

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



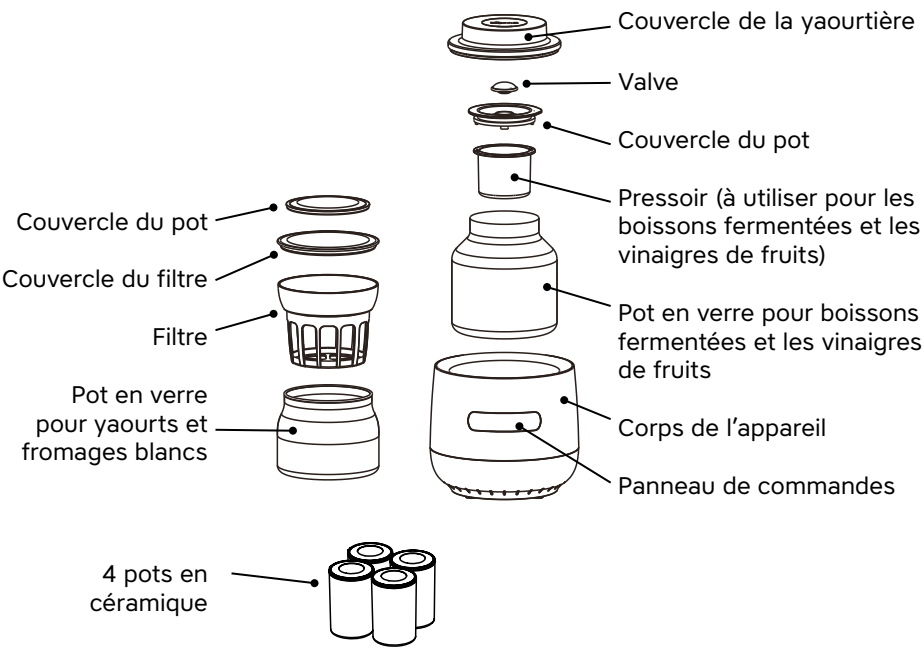
**Yaourtière fromagère
YVA760**

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.

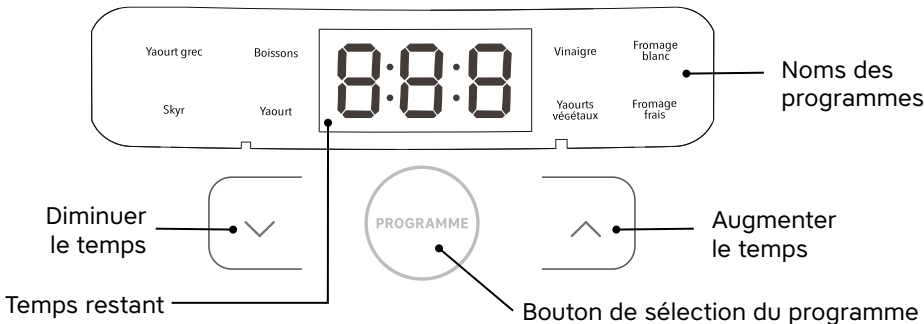
Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

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



Panneau de commandes



RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

- Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
- Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.

- 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.
- 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 comprenant bien les dangers potentiels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique « Nettoyage et entretien » de la présente notice.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé, mais

- l'apporter à un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo.
 - Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Siméo le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr.
 - Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
 - Éviter impérativement toute projection et toute entrée d'eau ou de quelque liquide que ce soit, ainsi que tout débordement au niveau des connecteurs électriques et du panneau de commande.
 - Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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 de l'appareil.
 - Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur

(proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

• Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles, tels que des rideaux, etc.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets de protection de l'appareil, ce sont des sources potentielles de danger.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation, susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais disposer de plat, de feuille de papier cuisson ou d'aluminium entre les pots et le logement de cuisson.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais poser d'aliments ou d'objets sur le corps supérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou lorsqu'il est rangé.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments.
- N'utiliser en aucun cas la cuve pour stocker des aliments.

- Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil.
- Toujours positionner les couvercles sur les pots lors de la cuisson.
- Utiliser uniquement les pots fournis ou recommandés par SIMÉO.
- Utiliser uniquement pour l'utilisation prévue : cuire des yaourts, des préparations fermentées, des fromages blancs et des fromages frais.
- À la fin de la cuisson, de la condensation de vapeur risque de se former sur le couvercle. Dans ce cas, retirer le couvercle horizontalement et le retourner au-dessus de l'évier pour éviter que de l'eau ne tombe dans les préparations.
- Ne pas mettre les pots au congélateur ou au freezer. Ne pas les passer au micro-ondes. Ne pas utiliser de chalumeau.
- Ne pas verser de liquide à très haute température dans les pots.
- Consommer rapidement les yaourts ; ne pas les conserver au-delà de 8 jours et toujours au réfrigérateur.
- Consommer rapidement les fromages blancs, faisselles et fromages frais ; ne pas les conserver au-delà de 8 jours et toujours au réfrigérateur.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Ne jamais recouvrir l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du produit et les accessoires. Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée «Nettoyage et entretien».

TABLE DES PROGRAMMES

Programme	Détail	Durée par défaut	Durée minimale	Durée maximale
1	Yaourt grec	10 h	1 h	14 h
2	Boissons fermentées	72 h	1 h	240 h
3	Vinaigre de fruits	72 h	1 h	240 h
4	Fromage blanc et faisselle	6 h	1 h	10 h
5	Skyr	10 h	1 h	14 h
6	Yaourts	8 h	1 h	14 h
7	Yaourts aux boissons végétales	10 h	1 h	14 h
8	Fromage frais	6 h	1 h	10 h

UTILISATION

1. Posez la base de l'appareil sur votre plan de travail.
 2. Assurez-vous que l'appareil soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'un point d'eau ou de chaleur.
 3. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil. Un bip se fait entendre, l'écran s'allume et affiche « OFF » ; votre appareil est en mode attente.
 4. Préparez la recette, puis versez la préparation dans les pots.
 5. Disposez les pots fermés avec leurs couvercles dans la yaourtière.
 6. Placez le couvercle de la yaourtière.
 7. Appuyez sur le bouton programme jusqu'à sélectionner le programme désiré. L'écran affiche la durée de cuisson par défaut que vous pouvez ajuster au moyen des boutons (Λ) et (V).
 8. Le nom du programme choisi clignote durant 3 secondes puis le programme démarre automatiquement.
 9. À la fin du programme, des signaux sonores retentissent ; la yaourtière s'arrête automatiquement.
- ☐ Note : Un appui long sur le bouton « Programme » permet d'arrêter le programme à tout moment ; l'écran affiche « OFF », votre appareil est en mode attente.
10. Déposez les pots au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster vos préparations.
- ☐ Note : Ne placez jamais votre yaourtière sur une surface en vibration (telle que le dessus d'un réfrigérateur) ou exposée aux courants d'air. Veillez à ce qu'elle reste

toujours immobile pendant le processus : ne la déplacez pas et ne retirez pas les pots au cours du cycle de fonctionnement au risque de compromettre la réussite de vos préparations.

⚠ Attention ! Consommez rapidement vos préparations et veillez à les conserver au réfrigérateur.

DÉTAIL DES PROGRAMMES

Vous trouverez ici des conseils sur la préparation, la réalisation et la conservation des préparations réalisables dans votre appareil.

Nos idées recettes sont réunies dans le livret accompagnant votre appareil, elles vous permettront de découvrir toutes les possibilités gourmandes offertes par votre appareil.

1/ Yaourt grec

Le yaourt grec, ou yaourt à la grecque est extrêmement savoureux et onctueux. Consommez-le nature ou en cuisine : tzatziki, dips apéritifs, cheesecake...

- Préparez votre recette et réglez la durée souhaitée. Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3h ce qui va parfaire sa consistance.
- Ensuite, débarrassez le yaourt dans un saladier propre. Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre. Avec une louche, déposez petit à petit le yaourt dans le filtre.
- Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 2 à 6 heures. Le petit-lait va s'égoutter ce qui va densifier votre yaourt et le rendre très onctueux. La durée d'égouttage est fonction de vos goûts.
- Une fois égoutté selon vos souhaits, sortez le filtre de son pot. Conservez le petit-lait ou jetez-le. Rincez le pot en verre et déposez-y le yaourt.
- Conservez le yaourt au réfrigérateur 8 jours maximum.



Placez le filtre



Versez le yaourt



Positionnez le couvercle

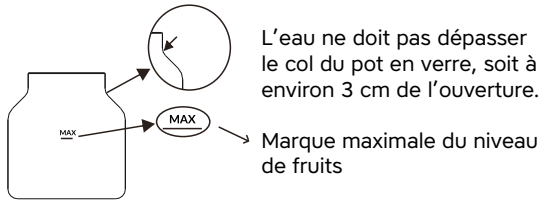
2/ Boissons fermentées

Légèrement gazeuses, elles sont riches en probiotiques et très peu sucrées. Kéfir, kombucha, ginger-beer... Laissez-vous tenter par ces recettes faciles et pleines de fraîcheur.

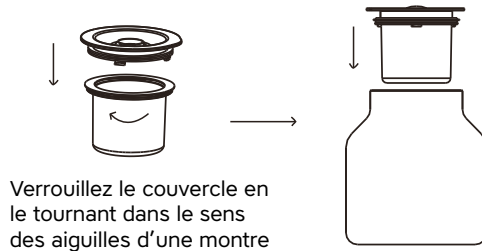
- Vous pourrez réaliser vos premières boissons fermentées tout simplement à base

d'eau, de fruits et de sucre. Les idées recettes vous guideront. L'utilisation de graines de kéfir, de ferment à kombucha vous permettra de réaliser des recettes un peu plus complexes.

- Veillez à toujours bien rincer les fruits. Utilisez des fruits de premier choix et bien mûrs pour qu'ils contiennent une haute quantité de sucre.
- Utilisez toujours de l'eau fraîche ; préférez l'eau du robinet ou l'eau de source à l'eau minérale.
- Utilisez toujours le pot en verre dédié. Veillez à respecter les niveaux comme ci-dessous :



- Préparez votre recette, puis une fois tous les ingrédients et l'eau prêts, positionnez le pressoir sur le haut du pot en verre et verrouillez le couvercle. Ce dernier va permettre aux fruits de rester parfaitement immergés pour un meilleur résultat.



- La fermentation va générer du gaz qui peut soulever le couvercle. Veillez à régulièrement appuyer au centre de la valve pour laisser échapper le gaz, puis remettez la valve en place.



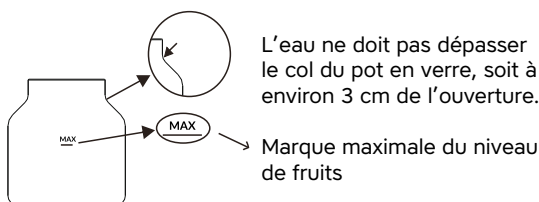
- Brasser délicatement le pot permettra un meilleur brassage et une fermentation plus homogène. Pour ce faire, soulevez le couvercle de la yaourtière, prenez le pot en verre en main, faites tourner le pot et son contenu délicatement (attention, le couvercle n'est pas hermétique, ne retournez pas le pot), puis replacez le pot dans la yaourtière et poursuivez le programme.

- La durée de fermentation est fonction du résultat que vous attendez et de la recette choisie. Plus vous laisserez fermenter, plus la boisson sera acidulée et effervescente. Nous recommandons à minima 12h de fermentation et maximum 5 jours pour vos premières tentatives. Ensuite, vos essais vous guideront pour identifier la durée qui convient à vos attentes.
- Filtrez avant de consommer, et réservez au frais.
- Si vous utilisez des grains de kéfir, il sera nécessaire de les rincer et de les conserver de manière appropriée jusqu'à votre prochaine utilisation :
 - Disposez les grains de kéfir rincés dans un bocal en verre rempli d'eau sucrée et conservez au réfrigérateur. Veillez à changer l'eau sucrée toutes les semaines.
 - Congelez vos grains, durée maximale 1 an.
 - Laissez sécher vos grains à l'air libre pendant 5 jours, puis conservez-les dans un contenant fermé, dans un endroit propre et sec. Pour les réactiver, immergez-les pendant 3 jours dans de l'eau.

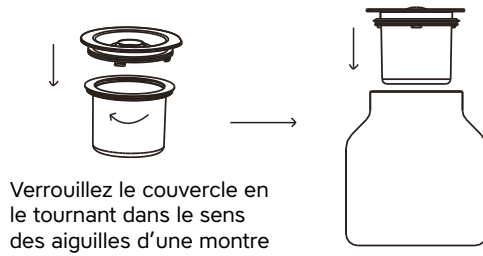
3/ Vinaigre de fruits

Le vinaigre peut se préparer avec une vaste variété de fruits. Ces vinaigres sont doux et moins acides que les vinaigres de vin ou d'alcool. Au citron, à la framboise ou à la mangue, ils apporteront une touche délicatement acidulée à vos plats sucrés et salés. Délicieux avec une salade ou des crudités, ils feront des merveilles pour déglacer une viande.

- Veillez à toujours bien rincer les fruits. Utilisez des fruits de premier choix et bien mûrs pour qu'ils contiennent une haute quantité de sucre.
- Utilisez toujours de l'eau fraîche ; préférez l'eau du robinet ou l'eau de source à l'eau minérale.
- Utilisez toujours le pot en verre dédié. Veillez à respecter les niveaux comme ci-dessous :



- Préparez votre recette, puis une fois tous les ingrédients et l'eau prêts, positionnez le pressoir sur le haut du pot en verre et verrouillez le couvercle. Ce dernier va permettre aux fruits de rester parfaitement immergés pour un meilleur résultat.



- La fermentation va générer du gaz qui peut soulever le couvercle. Veillez à régulièrement appuyer au centre de la valve pour laisser échapper le gaz, puis remettez la valve en place.

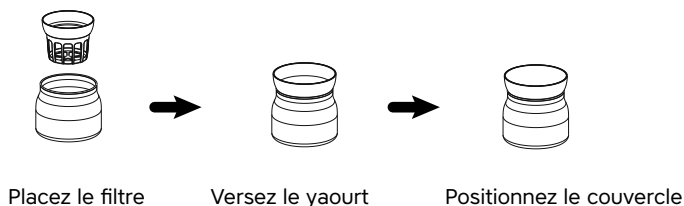


- Brasser délicatement le pot permettra un meilleur brassage et une fermentation plus homogène. Pour ce faire, soulevez le couvercle de la yaourtière, prenez le pot en verre en main, faites tourner le pot et son contenu délicatement (attention, le couvercle n'est pas hermétique, ne retournez pas le pot), puis replacez le pot dans la yaourtière et poursuivez le programme.
- Laissez fermenter 3 à 5 jours, selon la quantité de vinaigre préparée.
- Filtrez avant de consommer, et réservez au frais.

4/ Fromage blanc et faisselle

- Les deux préparations utilisent la même recette de base. La différence réside dans la durée d'égouttage de la préparation qui sera plus longue pour la faisselle et dans le brassage après égouttage. Le fromage blanc sera lisse et la faisselle est plus texturée et granuleuse.
 - Utilisez des ingrédients à température ambiante. Plus la température des aliments est faible, plus il faudra allonger le temps de fermentation.
 - Si vous avez choisi du fromage blanc ou un petit-suisse pour ensemer la préparation (à la place de ferments en poudre), battez-le seul avant de le mélanger aux autres ingrédients.
- △ Attention, contrairement à la fabrication de yaourts maison, ne pas intégrer de sucre à la préparation avant de confectionner le fromage blanc, il ne prendrait pas.
- Vous pouvez utiliser du lait de vache ou du lait de chèvre. Attention, le lait de chèvre réduit beaucoup plus que le lait de vache.

- Choisissez de préférence un lait entier frais pour la confection de faisselles et du lait entier UHT pour la confection de fromage blanc. Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et intensifie la saveur de vos préparations.
- Le fromage blanc ou la faisselle nécessiteront d'utiliser des ferments et de la présure. La présure est un coagulant du lait d'origine animale, qui peut être remplacée par 2 cuillères à soupe de jus de citron par demi-litre de lait de vache.
- Lors de votre première utilisation, vous pouvez utiliser comme ferment, du fromage blanc, de la faisselle ou des petits-suisses issus du commerce. Ensuite, vous pourrez simplement prélever 2 belles cuillères à soupe de votre fromage blanc / faisselle obtenu ou un verre de petit lait pour réaliser la fournée suivante. Pour une efficacité optimale, conservez votre ferment au frais et ne le gardez pas au-delà de 8 jours. Après 5 repiquages, il sera nécessaire de réutiliser un ferment «frais» sans quoi la puissance des ferments sera trop faible pour obtenir un résultat optimal.
- Préparez votre recette et réglez la durée souhaitée. Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.
- Ensuite, débarrassez la préparation dans un saladier propre. Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre.
- Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 2 à 6 heures. Le petit-lait va s'égoutter ce qui va densifier votre yaourt et le rendre très onctueux. La durée d'égouttage est fonction de vos goûts.
 - Fromage blanc battu : 2 à 4 heures d'égouttage
 - Faisselle humide : 5 à 10 heures d'égouttage
 - Faisselle sèche : 12 à 24 heures d'égouttage



Pour un fromage blanc, veillez à battre la préparation avec un fouet ou un batteur électrique pour la rendre bien onctueuse. La faisselle n'aura quant à elle, pas besoin d'être battue.

Conservez le fromage blanc / la faisselle au réfrigérateur 8 jours maximum.

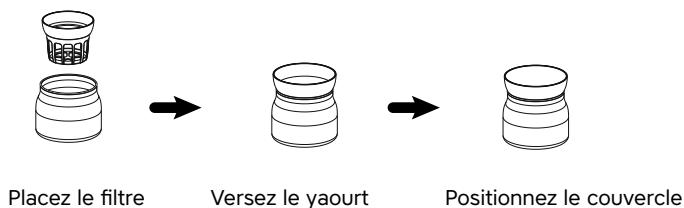
5/ Skyr

Aussi appelé yaourt islandais, le skyr est une spécialité laitière entre le yaourt et le fromage frais. Il s'agit d'un lait fermenté avec des bactéries lactiques comme le yaourt, mais égoutté pour ôter le petit-lait et obtenir une texture plus dense.

Très riche en protéines et en calcium, le skyr est en même temps très pauvre en graisses. Et puisqu'il est épais, il est très rassasiant. Il réussit le tour de force d'être à la

fois pauvre en matière grasse et onctueux en bouche, tout ça grâce à l'égouttage qui va concentrer son goût et épaissir sa texture.

- Préparez votre recette et réglez la durée souhaitée. Une fois la fermentation terminée, laissez reposer 1 h dans la yaourtière éteinte, puis réservez la préparation au frais pour au moins 3 h ce qui va parfaire sa consistance.
- Ensuite, débarrassez le skyr dans un saladier propre. Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit le skyr dans le filtre.
- Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 4 à 8 heures. Le petit-lait va s'égoutter ce qui va densifier votre skyr et le rendre très onctueux. La durée d'égouttage est fonction de vos goûts. Le petit lait peut être récupéré pour être utilisé comme ferment dans une nouvelle préparation de skyr ou autre yaourt.
- Une fois égoutté selon vos souhaits, sortez le filtre de son pot. Conservez le petit-lait ou jetez-le. Rincez le pot en verre et déposez-y le yaourt.
- Conservez le skyr au réfrigérateur 8 jours maximum.



6/ Yaourts

Le yaourt est issu de la fermentation du lait. Pour que cette transformation se produise, il faut que le lait soit porté à une température comprise entre 40 et 45 °C et que des bactéries thermophiles soient ajoutées au lait.

Utilisez du lait de vache (entier, demi-écrémé ou écrémé), de chèvre, de brebis...

- Préparez votre recette et réglez la durée souhaitée. Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3h ce qui va parfaire sa consistance.
- Vous pourrez préparer les yaourts soit dans les 4 pots en céramique, soit dans le grand pot en verre dédié. Si vous utilisez le grand pot, veillez à allonger un peu le temps de fermentation pour que cette dernière ait bien le temps d'être homogène.
- Conservez le yaourt au réfrigérateur 8 jours maximum.

a) Le lait

- Choisissez de préférence un lait entier ou demi-écrémé longue conservation qui ne nécessitent pas d'ébullition avant utilisation.
- Les laits crus ou pasteurisés doivent être portés à ébullition avant utilisation afin d'éliminer les éventuelles bactéries qu'ils pourraient contenir. Veillez à refroidir et passer le lait pour éliminer les peaux.
- Idéalement, le lait doit être tempéré lors de son utilisation ; l'utilisation de lait froid va

augmenter le temps de fermentation.

- La teneur du lait en matière grasse influe directement sur la saveur, la texture et la valeur nutritive du produit final.
- Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du yaourt.
- Comptez 8 à 10 heures pour la préparation de yaourts au lait entier, 10 à 12 heures pour des yaourts au lait demi-écrémé et 12 à 14 heures pour des yaourts au lait écrémé.
- Pour des yaourts à consistance plus ferme, ajoutez environ 5 cuillères à café de lait en poudre pour 1 litre de lait.
- Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, le yaourt obtenu sera moins ferme.
- Il sera aussi possible de préparer des yaourts en reconstituant du lait en poudre selon les indications de l'emballage. Ainsi préparés, les yaourts seront très onctueux.

b) Les ferments

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- Un yaourt nature du commerce avec une date limite de consommation très éloignée pour que les ferments qu'il contient soient les plus actifs possibles.
- Des ferments lyophilisés. Vous trouverez ces ferments en grande surface, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques ou biologiques. Référez-vous aux indications figurant sur l'emballage pour le dosage et une éventuelle activation préalable.
- Un yaourt de votre fabrication, celui-ci doit être nature et de fabrication récente. Nous conseillons de périodiquement réaliser une fournée de yaourts avec un yaourt du commerce ou des ferments lyophilisés. À force de réutilisations, le yaourt s'appauvrit en ferments actifs et risque alors de donner un résultat de consistance moins ferme.

c) Les autres ingrédients

- L'ajout de fruits dans les yaourts lors de la préparation est possible sous forme de confiture, de compote ou de coulis ; les fruits frais seront plutôt ajoutés au moment de la dégustation. Leur ajout lors de la fermentation des yaourts pourra faire tourner votre recette en raison de leur acidité.
- À l'inverse des yaourts du commerce, vos yaourts sont 100 % naturels, sans stabilisateur ni conservateur.
- Le sucre, le miel ou le sirop d'agave peuvent s'ajouter au moment de la préparation ou de la dégustation.

7/ Yaourts aux boissons végétales

Selon le type de boisson végétale utilisée, une préparation préalable peut être nécessaire ; vous retrouverez tous les détails dans le livret de recettes fourni avec votre appareil.

- Préparez votre recette et réglez la durée souhaitée. Une fois la fermentation terminée, réservez la préparation au frais pour au moins 3h ce qui va parfaire sa consistance.
- Vous pouvez préparer les yaourts soit dans les 4 pots en céramique, soit dans le

grand pot en verre dédié. Si vous utilisez le grand pot, veillez à allonger un peu le temps de fermentation pour que cette dernière ait bien le temps d'être homogène.

- Conservez le yaourt au réfrigérateur 8 jours maximum.

a) Les ferments

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

Un yaourt du commerce avec une date limite de consommation très éloignée pour que les ferments qu'il contient soient les plus actifs possibles.

Des ferments lyophilisés. Vous trouverez ces ferments en grande surface, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques ou biologiques. Référez-vous aux indications figurant sur l'emballage pour le dosage et une éventuelle activation préalable.

Un yaourt de votre fabrication, celui-ci doit être nature et de fabrication récente. Nous conseillons de périodiquement réaliser une fournée de yaourts avec un yaourt du commerce ou des ferments lyophilisés. À force de réutilisations, le yaourt s'appauvrit en ferments actifs et risque alors de donner un résultat de consistance moins ferme.

b) Les autres ingrédients

L'ajout de fruits dans les yaourts lors de la préparation est possible sous forme de confiture, de compote ou de coulis ; les fruits frais seront plutôt ajoutés au moment de la dégustation. Leur ajout lors de la fermentation des yaourts pourra faire tourner votre recette en raison de leur acidité.

À l'inverse des yaourts du commerce, vos yaourts sont 100 % naturels, sans stabilisateur ni conservateur.

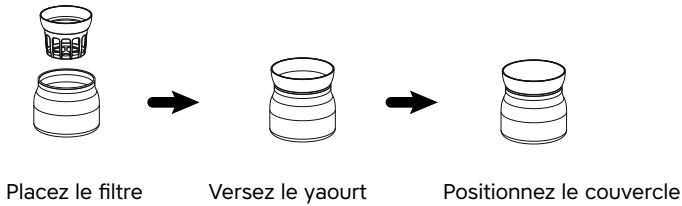
Le sucre, le miel ou le sirop d'agave peuvent s'ajouter au moment de la préparation ou de la dégustation.

8/ Fromages frais

- La préparation du fromage frais est très proche de celle du fromage blanc. Les deux préparations utilisent des procédés proches. La différence réside dans la durée d'égouttage de la préparation
- Utilisez des ingrédients à température ambiante. Plus la température ambiante est faible, plus il faudra allonger le temps de fermentation.
- Si vous avez choisi du fromage blanc ou un petit-suisse pour ensemencher la préparation (à la place de ferments en poudre), battez-le seul avant de le mélanger aux autres ingrédients.
- Vous pouvez utiliser du lait de vache, de chèvre ou de brebis. Attention, le lait de chèvre réduit beaucoup plus que le lait de vache.
- Le fromage frais nécessitera d'utiliser des ferments et de la présure. La présure est un coagulant du lait d'origine animale, qui peut être remplacée par 2 cuillères à soupe de jus de citron par demi-litre de lait de vache.
- Lors de votre première utilisation, vous pouvez utiliser comme ferment, du fromage blanc, de la faisselle ou des petits-suisseux issus du commerce. Ensuite, vous pourrez

simplement prélever un verre de petit lait pour réaliser la fournée suivante. Pour une efficacité optimale, conservez votre ferment au frais et ne le gardez pas au-delà de 8 jours. Après 5 repiquages, il sera nécessaire de réutiliser un ferment «frais» sans quoi la puissance des ferments sera trop faible pour obtenir un résultat optimal.

- Une fois la fermentation terminée, débarrassez la préparation dans un saladier propre. Lavez le pot en verre dans lequel vous avez réalisé la recette, puis installez-y le filtre et avec une louche déposez petit à petit la préparation dans le filtre.
- Placez le couvercle sur le filtre, puis placez le pot au réfrigérateur pour 12 à 24 heures. Le petit-lait va s'égoutter ce qui va densifier votre yaourt et le rendre très onctueux. La durée d'égouttage est fonction de vos goûts.



- Aromatisez et assaisonnez votre fromage frais avec des épices (curry, cumin...), des herbes (persil, menthe...), des noix ou des noisettes, des légumes (ail, oignons, tomates confites...)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Lavez les pots, leurs couvercles et le couvercle de la yaourtière à l'eau tiède savonneuse, rincez soigneusement.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce, après chaque utilisation.
- Procédez appareil débranché.

- Assurez-vous toujours que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le nettoyer et de le ranger. Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation et nettoyez-le soigneusement avant de le ranger.
- Les pots peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés avec un torchon. Ils peuvent être déposés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Les couvercles des pots, le filtre, le presseur et le couvercle de la yaourtière peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés avec un torchon. Ne pas les laver au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la base et l'intérieur de la yaourtière, essuyez-les avec un linge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Ne plongez pas la base de la yaourtière dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours bien sécher tous les éléments avant de les repositionner et de les ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PANNE

L'appareil ne s'allume pas

CAUSE POSSIBLE

La prise est mal insérée

SOLUTION

Assurez-vous de bien insérer la prise dans le logement prévu à cet effet sur l'appareil et dans la prise murale

PANNE

L'appareil est allumé mais ne fonctionne pas

CAUSE POSSIBLE

L'élément chauffant ne fonctionne pas

SOLUTION

Contactez un centre services agréé

PANNE

Yaourts trop acides

CAUSE POSSIBLE

Temps de fermentation trop long

SOLUTION

Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine tournée.

PANNE

Les préparations n'ont pas un bon résultat.

CAUSE POSSIBLE

Mauvais choix de programme.

SOLUTION

Vérifiez que le bon programme ait été utilisé suivant le type de préparations voulues.

PANNE Les yaourts sont trop liquides	
CAUSE POSSIBLE Utilisation de lait demi-écrémé sans ajout de lait en poudre (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines)	SOLUTION Ajouter 1 pot de yaourt de lait entier en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier
Déplacements, chocs ou vibrations de l'appareil pendant la fermentation	Ne pas bouger l'appareil pendant son fonctionnement. Ne pas le poser sur un réfrigérateur
Le ferment n'est plus actif	Changer de ferment ou de marque de yaourt. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt/ fromage blanc frais.
L'appareil a été ouvert pendant le cycle	Ne pas sortir les pots ni ouvrir l'appareil avant la fin du cycle. Maintenir l'appareil à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
Temps de fermentation trop court.	Augmenter le temps de fermentation à l'aide du minuteur.
Fruits ajoutés au yaourt	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes, coulis ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former. Vous pouvez par contre ajouter des fruits frais au moment de la dégustation.
Les pots n'ont pas été bien nettoyés/ rincés (lavage à la main ou en lave-vaisselle)	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y ait aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots, ce qui empêcherait la fermentation.

Affichage sur l'écran

E1 ou **E2** : L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et sortez la préparation. Laissez refroidir l'appareil 2h environ puis rebranchez-le. Le code erreur aura disparu.

Si le code erreur n'a pas disparu ou s'il apparaît fréquemment, il sera souhaitable de faire expertiser votre appareil dans un Centre Service Agréé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 20 W

Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50-60 Hz

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site :

www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo entraîne l'annulation de la garantie.

GARANTIE

- La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.
- Sont exclus de la garantie :
 - les pièces d'usure, telles que les joints, les couvercles et les pots.
 - les pièces amovibles telles que les joints, les couvercles et les pots ou mobiles endommagés suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation,
 - les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
- Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Siméo au **03 89 08 33 58** ou visitez le site Internet **www.simeo.tm.fr**
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.
- La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.
- La disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).
- **Rappel** : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

- Lieu de juridiction : Strasbourg.
- Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

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 recyclées.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNESDETRI.FR



Document et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les illustrations du produit de cette notice peuvent varier quelque peu du produit actuel.

SIMÉO

ARB - 8, rue Thomas Edison – 67 450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@arb-sas.fr

Service consommateur 03 89 08 33 58