

essentiel 

Yaourtière

DELICE MAISON



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette yaourtière vous donnera entière satisfaction.

consignes d'usage

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT UTILISATION DE L'APPAREIL ET GARDEZ-LA DANS UN ENDROIT FACILEMENT ACCESSIBLE POUR 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. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- 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 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 de 3 ans et plus, 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.
- 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.

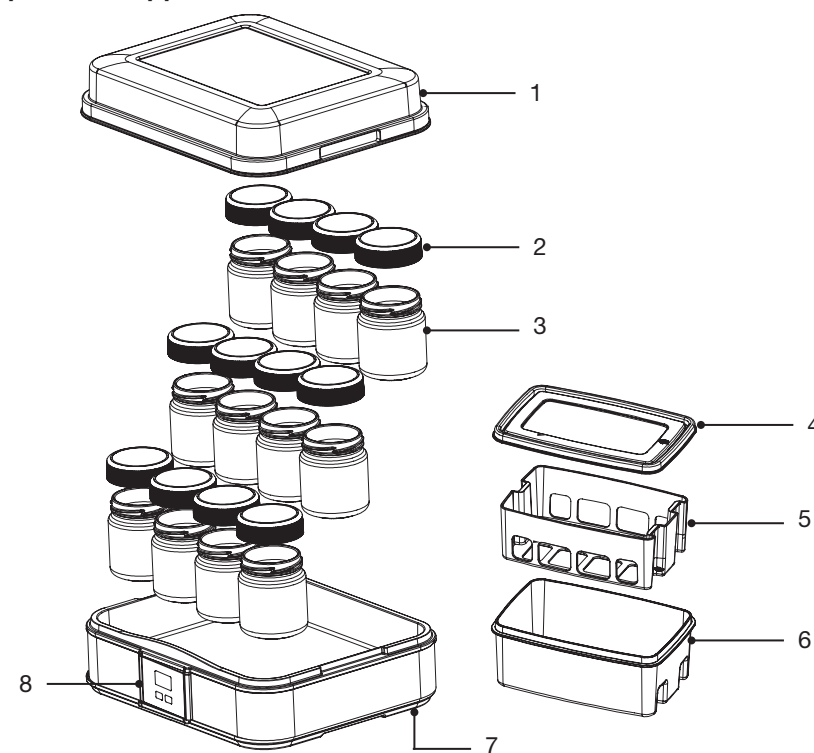
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- L'appareil est susceptible de devenir chaud pendant son utilisation, et une chaleur résiduelle peut persister pendant un certain temps après son utilisation. Veuillez attendre le refroidissement complet de l'appareil avant de le nettoyer et/ou de l'utiliser à nouveau.
- 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.
- Les surfaces de cet appareil sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Manipulez-le avec précaution pour éviter tout risque de brûlures.
- Ne placez jamais la yaourtière directement au réfrigérateur.
- L'appareil doit être nettoyé après utilisation. Lors du nettoyage, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.

vosre produit

Contenu de l'emballage

- 1 yaourtière
- 12 pots de yaourt avec couvercles de couleur (2 bleus, 2 roses, 2 verts, 2 rouges)
- 1 bac à fromage blanc
- 1 notice d'utilisation

Description de l'appareil



1. Couvercle transparent
2. Couvercles des pots de yaourt (x12)
3. Pots de yaourt en verre (x12)
4. Couvercle du bac à fromage blanc
5. Egouttoir
6. Bac à fromage blanc
7. Base
8. Panneau de commande

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 230 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 21,5 W
- 12 pots en verre 200 ml (max) / 170 ml (utiles) avec couvercles, compatibles lave-vaisselle
- Bac à fromage blanc et égouttoir
- Minuterie électronique : 1 à 15h
- Arrêt automatique en fin de cycle
- Affichage LCD
- Interrupteur marche/arrêt

avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages.
2. Nettoyez soigneusement le couvercle transparent, les pots en verre, leurs couvercles, le bac à fromage, son couvercle, et le tamis à l'eau chaude savonneuse.
3. Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement avec un chiffon doux.

utilisation

IMPORTANT :

- 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.

Préparer des yaourts naturels (pour 12 pots)

1. Versez 2 yaourts naturels dans un saladier puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance liquide et homogène.
2. Tout en mélangeant, ajoutez progressivement 2 litres de lait entier (recommandé) ou demi-écrémé jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
3. Répartissez la préparation en quantités égales dans les pots en verre.
4. Placez les pots sans leur couvercle dans la yaourtière puis reportez-vous à la section "Lancer un cycle sur l'appareil".



Vous pouvez aromatiser vos yaourts. Reportez-vous à la section "Astuces recettes" de la notice.

Préparer du fromage blanc nature

1. Versez 2 cuillères à soupe de fromage blanc ou 2 petits suisses naturels dans un saladier, ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron, puis mélangez-les jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
2. Tout en mélangeant, ajoutez progressivement 1,5 litre de lait entier (recommandé) ou demi-écrémé jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
3. Répartissez la préparation dans le bac à fromage blanc préalablement doté de son égouttoir.
4. Placez le bac sans son couvercle dans la yaourtière.

Lancer un cycle sur l'appareil

1. Recouvrez la yaourtière avec son couvercle transparent.
2. Branchez la yaourtière. L'écran affiche d'abord **88^{Hr}** puis **00**.
3. Sélectionnez une durée de cycle en appuyant successivement sur la touche **Temps** jusqu'à la durée souhaitée. Vous pouvez régler un temps de fermentation compris entre 1 heure (affichage « 60 min ») et 15 heures.
4. Appuyez sur la touche **marche/arrêt** pour démarrer le programme. La mention "Hr" clignote.



Il faut au minimum 9 heures avec du lait entier ou 12 heures avec du lait écrémé pour faire un yaourt suffisamment ferme, et au minimum 12 heures avec du lait entier ou 15 heures avec du lait écrémé pour faire un fromage blanc suffisamment onctueux. Cependant, vous pouvez faire varier le temps de fermentation selon vos préférences de goût et de texture. L'onctuosité du yaourt et du fromage blanc dépend de la durée de fermentation et de la qualité des ferments lors de la préparation.

5. La préparation est en cours. Le temps est décompté en heures sur l'écran d'affichage, puis la dernière heure est décomptée en minutes.

En fin d'utilisation

1. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné, l'écran affiche **00** et l'appareil se met en veille. Vous pouvez également interrompre le cycle en appuyant sur la touche **marche/arrêt**.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et retirez le couvercle transparent de l'appareil.
3. Placez les pots de yaourt ou le bac à fromage blanc avec leur couvercle au réfrigérateur pendant 2 heures minimum avant de les déguster.
Vous pouvez conserver les yaourts et le fromage blanc au réfrigérateur pendant 7 à 10 jours maximum.
4. Lors de la dégustation, accommodez le yaourt ou le fromage blanc à votre goût : nature ou en ajoutant par exemple du sucre, de la confiture, du miel, des céréales, du chocolat, des fruits en morceaux ou mixés...



Les couvercles de couleur vous aideront à repérer l'arôme que vous avez éventuellement ajouté à vos yaourts.

conseils pratiques d'utilisation

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 le faire bouillir, attendre qu'il refroidisse, puis éliminer les peaux.

Choix du ferment

Vous pouvez utiliser soit :

- Un yaourt nature du commerce,
- Un yaourt nature 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 ou à température ambiante.
- 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.



Le petit lait :

Il se trouve au fond des faisselles ou à la surface des yaourts. Il s'agit d'un liquide résiduel riche en lactose, en protéines, en vitamines et en minéraux.

- Vous pouvez boire le petit lait nature pour profiter de ses bienfaits.
- Vous pouvez le réutiliser lors de votre prochaine fournée de yaourts et/ou fromage blanc.
- Vous pouvez le réutiliser lors de la préparation de crêpes, pains, brioches, etc. en remplacement de l'eau ou du lait.
- Le petit lait se conserve pendant 2 à 3 jours au réfrigérateur.

nettoyage et entretien

ATTENTION :

- Débranchez la yaourtière de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Vous pouvez placer tous les éléments, à l'exception de la base et de l'égouttoir, au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
- Sinon, nettoyez-les éléments 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.

idées recettes

Tableau des équivalences de mesure

| | Liquide | Sucre |
|--------------------------------|---------|-------|
| 1 cuillère à café rase | 5 ml | 4 g |
| 1 cuillère à soupe rase | 15 ml | 15 g |
| 1 pot de yaourt nature (125 g) | 150 ml | 125 g |



Yaourts sans lactose :

Les recettes ci-après peuvent être réalisées avec des produits sans lactose (à base de soja, d'amande, etc.). Les équivalences de mesure restent identiques mais il est recommandé d'ajouter à la préparation 2 ou 3 cuillères à soupe de lait d'amande en poudre et/ou de programmer des cycles de chauffe plus longs dans la yaourtière.

Yaourts à la fraise

Ingrédients (pour 6 à 8 pots) :

- 1 L de lait entier UHT (froid ou à température ambiante)
- 1 yaourt nature
- 250 g de fraises (compote ou confiture) + 3 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de sucre (ou plus ou moins selon la nature des fraises utilisées)

Préparation :

1. Faites cuire les fraises mélangées à 3 cuillères à soupe de sucre pendant 10 minutes environ, puis mixez pour les réduire en purée.
2. Dans un saladier, mélangez le lait, le yaourt, la purée de fraises et 4 cuillères à soupe de sucre jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
3. Remplissez les pots et placez-les sans leur couvercle dans la yaourtière.
4. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
5. Branchez la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures minimum.
6. Faites refroidir les pots après le cycle, mettez les couvercles sur les pots et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Yaourts au chocolat

Ingrédients (pour 6 à 8 pots) :

- 1 L de lait entier UHT (froid ou à température ambiante)
- 1 yaourt nature
- 10 à 15 cuillères à soupe de chocolat en poudre (selon les proportions indiquées sur l'emballage)

Préparation :

1. Versez le lait dans un saladier.
2. Ajoutez le chocolat en poudre et mélangez.
3. Ajoutez le yaourt et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
4. Remplissez les pots et placez-les sans leur couvercle dans la yaourtière.
5. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
6. Branchez la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures minimum.
7. Faites refroidir les pots après le cycle, mettez les couvercles sur les pots et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Note : le chocolat a tendance à retomber au fond du pot pendant le cycle. Mélangez le yaourt avant dégustation.

Yaourts à la vanille

Ingrédients (pour 6 à 8 pots) :

- 1 L de lait entier UHT (froid ou à température ambiante)
- 1 yaourt nature
- 2 cuillères à soupe d'arôme de vanille (30 ml)

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez le lait, le yaourt et l'arôme de vanille jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
2. Remplissez les pots et placez-les sans leur couvercle dans la yaourtière.
3. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
4. Branchez la yaourtière et laissez fermenter les yaourts pendant 12 heures minimum.
5. Faites refroidir les pots après le cycle, mettez les couvercles sur les pots et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Note : à 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,
- 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.

Faisselle

Ingrédients (pour 6 à 8 pots):

- 1,5 L de lait entier
- 100 g de fromage blanc
- 5 gouttes de présure

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez le lait et le fromage blanc jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
2. Ajoutez les gouttes de présure et mélangez à nouveau.
3. Remplissez le bac à fromage blanc et placez-le sans son couvercle dans la yaourtière.
4. Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
5. Branchez la yaourtière et laissez fermenter la faisselle pendant 12 heures minimum.
6. En fin de cycle, laissez égoutter la faisselle pendant 30 minutes. Vous pouvez réutiliser le petit lait (Cf. "Astuces recettes").

7. Lorsque la faisselle est refroidie et égouttez, mettez le couvercle sur le bac et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Note : à la place du lait ou du fromage blanc de vache, vous pouvez utiliser du lait ou du fromage blanc de chèvre.

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.

Yaourtière DELICE MAISON



Protection de l'environnement

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.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). 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.



Faites un geste
eco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de vie.

