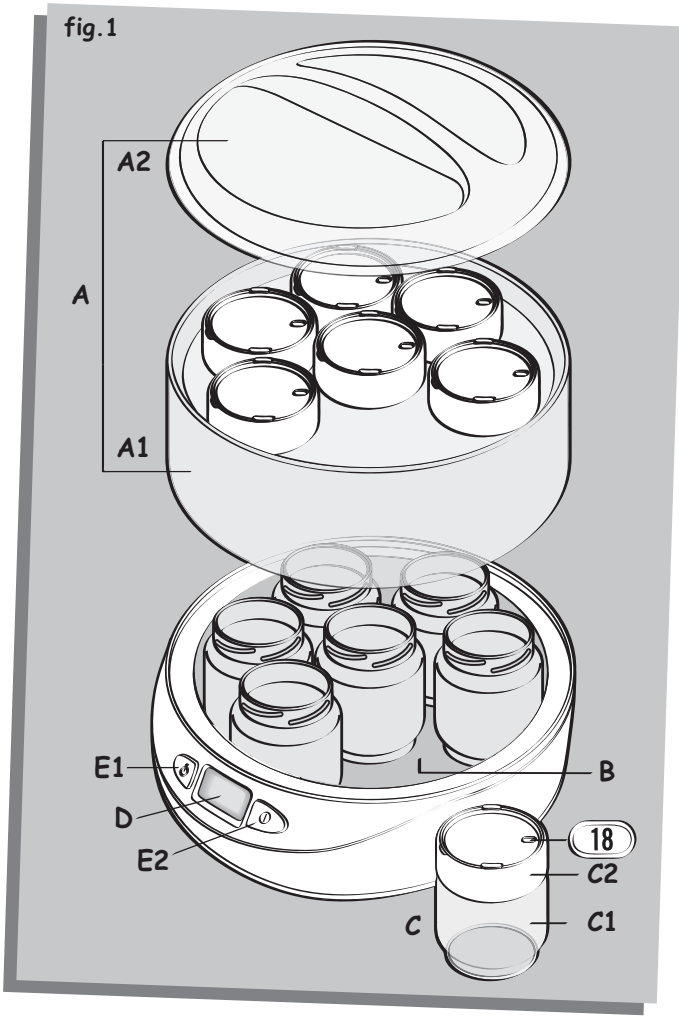
fig.1



- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- 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 qu'ils 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 n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.

- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Attention : une mauvaise utilisation peut entrainer des blessures potentielles.
- Attention : ne pas immerger le produit dans l'eau.

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agrée pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

A **Couvercle** composé de 2 parties :
- Couvercle A1 : Couvercle principal
- Couvercle A2 : Couvercle secondaire

B **Corps**

C **Pots de yaourt** composés de 2 parties
- Pot en verre C1
- Couvercle dateur C2

D **Ecran électronique** avec retro éclairage

E **Boutons de commande** :
- Bouton de programmation du réglage du temps E1
- Bouton marche/arrêt E2

RECOMMANDATIONS

- **Avant la première utilisation** : Nettoyez les pots (C1) et les couvercles (C2, A1 et A2) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve (B), un simple coup d'éponge suffit. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.
- **En cours d'utilisation** : Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle (A1). Ne placez pas la yaourtière dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos yaourts.

Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et d'un ferment.

CONSEILS PRATIQUES POUR LE CHOIX DU LAIT ET DU FERMENT

1) CHOIX DU LAIT

- Pour des raisons pratiques, choisissez un lait de préférence entier ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition puis refroidis et passés au tamis pour éliminer les peaux.

Remarques :
- Le lait entier donne plus de fermeté et plus d'arôme.
- Les laits frais ou pasteurisés contiennent plus de vitamines et d'oligo-éléments.
- 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.
- Utiliser le lait à température ambiante ou légèrment tiède (chauffer à 37°C ou 40°C). Ne pas utiliser de lait sortant directement du réfrigérateur.

2) CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :
- à partir d'un yaourt nature du commerce (à base de lait entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques). Dans ce cas, respectez le temps d'activation préconisé sur la notice du ferment.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.

Important : quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour ensemencer les suivants. Au bout de 5 fournées, il convient de renouveler le ferment, qui s'appauvrit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

RÉALISATION DES YAOURTS

1) PRÉPARATION DU MÉLANGE :

- Mélangez très soigneusement un litre de lait avec le ferment de votre choix (yaourt ou ferment sec lyophilisé) dans un récipient muni d'un bec verseur. Evitez de faire mousser la préparation.
- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt à l'aide d'une fourchette pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de mélanger. Si vous utilisez un ferment lyophilisé, incorporez le ferment au lait et mélangez très soigneusement.
- Répartissez le mélange dans les pots (C1).
- Placez les pots (C1), sans leur couvercle (C2), dans la yaourtière.
- Posez le couvercle (A1) sur la yaourtière.

Conseil pratique : rangez les couvercles des pots (C2) sur le couvercle A1 puis recouvrez avec le couvercle A2 (voir schéma).

2) MISE EN MARCHE DE LA YAOURTIÈRE :

Branchez alors la yaourtière. L'écran affiche "00" en clignotant.

- Selectionnez le temps de préparation à l'aide du bouton E1. Maintenez appuyé jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Le temps maximal de programmation est de 15 heures. Pour accélérer le réglage du temps, appuyez 2 secondes en continu sur le bouton E1.
- Appuyez ensuite sur le bouton marche/arrêt (E2). L'écran s'allume et indique le départ du programme.
- Lorsque le temps de votre programmation est terminé, l'écran lumineux s'éteint, affiche '00' avec clignotement et un signal sonore, répété 5 fois, vous prévient. Le signal sonore peut s'arrêter avant, en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- Débranchez l'appareil.

3) RANGEMENT DES YAOURTS :

- Soulevez les couvercles (A1 et A2), en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots (C1).
- Indiquez à l'aide du dateur manuel, situé sur chaque couvercle (C2), la date limite de consommation des yaourts, par simple rotation de la partie supérieure du couvercle sur le chiffre souhaité.
- Vissez les couvercles (C2) sur les pots en verre (C1) et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

Remarques :

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement. La date limite de consommation à indiquer sur les couvercles sera par conséquent J+7 pour un yaourt nature, J étant le jour de fabrication des yaourts.
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Les pots de yaourt (C1) et les couvercles (C2, A1 et A2) passent au lave-vaisselle.

QUELLES SOLUTIONS A VOS PROBLÈMES FRÉQUENTS ?

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Yaourts trop liquides.	Utilisation de lait demi-écrémé ou écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	Ajouter 1 pot de yaourt de lait en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier et ½ pot de lait entier en poudre.
	Déplacements, chocs ou vibrations de la yaourtière pendant la fermentation.	Ne pas bouger la yaourtière pendant son fonctionnement (ne pas la poser sur un réfrigérateur).
	Le ferment n'est plus actif.	Changer de ferment ou de marque de yaourt. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt.
	La yaourtière a été ouverte pendant le cycle.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle (environ 8 heures). Maintenir la yaourtière à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés.	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots.
	Fruits ajoutés au yaourt.	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
Un liquide visqueux (appelé serum) s'est formé à la surface du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait en poudre.