



Notice d'utilisation

Yaourtière

Y L2

CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTERIEUREMENT.

Si vous cédez l'appareil à des tiers, remettez-le avec son mode d'emploi.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures aux personnes.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogue telles que :
 - des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher votre yaourtière, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque

signalétique de l'appareil et que la fiche du câble est adaptée à la prise de courant.

- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la yaourtière dans l'eau ou tout autre liquide.

- La yaourtière doit reposer sur une surface plane à l'écart des robots ménagers, appareils électroménagers et autres sources de vibrations ou courants d'air.

- Placez toujours l'appareil sur un support stable, éloigné des sources de chaleur et à l'abri de projections d'eau.

- N'encastrez pas l'appareil et ne le placez pas sous ou sur un meuble mural, une étagère, contre un mur ou à proximité de matériaux inflammables.

- 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 comprennent bien les dangers potentiels.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 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 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne déplacez pas l'appareil et ne soulevez pas le couvercle transparent en cours d'utilisation.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation lors de l'utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Ne couvrez pas la yaourtière lorsqu'elle fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
 - s'il est tombé dans l'eau,

- si vous l'avez laissé tomber.

Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Ne placez jamais la yaourtière directement au réfrigérateur.

- ATTENTION : Les surfaces de l'appareil sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Ne jamais toucher les parties chaudes de l'appareil.

- Les pots de yaourts se conservent 7 à 10 jours (maximum) au réfrigérateur.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 15 W

7 pots en verre de 200 ml (max) / 170 ml (utile)

Nettoyage : Pots et couvercles compatibles lave-vaisselle

Interrupteur Marche / Arrêt : Oui, avec témoin lumineux

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 – Yaourtière

2 – Couvercle plastique

3 – Couvercle de pot à yaourt en plastique

4 – Pot à yaourt en verre

5 – Interrupteur Marche / Arrêt avec témoin lumineux de fonctionnement

Avant la première utilisation

- Ôter toutes les protections ou autocollants de l'appareil
- Nettoyez soigneusement le couvercle transparent, les pots en verre et leurs couvercles à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Recette de base pour préparer des yaourts nature

- 1) Mélangez 1 litre de lait entier et un yaourt nature (vérifier la date limite de consommation).
- 2) Répartissez la préparation dans les pots en verre.
- 3) Placez les pots **sans leur couvercle** dans la yaourtière.
- 4) Recouvrez la yaourtière avec son couvercle transparent.
- 5) Branchez la yaourtière et actionnez le bouton marche. Le voyant du bouton s'allume..

Notez l'heure à laquelle débrancher votre yaourtière afin de ne pas oublier.

Il faut **au minimum 10 heures avec du lait entier** ou 12 heures avec du lait demi-écrémé pour faire un yaourt suffisamment ferme. Cependant, vous pouvez faire varier le temps de fermentation selon vos préférences de goût et de texture. Plus vous laissez fermenter les yaourts, plus ils seront fermes.

- 6) Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque le temps est écoulé puis retirez le couvercle transparent de l'appareil.
- 7) Placez les pots de yaourt au réfrigérateur **avec leur couvercle** pendant 2 heures minimum avant de les déguster.

Chacun accommode ensuite son yaourt à son goût : nature ou en ajoutant par exemple du sucre, de la confiture, du miel, des céréales, du chocolat, des fruits en morceaux ou mixés... Vous pouvez conserver les yaourts au réfrigérateur **7 à 10 jours maximum**.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

Le choix du lait

- Utilisez de préférence du lait entier (pour un résultat plus crémeux) ou du lait demi-écrémé. Sachez que le lait écrémé rend la consistance des yaourts plus fragile. Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter du lait en poudre à la préparation (2 ou 3 cuillères à soupe pour 1 litre de lait).
- Si le lait est déjà stérilisé (UHT), vous pouvez directement l'utiliser à froid.
- Si vous utilisez du lait cru ou du lait pasteurisé, vous devez d'abord faire bouillir le lait, attendre qu'il refroidisse puis éliminer les peaux.

Mis à part le lait cru ou lait pasteurisé, il n'est pas nécessaire de faire bouillir le lait avant utilisation.

Le choix du ferment

Vous pouvez utiliser soit :

- un yaourt nature
- un yaourt issu d'une fabrication précédente. Le yaourt obtenu peut-être réutilisé jusqu'à 7 fois comme base de ferment. Au-delà, il faut utiliser un yaourt frais pour des ferments plus actifs.
- un ferment sec lyophilisé disponible en pharmacie ou dans les magasins spécialisés (comptez alors 2 heures de plus pour la fermentation).

Les ferments se mettent en activité à une température très faible (45°C) et meurent au-delà. C'est la raison pour laquelle vous ne devez pas les faire bouillir avec le lait.

Informations utiles sur la yaourtière

- Il faut attendre plusieurs heures pour que les yaourts se forment. Par conséquent, nous vous recommandons de préparer les yaourts le soir. Le lendemain matin, placez les yaourts au réfrigérateur 2 heures au minimum avant de les déguster.
- De la condensation se forme sur le couvercle de la yaourtière lors de l'utilisation. Ceci est normal. Faites attention à ne pas laisser l'eau s'égoutter dans les yaourts lorsque vous retirez le couvercle transparent.

Astuces recettes

- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter du lait en poudre à la préparation (2 ou 3 cuillères à soupe pour 1 litre de lait).
- Pour réaliser vos préparations, utilisez un récipient muni d'un bec verseur, plus pratique pour verser les liquides dans les pots.
- Vous pouvez ajouter de la crème fraîche à la préparation pour obtenir un yaourt plus crémeux.
- Il est possible de préparer des sauces salées pour accompagner des entrées : sauce grecque, au concombre, ail et fines herbes, basilic, estragon ou toutes autres herbes aromatiques.
- Les fruits doivent être cuits pour être incorporés à la préparation. Cependant, lorsque vous branchez votre yaourtière, tous les ingrédients qui composent le yaourt doivent être froids.
- Les fruits frais crus rendent souvent trop d'eau et donnent de moins bons résultats que les fruits cuits égouttés.
- Vous pouvez sucrer vos yaourts lors de la préparation ou juste avant de déguster avec du miel, du sucre de canne, du sirop d'érable, etc.

NETTOYAGE



Débranchez la yaourtière de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.



Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Vous pouvez placer **le couvercle transparent, les pots de yaourts et leurs couvercles** au lave-vaisselle (dans le panier supérieur).
- Sinon, nettoyez-les à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Nettoyez **la base** (si nécessaire) à l'aide d'une éponge légèrement humidifiée avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

IDEES RECETTES

Rappel : tableau des équivalences de mesure

	Liquide	Sucre
1 cuillère à café rase	5 ml	4 g
1 cuillère à soupe rase	15 ml	12 g
1 pot de yaourt nature (125 g en général)	150 ml	135 g

Yaourts aux fraises

Ingrédients :

- ❖ 1 litre de lait entier UHT (froid)
- ❖ 1 yaourt nature
- ❖ 250 g de fraises + 3 cuillères à soupe de sucre
- ❖ 4 cuillères à soupe de sucre (ou plus ou moins, selon la nature des fraises utilisées)

Pour des yaourts sans acidité, il est nécessaire de cuire les fraises au préalable pendant environ 10 minutes avec 3 cuillères à soupe de sucre, sur feu moyen. Une fois les fraises réduites en purée, laissez-les refroidir.

- ☞ Mixez le lait, le sucre et la purée de fraises.
- ☞ Dans un saladier, fouettez le yaourt et ajoutez le mélange lait + fraises.
- ☞ Mélangez bien puis remplissez les pots.
- ☞ Branchez la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures.
- ☞ Mettez les couvercles et réservez 4 heures au réfrigérateur.

Yaourts au chocolat en poudre

Ingrédients :

- ❖ 1 litre de lait entier UHT (froid)
- ❖ 1 yaourt nature
- ❖ Du chocolat en poudre sucré (environ 10 à 15 cuillères à soupe selon les proportions indiquées sur la boîte de chocolat en poudre)

- ☞ Versez le lait dans un saladier.
- ☞ Mélangez le chocolat en poudre avec le lait.
- ☞ Mélangez un yaourt nature au lait chocolaté avec un fouet.

- ☞ Répartissez la préparation dans les pots en verre.
- ☞ Placez les pots (sans leur couvercle) dans la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures.
- ☞ Mettez les couvercles et réservez 4 heures au réfrigérateur.

Note : Le chocolat aura tendance à retomber dans le fond du pot. Mélangez le yaourt juste avant de le déguster.

Yaourts aromatisés à la vanille

Ingrédients :

- ❖ 1 litre de lait entier UHT (froid)
- ❖ 1 yaourt nature
- ❖ 2 cuillères à soupe d'arôme de vanille (30 ml)

- ☞ Dans un saladier, mélangez le yaourt, le lait entier et l'arôme de vanille à l'aide d'un fouet.
- ☞ Répartissez la préparation dans les pots en verre.
- ☞ Placez les pots (sans leur couvercle) dans la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures minimum.



A la place de l'arôme à la vanille, vous pouvez utiliser au choix :

- de la vanille en poudre,
- un ou deux sachets de sucre vanillé ou :
- une gousse de vanille (1 gousse de vanille pour ½ litre de lait) : faites bouillir le lait, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux au couteau dans le sens de la longueur, dans le lait bien chaud (jamais bouillant). Laissez infuser jusqu'au refroidissement du lait.



Pour créer vos propres yaourts aromatisés, ajoutez environ 2 cuillères à soupe d'extrait liquide d'arôme (café, citron, amande, vanille, etc.) à la préparation de base (1 litre de lait entier + 1 yaourt nature).

Vous pouvez également aromatiser vos yaourts avec n'importe quel sirop (fraise, pêche, framboise, grenadine, violette, cerise, etc.). Ajoutez 4 cuillères à soupe de sirop par litre de lait.

Yaourts au café

Ingrédients :

- ❖ 1 litre de lait entier UHT (froid)
- ❖ 1 yaourt nature
- ❖ 4 cuillères à café de café soluble
- ❖ 125 g de sucre fin (l'équivalent du contenu d'un pot de yaourt nature)

☞ Dans un saladier, mélangez le yaourt et le lait entier puis, ajoutez 4 cuillères à café de café soluble et le sucre fin.

☞ Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

☞ Répartissez la préparation dans les pots en verre.

☞ Placez les pots (sans leur couvercle) dans la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures.

Note : Pour des yaourts plus fermes, vous pouvez ajouter du lait en poudre à la préparation à raison de 2 ou 3 cuillères à soupe pour 1 litre de lait.

Yaourts à la confiture

Ingrédients :

- ❖ 1 litre de lait entier UHT (froid)
- ❖ 1 yaourt nature
- ❖ 2 cuillères à soupe de confiture par pot (ou plus selon vos goûts)

☞ Dans un saladier, mélangez le yaourt et le lait entier à l'aide d'un fouet.

☞ Placez dans le fond de chaque pot 2 cuillères à soupe de confiture bien ferme puis, versez le mélange yaourt/lait au-dessus.

☞ Placez les pots (sans leur couvercle) dans la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Attention :

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Sourcing & Création
21, avenue de l'Harmonie
VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX

Fabriqué en R.P.C.