

Siméo

Notice d'utilisation



**Yaourtière
PC 620**

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



| | | | |
|---|--------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | 7 pots en verre avec couvercle | 3 | Couvercle |
| 2 | Corps | 4 | Bouton Marche / Arrêt avec voyant |

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas immerger l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser ou ranger l'appareil sur une surface chaude telle une plaque de cuisson, un four, ...
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil totalement.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans l'utiliser.
- Toujours bien nettoyer l'appareil et les pots après chaque utilisation.
- Ne jamais mettre l'appareil au réfrigérateur.
- Placer l'appareil dans un endroit tempéré et à l'abri des courants d'air.
- Ne pas déplacer la yaourtière pendant son fonctionnement au risque de compromettre la réussite de vos yaourts.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- 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.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- 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 électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même ou de changer le cordon d'alimentation soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

- Débranchez le cordon d'alimentation dans les cas suivants :

- Avant toute manipulation d'accessoires
- Avant toute manipulation d'aliments
- Avant tout nettoyage
- En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de la yaourtière.
- Lavez les pots et leurs couvercles à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Essuyez le corps de l'appareil et le couvercle avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.

Réalisez des yaourts : recette de base

- Versez 95 cl du lait de votre choix dans un récipient.
- Ajoutez 2 cuillères à café de yaourt au lait entier ou de ferments et mélangez délicatement et longuement pour bien délayer le yaourt / ferment dans le lait.
- Répartissez ce mélange dans les pots
- Disposez ensuite les pots dans votre yaourtière en prenant soin d'ôter les couvercles.
- Placez le couvercle sur le corps de l'appareil, puis branchez l'appareil et basculez le bouton Marche / Arrêt sur la position |, l'appareil se met en route et le voyant s'éclaire.
- La préparation des yaourts nécessite 8 à 10 heures selon le résultat attendu : pour des yaourts veloutés 8 heures seront suffisantes; alors que 10h seront nécessaires pour des yaourts fermes.
- Une fois le résultat attendu obtenu, sortez les yaourts de la yaourtière, placez les couvercles sur les pots et entreposez-les au réfrigérateur.
- Il est préférable de laisser les yaourts fraîchement réalisés au minimum 1 heure au réfrigérateur avant de les déguster, afin de laisser la préparation se stabiliser.

- Agrémentez votre yaourt des ingrédients de votre choix ou dégustez-le nature !

- Vos yaourts se conserveront 8 à 10 jours au réfrigérateur, nous vous déconseillons de les congeler.

Quel type de ferments choisir ?

Les ferments sont essentiels à la réalisation de vos yaourts. En agissant sur le lactose contenu dans le lait, ils vont entraîner son épaissement et ainsi transformer le lait en yaourt.

Vous pourrez à loisir utiliser comme ferment :

- un yaourt du commerce bien frais (date de péremption lointaine) de manière à ce que les ferments soient aussi actifs que possible. Tous les types de yaourts conviennent (Marque nationale, marque de distributeur ou premier prix), choisissez de préférence un yaourt nature qui donnera un goût neutre à votre préparation.
- un yaourt préalablement réalisé par vos soins dans la yaourtière.
- des ferments secs que vous trouverez en pharmacie, magasins diététiques ou magasins bios. Lors de l'utilisation de ferments secs, il sera nécessaire d'augmenter la durée de préparation des yaourts de 2 heures environ.

Quel type de lait choisir ?

Tous les laits conviennent à la préparation de yaourts.

Les laits crus ou pasteurisés doivent être préalablement bouillis, et de préférence refroidis et passés pour éliminer les peaux éventuelles. Les laits U.H.T. sont les plus pratiques car ils n'ont pas besoin de traitement particulier.

Les yaourts préparés au lait entier sont souvent plus fermes, plus moelleux et plus goûteux que ceux préparés à partir de lait plus ou moins écrémé.

Il est tout à fait possible de faire les yaourts avec du lait ½ écrémé et même avec du lait écrémé. Avec le lait écrémé les yaourts obtenus sont souvent plus liquides.

Avec du lait de brebis ou de chèvre, le yaourt obtenu sera un peu moins ferme.

Il est également possible de réaliser des desserts lactés en utilisant du lait de soja. Le résultat sera velouté et permettra aux personnes intolérantes au lactose de savourer de délicieuses préparations maison !

Vous pourrez également ajouter à votre préparation de base du lait en poudre (3 à 5 cuillères) pour donner plus de corps à vos yaourts et les rendre bien fermes.

Idées recettes

À partir de la recette de base indiquée au paragraphe '**Réaliser des yaourts**' vous pourrez imaginer toutes les recettes sucrées et salées de votre choix, voici quelques exemples.

Yaourt aux fruits frais

. Fruits frais de votre choix (banane, pomme, poire, ananas, fraise, ...)

. 95 cl du lait de votre choix

. 100 g de sucre (selon votre goût)

. 2 cuillères à café de ferment ou de yaourt

. 3 cuillères à soupe de lait en poudre (facultatif)

- Lavez et détaillez les fruits en dés ou en quartiers

- Versez 95 cl du lait de votre choix dans un récipient.

- Ajoutez 2 cuillères à café de yaourt au lait entier ou de ferments et mélangez délicatement et longuement pour bien délayer le yaourt / ferment dans le lait. Ajoutez le lait en poudre selon votre goût puis le sucre.

- Ajoutez ensuite les fruits et mélangez pour bien répartir les fruits dans votre préparation.

- Répartissez ce mélange dans les pots, disposez les pots dans la yaourtière en prenant soin d'ôter les couvercles et mettez-la en route.

Yaourt aux agrumes

. Agrumes frais de votre choix (orange, pamplemousse, citron, mandarine ...)

. 25 cl d'eau

. 100 g de sucre (selon votre goût)

. 95 cl du lait de votre choix

. 2 cuillères à café de ferment ou de yaourt

. 3 cuillères à soupe de lait en poudre (facultatif)

- Epluchez les agrumes et détaillez-les en dés ou en quartiers

- Faites un sirop avec l'eau et le sucre et faites cuire les agrumes 10 à 15 minutes.

- Egouttez les fruits et laissez-les refroidir quelques minutes.

- Versez 95 cl du lait de votre choix dans un récipient.

- Ajoutez 2 cuillères à café de yaourt au lait entier ou de ferments et mélangez délicatement et longuement pour bien délayer le yaourt / ferment dans le lait. Ajoutez le lait en poudre selon votre goût.

- Ajoutez ensuite les fruits et mélangez pour bien répartir les fruits dans votre préparation.

- Répartissez ce mélange dans les pots, disposez les pots dans la yaourtière en prenant soin d'ôter les couvercles et mettez-la en route.

Yaourt au café ou au chocolat

. 100 g de sucre (selon votre goût)

. 3 à 4 cuillères à soupe de café soluble ou de chocolat en poudre

. 95 cl du lait de votre choix

. 2 cuillères à café de ferment ou de yaourt

. 3 cuillères à soupe de lait en poudre (facultatif)

- Versez 95 cl du lait de votre choix dans un récipient.

- Ajoutez 2 cuillères à café de yaourt au lait entier ou de ferments et mélangez délicatement et longuement pour bien délayer le yaourt/ferment dans le lait. Ajoutez le lait en poudre selon votre goût puis le café ou le chocolat et le sucre.

- Mélangez pour bien dissoudre le sucre et le café/chocolat dans votre préparation.

- Répartissez ce mélange dans les pots, disposez les pots dans la yaourtière en prenant soin d'ôter les couvercles et mettez-la en route.

Yaourt à la confiture.

. 4 à 5 cuillères à soupe de la confiture ou de la gelée de votre choix.

. 95 cl du lait de votre choix

. 2 cuillères à café de ferment ou de yaourt

. 3 cuillères à soupe de lait en poudre (facultatif)

- Versez 95 cl du lait de votre choix dans un récipient.

- Ajoutez 2 cuillères à café de yaourt au lait entier ou de ferments et mélangez délicatement et longuement pour bien délayer le yaourt / ferment dans le lait. Ajoutez le lait en poudre selon votre goût puis la confiture ou la gelée.

- Répartissez ce mélange dans les pots, disposez les pots dans la yaourtière en prenant soin d'ôter les couvercles et mettez-la en route.

Note : vous pourrez aussi déposer un peu de confiture au fond de chaque pot pour un résultat très gourmand.

Yaourt aux fruits au sirop

. Les fruits au sirop de votre choix (ananas, abricots, poires, ...)

. 4 à 5 cuillères à soupe de sirop accompagnant les fruits

. 95 cl du lait de votre choix

. 2 cuillères à café de ferment ou de yaourt

. 3 cuillères à soupe de lait en poudre (facultatif)

- Détaillez les fruits en dés ou en quartiers

- Versez 95 cl du lait de votre choix dans un récipient.

- Ajoutez 2 cuillères à café de yaourt au lait entier ou de ferments et mélangez délicatement et longuement pour bien délayer le yaourt / ferment dans le lait. Ajoutez le lait en poudre selon votre goût ainsi que les fruits et leur sirop.

- Répartissez ce mélange dans les pots, disposez les pots dans la yaourtière en prenant soin d'ôter les couvercles et mettez-la en route.

Dessert au soja

. 95 cl de lait de soja

. 100 g de sucre (selon votre goût)

. 2 cuillères à café de ferment ou de dessert au soja

- Versez le lait de soja dans un récipient.

- Ajoutez 2 cuillères à café de dessert au soja ou de ferments puis le sucre et mélangez délicatement et longuement pour bien délayer le dessert au soja / ferment dans le lait.

Caractéristiques techniques

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Référence | PC 620 |
| Tension d'utilisation | 220 - 240 V ~ 50 Hz |
| Puissance de l'adaptateur | 14 W |
| Dimensions | H 15 x ø 24 cm |
| Capacité des pots | 150 ml |
| Nombre de pots | 7 |

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 de l'appareil :

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 recyclés

Siméo

ELECTROPEM – Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX

Fax : 03 89 08 33 99

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

 **N°Cristal** 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE