



MARQUE: CUISINART

REFERENCE: YM400E YAOURT+FROMAG

CODIC: 3435903



# SOMMAIRE

1. Introduction . . . . .	5
2. Caractéristiques produit . . . . .	5
3. Utilisation . . . . .	6
a. Avant la première utilisation. . . . .	6
b. Utilisation du panneau de commande . . . . .	6
c. Réalisation de yaourts. . . . .	6
d. Réalisation de fromages blancs et de faisselle . . . . .	8
4. Nettoyage & entretien . . . . .	9
5. Consignes de sécurité . . . . .	10

## 1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

## 2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. couvercle du dessus
2. Six pots en verre de 125ml avec couvercle
3. Deux pots en plastique de 250 ml avec couvercle
4. Deux faisselles
5. Base
6. Panneau de contrôle



### 3. UTILISATION

#### A. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, retirez le produit de l'emballage. Lavez tous les ustensiles (pots, faisselles et couvercles) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement.
2. Pour un résultat optimal, placez votre produit sur une surface plane. Laissez-le immobile durant tout le processus de fabrication dans un endroit non exposé aux vibrations de certains appareils (tels que le réfrigérateur).

#### B. UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

Ce produit offre deux modes de fonctionnements :



: température idéale pour la réalisation de yaourts.



: température idéale pour la réalisation de fromages blancs, faisselles et fromages frais.



Pour chaque mode, le temps de cuisson peut être ajusté :

- ⊕ : augmente le temps de préparation (jusqu'à 19heures)
- ⊖ : diminue le temps de préparation (jusqu'à 1heure)

#### C. RÉALISATION DE YAOURTS

##### Recette de base

Mélangez les ingrédients à température ambiante :

- 1 litre de lait entier pasteurisé
  - 1 yaourt nature
- Préparez la recette (recette de base ou recette personnalisée).
  - Versez la préparation dans les pots de 125ml.
  - Disposez les pots sans leurs couvercles dans la yaourtière.
  - Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
  - Branchez la yaourtière sur une prise électrique.
  - Appuyez sur le bouton , le témoin lumineux confirme la mise en route du mode « yaourt ».
  - Le temps par défaut (8heures) s'affiche à l'écran.
  - Ajuster le temps de préparation selon votre recette ou vos préférences, en appuyant sur les boutons « + » et «-»
  - Une fois l'appareil en marche, la minuterie décomptera chaque heure. La dernière heure s'écoulera en minutes. A la fin du cycle, l'appareil fait entendre 3 signaux sonores afin d'indiquer que la yaourtière a terminé le processus puis s'arrête automatiquement.
- Remarque:** Pour éteindre la yaourtière avant que le cycle de cuisson soit terminé, appuyez sur le bouton .
- Couvrez les pots individuels avec les couvercles et déposez-les au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster le yaourt.

##### Conseils du chef

Pour maîtriser la conception des yaourts, il est important de bien connaître le principe de la transformation de lait en yaourt.

### **Conditions requises**

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 à ce lait. Les bactéries ont en effet besoin d'une tiédeur pour se développer. S'il fait trop chaud: elles meurent. Si, au contraire, il fait trop froid elles restent engourdies. La yaourtière Cuisinart® a été conçue pour s'assurer que les conditions optimales soient réunies. Son rôle est donc d'élever et de maintenir une température stable afin que les ferments puissent se développer.

### **Suggestions pour le choix du lait**

La teneur du lait en matière grasse influe directement sur la saveur, la texture et la valeur nutritive du produit final. Aussi, les yaourts les plus fermes sont ceux obtenus avec du lait entier. Ceux-ci sont également plus savoureux, plus gras et plus énergétiques. Les laits demi-écrémés permettent d'obtenir, quant à eux, des yaourts plus liquides.

### ***Lait pasteurisé demi écrémé ou entier***

Il s'agit du lait le plus utilisé et donnant les meilleurs résultats.

### ***Lait stérilisé U.H.T. demi écrémé ou entier***

Il permet d'obtenir un yaourt relativement ferme et sans peau.

### ***Les laits crus***

Il est conseillé de les faire bouillir avant utilisation afin de tuer toutes éventuelles bactéries néfastes. Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, le yaourt obtenu sera moins ferme.

### ***Lait de soja***

Assurez-vous d'utiliser du lait de soja U.H.T. qui contient l'un des ingrédients suivants: fructose, miel ou malt. Au moins un de ces ingrédients est absolument nécessaire pour la fermentation.

### ***Lait en poudre***

En ajoutant 4 à 5 cuillères à vos préparations, le yaourt obtenu sera plus ferme, plus riche en calcium et en protéines.

### **Temps de préparation conseillés**

Lait entier : 8 à 9 heures

Lait demi écrémé : 10 heures

Lait de soja : 9 à 10 heures

Lait cru préalablement bouilli : 8 heures

Ces temps sont indiqués pour un lait à température ambiante. Plus le lait de départ est froid et plus le temps de préparation doit être augmenté.

### **Les Ferments**

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- Un yaourt nature du commerce (de préférence sans protéine de lait).
- Un yaourt issu du dernier cycle de fabrication. Dans ce cas, veillez à ne pas répéter le processus que 6 à 8 fois consécutives.
- Un ferment sec ou lyophilisé. Suivez alors les indications d'emploi du ferment.


### **Conseils**


- Vous pouvez garder les yaourts entre 7 à 10 jours dans votre réfrigérateur, mais il est plus agréable de les manger dans les 4 jours suivant la fabrication.
- Les personnes allergiques ou ne tolérant pas le lait de vache peuvent utiliser le lait de brebis de soja. Le lait de brebis est riche en protéines et plus facile à digérer.
- Il se peut que de l'eau se condense sur le couvercle de la yaourtière. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser égoutter l'eau accumulée dans les yaourts préparés.
- Pour obtenir un yaourt sucré, ajoutez à la préparation de base l'équivalent d'un pot de 125ml de lait concentré sucré.

## D. REALISATION DE FROMAGES BLANC ET FAISELLES

### Recette de base

Mélangez les ingrédients à température ambiante :

- 1 litre de lait entier pasteurisé
  - 2 petits suisses
  - 2 gouttes de présure
- Préparez la recette (recette de base ou recette personnalisée).
  - Insérer les faisselles dans les pots de 250ml en veillant à ce que la faisselle touche le fond du pot.
  - Versez la préparation dans les pots de 250ml
  - Disposez les pots sans leur couvercle dans la fromagère.
  - Placez le couvercle transparent sur la fromagère.
  - Branchez la fromagère sur une prise électrique.
  - Appuyez sur le bouton , le témoin lumineux confirme la mise en route du mode « fromage ».
  - Le temps par défaut (8heures) s'affiche à l'écran.
  - Ajuster le temps de préparation selon votre recette ou vos préférences, en appuyant sur les boutons « + » et «-»
  - Une fois l'appareil en marche, la minuterie décomptera chaque heure. La dernière heure s'écoulera en minutes. A la fin du cycle, l'appareil fait entendre 3 signaux sonores afin d'indiquer que la fromagère a terminé le processus puis s'arrête automatiquement.

**Remarque:** Pour éteindre la fromagère avant que le cycle de cuisson soit terminé, appuyez sur le bouton .

### Egouttage du fromage blanc – faisselle

- Retirez les pots de la fromagère
- Procédez à l'égouttage en faisant pivoter la faisselle d'un quart de tour dans le pot (fig. 1)
- Placez les pots dans le réfrigérateur. Déposez le

couvercle sur la faisselle pour la protéger des odeurs. Plus le temps d'égouttage sera long et plus la structure sera ferme.

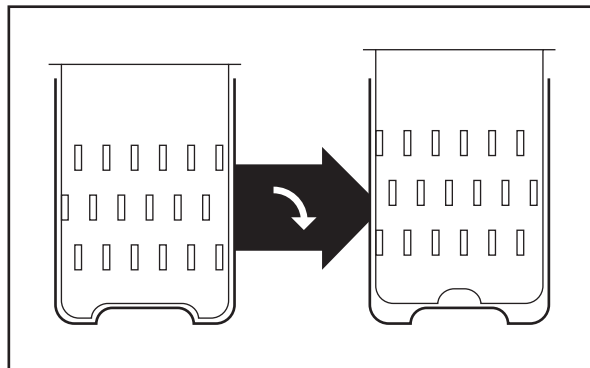


fig. 1

### Temps d'égouttage :

Fromage blanc : 2 à 4 heures

Fromage faisselle : 6 à 10 heures

Fromage frais : 12 à 24 heures

**Remarque :** Il est important d'éliminer le petit lait au fur et à mesure du processus d'égouttage.

Le fromage peut se consommer directement après la phase d'égouttage.

Après le temps d'égouttage le plus long, il est possible de passer à la phase d'affinage.

### Préparation et affinage du fromage

- Pour obtenir du fromage sec, démoulez votre fromage frais sur une étamine ou un torchon et placez l'ensemble dans une passoire durant 12 heures au réfrigérateur.
- Démoulez votre fromage et salez-le légèrement. Il est également possible de le parfumer avec différents aromates tels que le cumin, coriandre, paprika, herbes, poivres,...

- Retournez votre fromage toutes les 12 heures et salez-le à nouveau.
- Renouvelez cette opération durant 2 à 4 jours.
- Pour affiner votre fromage, placez-le dans une cave aérée à environ 15°C et retournez-le chaque jour. Le temps d'affinage dépendra de vos préférences. Avec un peu de temps, vous maîtriserez suffisamment l'affinage pour obtenir un résultat qui vous convient.

### **Conseils du chef**

#### **Suggestions pour le choix du lait**

Plus le lait est riche en crème, plus votre préparation sera épaisse et moelleuse. Les meilleurs résultats sont donc obtenus en utilisant des laits entiers frais ou entier UHT. Pour une utilisation de lait cru, Il est conseillé de le faire bouillir avant utilisation afin de tuer toutes éventuelles bactéries néfastes. Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, la formation de petit lait sera plus importante.

#### **Temps de préparation conseillés**

Lait entier : 12 heures

Lait demi écrémé : 14 heures

Lait cru préalablement bouilli : 10 heures

Ces temps sont indiqués pour un lait à température ambiante. Plus le lait de départ est froid et plus le temps de préparation doit être augmenté.

### **Les Ferments**

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- Un fromage frais du commerce du type « petit-suisse »
- Un pot de 125 ml de fromage blanc ou de petit lait issu du dernier cycle de fabrication. Dans ce cas, veillez à ne pas répéter le processus plus de 4 fois consécutives.
- Un ferment lyophilisé. Suivez alors les indications d'emploi du ferment.

### **La Présure**

La présure doit être utilisée en complément des ferments pour faire cailler le lait. Elle est disponible en pharmacie sous forme de liquide. De 2 à 6 gouttes par litre de lait suffisent pour préparer vos fromages.

### **Conseils**

En fin d'élaboration de votre recette, ajoutez délicatement la présure. Mélangez ensuite délicatement sans fouetter pour un meilleur résultat.

Vous pouvez garder les fromages blancs une semaine dans votre réfrigérateur.

Il se peut que de l'eau se condense sur le couvercle de la fromagère. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser égoutter l'eau accumulée dans les fromages préparés.

## **6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- 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, couvercles et le couvercle de la yaourtière peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés avec une serviette ou ils peuvent être déposés sur la grille supérieure du 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.

## 6. CONSIGNES DE SECURITE



- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- Conservez ces instructions à titre de future référence.
- Débrancher l'appareil immédiatement après utilisation, avant de placer ou de retirer les accessoires et avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Ne jamais immerger la fiche, le cordon ou la base dans l'eau ou tout autre liquide
- Ne pas garder les yaourts obtenus au réfrigérateur pendant plus de 10 jours.
- Ne pas garder les fromages obtenus au réfrigérateur pendant plus de 7 jours.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- 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.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommages.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur un bord de table ou au bord du plan de travail de la cuisine. Eviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes afin d'éviter tout risque de dommage.
- **IMPORTANT**: Ne pas ouvrir la base de l'appareil. Aucune des pièces contenues dans cet appareil ne peut être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le fabricant.
- 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 dénués 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.

- Cet appareil est conforme aux normes préconisées par les directives 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique) et 2006/95/CE (sécurité des appareils électro-domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour l'usage décrit dans cette notice et suivant l'ensemble des instructions.

### EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE.

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :  
Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.  
Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

