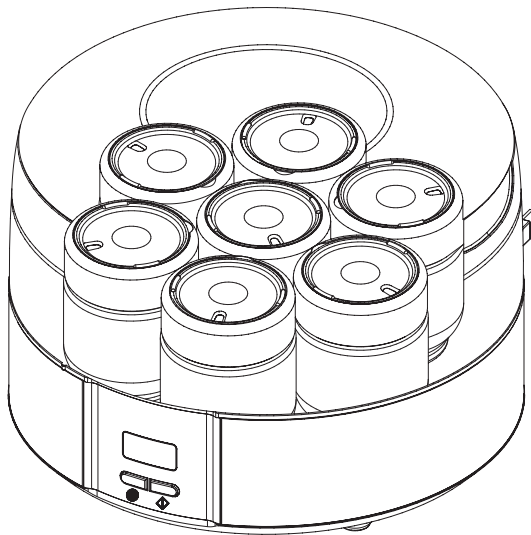


## **Guide d'utilisation et directives de la yaourtière**



**Lire attentivement les directives avant d'utiliser cet appareil**

## Dimensions et capacité

Hauteur : ..... 17cm (6.75\_ pouces)

Diamètre : ..... 24cm (9.5 \_ pouces)

Bocal : ..... 6 onces (170 g)

120V – 13 watts

## Accessoires

7 bocaux de verre

## Mesures de sécurité

Ayant à cœur votre sécurité lors de l'utilisation de cet article de premier choix Euro-Cuisine, nous incluons ces mesures de sécurité courantes. Veuillez prendre le temps de bien les lire. Elles fournissent des renseignements importants quant à l'utilisation préventive et l'entretien de l'appareil. Ne pas prendre connaissance de ces mesures de sécurité pourrait compromettre la sûreté de l'appareil, occasionner des blessures, et/ou annuler la garantie.

## LIRE LES DIRECTIVES

1. Gardez cette brochure en lieu sûr pour références ultérieures.
2. Ne plongez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau, ou autre liquide, afin de vous prémunir d'un risque de décharge électrique. Si l'appareil ou le cordon tombe dans du liquide, débranchez immédiatement le cordon de la prise. Ne pas chercher à retirer le cordon du liquide.
3. Exercez une surveillance accrue lorsque les enfants utilisent l'appareil, ou s'ils sont à proximité, afin d'éviter toutes blessures accidentelles.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque hors fonction, avant d'enlever les pièces et de nettoyer. Lors du débranchement, saisissez la fiche et retirez de la prise électrique. Ne jamais tirer le cordon. Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever ou replacer les pièces.

5. N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou s'il est tombé sur le sol ou endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil dans un centre de service autorisé pour un examen et une réparation.
6. Utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique, ou des blessures.
7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou toucher à des surfaces chaudes.
9. Ne déposez pas à proximité ou sur un brûleur à gaz, un élément de la cuisinière ou au four. Ne mettez aucune pièce dans le four à micro-ondes.
10. N'utilisez pas cet appareil ou tout autre sous l'effet de l'alcool ou d'autres substances qui peuvent influencer sur votre temps de réaction ou perception.
11. Ne manipulez pas les pièces pour autre utilisation.
12. Ne déplacez jamais l'appareil en marche.
13. Ne vous servez pas de l'appareil, si vous êtes nu-pieds, si vos mains sont trempées ou humides.
14. Nettoyez toutes les pièces ayant servies à la préparation, d'après les directives dans cette brochure et ce après chaque utilisation.
15. Rangez l'appareil et toutes les pièces inclusives hors de la portée des enfants.
16. Branchez le cordon dans la prise murale. Lors de la mise hors circuit, retirez la fiche de la prise murale.
17. Branchez le cordon dans la prise murale. Lors de la mise hors circuit, retirez la fiche de la prise murale.
18. N'utilisez cet appareil qu'aux fins destinées.
19. Déballiez l'appareil. Vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et qu'aucune pièce ne manque. Dans le doute, consultez le département de service chez votre fournisseur le plus près.
20. Avant de procéder à la connexion, vérifiez que le degré de tension (voltage) précisé sur l'appareil soit en conformité avec celui de votre alimentation en électricité. Cette information se trouve sur l'étiquette au-dessous de l'appareil.

21. Les installations électriques domestiques doivent être conformes aux directives du fabricant. Celui-ci ne peut être tenu responsable des dommages matériels ou blessures corporelles à des individus ou à des animaux, résultant d'une mauvaise installation.

22. Ne le mettez pas sur une surface en vibration, telle que le dessus d'un réfrigérateur, ou exposé aux courants d'air.

23. Ne conservez pas le yogourt plus de 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.

24. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.

25. Soyez extrêmement prudent si vous devez déplacer un appareil électrique contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

26. Toujours fixer en premier le cordon d'alimentation à l'appareil puis brancher celui-ci dans la prise de courant murale. Avant de retirer le cordon d'alimentation de la prise de courant murale, mettre l'appareil en positions « arrêt » avec le bouton.

Retirez tout l'emballage avant l'utilisation initiale de votre yaourtière. Lavez les bocaux et couvercles dans une eau chaude savonneuse. Rincez et séchez les bocaux et couvercles. Votre yaourtière est maintenant prête à utiliser. Remarque : Débranchez de l'alimentation après utilisation. Assurez-vous toujours que l'appareil soit entièrement refroidi, avant de nettoyer et de ranger. Débranchez de l'alimentation et nettoyez à fond avant de ranger. Cet appareil doit servir aux fins pour lesquelles il a été conçu, c'est-à-dire à la préparation de yogourt. Tout autre fin sera considérée abusive et, par conséquent, dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les blessures et dommages suite à une utilisation inconvenante.

# CONSERVEZ CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT : Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). De par sa caractéristique de sûreté, cette fiche s'insère dans une prise polarisée à sens unique. Dans le cas où celle-ci ne s'insérerait pas complètement dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, communiquez avec un électricien. Ne tentez pas de déjouer cette caractéristique de sûreté.

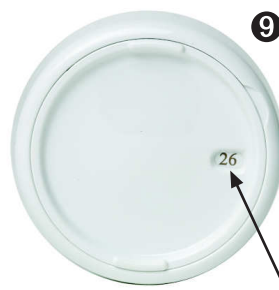
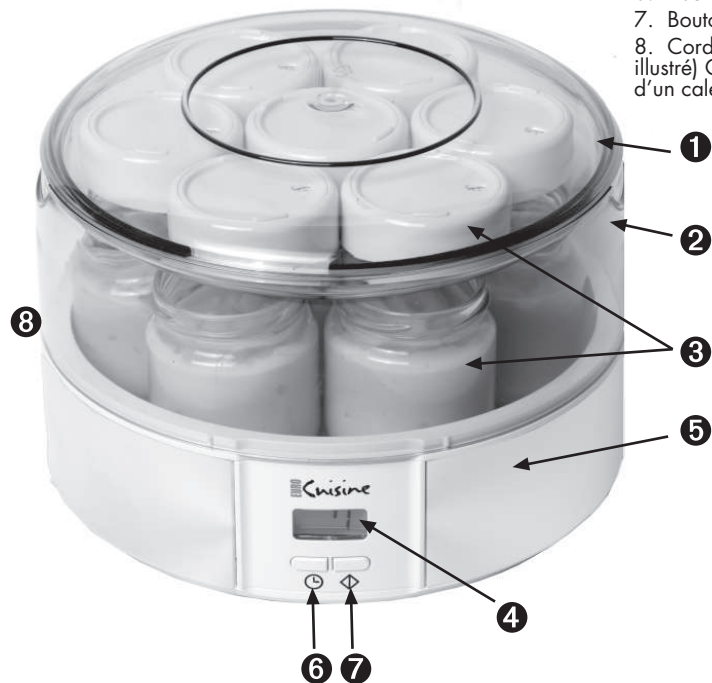
- a) Un court fil d'alimentation (ou un court fil d'alimentation détachable) doit être utilisé au lieu d'un fil plus long afin de réduire les risques de s'entortiller et/ou de trébucher.
- b) De plus longs fils d'alimentation ou de rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés tout respectant les normes d'utilisations de ces fils.
- c) Si un plus long fil d'alimentation ou une rallonge est utilisé:
  - 1) Le calibrage du fil d'alimentation ou de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur; et
  - 2) Ne pas laisser le cordon pendre du bout d'un comptoir ou d'une table afin que les enfants ne puissent tirer dessus par inadvertance ou trébucher dessus.

Si l'appareil est équipé d'un cordon à 3 fils reliés à la terre (fiche à 3 bornes) la rallonge doit être aussi équipée d'un cordon à 3 fils reliés à la terre.

**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

## DESCRIPTION DES PIÈCES (YAOURTIÈRE À BOUTON TÉMOIN) MODÈLE YMX650

1. Compartiment à couvercles intégré
2. Couvercle supérieur
3. Bocaux en verre à couvercle vissant
4. Lecture numérique/Minuterie sonore avec éclairage
5. Base
6. Bouton de réglage de la minuterie horaire ⌚
7. Bouton de mise en arrêt/marche ⏻
8. Cordon électrique (derrière l'appareil – non illustré) Gros plan d'un couvercle de bocal muni d'un calendrier rotatif



Réglez le calendrier à la date de la confection du yogourt ou sa date d'expiration.

## ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de nettoyer.
2. Nettoyez la base et le couvercle avec un linge humide. Évitez les abrasifs.
3. Ne submergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. Les bocaux de verre sont sans risque dans le lave-vaisselle.

## AVANT L'UTILISATION INITIALE

1. Retirez toutes les étiquettes ou autocollants de l'appareil.
2. Lavez à fond le couvercle, les bocaux de verre et les couvercles blancs dans l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.
3. Essuyez l'intérieur de la yaourtière avec un linge humide.

## Mode d'emploi

1. Ayez à portée de la main les ustensiles suivants : une casserole profonde, un pichet et un fouet.
2. Assurez-vous que tous ces ustensiles soient lavés à fond avec de l'eau chaude et du savon et qu'ils soient secs avant de procéder à la préparation du yogourt.
3. Confection de yogourt : versez une quantité égale à 7 bocaux (1.3 litre / 42 onces) de lait pasteurisé frais (homogénéisé, écrémé ou partiellement écrémé) dans une casserole profonde.
4. Chauffez le lait jusqu'à ébullition (82°C/180°F) pendant 1 à 2 minutes.
5. Retirez la casserole de l'élément et laissez refroidir jusqu'à (43°C or 110°F). Déposez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le refroidissement.
6. Dans un bol à part, combiner tout en remuant la quantité d'un bocal rempli de yogourt (égal à 170g/6 onces) à une portion de lait passé au tamis jusqu'à ce que le yogourt soit dissout et donne une consistance homogène. (Le yogourt nature peut très bien être acheté en magasin ou être fait maison. Si c'est un yogourt maison alors veuillez répéter une fois seulement. La culture lyophilisée peut remplacer le yogourt. Suivre le mode de préparation sur l'emballage de la culture.)

7. Ajoutez le reste du lait à température ambiante au mélange ci-haut et bien mélanger.
8. Versez le mélange dans les sept bocaux de la yaourtière.
9. Placez les bocaux - sans les couvercles blancs - dans la yaourtière. Recouvrez la yaourtière de son couvercle transparent.

### **L'ébullition assure un yogourt plus ferme familier au goût de la plupart des Américains.**

**Pour un yogourt à consistance molle sans ébullition :** Vous n'avez pas à faire bouillir le lait pasteurisé, cependant vous devez vous assurer que le lait est à température ambiante avant de le transvider dans les bocaux en verre et vous devez prévoir une augmentation de temps dans la durée du processus soit : jusqu'à 8 heures pour le lait entier, 10 heures pour le lait 2 % et jusqu'à 12 heures pour le lait écrémé.

**Pour un yogourt plus ferme sans ébullition :** Ajoutez simplement 10 cuillères à table de lait en poudre au lait pasteurisé à température ambiante avant de le transvider dans les bocaux en verre.

### **INSTRUCTIONS**

1. Branchez la yaourtière Euro Cuisine. L'écran ACL affiche la lecture 00 en clignotant et la lumière bleue s'éteint.
2. Appuyez sur réglage (le bouton à gauche ⊖) afin de choisir le nombre d'heures que l'appareil doit rester en marche. Chaque timbre sonore (bip-bip) signifie une heure de plus. La minuterie a une durée de 15 heures. Appuyez sur le réglage (le bouton à gauche ⊖) et tenir afin de programmer la minuterie plus rapidement. Le temps de fabrication du yogourt avec le lait entier prendra environ 7 heures, 9 heures avec le lait 2% et jusqu'à 10 heures avec le lait écrémé.



3. Appuyez sur la mise en arrêt/marche (le bouton à droite ◊) après avoir sélectionné le nombre d'heures. Un timbre sonore (bip-bip) retentira lorsque la yaourtière démarre. La lumière bleue s'allumera. Assurez-vous de bien entendre le timbre sonore (bip-bip) et que la lumière bleue s'allume sinon c'est que l'étape du démarrage n'a pas été effectuée correctement. La minuterie fera le décompte des heures dès que le démarrage est amorcé. Lorsque la yaourtière termine son cycle, une lecture 00 en clignotant apparaît et la lumière bleue s'éteint à l'écran ACL. Ceci fait, un timbre sonore retentira à 3 reprises (3 fois bip-bip) à chaque 5 secondes et cette séquence se fera 5 fois de suite, vous avisant que la yaourtière s'est automatiquement placée en position d'arrêt.

Remarque :

Chaque fois que vous pressez sur le bouton vous entendrez un timbre sonore (bip-bip), sinon pressez de nouveau.

4. Une condensation peut se former dans le couvercle transparent de la yaourtière. Lorsque vous retirerez le couvercle transparent, prenez garde de ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans le yogourt.

5. Régler le calendrier sur chaque couvercles blancs d'après la date de la confection ou sa date d'expiration (10 jours). Couvrir les bocaux individuels avec les couvercles blancs et refroidir au moins 3 heures au réfrigérateur avant de déguster.

LA YAOURTIÈRE DOIT RESTER IMMOBILE AU MOMENT DU PROCESSUS D'INCUBATION. NE DÉPLACÉZ PAS L'APPAREIL ET/OU NE RETIREZ PAS LES BOCAUX EN VERRE AUQUEL CAS LA FERMÉTÉ DU YOGOURT S'EN TROUVERA COMPROMISE.

## SÉLECTION DU LAIT

The following types of milk may be used:

Choisir son lait parmi la liste ci-dessous.

1. Lait pasteurisé de toute sorte (homogénéisé, 2%, 1% ou écrémé (sans gras)).
2. Lait en poudre.
3. Lait stérilisé U.H.T. – à longue conservation.
4. Lait de soya. Assurez-vous d'utiliser du lait de soya U.H.T. contenant un des ingrédients suivants : fructose, miel ou malt. Ces ingrédients sont indispensables à une fermentation. Si aucun ne se retrouve dans le lait, vous subirez un échec.

Le lait frais doit être bouilli et, si nécessaire, filtré avant l'utilisation. Le goût et la texture du yogourt varie selon la sélection du lait et de la culture de yogourt choisie. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas :

1. Lait périmé.
2. Yogourt périmé.
3. Yogourt à saveur, avec fruits, ou autres ingrédients.

## RECETTES

La yaourtière Euro-Cuisine peut être utilisée pour fabriquer différentes saveurs de yogourt.

### YOGOURT NATURE

Le goût et la consistance du yogourt diffère selon le choix du lait et de la culture. Le yogourt peut être fait à partir de n'importe quel lait car le pourcentage de gras n'altère pas la qualité du yogourt, même écrémé. Tentez l'expérience afin de mieux savoir lequel donnera le meilleur résultat escompté.

### YOGOURT PARFUMÉ APRÈS CUISSON

Un choix de yogourt à saveur ajoutée s'offre à vous soit en ajoutant du sucre, miel, parfums, fruits, ou autres ingrédients pour rehausser juste avant de manger.

## RECETTES

### YOGOURT AUX FRUITS EN CONSERVE

Ingrédients :

1 tasse de fruits en conserve hachés

5 c. à table de sirop des fruits en conserve

5 c. à table de yogourt nature ou 1 c. à table de culture

1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition (82°C / 180°F), 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (43° / 110°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Mélangez ensemble la culture et le lait jusqu'à consistance homogène. Ajoutez le sirop et continuez de mélanger. Ajoutez en remuant les fruits. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - **sans les couvercles blancs** - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

### YOGOURT À LA CONFITURE OU GELÉE

4 – 5 c. à table de confiture ou gelée

5 c. à table de yogourt nature ou 1 c. à table de culture

1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition (82°C / 180°F), 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (43°C / 110°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Réchauffez la confiture ou gelée dans une poêle à feu doux. Ajoutez une demie portion de lait (1/2 litre) et remuez jusqu'à consistance homogène. Laissez tiédir jusqu'à (43°C / 110°F). Mélanger ensemble la culture, la confiture ou la gelée et le reste du lait jusqu'à consistance homogène. Ajoutez la confiture ou la gelée tout en brassant. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - **sans les couvercles blancs** - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

## RECETTES

### YOGOURT AU SIROP

Ingrédients :

4 – 5 c. à table de sirop concentré (orange, citron, pomme grenade, fraise, etc.)

5 c. à table de yogurt nature ou 1 c. à table de culture

1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition (82°C / 180°F), 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (43°C / 110°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Mélangez ensemble la culture et le lait jusqu'à consistance homogène. Ajoutez le sirop tout en mélangeant. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - **sans les couvercles blancs** - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

### YOGOURT AU FRUIT FRAIS

Ingrédients :

tasse de fruit frais haché

4 – 5 c. à table de sucre ou au goût

1 – 3 tasses d'eau

5 c. à table de yogurt nature ou 1 c. à table de culture

1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition (82°C / 180°F), 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (43°C / 110°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Chauffez le(s) fruit(s) dans le sucre et l'eau à feu doux pour une durée de 10 – 15 minutes ou jusqu'à épaississement. Laissez tiédir jusqu'à (43°C / 110°F). Mélangez ensemble la culture et le lait jusqu'à consistance homogène. Ajoutez les fruits hachés tout en remuant. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - **sans les couvercles blancs** - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

## RECETTES

### YOGOURT À SAVEUR DE CAFÉ

Ingrédients :

2 c. à table de sucre ou au goût

1 c. à table de café instantané

5 c. à table de yogourt nature ou 1 c. à table de culture

1 litre de lait

Chauffez le lait jusqu'à ébullition (82°C / 180°F), 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le lait monte sur les parois de la casserole. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir le lait jusqu'à (43°C / 110°F). Mettez la casserole dans l'eau froide afin d'accélérer le processus. Dissolvez le sucre et le café dans le lait. Mélangez ensemble la culture et le lait jusqu'à consistance homogène. Divisez la préparation entre les 7 bocaux. Placez les bocaux - **sans les couvercles blancs** - dans la yaourtière. Fixez le couvercle supérieur transparent sur la yaourtière. Mettez l'appareil en marche.

**NOTES:**

**Euro-Cuisine, Inc.**

P.O.Box 351208

Los Angeles, Californie 90035

Téléphone : 1 (323) 278-1111

Télécopieur : 1 (323) 278-1117

Courriel : [info@eurocuisine.net](mailto:info@eurocuisine.net)

[www.eurocuisine.net](http://www.eurocuisine.net)

**Euro-cuisine est une marque déposée de Euro-Cuisine, Inc.**