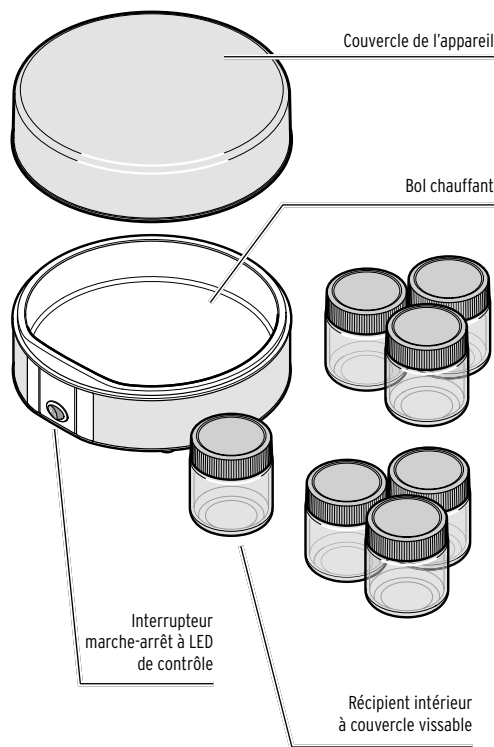


Machine à yaourt électrique

fr Mode d'emploi



Vue générale (contenu de la livraison)



Référence de l'article: 719 221

Modèle: YM 101
Fabriqué par: Jaxmotech GmbH, Ostring 60,
66740 Saarlouis, Germany,
info@jaxmotech.de



À propos de ce mode d'emploi

Lisez attentivement les consignes de sécurité et utilisez l'article conformément à ce mode d'emploi pour éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement utilisées dans ce mode d'emploi:

AVERTISSEMENT met en garde contre les risques de blessures graves ou un danger de mort.

PRUDENCE met en garde contre les risques de blessures légères.

REMARQUE met en garde contre les risques de détériorations.



Ce symbole signale des informations complémentaires.

Consignes de sécurité



Utilisation prévue

L'appareil a été conçu pour préparer du yaourt à partir de lait d'origine animale ou végétale. Il peut également servir à préparer des yaourts grecs. Utilisez seulement le bol chauffant et les récipients intérieurs pour préparer du yaourt conformément aux consignes de ce mode d'emploi. Ne vous servez pas du bol chauffant comme d'une plaque chauffante ou autre!

L'appareil est conçu pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial. Cet appareil ne convient pas, p. ex., à une utilisation dans les cuisines du personnel des entreprises, dans les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.

Danger pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à utiliser l'appareil

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment un risque d'étouffement!
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 3 ans. Ne laissez pas les enfants seuls avec l'appareil, sans surveillance, lorsque l'appareil est en marche.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 3 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, à condition néanmoins que ces personnes soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte. L'appareil ne nécessite aucune maintenance.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail afin que des enfants en bas âge ne puissent pas faire tomber l'appareil en tirant sur le cordon.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez l'appareil hors de portée des enfants.

Dangers dus à l'électricité

- Le bol chauffant et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides, car il y a un risque de choc électrique. Ne plongez ni le bol chauffant ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides. Placez toujours le bol chauffant sur une surface sèche.
 - N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'un lavabo, avec les mains mouillées ou lorsque vous vous tenez sur une surface elle-même mouillée. Si l'appareil a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant avant de toucher l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 - Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'article.
 - La prise de courant utilisée doit être facilement accessible afin que vous puissiez rapidement la débrancher en cas de besoin.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur ou un système de commande à distance distinct.
 - Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni tordu. Le cordon d'alimentation doit toujours être éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
 - N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou certaines de ses pièces présentent des traces de détérioration ou sont tombés.
 - Ne modifiez pas l'article. Ne confiez les réparations des appareils électriques qu'à des électriciens professionnels, car les réparations mal effectuées peuvent entraîner de graves dommages. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé.
 - Si le cordon d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le fabricant, le service client de celui-ci ou une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout danger.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
 - Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
 - ... si vous n'utilisez pas l'appareil;
 - ... avant de retirer les récipients intérieurs;
 - ... avant de nettoyer l'appareil;
 - ... en cas de dysfonctionnement alors que l'appareil fonctionne ou
 - ... en cas d'orage.
- Tirez toujours sur la fiche et jamais sur le cordon d'alimentation.

Risque d'incendie/de brûlures

- Posez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, propre et résistante à la chaleur. L'air doit pouvoir circuler sous l'appareil. Ne placez donc pas l'appareil sur des surfaces molles comme

des nappes ou des serviettes. Ne placez pas l'appareil sur le bord du plan de travail. Tenez l'appareil suffisamment éloigné des matériaux inflammables, des murs, des meubles, etc. ainsi que des sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou les fours.

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil.
- En effet, l'appareil chauffe pendant l'utilisation, de même que ses environs. Veillez à ce que personne ne touche les surfaces chaudes de l'appareil. Retirez les récipients intérieurs chauds, au besoin avec des gants de cuisine ou des maniques.
- Laissez suffisamment refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Risque pour la santé

- Ne négligez pas l'hygiène! Avant d'utiliser les récipients intérieurs, assurez-vous qu'ils sont parfaitement propres pour prévenir la formation indésirable de germes.

Dommages matériels

- N'allumez pas l'appareil sans y avoir préalablement placé les récipients intérieurs remplis.
- Placez le cordon d'alimentation de façon à ce que l'appareil ne puisse pas être tiré du plan de travail par inadvertance.
- Protégez l'appareil des chocs, des chutes, de la poussière, de l'humidité, de l'exposition directe au soleil et des températures extrêmes.
- Ne mettez pas le bol chauffant au réfrigérateur.
- N'utilisez que les accessoires fournis.
- Le couvercle de l'appareil n'est pas incassable. Manipulez-le avec prudence et assurez-vous avant chaque utilisation qu'il n'est pas endommagé.
- Il ne peut pas être totalement exclu que certains vernis, certains plastiques, certains produits d'entretien pour meubles n'attaqueront et ne ramolliront pas les pieds antidérapants de l'article. Pour éviter les traces indésirables sur les meubles, intercalez au besoin un support anti-dérapant entre le meuble et l'article.
- N'utilisez ni produits chimiques corrosifs, ni détergents agressifs ou abrasifs pour le nettoyage. N'utilisez pas de brosses dures, d'objets pointus ou d'éponges grattantes, car cela pourrait endommager l'article.

Remarques importantes au sujet des récipients intérieurs

- Les récipients intérieurs ont beau être très résistants à la chaleur, ils n'ont pas d'isolation thermique et peuvent chauffer lorsqu'on y verse du lait chaud. Après la fermentation, les récipients intérieurs peuvent être particulièrement chauds. Ne les touchez qu'avec des maniques ou similaire. Autrement, vous risqueriez de vous brûler!
- Ne remplissez pas les récipients intérieurs à ras bord, mais au maximum au-dessous du bord du filetage de vis.

- N'exposez pas les récipients intérieurs à de fortes variations de température (chocs thermiques). Ils pourraient se casser et vous risqueriez de vous blesser!
- Ne placez pas les récipients intérieurs chauds sur un support froid ou humide. Utilisez toujours un support approprié et résistant à la chaleur.
- Les récipients intérieurs peuvent être placés au réfrigérateur. Néanmoins, vous ne devez pas les mettre au congélateur!
- Placez seulement les récipients intérieurs dans le bol chauffant qui leur est destiné. Ne mettez les récipients intérieurs ni au four, ni au four à micro-ondes, ni sur la cuisinière, ni sur la flamme nue ou sur une autre source de chaleur.
- Évitez d'exposer les récipients intérieurs à des chocs brusques.
- Si un récipient intérieur est fêlé ou présente d'autres dommages comme des fissures ou des chocs, ne l'utilisez surtout pas. Il pourrait se casser et vous risqueriez de vous blesser!
- Même fermés, les récipients intérieurs ne sont pas étanches. Maintenez toujours les récipients à la verticale et transvasez le yaourt dans des récipients étanches si vous souhaitez le transporter ou le conserver plus longtemps.

Caractéristiques techniques

Modèle:	YM 101
Référence:	719 221
Bol chauffant	
Tension secteur:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance:	15 W
Classe de protection:	II
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Récipients intérieurs	
Capacité max.:	env. 180 ml
Résistance à la température:	de +3 à +60 °C

Élimination

L'article et son emballage ont été fabriqués à partir de matériaux haut de gamme recyclables. Cela permet de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Mettez l'**emballage** au rebut selon les principes du tri sélectif. Pour ce faire, tenez compte des possibilités locales de recycler le papier, le carton et les emballages légers.



Les appareils signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!
Vous êtes tenu par la loi d'éliminer les appareils usagés en les séparant

des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses. Celles-ci peuvent nuire à l'environnement et à la santé si elles ne sont pas entreposées et éliminées correctement. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte où mettre au rebut les appareils usagés, adressez-vous à votre municipalité.

Utilisation



AVERTISSEMENT -

Danger de mort par électrocution

- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer au contact avec l'humidité. Placez l'appareil dans un endroit sec.



AVERTISSEMENT -

Risque d'incendie

- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Tenez l'appareil suffisamment éloigné des matériaux inflammables et des sources de chaleur.



PRUDENCE -

Risque de brûlures

- Pendant l'utilisation, l'appareil et les récipients intérieurs chauffent. Évitez donc de toucher les pièces chaudes de l'appareil et, au besoin, retirez les récipients avec des gants de cuisine ou autre.



PRUDENCE -

Danger pour la santé

- Assurez-vous que les récipients intérieurs sont parfaitement propres pour prévenir la formation indésirée de germes.

Avant la première utilisation

- ▷ Mettez au rebut tout le matériel d'emballage.
- ▷ Nettoyez l'article, notamment ses récipients intérieurs, en tenant compte des consignes de la section «Nettoyage et rangement».
- ▷ Avant d'utiliser l'appareil, il faut s'assurer que toutes ses pièces sont complètement sèches.

Informations sur les ingrédients

- Pour préparer du yaourt, vous avez besoin d'une grande quantité de lait, p. ex. de lait de vache, de préférence avec 1,5 % ou 3,5 % de matière grasse. Vous pouvez aussi bien utiliser du lait UHT que du lait pasteurisé. Le lait UHT a cet avantage qu'il n'est pas nécessaire de lui appliquer un traitement préalable. Cependant, la fermentation dans l'appareil dure un peu plus longtemps. Le lait pasteurisé contient des germes résiduels et il faut donc le chauffer à 90 °C avant de l'utiliser pour préparer du yaourt. Il faut préciser qu'une fois correctement chauffé, le lait pasteurisé est tout à fait approprié. Le lait cru n'est **pas** adapté!
- Vous pouvez aussi préparer du yaourt en ayant recours à des substituts végétaux au lait, par exemple à du lait de soja, de coco ou d'avoine. En raison des différences de teneur en matière grasse et en protéines, il peut néanmoins être nécessaire d'ajouter d'autres épaississants, p. ex. de l'amidon végétal.
- Lors de la préparation, le lait ne doit pas être trop chaud. Autrement, les ferments seraient détruits et des grumeaux finiraient par se former dans le yaourt. Une température d'env. 42 °C est optimale.
- Vous avez besoin d'un yaourt nature frais sans fruits ni jus de fruit pour déclencher le processus de maturation. **Le yaourt doit contenir des ferments vivants**, veillez à bien vérifier la liste des ingrédients. Vous pouvez aussi recourir à des ferments pour yaourt en poudre. C'est un ingrédient particulièrement utile si vous souhaitez préparer des yaourts végétans. Vous pouvez p. ex. trouver de la poudre de yaourt dans des magasins de produits diététiques ou sur Internet.
- Tenez compte de la teneur en matière grasse du yaourt et du lait. Elle doit être la même dans les deux cas. Autrement, le yaourt deviendrait trop

liquide. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus le yaourt est ferme.

- L'ajout de poudre de lait (2 cuillères à soupe pour 1 l de lait) rend le yaourt plus ferme et crémeux.
- Le temps de préparation est compris entre 10 et 15 heures. Il dépend du lait et du ferment lactique utilisés, ainsi que de la consistance souhaitée pour le produit final. En général, plus le temps de préparation est long, plus le yaourt est ferme. Le lait UHT requiert un temps de préparation plus élevé que le lait pasteurisé, et le lait entier un temps de préparation plus élevé que le lait demi-écrémé. Si le yaourt ne vous semble pas assez ferme, laissez-le plus longtemps dans l'appareil.
- Pour préparer d'autres ferments lactiques, vous pouvez ultérieurement utiliser le yaourt préparé par vos soins. L'essentiel est que le yaourt soit toujours frais.
- Après avoir été utilisé plusieurs fois comme ferment, le yaourt préparé par vos soins devient de plus en plus liquide. Après 10 réutilisations max. ou si le yaourt est trop liquide, vous devez utiliser un nouveau yaourt.
- La durée de conservation du yaourt fait maison dépend de la date de péremption du lait et de celle du ferment lactique.

Installer l'appareil

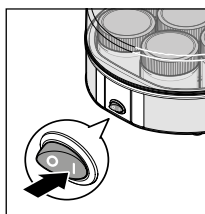
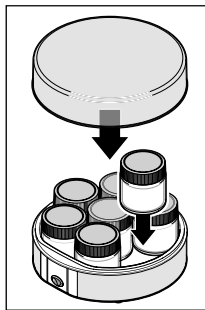
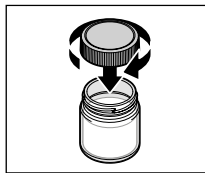
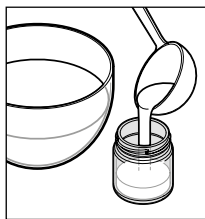
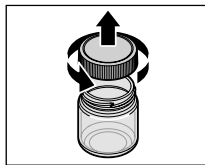
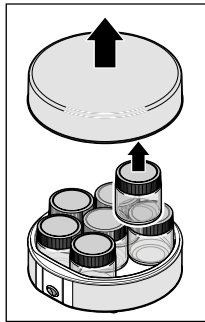
- Placez l'appareil dans une pièce à température ambiante.
- Placez l'appareil à l'abri des courants d'air et des vibrations.
- Le plan de travail doit être plat, stable, sec, propre et résistant à la chaleur.
- L'air doit pouvoir circuler sous l'appareil. N'installez donc pas l'appareil sur des surfaces molles comme des nappes ou des serviettes.
- Lorsque vous préparez du yaourt, l'appareil doit être immobile. Optez donc pour un emplacement sur lequel l'appareil pourra rester immobile durant toute la durée de la préparation.

Préparer du yaourt



- Quand vous faites chauffer la machine à yaourt pour la première fois, il est possible qu'une légère odeur se dégage; cette dernière n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.
- Lorsque vous utilisez de la poudre de yaourt en lieu et place de yaourt nature, veillez à tenir compte des indications du fabricant en ce qui concerne les quantités et l'utilisation.
- Tenez compte de toutes les indications de la section «Informations sur les ingrédients».

1. Préparez 150 g de yaourt nature et faites-le prendre la température ambiante. Il ne faut pas mélanger le yaourt avec du lait sortant directement du réfrigérateur!
2. **Si vous utilisez du lait pasteurisé:** Chauffez 1 l de lait dans une casserole à env. 90 °C (ne pas faire bouillir!), puis faites baisser la température du lait à environ 42 °C. **Si vous utilisez du lait UHT:** Chauffez 1 l de lait dans une casserole à env. 42 °C.
3. Versez le yaourt dans un bol et commencez par y ajouter une petite quantité de lait chaud. Mélangez les deux ingrédients avec un fouet jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez alors le reste du lait tout en continuant de remuer, jusqu'à ce que le yaourt soit entièrement délayé dans le lait. Ce processus s'appelle «l'ensemencement» du lait.



La préparation du yaourt commence. Selon le lait utilisé et la consistance souhaitée, elle peut durer entre 10 et 15 heures (cf. «Informations sur les ingrédients»).

Durant cet intervalle, abstenez-vous de transporter ou de déplacer l'appareil.

4. Enlevez le couvercle de l'appareil et retirez les récipients intérieurs.

5. Tournez les couvercles des récipients intérieurs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

6. Répartissez le lait ensemencé dans les récipients intérieurs. Remplissez chaque récipient au maximum jusqu'au bord du filetage de vis.

7. Fermez les récipients intérieurs en tournant leurs couvercles dans le sens des aiguilles d'une montre.

8. Mettez les récipients intérieurs remplis et fermés dans le bol chauffant, puis placez le couvercle de l'appareil sur ce dernier.

9. Insérez la fiche dans une prise de courant facilement accessible, en mettant l'interrupteur marche/arrêt sur I. Le voyant lumineux de l'interrupteur s'allume alors.

10. Éteignez l'appareil une fois la préparation terminée, en mettant l'interrupteur marche/arrêt sur **0**, puis en retirant la fiche de la prise de courant.
11. Enlevez le couvercle de l'appareil et retirez-en prudemment les récipients intérieurs, au besoin avec un gant de cuisine.
12. Laissez refroidir les récipients intérieurs sur un support résistant à la chaleur.
13. Ensuite, placez les récipients intérieurs au moins 2 heures au réfrigérateur avant de consommer le yaourt.

Ne mettez sous aucun prétexte le bol chauffant au réfrigérateur.

Lors de la fermentation, du petit-lait se forme. Vous pouvez le retirer ou l'incorporer au yaourt en remuant, ce qui le rendra un peu plus liquide.

Le yaourt fait maison réfrigéré peut être conservé pendant env. 8-10 jours, selon la teneur en matière grasse et la date de péremption de ses ingrédients.



- Les couvercles des récipients intérieurs ne sont pas étanches. Maintenez toujours les récipients à la verticale et transvasez le yaourt dans des récipients étanches si vous souhaitez le transporter ou le conserver plus longtemps.
- Ajoutez des fruits, de la confiture ou de la compote juste avant de consommer le yaourt.

Variante: yaourt grec

Pour préparer du yaourt grec, vous avez besoin d'1 l de lait entier et de 150-200 g de yaourt au lait entier ou de yaourt grec (env. 10 % de matière grasse), ou d'un ferment lactique en poudre approprié.

Pour la préparation, commencez par procéder conformément aux indications des points 1-12 de la section «Préparer du yaourt». Laissez les récipients intérieurs environ 12 heures dans l'appareil.

Plutôt que de refermer les récipients après qu'ils ont refroidi pour les placer au réfrigérateur, mettez le yaourt dans une passoire sur laquelle vous avez disposé un torchon en coton sec et propre. Placez la passoire sur un récipient approprié et laissez ce dernier au moins 2 heures au réfrigérateur. Pendant ce temps, le petit-lait dégoutte dans le récipient placé en dessous, et le yaourt de la passoire s'affermite et devient compact.

Lorsque le yaourt a la bonne consistance, versez-le dans un récipient étanche, puis fermez ce dernier. Vous pourrez le conserver env. 5 jours.

Conseil: vous pouvez boire le petit-lait que vous aurez récupéré ou l'utiliser pour vos gâteaux.

Nettoyage et rangement



AVERTISSEMENT -

Danger de mort par électrocution

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas le bol chauffant dans l'eau.

REMARQUE - Dommages matériels

- N'utilisez ni produits chimiques corrosifs, ni détergents agressifs ou abrasifs pour le nettoyage.

- ▷ Débranchez toujours la fiche de la prise de courant.
- ▷ Attendez que l'appareil ait complètement refroidi.

Nettoyer le bol chauffant

- ▷ Frottez **l'intérieur** du bol chauffant au moyen d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau et, éventuellement, un peu de liquide vaisselle, puis essuyez avec un chiffon sec.
- ▷ Au besoin, frottez **l'extérieur** du bol chauffant au moyen d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau, puis essuyez avec un chiffon sec. Veillez à éviter toute infiltration d'eau dans l'appareil, p. ex. au niveau de l'interrupteur marche/arrêt.

Nettoyer les récipients intérieurs, les couvercles vissables et le couvercle de l'appareil

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez bien les récipients intérieurs, leurs couvercles vissables et le couvercle de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
2. Rincez les pièces à l'eau claire, puis faites-les bien sécher.
3. Faites sécher toutes les pièces avant de les réassembler. L'humidité peut donner entraîner la formation de moisissure.

Les récipients intérieurs, les couvercles vissables et le couvercle de l'appareil peuvent être mis au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas placer les pièces en plastique directement au-dessus des résistances.

En ce qui concerne les couvercles vissables et le couvercle de l'appareil, nous recommandons de les laver à la main.

Rangement

- ▷ Rangez l'article hors de portée des enfants dans un endroit frais, sec et non exposé directement aux rayons du soleil.
- ▷ N'enroulez **pas** le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

Problèmes/solutions

Grumeaux dans le yaourt

- Est-ce que le lait était trop chaud?
- Avez-vous bien remué minutieusement le lait et le yaourt?
- Avez-vous correctement préparé le lait (chauffé/refroidi)?
- Est-ce que le lait était élimé?

Couche épaisse de liquide en surface

- Est-ce que la préparation a duré trop longtemps?
- Avez-vous déplacé l'appareil pendant que vous l'utilisiez?
- Avez-vous suffisamment refroidi le yaourt une fois la préparation terminée?

Yaourt trop liquide

- Avez-vous utilisé du lait et un ferment lactique dont les teneurs en matière grasse ne sont pas les mêmes?
- Le temps de préparation était-il trop court?
- Est-ce que le ferment lactique n'était pas assez frais?
- Avez-vous déplacé l'appareil pendant que vous l'utilisiez?

Yaourt trop acide

- Est-ce que la préparation a duré trop longtemps?