

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Yaourtière



Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cette yaourtière vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement.

- **Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.** N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. **Ne pas utiliser à l'extérieur.**
 - **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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.**
 - **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.**
 - 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.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1) Couvercle transparent
- 2) Pot de yaourt en verre avec couvercle dateur
- 3) Base
- 4) Touche « + » : pour augmenter les heures
- 5) Touche marche/arrêt
- 6) Touche « - » : pour diminuer les heures
- 7) Ecran d'affichage LCD



Les couvercles dateurs vous permettent de déterminer à tout moment la date limite de consommation.

Vous pouvez conserver les yaourts au réfrigérateur de **7 à 10 jours maximum**. La date limite de consommation sera par conséquent J+7 (J étant le jour de fabrication).



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 10 W
Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
Capacité : 8 pots en verre de 170 ml
Minuterie jusqu'à 19 heures
Ecran d'affichage LCD
Pots avec couvercles dateurs
Arrêt automatique en fin de préparation
Couvercles et pots compatibles lave-vaisselle




AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Avant la première utilisation, 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.



UTILISATION

Recette de base pour préparer des yaourts nature

- 1) Mélangez 1 litre de lait entier et un yaourt nature.
- 2) Répartissez la préparation en quantité égale 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, allumez-la en appuyant sur la touche  puis, sélectionnez un temps en utilisant les touches « + » et « - ». Par défaut, l'écran affiche un temps de 8 heures. Vous pouvez régler un temps de fermentation compris entre 1 heure (affichage « 60 min ») et 19 heures.

Il faut au minimum 9 heures avec du lait entier ou 12 heures avec du lait 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 laisserez fermenter les yaourts, plus ils seront fermes.

- 6) La préparation des yaourts est en cours. Le temps est décompté en heures sur l'écran d'affichage puis, la dernière heure est décomptée en minutes.
- 7) L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné.
- 8) Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et retirez le couvercle transparent de l'appareil.
- 9) Tournez la molette de chaque couvercle dateur sur la date limite de consommation (à calculer en fonction de la date de fabrication).

Vous pouvez conserver les yaourts au réfrigérateur de **7 à 10 jours maximum**. La date limite de consommation sera par conséquent J+7 (J étant le jour de fabrication).

- 10) 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...



CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

Recommandations importantes

- 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.
- Utilisez votre yaourtière dans une pièce à température ambiante.
- **Ne déplacez pas l'appareil et ne soulevez pas le couvercle transparent en cours d'utilisation.**

Si les 3 points ci-dessus ne sont pas respectés, vous risquez de compromettre la réussite de vos yaourts.

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.
- 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.

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.