

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



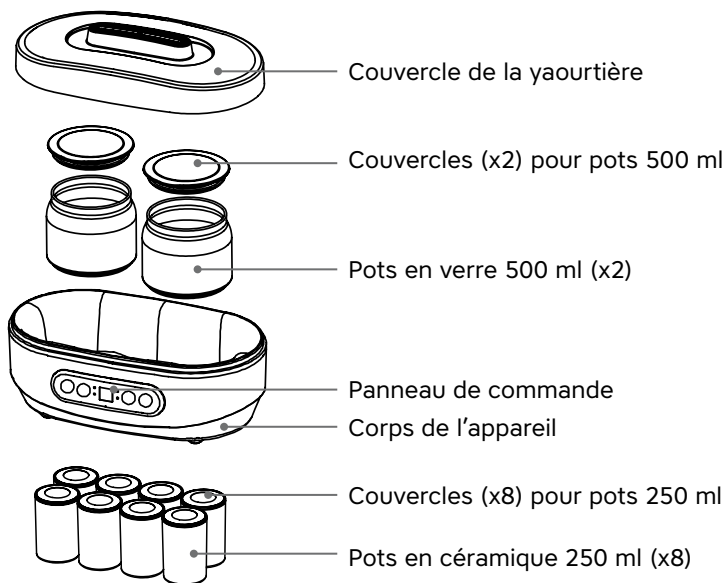
Yaoutière
YVA640

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

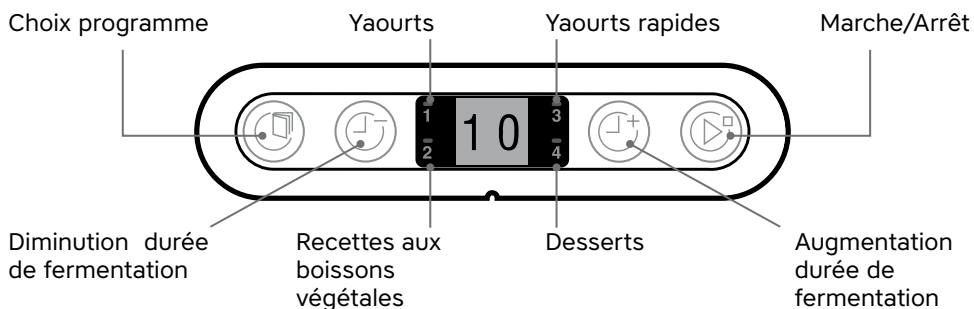
Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



PANNEAU DE COMMANDE



- . Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
- . Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.
- . Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- . Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

. Les programmes 1, 2 et 3 de cet appareil peuvent être utilisés 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.

. Le programme 4 de 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

- . Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 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.
- . Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités phy-

siques, 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.

- . L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- . Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- . Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- . L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- . Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique

« Nettoyage et entretien » de la présente notice.

- . Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé, mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- . En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo.
- . Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Siméo le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr.
- . Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :

- S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- .Éviter impérativement toute projection et toute entrée d'eau ou de quelque liquide que ce soit, ainsi que tout débordement au niveau des connecteurs électriques et du panneau de commande.
- .Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- .Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque

en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

• Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles, tels que des rideaux, etc.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets de protection de l'appareil, ce sont des sources potentielles de danger.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation, susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais disposer de plat, de feuille de papier cuisson ou d'aluminium entre les pots et le logement de cuisson.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Ne jamais poser d'aliments ou d'objets sur le corps supérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou lorsqu'il est rangé.

- Ne jamais couvrir l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments.
- N'utiliser en aucun cas la cuve pour stocker des aliments.
- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher.
- Toujours positionner les couvercles sur les pots lors de la cuisson.
- Utiliser uniquement les pots fournis ou recommandés par SIMÉO.
- Utiliser uniquement pour l'utilisation prévue : cuire des yaourts et des desserts.
- À la fin de la cuisson, de la condensation de vapeur risque de se former sur le couvercle, dans ce cas, retirer le couvercle horizontalement et le retourner au-dessus de l'évier pour éviter que de l'eau ne tombe dans les préparations.
- Ne pas mettre les pots au congélateur ou au freezer. Ne pas les passer aux micro-ondes. Ne pas utiliser de chalumeau.
- Ne pas verser de liquide à très haute température dans les pots.
- Consommez rapidement les yaourts, ne pas les conserver au-delà de 8 jours.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Ne jamais recouvrir l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation et ce, après chaque utilisation.
- Lors de l'utilisation de la fonction dessert, attendre un moment avant d'ouvrir le couvercle et de manipuler les pots ; toujours utiliser des maniques ou un gant anti-chaueur.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du produit. Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Lavez les pots, leurs couvercles et le couvercle de la yaourtière à l'eau tiède savonneuse, rincez soigneusement.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.

DÉTAIL DES PROGRAMMES


Programme	Détail	Durée de cuisson par défaut	Durée de cuisson minimale	Durée de cuisson maximale
1	Yaourts	10 h	1 h	16 h
2	Recettes aux boissons végétales	12 h	1 h	16 h
3	Yaourts rapides	4 h	1 h	4 h
4	Desserts	2 h	1 h	4 h


UTILISATION

1. Posez la base de l'appareil sur votre plan de travail.
2. Assurez-vous que l'appareil soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'un point d'eau ou de chaleur.
3. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil. Un bip se fait entendre et l'écran s'allume et affiche « OF », votre appareil est en mode attente.
4. Préparez la recette, puis versez la préparation dans les pots.
5. Disposez les pots fermés avec leurs couvercles dans la yaourtière.
6. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
7. Appuyez sur le bouton programme jusqu'à sélectionner le programme désiré. L'écran affiche la durée de cuisson par défaut que vous pourrez ajuster au moyen des boutons (+) et (-)
8. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, le programme commence et la minuterie décomptera le temps de cuisson restant.
9. À la fin du cycle, l'appareil fait entendre des signaux sonores afin d'indiquer que la yaourtière a terminé le processus puis s'arrête automatiquement.

 **Note** : Vous pourrez stopper le cycle à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt ; l'écran affiche « OF », votre appareil est en mode attente.

10. Déposez les pots au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster vos yaourts.

 **Note** : Ne jamais placer votre yaourtière sur une surface en vibration (telle que le dessus d'un réfrigérateur) ou exposée aux courants d'air. Toujours la laisser immobile pendant le processus : ne la déplacez pas et ne retirez pas les pots au cours du cycle de fonctionnement au risque de compromettre la réussite de vos yaourts.


 **Attention** ! Consommez rapidement les yaourts, ne pas les conserver au-delà de 8 jours.

PRÉPARER DES RECETTES AUX BOISSONS VÉGÉTALES (PROGRAMME 2)


Selon le type de boisson végétale utilisée, une préparation préalable peut être nécessaire, vous retrouverez les détails dans le livret recettes fourni avec votre appareil.

PRÉPARER DES YAOURTS EN MODE RAPIDE (PROGRAMME 3)


1. Posez la base de l'appareil sur votre plan de travail.
2. Assurez-vous que l'appareil soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'un point d'eau ou de chaleur.
3. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil. Un bip se fait entendre et l'écran s'allume brièvement.
4. Préparez la recette, puis versez la préparation dans les pots.
5. Versez 50 cl d'eau à 50 °C dans la yaourtière.
6. Disposez les pots fermés avec leurs couvercles dans la yaourtière. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
7. Appuyez sur le bouton programme jusqu'à sélectionner le programme 3. L'écran affiche la durée de cuisson par défaut que vous pourrez ajuster au moyen des boutons (+) et (-).


 **Note** : La durée de cuisson doit être au minimum de 4 h.

8. Appuyez sur le bouton Marche, le programme commence et la minuterie décomptera le temps de cuisson restant.
9. À la fin du cycle, l'appareil fait entendre des signaux sonores afin d'indiquer que la yaourtière a terminé le processus puis s'arrête automatiquement.

 Note : Vous pourrez stopper le cycle à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt; l'écran affiche « OF », votre appareil est en mode attente.


10. Déposez les pots au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster vos yaourts.

 Note : L'ajout d'eau est indispensable pour préparer des yaourts en mode rapide. L'utilisation du mode rapide confèrera une texture fluide à vos yaourts. Les résultats seront optimaux en utilisant du lait entier.

 **Attention!** Consommez rapidement les yaourts, ne pas les conserver au-delà de 8 jours.

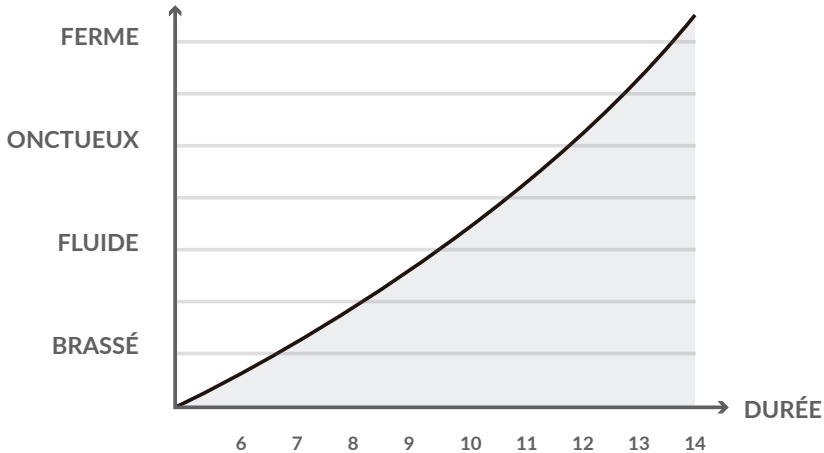
PRÉPARER DES DESSERTS (PROGRAMME 4)

Le mode dessert convient à la préparation de crèmes lactées, de cheese-cakes... Il ne permettra par contre pas de préparer des yaourts, sa température étant plus élevée. Des idées recettes vous attendent dans le livret accompagnant votre appareil.

 Note : Les desserts lactés se conservent au frais et sont à consommer très rapidement après fabrication.

DURÉE DE FERMENTATION

Selon le temps de cuisson (= de fermentation) de vos yaourts va évoluer :



Ceci est valable pour les yaourts en mode classique et les recettes aux boissons végétales, pour les yaourts en mode rapide, le temps de cuisson est diminué.

Votre appareil s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

CULTURE YAOURT

Le yaourt est issu de la fermentation du lait. Pour que cette transformation se produise, il faut que le lait soit porté à une température comprise entre 40 et 45 °C et que des bactéries thermophiles soient ajoutées au lait.

1- Le lait

- ⊙ Choisissez de préférence un lait entier ou demi-écrémé longue conservation qui ne nécessitent pas d'ébullition avant utilisation.
- ⊙ Les laits crus ou pasteurisés doivent être portés à ébullition avant utilisation, afin d'éliminer les éventuelles bactéries qu'ils pourraient contenir. Veillez à refroidir et passer le lait pour éliminer les peaux.
- ⊙ Idéalement, le lait doit être tempéré lors de son utilisation, l'utilisation de lait froid va augmenter le temps de fermentation.

- ⊙ La teneur du lait en matière grasse influence directement sur la saveur, la texture et la valeur nutritive du produit final.
- ⊙ Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du yaourt.

- ⊙ Comptez 8 à 10 heures pour la préparation de yaourts au lait entier, 10 à 12 heures pour des yaourts au lait demi-écrémé et 12 à 14 heures pour des yaourts au lait écrémé.
- ⊙ Pour des yaourts à consistance plus ferme, ajoutez environ 5 cuillères à café de lait en poudre pour 1 litre de lait.
- ⊙ Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, le yaourt obtenu sera moins ferme.
- ⊙ Il sera aussi possible de préparer des yaourts en reconstituant du lait en poudre selon les indications du paquet. Ainsi préparés, les yaourts seront très onctueux.

2- Les ferments

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- ⊙ Un yaourt nature du commerce avec une date limite de consommation très éloignée pour que les ferments qu'il contient soient les plus actifs possible.
- ⊙ Des ferments lyophilisés. Vous trouverez ces ferments en grande surface, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques ou biologiques. Référez-vous aux indications figurant sur le paquet pour le dosage et une éventuelle activation préalable.
- ⊙ Un yaourt de votre fabrication, celui-ci doit être nature et de fabrication récente. Nous conseillons de périodiquement réaliser une fournée de yaourts avec un yaourt du commerce ou des ferments lyophilisés. À force de réutilisations, le yaourt s'appauvrit en ferments actifs et risque alors de donner un résultat de consistance moins ferme.

3- Les autres ingrédients

- ⊙ L'ajout de fruits dans les yaourts lors de la préparation est possible sous forme de confiture, de compote ou de coulis ; les fruits frais seront plutôt ajoutés au moment de la dégustation.

Leur ajout lors de la fermentation des yaourts pourra faire tourner votre recette en raison de leur acidité.

À l'inverse des yaourts du commerce, vos yaourts sont 100 % naturels, sans stabilisateurs ni conservateurs.

- ⊙ Le sucre, le miel ou le sirop d'agave peuvent s'ajouter au moment de la préparation ou de la dégustation.

- . Procédez appareil débranché.
- . Assurez-vous toujours que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le nettoyer et de le ranger. Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation et nettoyez-le soigneusement avant de le ranger.
- . Les pots peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés avec un torchon. Ils peuvent être déposés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- . Les couvercles des pots et le couvercle de la yaourtière peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés avec un torchon. Ne pas les laver au lave-vaisselle.
- . Pour nettoyer la base et l'intérieur de la yaourtière, essuyez-les avec un linge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

- . Ne plongez pas la base de la yaourtière dans de l'eau ou tout autre liquide.
- . Toujours bien sécher tous les éléments avant de les repositionner et de les ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.
- . Après l'utilisation du mode yaourts rapide, il peut être nécessaire de détartrer l'appareil.
- . Pour réaliser un détartrage de la base, versez-y un mélange de 25 cl d'eau et de 25 cl de vinaigre blanc. Laissez reposer quelques heures sans chauffer puis déversez le mélange, rincez à l'aide d'une éponge et séchez soigneusement.

⚠ Attention ! N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.

GUIDE DU DÉPANNAGE

Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-après.

PANNE

L'appareil ne s'allume pas

CAUSE POSSIBLE

La prise est mal insérée

SOLUTION

Assurez-vous de bien insérer la prise

PANNE

L'appareil est allumé mais ne fonctionne pas

CAUSE POSSIBLE

L'élément chauffant ne fonctionne pas

SOLUTION

Contactez un centre services agréé

PANNE

Yaourts trop acides

CAUSE POSSIBLE

Temps de fermentation trop long

SOLUTION

Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine tournée.

PANNE

Les préparations n'ont pas un bon résultat.

CAUSE POSSIBLE

Mauvais choix de programme.

SOLUTION

Vérifiez que le bon programme a été utilisé suivant le type de préparations voulues.

PANNE	
Les yaourts sont trop liquides	
CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Utilisation de lait demi-écrémé sans ajout de lait en poudre (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	Ajouter 1 pot de yaourt de lait entier en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier
Déplacements, chocs ou vibrations de l'appareil pendant la fermentation	Ne pas bouger l'appareil pendant son fonctionnement. Ne pas le 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/ fromage blanc frais.
L'appareil a été ouvert pendant le cycle	Ne pas sortir les pots ni ouvrir l'appareil avant la fin du cycle. Maintenir l'appareil à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
Temps de fermentation trop court.	Augmenter le temps de fermentation à l'aide du minuteur.
Fruits ajoutés au yaourt	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes, coulis ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former. Vous pouvez par contre ajouter des fruits frais au moment de la dégustation.
Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés (lavage à la main ou en lave-vaisselle)	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, ce qui empêcherait la fermentation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'utilisation : 220-240 V~, 50-60 Hz, Class II

Puissance : 20 W

Dimensions : 300 x 170 x 153 mm

Poids : 2,16 kg

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

APPAREIL EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UNE UTILISATION DOMESTIQUE.

DESTRUCTION

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.

- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT = WWW.CONSIGNESETRI.FR



Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.


A series of horizontal dotted lines for writing.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

SIMÉO

8, rue Thomas Edison – 67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

 **N°Cristal** 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE