ROMMELSBACHER

F Mode d'emploi

# JG 40

Yaourtière

## Description du produit

| No. | Description |
|---|---|
| 1 | Bac en plastique |
| 2 | Couvercle |
| 3 | Pots en verre (150 ml) |
| 4 | Couvercle à vis avec indication de la date |
| 5 | Boutons de réglage du temps (+) et (-) |
| 6 | Affichage du temps de fonctionnement |
| 7 | Bouton MARCHE/ARRET |

## Introduction

Nous nous félicitons que vous ayez choisi cette yaourtière de qualité supérieure et vous remercions pour votre confiance. Sa simplicité d´utilisation vous enchantera surement. Afin d'obtenir les meilleurs résultats et une entière satisfaction de longues années durant avec cet appareil, nous vous conseillons de suivre les conseils suivants. Veuillez bien conserver ce mode d'emploi et le transmettre au prochain utilisateur. Nous vous en remercions.

### Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour préparer du yaourt pour un usage domestique seulement. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil sera considérée non conforme et peut être source de graves dangers. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

### Données techniques

Ne raccorder qu'à une prise de courant de terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

| | |
|---|---|
| Tension nominale : | 230 V~ 50 Hz |
| Puissance nominale : | 40 W |
| Classe de protection : | II |
| Consommation en stand-by : | < 0,5 W |
| Nombre de pots de yaourt : | 8 (à 150 ml) avec couvercle à vis |
| Réglage du temps : | jusqu'à 18 heures |

### Contenu de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si le produit et tous les accessoires sont en parfait état (voir la description du produit à la page 2).

**Matériaux d'emballage**
Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.
Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier.
De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.

Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez : PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène

## Consignes de sécurité

**ATTENTION : Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions ! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution ou des blessures graves !**

## Consignes de sécurité générales :

- Toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés du produit et du câble d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans et plus ne doivent nettoyer ou entretenir l'appareil que sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de 8 ans et plus) dénuées d'expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, 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 faut toujours surveiller l'appareil en cours de fonctionnement.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser les matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier le bon état de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être mis en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.

- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de le faire tomber au sol.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation !
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne stockez pas ni n´utilisez l'appareil à l'extérieur ou dans endroits humides.
- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l'appareil ou le câble est endommagé, débranchez immédiatement l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne la perte de la garantie.

**Consignes de sécurité pour l'utilisation de l`appareil**

- Ne pas remplir ni faire fonctionner le bac en plastique avec de l'eau
- Ne pas transporter l'appareil tant qu´il est chaud. Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant le nettoyage ou le transport !
- Pour une déconnection sûre, retirez la fiche de courant après chaque usage.
- Pour placer l'appareil, veuillez observer les points suivants :
  - Poser l'appareil sur un support plat, stable et insensible à la chaleur (pas sur des tables laquées, pas sur des nappes, etc.)
  - Placer l'appareil hors de la portée des enfants.
  - L'espace au-dessus de l'appareil doit être libre. Veillez à respecter une distance pour la ventilation d'au moins 20 cm de chaque côté de l'appareil pour éviter les dommages dus à la chaleur ou à la vapeur et pour pouvoir travailler sans entrave. Il faut assurer une circulation d'air sans obstruction.

- Ne pas mettre l’appareil en service près d’autres sources de chaleur (four, flamme à gaz, etc.) ou à proximité de substances explosives ou inflammables (liquides ou gaz).

## Avant la première mise en marche

Avant la première mise en marche, nettoyez l’appareil et tous les accessoires. Pour plus d’informations, voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».

## Conseils pour un bon résultat

- Le yaourt est principalement produit à partir de lait pasteurisé et homogénéisé contenant 1,5% ou 3,5% de matières grasses. Les bactéries lactiques transforment le lait en yaourt, ou plus précisément les bactéries transforment le lactose présent dans le lait en acide lactique. L'énergie qui en résulte est utilisée par les bactéries lactiques pour leur multiplication.
- La température optimale pour la maturation est d'environ 42 à 44 ° C. La durée de maturation peut varier en fonction de l'utilisation de divers ingrédients et de la consistance souhaitée du yaourt.
- La fermeté du yaourt dépend également de la teneur en matière grasse du lait utilisé. Par exemple, le lait contenant 3,5% de matières grasses donnent un yaourt plus ferme, tandis que le lait contenant 1,5% de matières grasses permet d'obtenir un yaourt plus doux.
- Il y a des yaourts issus de d´une rotation vers la gauche ou la droite. Le résultat ne diffère que par l’acide lactique contenu. Selon le type de rotation, l'acide lactique présente une disposition inversée des groupes moléculaires. Les adultes digèrent bien les yaourts issus des rotations vers la gauche et la droite. Les nourrissons doivent être, en revanche, de préférence nourris avec du yaourt dont la rotation va vers la droite.
- En tant que culture d’amorçage, vous pouvez utiliser du yaourt naturel frais sans additif du commerce ou du ferment de yaourt d´un magasin bio.

**NOTE :** Prenez nos recommandations comme base et essayez par vous-même jusqu’à ce que vous trouviez le réglage du temps et le choix des ingrédients optimal pour « votre » yaourt.

## Mise en service

**IMPORTANT : Veillez à ne pas déplacer l’appareil pendant la période de maturation afin d’éviter de perturber ou d’interrompre le processus de fermentation.**

### Préparer du lait

Pour un remplissage complet, il faut 1 litre de lait.

- **Lait frais :**
  Lors de l’utilisation du lait frais, il faut le chauffer à env. 85 °C avant la préparation afin de tuer les microorganismes présents. Ensuite le lait doit être refroidi à moins de 40 °C.
- **Lait UHT (lait pasteurisé) :**
  Lors de l’utilisation du lait UHT, aucun prétraitement n’est requis, car il est déjà stérilisé à des températures élevées. Un traitement semblable à celui du lait frais est néanmoins possible.

### Préparer les bactéries lactiques

Vous pouvez utiliser des cultures d’amorçage différentes :

- **Yaourt naturel :**
  Lorsque vous utilisez du yaourt naturel frais **(150 ml**) du commerce, veillez à utiliser du yaourt sans agent de conservation ni arôme, ni yaourt traité thermiquement. Le yaourt doit avoir la même teneur en matière grasse que le lait utilisé.
- **Ferment de yaourt (ou culture d’amorçage) :**
  Lorsque vous utilisez du ferment d´un magasin bio, veillez à l’utiliser frais et selon les instructions spécifiques indiquées.

**NOTE :** Vous pourrez ensuite utiliser votre yaourt fait maison à nouveau comme culture d'amorçage. Pour cela, utilisez le dernier pot en verre (150 ml). Pour les cultures d'amorçage de yaourt naturel vous pouvez répéter ce processus environ 4 – 6 fois – puis une nouvelle culture doit être utilisée.

Cet appareil peut traiter une quantité de lait de 1,2 l au maximum :

- Versez le lait (1 litre) dans un récipient suffisamment grand.
- Ajouter la culture d'amorçage (voir ci-dessus) et bien mélanger jusqu'à ce qu'elle se répartisse uniformément. La culture d'amorçage doit être à peu près à la même température que le lait utilisé.
- Ensuite, versez délicatement le mélange dans les pots en verres. Veillez à ne pas les surcharger.
- La préparation de lait peut également être mélangée directement dans les pots en verre en procédant comme suit : ajouter 1 à 2 cuillères à café de yaourt naturel, remplir de lait et mélanger bien.
- Placez le couvercle. Veillez que le couvercle est correctement placé.
- **Placez les pots <u>avec</u> leurs couvercles à vis dans le bac en plastique de l'appareil.**

**NOTE :** Il faut abondamment laver les pots en verre avant l'utilisation et puis les rincer à l'eau très chaude.

### Démarrer / arrêter l'appareil

- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise.
- Pour démarrer, appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRET, l'appareil démarre le processus de fermentation. Le contrôle électronique assure une température optimale pendant la préparation.

- L'affichage montre un temps par défaut de 9 heures. Ce temps de maturation est nécessaire en moyenne pour la préparation de yaourt doux.
- Le temps de maturation influence la fermeté et le goût du yaourt. Plus ce temps est long, plus le yaourt sera ferme et aura un goût intense. Essayez par vous-même pour trouver votre goût préféré.
- Le réglage du temps de maturation peut être modifié à tout moment. Avec les boutons (+) et (-), le temps peut être modifié individuellement de 1 à 18 heures.
- Le processus de maturation peut être interrompu à tout moment en appuyant de nouveau sur le bouton ON/OFF.
- La minuterie est un « compte à rebours » : Une fois le réglage effectué, le temps est décompté jusqu´à zéro. Pour une meilleure indication, la dernière heure est affichée en nombre de minutes. Lorsque le temps de maturation prédéfini est atteint, un bip retentit 3 fois. L'appareil s'éteint automatiquement.
- Une fois le processus de maturation terminé, débranchez systématiquement la fiche secteur de la prise.

**NOTE :** Toute activation d'une touche est confirmée par un bip.

### Retirer le yaourt prêt

- Enlevez le couvercle. Veuillez noter que de la condensation peut s´être formée à l'intérieur du couvercle. La formation de condensation est normale et ne constitue pas un motif de réclamation.
- Enlevez les pots en verre, vissez bien les couvercles.
- Pour une bonne identification, chaque couvercle à vis est équipé d'une indication de la date. Vous pouvez ainsi définir le jour de préparation - afin de toujours garder une vue sur la date de péremption.
- Placez le yaourt fini au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour finaliser le processus de maturation. Ce n'est qu'alors que le yaourt peut être complété avec des ingrédients, transformé ou consommé.

## Codes d'erreurs

L'électronique de l'appareil détecte les dysfonctionnements et les affiche sous forme de code d'erreur à l'écran :

**Lo** Erreur dans la commande électronique. Electronique défectueuse.
*Auto-assistance : pas possible – Veuillez contacter votre service-clientèle.*

**Hi** Erreur dans la commande électronique. Electronique défectueuse.
*Auto-assistance : pas possible – Veuillez contacter votre service-clientèle.*

## Nettoyage et entretien

**ATTENTION : Risque de brûlure ou blessure ! Toujours débrancher l'appareil de la prise secteur et faire refroidir l'appareil avant le nettoyage !**

**Ne jamais plonger l'appareil, le cordon, la fiche secteur et la fiche du connecteur dans l'eau ou les nettoyer à l'eau courante !**

- Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et le sécher.
- Nettoyer le couvercle, les pots en verre et leurs couvercles avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Les pots en verre peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle.
- Avant de les réutiliser, tous les composants et accessoires doivent être parfaitement propres et secs.
- **N'utilisez ni abrasifs ni solvants !**
- **Ne traitez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur !**

## Accessoires spéciaux

Pour la préparation de quantités plus importantes, vous pouvez acheter un set de 8 autres pots en verre sous la désignation d'article « JG 8 ». Adressez-vous à votre revendeur, magasin spécialisé ou magasin en ligne.

## Conseils

- La bonne hygiène de tous les équipements et ingrédients est essentielle au succès du yaourt, car les produits laitiers sont très sensibles.
- Utilisez uniquement du lait et de la culture d'amorçage dans la production. Ajoutez les additifs tels que du sucre, des fruits ou des arômes au yaourt fini
- Une maturation plus longue donne un yaourt plus ferme et un goût plus prononcé du yaourt.
- Une perturbation pendant la période de maturation (due par exemple à des vibrations) peut empêcher le yaourt de devenir solide.

## Recettes

« Sucrez » votre yaourt avec des fruits. Peu importe si ce sont des fruits frais, de fruits en conserve ou des produits surgelés – le yaourt mélangé à des morceaux de fruits ou à de la pulpe de fruit est un moyen sain et délicieux de commencer une journée et constitue une collation légère et digeste à toute heure de la journée !
Le yaourt naturel maison est une base saine pour de nombreux plats délicieux. Dans la bonne cuisine, on en trouve une grande variété d'utilisations. Il peut être utilisé pour faire des gâteaux et autres pâtisseries, créer des fourrages légers ou affiner les sauces, les soupes et les condiments épicés. Voici quelques suggestions de notre part :

**Vinaigrette au yaourt**
250 à 300 g de yaourt naturel
3 CS de crème
1 pincée de sel et de sucre
Paprika et ail en poudre
1 - 2 CS d'herbes fraîchement hachées *(par exemple, ciboulette, persil, aneth)*
1 CC de jus de citron au choix
Bien mélanger les ingrédients – sauf le jus de citron – et laisser reposer un peu. Si nécessaire, assaisonnez avec du sel et/ou du jus de citron avant la consommation. Très bonne avec des salades croquantes telles que celles au chou chinois ou à la chicorée.

**Yaourt glacé aux fruits**
350 g de fruits surgelés *(e. g. framboise ou mélange de baies)*
150 g de yaourt naturel
150 g de crème
6 - 8 CC de sucre en poudre *(selon votre goût et l´acidité des fruits)*
Bien mélanger la crème, le yaourt et le sucre en poudre. Mixez en purée les fruits surgelés et mélangez-les directement au mélange crème/yaourt, vigoureusement et uniformément. Mettez le mélange au congélateur pour le faire surgeler au moins 45 minutes, puis servez-le sous forme de portions et servez rapidement.

**Boisson pour le petit-déjeuner**
300 ml de jus d'orange
2 - 3 CS d'avoine entière
1 banane mûre
100 g de yaourt naturel
1 CC de miel *(au choix)*
Chauffer à feu doux un tiers environ de jus d'orange et y faire tremper de l´avoine pendant 15 minutes. Peler la banane, la couper en morceaux et la réduire en purée fine avec l'avoine détrempée, le jus d'orange restant, le yaourt et le miel. Distribuez dans des verres et savourez.

**Boisson au yaourt « Tropic »**
150 g de yaourt naturel
8 cl de jus d´ananas
2 cl de sirop de noix de coco
1 trait de jus de citron
4 - 5 glaçons
Agiter vigoureusement tous les ingrédients dans un shaker. Verser dans un grand verre et décorer avec une brochette de fruits ou de la menthe fraîche au choix.

**Gâteau au yaourt**
150 g de yaourt naturel
150 g d'huile comestible
300 g de sucre
350 g de farine
1 sachet de levure
2 œufs
1 citron
Mélangez l'huile avec le yaourt, le sucre, les zestes du citron râpé et les œufs. Tamisez la farine mélangée à la levure et mélangez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
Remplissez dans un moule graissé. Préchauffez le four à 175 °C (air de circulation), faites cuire le gâteau sur la grille de cuisson inférieure pendant environ 50 - 60 minutes.
Après refroidissement, démouler, saupoudrer de sucre glace ou recouvrir d'une pincée de sucre glace et d'un peu de jus de citron.

**Salade de carottes sautées au yaourt**
250 - 300 g de yaourt naturel
500 g de carottes
1 gousse d'ail
2 CC d'huile de colza ou d'olive
1 CC de jus de citron
Sel, poivre, poudre de piment
Epluchez les carottes, râpez-les moyennement fines et mélangez-les au jus de citron. Faites chauffer de l'huile dans une casserole, ajoutez les carottes râpées et laissez mijoter à feu moyen pendant env. 10 minutes en remuant en temps de temps. Lorsque les carottes sont cuites, retirez la casserole du feu. Mélangez le yaourt, la gousse d'ail pilée, le sel, le poivre et le piment en poudre, puis ajoutez-les aux carottes sautées. Laissez reposer le mélange jusqu'à ce que le liquide soit un peu absorbé. Laissez encore refroidir et puis laissez environ 1 heure au réfrigérateur. Convient très bien comme hors-d'œuvre ou comme accompagnement de viande grillé, même tiède, un plaisir comme repas léger du soir.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl/Allemagne
Phone 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
Courriel: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

R1907