

**YOLIFE**

Pour de délicieux yaourts maison

# Mode d'emploi



Yolife

# Table des matières

---

• <b>Consignes importantes de sécurité</b>	<b>3</b>
• <b>Présentation du produit</b>	<b>4</b>
• <b>Caractéristiques</b>	<b>4</b>
• <b>Instructions d'utilisation</b>	<b>5</b>
• <b>Garantie</b>	<b>10</b>

---

## Norme du produit

Article	Yaourtière
Modèle	Yolife YL210
Voltage	110V ~
Fréquence	50Hz
Puissance	13 W
Dimensions	26 x 13 cm (petit couvercle)
Poids	630 g (pour la base seule)



Le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée. Il n'a pas été réalisé de processus d'évaluation de conformité. L'importateur tient la documentation technique à disposition pour consultation.



Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles de l'art, conformément à la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Veuillez porter cet appareil, lorsqu'il ne sera plus jamais utilisé, aux points de collecte des ordures spéciales prévus à cet effet pour l'éliminer.

Yolife

## Consignes importantes de sécurité

---

**Félicitations ! Vous venez d'acquérir une yaourtière Yolife ! Vous êtes maintenant prêts à créer de délicieux yaourts maison ! Nous vous invitons à lire ce mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser votre yaourtière.**

Certaines précautions élémentaires doivent être respectées lorsque vous utilisez cet appareil :

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Afin de prévenir tout choc électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise ou le bloc moteur, dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Débranchez la yaourtière Yolife lorsque vous ne vous en servez pas ou avant de la nettoyer.
4. Ne tirez jamais sur le cordon électrique pour débrancher la yaourtière, ni pour la déplacer.
5. Soyez particulièrement attentif lorsque que vous utilisez l'appareil en présence d'un enfant.
6. Arrêtez toute utilisation et contactez votre service après-vente dans les cas suivants :
  - a. Le cordon électrique / la prise est endommagé(e)
  - b. L'appareil présente des dysfonctionnements
  - c. L'appareil a subi une chute ou a été endommagé
7. N'utilisez que les pièces détachées fournies par le fabricant. L'utilisation de pièces détachées non recommandées par le fabricant peut entraîner incendies, chocs électriques ou blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon électrique en contact avec des surfaces chaudes ou pendre d'un plan de travail.
10. En déballant votre appareil, assurez-vous qu'il n'est pas abîmé et qu'il ne manque aucun élément. Si vous avez un doute, contactez votre revendeur.
11. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que son voltage est bien compatible avec celui de votre installation électrique.
12. N'utilisez pas votre appareil à proximité d'un point d'eau. Ne le touchez pas si vous avez les mains humides.
13. Afin d'éviter toute surchauffe, déroulez le cordon électrique sur toute sa longueur.

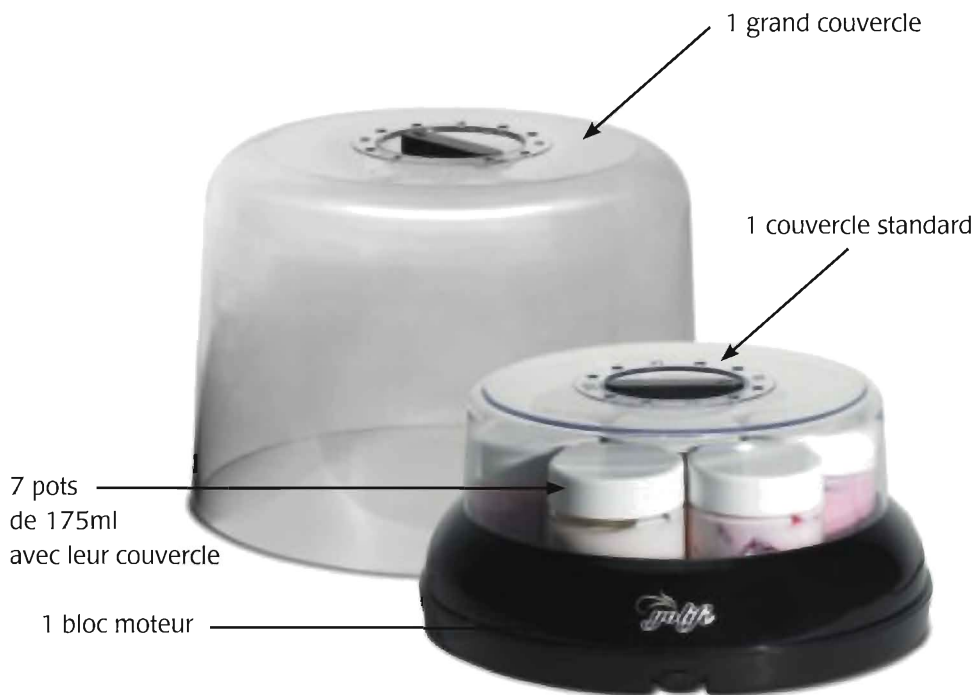
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Yolife

## Description des éléments de la yaourtière

---

Les éléments suivants sont inclus avec votre yaourtière Yolife. Vérifiez qu'ils sont bien tous présents dans votre coli. S'il vous manque un ou plusieurs éléments, contactez votre service après-vente.



## Caractéristiques

---

- Des yaourts maison en 8 à 12 heures.
- Des yaourts de lait de vache ou de lait de soja.
- 7 pots d'une contenance de 175ml chacun avec couvercles.
- Livré avec un grand couvercle permettant de faire vos yaourts dans vos propres contenants en verre ou en plastique.
- Compatible avec les gobelets du blender Tribest (PB100 et PB200) afin que vous puissiez réaliser de délicieux smoothies sans avoir besoin de changer de contenant.
- Pratique : l'indicateur de temps !

**Yolife**

## **Précautions**

---

- Ne déplacez pas la yaourtière Yolife quand vous faites des yaourts.
- Placez votre yaourtière Yolife sur une surface plane et stable, de manière à ce qu'elle ne bouge pas et qu'elle soit loin de toute vibration.
- Ne conservez pas vos yaourts au réfrigérateur plus de 7 jours.
- Ne placez JAMAIS la yaourtière Yolife au réfrigérateur.
- N'immergez PAS la yaourtière dans de l'eau ou tout autre liquide.

## **Quel lait utiliser ?**

---

Vous pouvez réaliser des yaourts avec Yolife à partir des laits suivants :

- Lait pasteurisé (entier, demi-écrémé ou écrémé)
- Lait stérilisé
- Lait stérilisé longue conservation UHT
- Lait en poudre
- Lait frais (de la ferme) - le faire bouillir puis le filtrer avant utilisation
- Lait de soja nature

Vous pouvez faire des yaourts avec du lait tout juste sorti du réfrigérateur, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats avec un lait à température ambiante. Si vous utilisez du lait frais (de la ferme) et devez le faire bouillir, attendez qu'il refroidisse à température ambiante avant d'ajouter les ferments et de mettre vos yaourts dans la yaourtière.



# Les ferments

---

Pour faire fermenter du lait et ainsi réaliser des yaourts, vous pouvez utiliser soit des ferments lactiques, soit un yaourt (fait maison ou du commerce).

### Utilisation de ferments lactiques en poudre

- Vous pouvez trouver des ferments lactiques dans le commerce (magasins biologiques) ou en pharmacie sous forme de poudre (ferments lyophilisés).
- Mélangez les ferments en respectant les doses recommandées sur l'emballage (pour un litre de lait) avec 2 à 3 cuillérées de lait légèrement tiédi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun grumeau.
- Ajoutez ce mélange au reste du litre de lait et mélangez avec un fouet ou un batteur électrique.

### Utilisation d'un yaourt nature fermenté

Vous pouvez réaliser des yaourts à partir d'un yaourt nature fermenté.

NOTE : Si vous utilisez cette méthode, nous vous recommandons d'utiliser un yaourt fermenté fait maison. Les yaourts du commerce peuvent ne pas contenir assez de ferments, mais si vous choisissez cette méthode, préférez un yaourt avec des probiotiques - ces yaourts présente une plus forte concentration en ferments.

- Avec une cuillère, récupérez le dessus du yaourt (sur 1 cm) et jetez-le, puis ajoutez le reste du yaourt dans un litre de lait à température ambiante.
- Mélangez avec un fouet ou un batteur électrique.
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas utiliser de yaourt fait maison en guise de ferment plus de 5 « générations » consécutives, car les ferments actifs vont réduire progressivement au fur et à mesure des mélanges.

NOTE : Lorsque vous utilisez du yaourt pour faire fermenter votre lait, N'UTILISEZ JAMAIS :

- Un yaourt périmé
- Un lait périmé ou de mauvaise qualité
- Un yaourt aromatisé, ou un yaourt autre que nature (sucré, avec des morceaux de fruits, ...)
- Un yaourt liquide

Yolife

## Faire des yaourts

---

1. Nettoyez les pots ou les contenants à l'eau chaude savonneuse.
  2. Dans un grand contenant, mélangez un litre de lait, soit avec un ferment lactique soit avec un yaourt en suivant les instructions ci-dessus.
  3. Remplissez les pots avec ce mélange. Pour que le lait puisse fermenter dans les pots fournis ou dans d'autres contenants, ne mettez pas les couvercles.
  4. Placez les pots, sans couvercle, dans la yaourtière. Si vous utilisez les pots fournis, utilisez le couvercle standard. Si vous utilisez de plus grands contenants, servez-vous du grand couvercle.
  5. Branchez la yaourtière. Le processus va prendre environ 8 à 12 heures, en fonction du type de lait que vous utilisez et de sa température. Du lait froid mettra plus de temps à fermenter, alors qu'un lait à température ambiante fermentera plus vite. Aidez-vous de l'indicateur sur le dessus du couvercle en le plaçant sur l'heure de fin de cycle.
  6. Après 8 à 12 heures, débranchez la yaourtière, retirez le couvercle, et vérifiez que les yaourts ont atteint la consistance désirée. Si les yaourts ne sont pas assez consistants, remplacez le couvercle, rebranchez la yaourtière et faites fermenter pendant quelques heures supplémentaires jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- NOTE : Lorsque vous retirez le couvercle, faites attention à ne pas laisser de la condensation couler sur les pots.
7. Vissez les couvercles, et placez les yaourts au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de les consommer.

**NOTE : Ne conservez pas vos yaourts plus de 7 jours au réfrigérateur.**



# Aromatiser

---

Utilisez les indications précédentes pour faire des yaourts nature. Vous pouvez ajouter des fruits ou un agent sucrant pour les aromatiser.

- Aromatiser après avoir réalisé vos yaourts : Après avoir fait vos yaourts, n'hésitez pas à les aromatiser en les mixant avec des fruits, de la confiture ou de la compote.
- Aromatiser avant de réaliser vos yaourts : Pour aromatiser vos yaourts, essayez d'ajouter les ingrédients suivants dans votre lait (déjà mélangé avec les ferments) avant de le mettre dans la yaourtière.
- **Sirop de fruits** : Mélangez 4 à 5 cuillérées à café de sirop de fruit concentré avec un litre de lait (déjà mélangé avec les ferments)
- **Café** : Mélangez 100g de sucre et 3 à 4 cuillérées de café soluble avec un litre le lait (déjà mélangé avec les ferments)
- **Confitures ou gelées de fruits** : Faites fondre 4 à 5 cuillérées à café de confiture ou de gelée dans une poêle à feu doux. Ajoutez doucement un demi-litre de lait (sans ferment). Laissez le mélange refroidir, puis ajoutez un demi-litre de lait (préalablement mélangé avec les ferments).
- **Fruits au sirop** : Découpez 3 ou 4 tranches d'ananas ou 8 à 12 demi-abricots ou pêches (ou tout autre fruit au sirop) en tout petits morceaux. Mélangez avec 4 à 5 cuillérées à café du sirop. Ajoutez doucement un litre de lait (déjà mélangé avec les ferments) et mélangez.
- **Fruits frais** : Découpez les fruits en tout petits morceaux et mélangez avec 80ml d'eau et 100g de sucre. Placez le mélange dans une poêle et faites chauffer pendant 10 à 15 minutes en mélangeant de temps en temps. Laissez refroidir le mélange à température ambiante, puis mélangez avec un litre de lait (déjà mélangé avec les ferments).

**IMPORTANT** : Tous les fruits frais doivent être cuisinés selon les conseils ci-dessus. Vous pouvez ajouter des fruits frais coupés en morceaux après avoir fait fermenter vos yaourts dans la yaourtière.

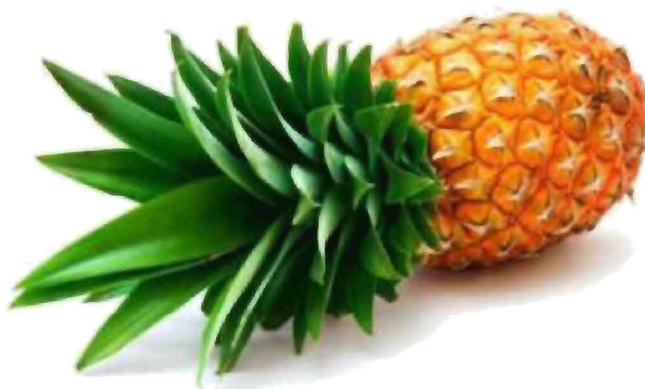


Yolife

## Nettoyage

---

1. Pensez à toujours débrancher la yaourtière avant de la nettoyer.
2. Nettoyez les pots en utilisant de l'eau chaude savonneuse.
3. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
4. N'utilisez pas de détergents abrasifs.



Yolife

## Garantie

---

Le Yolife est garanti 1 an. La garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication de l'ensemble des pièces. Si durant ce délai d'un an, un défaut ou un dysfonctionnement apparaissait sur votre yaourtière Yolife (dans le cadre d'une utilisation conforme aux instructions), l'importateur s'engage à la réparer, en remplacer gratuitement les pièces défectueuses ou à livrer un nouvel appareil en échange.

La mise en jeu de cette garantie implique le renvoi de l'appareil parfaitement **propre et nettoyé avec toutes ses pièces détachées** au service après-vente dans un emballage approprié.

Important : si les pièces détachées ou l'appareil ne sont pas propres, le centre de service après-vente en facturera le nettoyage indépendamment de tout droit de garantie.

**CONSEIL : conservez l'emballage d'origine** au cas où vous devriez renvoyer votre Yolife. Avant tout renvoi, **appelez d'abord le service après-vente** : un appel suffit souvent à remédier au problème. Et si le retour s'avère nécessaire, l'appel préalable vous permettra de minimiser vos frais d'expédition.

**La garantie ne couvre pas les pannes consécutives à :**

- a) un usage inadapté du Yolife
- b) un nettoyage négligent ou inapproprié.
- c) une révision réalisée par un personnel non autorisé.
- d) un usage différent de celui indiqué dans le mode d'emploi, une négligence, ou des modifications techniques apportées à l'appareil.

Reportez ici les références de votre appareil.

**Yolife**

N° de modèle

---

Date d'achat

---

Distributeur

---

Numéro de la facture

---

