



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: YM12F
CODIC: 4188012

NOTICE


PROLINE

YM12

YOGURT MAKER

YAOURTIÈRE

YOGHURTMACHINE

YOGURTERA



OPERATING INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODE D'EMPLOI

GEBRUIKSAANWIJZING

MISES EN GARDE

- ❖ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en pages 10 dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- ❖ L'appareil ne doit pas être immergé.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé 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 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.

- ❖ 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.
- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais l'appareil si les tasses en verre montrent des signes de fissures. Utilisez uniquement les tasses en verre fournies avec cet appareil.
- Ne placez jamais l'appareil dans le réfrigérateur.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez l'emballage.

Avant la première utilisation, lavez soigneusement le couvercle, les tasses en verre et les couvercles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement.

PRÉPARATION

Le goût et la texture du yaourt varient selon le ferment de lait et de yaourt sélectionné.

Choisir le bon lait

Utilisez les qualités de lait qui n'ont pas besoin d'ébullition suivantes :

- Lait pasteurisé normal
- Lait stérilisé
- Lait stérilisé longue conservation UHT (Ultra haute température)
- Lait en poudre

REMARQUE : le lait frais doit être bouilli et, si nécessaire, filtré avant utilisation.

Choisir le bon ferment

Pour fabriquer un yaourt, il faut un ferment. On trouve le ferment dans :

- un yaourt nature du commerce (de préférence un yaourt au lait entier)
- un précédent yaourt fait maison
- un ferment à yaourt lyophilisé qui peut être acheté dans les pharmacies ou dans les magasins d'aliments diététiques. Si vous utilisez un ferment à yaourt lyophilisé, ajoutez deux heures à votre temps de préparation du yaourt.

Remarque : n'utilisez pas un lot de yaourt plus de dix fois pour le ferment car les résultats diminueront.

UTILISATION

Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface stable et plane avant l'utilisation.

1. Mesurez environ 100 ml de yaourt nature à utiliser en ferment et mettez de côté dans un petit bol.
 - **REMARQUE :** si vous utilisez un ferment à yaourt lyophilisé, référez-vous aux indications sur l'emballage pour la quantité appropriée de ferment à utiliser.
2. Mélangez 1 litre de lait avec le yaourt.

3. Remplissez chaque tasse au $\frac{3}{4}$ avec le mélange lait/yaourt. Laissez chaque tasse ouverte, NE mettez pas les couvercles sur les tasses.
4. Placez les tasses ouvertes dans la yaourtière.
5. Mettez le couvercle sur la yaourtière.
6. Branchez et allumez la yaourtière.
 - Le voyant lumineux s'allume, indiquant que la yaourtière se met en marche.
7. Il faut 8 à 15 heures pour fabriquer des yaourts.
 - Ne déplacez pas la yaourtière pendant le processus de fabrication du yaourt.
 - Pour savoir si votre yaourt est prêt, après 8 heures, secouez doucement l'une des tasses pour voir s'il est ferme. Si c'est le cas, il est prêt. Vous pouvez le laisser plus de temps, jusqu'à 15 heures afin d'augmenter la fermentation dans le yaourt.
8. Lorsque le yaourt est prêt, éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant.
9. De l'eau peut se condenser sur le couvercle de la yaourtière. Lorsque vous retirez le couvercle, faites attention que l'eau accumulée ne s'écoule dans le yaourt fini.
10. Couvrez chaque tasse avec les couvercles et faites-les refroidir dans le réfrigérateur pendant au moins deux heures avant de déguster.

NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL OU N'ENLEVEZ PAS LES TASSES CAR CECI AFFECTE LA FERMETÉ DU YAOURT.

RECETTES (seulement pour référence)

Yaourt aux fraises

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 100 ml de yaourt nature ou 12 g de ferment
- 10 fraises
- 60 ml de sirop de fraise

Battez le yaourt dans un bol avec un fouet et ajoutez lentement le lait et le sirop. Versez le mélange dans chaque tasse. Coupez les fraises en petits dés. Répartissez les fraises de façon égale parmi le yaourt dans chaque tasse. Placez les tasses sans les couvercles dans la yaourtière. Mettez le couvercle de la yaourtière. Allumez l'appareil.

Yaourt parfumé au sirop

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 100 ml de yaourt nature ou 12 g de ferment
- 75 ml de sirop de fruits (par ex. orange, citron, fraise, etc.).

Battez le ferment et le lait jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez le sirop tout en fouettant. Répartissez le mélange dans les tasses. Placez les tasses sans les couvercles dans la yaourtière. Mettez le couvercle de la yaourtière. Allumez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement.

Nettoyez le couvercle, les tasses et les couvercles des tasses à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou chimiques.

CARACTÉRISTIQUES

Classification : 220-240V~ 50Hz
21.5W

Nous nous excusons pour tout inconvénient causé par des incohérences mineures dans ces instructions, qui peuvent se produire en résultat d'un développement ou d'une amélioration du produit.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 04 / 07 / 2014