



## ***8448 LITTLE DESSERTS***



## LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure ou de brûlure en cas de mauvaise utilisation

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**



Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**

- Toujours dérouler complètement le cordon. Placer votre appareil sur une surface plate.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau.
- Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servi à la préparation et ce après chaque utilisation.
- Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachés adaptés à votre appareil.
- Ne jamais mettre la yaourtière-dessertière au réfrigérateur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans les environnements tels que coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, fermes, hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, chambres d'hôtes ou environnement assimilables.
- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement, si le cordon d'alimentation est endommagé. Contactez notre service réparation à [balancy@littlebalance.fr](mailto:balancy@littlebalance.fr)

## PREMIERE UTILISATION:

Déballer l'appareil. Retirez les cartons et papiers qui protègent l'appareil (LittleBalance a supprimé le plastique de tous ses emballages) ainsi que toutes les étiquettes et autocollants.

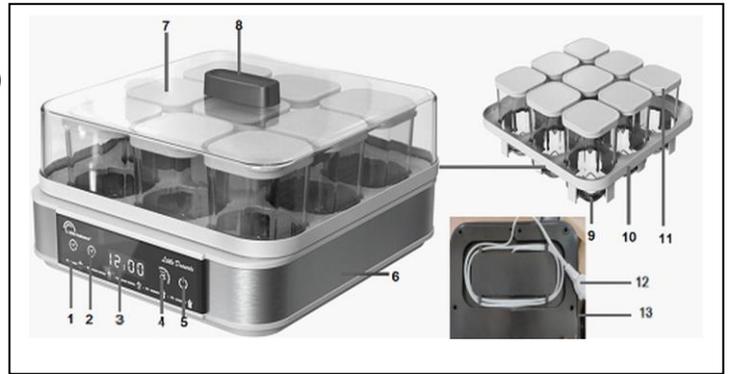
Avant la première utilisation ou après des périodes de stockage prolongé, bien laver le couvercle, les verrines et les couvercles à l'eau tiède savonneuse, puis rincer et sécher complètement.

Essayez l'intérieur de la yaourtière-dessertière avec un chiffon humide.

Votre yaourtière-dessertière est prête à l'emploi.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Bouton de réglage du temps -
2. Bouton de réglage du temps +
3. Panneau LED (indique le programme et le temps restant)
4. Bouton de Sélection du programme (1-5)
5. Bouton d'arrêt
6. Paroi latérale en acier inoxydable
7. Couvercle transparent
8. Poignée de préhension
9. Verrines en verre de sécurité transparent (9) 150ml
10. Support en plastique
11. Couvercle en plastique pour verrines (9)
12. Câble avec fiche stockée dans la base
13. Couvercle de base



## FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité, dans les situations ci-dessous, l'appareil s'éteint automatiquement :

- Après avoir branché la yaourtière-dessertière si aucun programme n'est démarré dans les 30 secondes
- En cas de coupure de courant, lorsque le courant revient, sans redémarrage manuel de l'appareil au bout de 30 secondes.
- Une heure après la fin d'un programme.

## SÉLECTION DES PROGRAMMES

	Programme	Durée par défaut	
1	Yaourt classique	10 heures	
2	Yaourt rapide	4 heures	Verser 50 cl d'eau chaude (environ 50°C) dans la base
3	Yaourt végétaux	9 heures	
4	Desserts lactés	6 heures	Verser 50 cl d'eau chaude (environ 60°C) dans la base
5	Fromage blanc	14 heures	

## ÉTAPE 1 : Sélectionnez votre programme



Appuyez sur le bouton **PROGRAMMES** et les chiffres **P-01 à P-05** apparaîtront. Sélectionnez le programme désiré.

## ÉTAPE 2 : Ajustez le temps de la recette



Ajustez la durée du programme en appuyant sur les boutons **+** ou **-** pour déduire ou ajouter des HEURES à votre recette – ou si **vous acceptez l'heure prédéfinie, appuyez simplement sur le bouton OK.**

## ÉTAPE 3 : Lancez le processus de fermentation



Appuyez sur le bouton de démarrage/arrêt à droite de l'écran pour lancer l'exécution du programme.

Pendant le processus de fermentation :

L'affichage alternera entre le programme sélectionné (exemple **P-02**) et les heures/durée restantes (exemple **08:00**).

Une fois le temps écoulé, la machine affiche **END** pendant une heure, puis s'éteint automatiquement.

## CHOIX DES INGREDIENTS

La qualité du lait et des ferments utilisés est primordiale pour la réussite de vos desserts.

### LAIT

- Choisir de préférence du lait de vache UHT entier. Plus le lait est riche en matière grasse pour le yaourt sera épais et onctueux. Programmez 10h pour des yaourts au lait entier, 12h pour des yaourts au lait demi-écrémé, 14h pour des yaourts au lait écrémé.
- Si vous souhaitez des yaourts plus consistants, ajoutez 5 cuillères à soupe de lait entier en poudre ou augmentez le temps de fermentation.
- Le lait cru doit être porté à ébullition puis refroidi et filtré avant utilisation.
- Pour un résultat optimal, utilisez toujours du lait à température ambiante (proche de 20°C). Avec du lait trop froid vous obtiendriez des yaourts trop liquides.
- Les laits de brebis ou de chèvre peuvent être utilisés (sauf pour les yaourts express). Afin d'obtenir des yaourts suffisamment fermes, augmentez le temps de fermentation à 15h et/ou ajoutez 5 cuillères à soupes de lait entier en poudre.
- Certains laits végétaux sont plus adaptés que d'autres à la réalisation de yaourts : lait de soja, lait d'amande, lait de noisette.... Privilégiez le lait de coco en boîte.

### FERMENT

- Pour les yaourts, vous pouvez utiliser un sachet de ferment sec lyophilisé (respectez les indications d'emploi inscrites sur le sachet), un yaourt d'une tournée récente (maximum 5 repiquages) ou un yaourt nature du commerce avec une date limite de consommation éloignée (le résultat peut varier en fonction de la marque choisie).
- Pour le fromage blanc, utilisez 100g de fromage blanc du commerce ou d'une tournée précédente et une cuillère à café de jus de citron.
- Quelle que soit la recette, ne mélangez jamais le ferment avec du lait chaud pour éviter de détruire votre ferment. Un lait entre 20 et 35°C est idéal.

## FACTEURS DE REUSSITE

- Plus le lait contient de matière grasse plus les desserts seront consistants. Si vous utilisez du lait demi-écrémé ou écrémé, ajouter 5 cuillères à soupe de lait entier en poudre pour rendre vos desserts plus consistants.
- Si vous utilisez un yaourt ou du fromage blanc comme base, veillez à ce que la date de péremption soit la plus lointaine possible. Si le résultat ne vous satisfait pas, ne pas hésiter à changer de marque.
- Ne placez jamais l'appareil près d'une source de vibrations (ex : réfrigérateur) pour que le mélange puisse prendre.
- Ne soulevez jamais le couvercle de l'appareil durant un programme.
- Rincez abondamment les verrines lors du nettoyage : des traces de produit vaisselle empêcheraient les desserts de prendre correctement.
- Si vous souhaitez réaliser des yaourts aux fruits, précuisez-les afin que le dessert prenne correctement.
- Si vos yaourts ne sont pas assez consistants, augmentez le temps de fermentation.
- Si vos yaourts sont trop acides, diminuez le temps de fermentation.
- Si votre fromage blanc est trop amer : diminuez la quantité de jus de citron.
- Si vos desserts nécessitent de l'eau dans la base et que le résultat n'est pas assez ferme, vérifiez la température de l'eau ajoutée.

## PROGRAMME 1 : YAOURTS

- Vous avez besoin d'un récipient de 1,5 L à 2,0 L et d'un fouet.
- Placez un yaourt ou le ferment (quantité pour 1,5L de lait) dans le récipient. Ajoutez progressivement le lait à température ambiante tout en battant le mélange (1,4L de lait si vous utilisez un yaourt, 1,5l de lait si vous utilisez du ferment) jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Versez la préparation dans les verrines.

- Posez la base de l'appareil sur le plan de travail. Assurez-vous qu'elle soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec un point d'eau ou de chaleur.
- Placez les verrines sans leur couvercle dans la yaourtière-dessertière.
- Placez le couvercle transparent sur la yaourtière-dessertière.
- Après avoir branché l'appareil, l'écran LED clignote P -01.
- Suivez les instructions du chapitre « SELECTION DES PROGRAMMES » et sélectionnez le programme 1.
- Le temps programmé est de 10h. Si la consistance du yaourt ne vous semble pas assez ferme, vous pouvez augmenter le temps de fermentation. Pour les yaourts au lait de chèvre ou de brebis, augmentez le temps de fermentation à 15h.
- En fin de cycle, placez les verrines au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant dégustation.

## **PROGRAMME 2 : YAOURTS RAPIDES**

- Vous avez besoin d'un récipient de 1,5 L à 2,0 L et d'un fouet.
- Placez un yaourt ou le ferment (quantité pour 1,5L de lait) dans le récipient. Ajoutez progressivement le lait à température ambiante tout en battant le mélange (1,4L de lait si vous utilisez un yaourt, 1,5l de lait si vous utilisez du ferment) jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Versez la préparation dans les verrines.
- Posez la base de l'appareil sur le plan de travail. Assurez vous qu'elle soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec un point d'eau ou de chaleur.
- Versez 50cl d'eau chaude (environ 50°C) dans la base.
- Placez les verrines sans leur couvercle dans la yaourtière-dessertière.
- Placez le couvercle transparent sur la yaourtière-dessertière.
- Après avoir branché l'appareil, l'écran LED clignote P -01.
- Suivez les instructions du chapitre « SELECTION DES PROGRAMMES » et sélectionnez le programme 2.
- Le temps programmé est de 4h. Si la consistance du yaourt ne vous semble pas assez ferme, vous pouvez augmenter le temps de fermentation.
- En fin de cycle, placez les verrines au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant dégustation.

**ATTENTION** : Une condensation peut se former dans le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle prenez garde à le laisser en position horizontale afin de ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans les yaourts. Penchez-le une fois dans l'évier.

## **PROGRAMME 3 : YAOURTS VEGETAUX**

Selon le type de boisson végétale, une préparation préalable peut être nécessaire. Vous trouverez les détails dans le livret recettes fourni avec l'appareil.

- Vous avez besoin d'un récipient de 1,5 L à 2,0 L et d'un fouet.
- Placez un yaourt ou le ferment (quantité pour 1,5L de lait) dans le récipient. Ajoutez progressivement le lait à température ambiante tout en battant le mélange (1,4L de lait si vous utilisez un yaourt, 1,5l de lait si vous utilisez du ferment) jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Versez la préparation dans les verrines.
- Posez la base de l'appareil sur le plan de travail. Assurez-vous qu'elle soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec un point d'eau ou de chaleur.
- Placez les verrines sans leur couvercle dans la yaourtière-dessertière.
- Placez le couvercle transparent sur la yaourtière-dessertière
- Après avoir branché l'appareil, l'écran LED clignote P -01.
- Suivez les instructions du chapitre « SELECTION DES PROGRAMMES » et sélectionnez le programme 3.
- Le temps programmé est de 9h. Si la consistance du yaourt ne vous semble pas assez ferme, vous pouvez augmenter le temps de fermentation.
- En fin de cycle, placez les verrines au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant dégustation.

## **PROGRAMME 4 : DESSERTS**

Le mode Desserts permet la préparation de crèmes, flancs, panna cottas, cheese cakes... Vous trouverez les détails de nombreuses recettes dans le livret recettes fourni avec l'appareil.

- Sélectionnez une recette dans notre livret recettes et réalisez la préparation.

- Versez la préparation dans les verrines.
- Posez la base de l'appareil sur le plan de travail. Assurez vous qu'elle soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec un point d'eau ou de chaleur.
- Versez 50cl d'eau à 60°C dans la base.
- Placez les verrines sans leur couvercle dans la yaourtière-dessertière.
- Placez le couvercle transparent sur la yaourtière-dessertière
- Après avoir branché l'appareil, l'écran LED clignote P -01.
- Suivez les instructions du chapitre « SELECTION DES PROGRAMMES » et sélectionnez le programme 4.
- Le temps programmé est de 6h. Adaptez-le en fonction de la recette.
- En fin de cycle, placez les verrines au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant dégustation.

ATTENTION : Une condensation peut se former dans le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle prenez garde à le laisser ne position horizontale afin de ne pas laisser égoutter l'accumulation d'eau dans les yaourts. Penchez-le une fois dans l'évier.

## PROGRAMME 5 : FROMAGES BLANCS

Le programme 5 permet de réaliser des fromages blancs dans les verrines ou des faisselles et fromages frais dans les moules à faisselles (vendus séparément, par 4, référence Little Balance 8578).

- Vous avez besoin d'un récipient de 1,5 L à 2,0 L et d'un fouet.
- Placez les 100g de fromage blanc et la cuillère à café de jus de citron dans le récipient et mélangez-les. Ajoutez progressivement 1,4L de lait à température ambiante tout en battant le mélange jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Versez la préparation dans les verrines (ou dans les moules à faisselles achetés séparément)
- Posez la base de l'appareil sur le plan de travail. Assurez-vous qu'elle soit stable.
- Placez les verrines ou les moules à faisselles dans la yaourtière-dessertière.
- Placez le couvercle transparent sur la yaourtière-dessertière
- Après avoir branché l'appareil, l'écran LED clignote P -01.
- Suivez les instructions du chapitre « SELECTION DES PROGRAMMES » et sélectionnez le programme 5.
- Le temps programmé est de 14h. Si la consistance du fromage blanc ne vous semble pas assez ferme, vous pouvez augmenter le temps de fermentation.
- En fin de cycle, si vous réalisez des fromages blancs, placez-les au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Avant dégustation, mélangez les dans les verrines pour obtenir des fromages blancs battus.
- Si vous souhaitez réaliser des faisselles placez les faisselles au réfrigérateur pendant au moins 3 h. Après, sortez les faisselles des pots et laissez-les égoutter sur un plat pendant 2 h. Replacez-les dans les pots vidés du petit lait et placez-les au réfrigérateur pendant au moins 3 h avant dégustation.
- Si vous souhaitez réaliser des fromages frais, après 3h au réfrigérateur, laissez égoutter votre faisselle 10h en éliminant le petit lait au fur et à mesure. Ajoutez selon vos goûts sel, herbes, épices....

## CONSERVATION

Conservez vos préparations au frais, dans un réfrigérateur  
 Consommez vos productions rapidement.

## DONNÉES TECHNIQUES

- Modèle: 8448
- Tension nominale: 220-240V ~ 50Hz
- Puissance nominale: 30W
- Classe de protection: II

## ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer, débranchez l'appareil. Attendez qu'il soit refroidi.
2. Nettoyez la base et le couvercle avec un chiffon humide et évitez les abrasifs.
3. Ne plongez pas le cordon ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
4. Les verrines vont au lave-vaisselle.

## CODE D'ERREURS :

Si vous voyez apparaitre un code d'erreur sur l'écran, l'article doit être réparé ou remplacé. N'ouvrez pas l'appareil vous-même, cela pourrait annuler la garantie. Contactez [balancy@littlebalance.fr](mailto:balancy@littlebalance.fr).

### Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement

