

Versez dans les pots et les placer dans la yaourtière.

YAOURTS À LA CONFITURE

1 litre de lait, 1 yaourt entier ou 1 sachet de ferment lactique, 4 cuillères à café de confiture (pas trop épaisse) avec des petits morceaux de fruits : cramberries, 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.

Versez dans les pots et les placer dans la yaourtière.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Les bocaux, couvercles de pots et le couvercle de yaourtière sont compatibles lave-vaisselle.

Extérieur de l'appareil

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
2. Nettoyer 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 comme : pots, parties amovibles, Bol, Fourchette, Spatule etc. doivent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
4. Bien rincer et essuyer avant de ranger.
5. Ne pas utiliser des produits abrasifs, une brosse métallique, tampon à récurer ou des objets rayant, de façon à ne pas endommager l'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, hors d'accès des enfants.

GARANTIE

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux.

Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
- le bon de garantie (situé sur le coté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.

Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite,

ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie !

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge. Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation : 220-240V~ 50/60Hz

Puissance : 15W

Norme : Classe II

Fabriqué en RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

**Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE " N°A-107
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous-bois - France**