



MARQUE : SEB

REFERENCE : YG500100

CODIC : 3661792

# SEB<sup>®</sup>

## LA YAOURTIÈRE 2

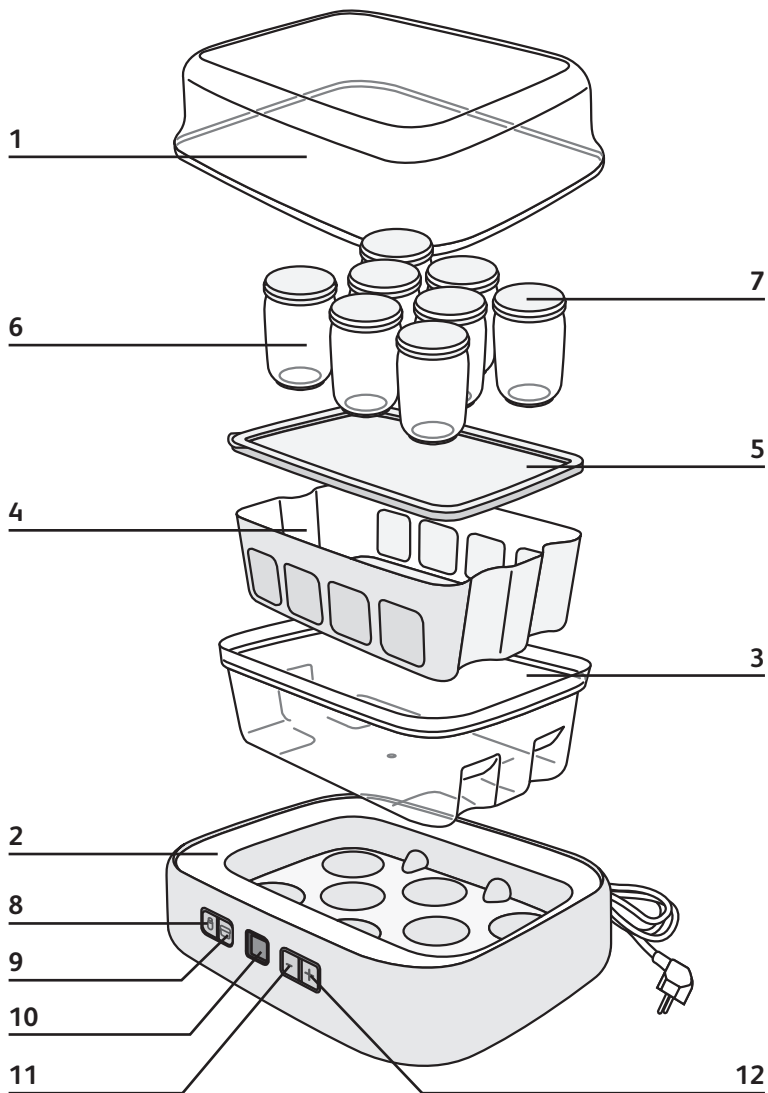
FR

NL

DE



[www.seb.fr](http://www.seb.fr)



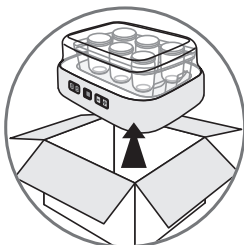


fig. 1

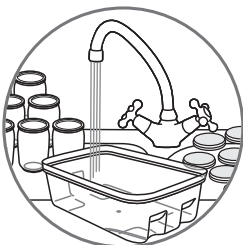


fig. 2



fig. 3

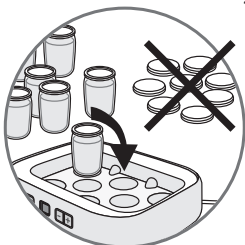


fig. 4

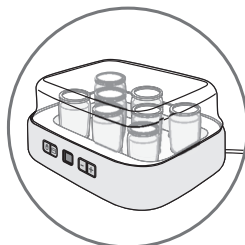


fig. 5

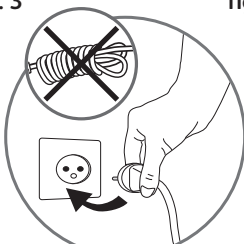


fig. 6



fig. 7



fig. 8

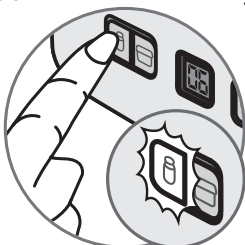


fig. 9

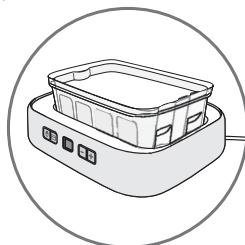


fig. 10

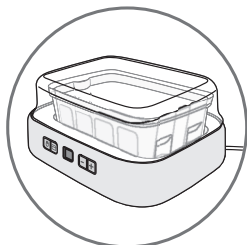


fig. 11

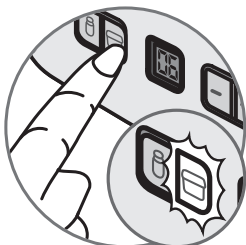


fig. 12

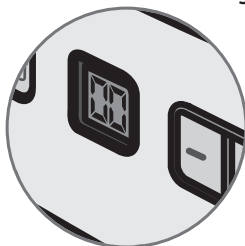


fig. 13



fig. 14

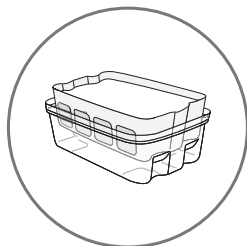


fig. 15



fig. 16

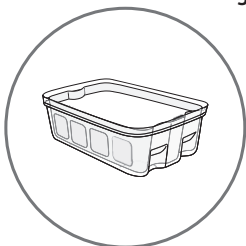


fig. 17

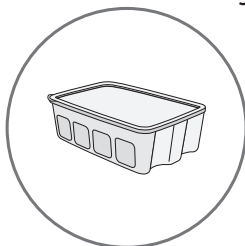


fig. 18

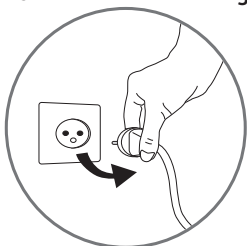


fig. 19

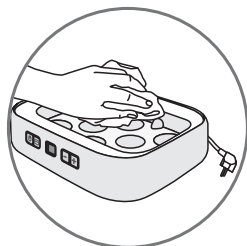
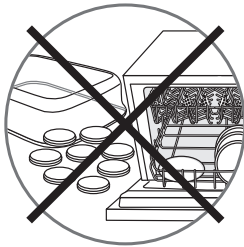


fig. 20



**fig. 21**



**fig. 22**

# Consignes de sécurité

**Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les utilisations futures : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait Seb de toute responsabilité.**

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,...).
- 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 dénuées 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.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans des coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans des fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Seb (voir liste dans le livret service).
- Ne placez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Seb.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Seb (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Seb adaptés à votre appareil.

# Description

1 Couvercle transparent	5 Couvercle du bac 1L	9 Bouton mode "Fromage blanc"
2 Base de l'appareil	6 Pot en verre	10 Ecran LCD
3 Bac de capacité 1L	7 Couvercle de pot	11 Réglage du temps : bouton "-"
4 Egouttoir du bac 1L	8 Bouton mode "Yaourt"	12 Réglage du temps : bouton "+"

## Recommandations

### Avant la première utilisation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - **fig. 1**.
- Nettoyer les pots en verre et le bac 1L à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle - **fig. 2**.  
Pour nettoyer l'intérieur de la cuve, un simple coup d'éponge suffit (**attention à ne pas utiliser le côté abrasif de l'éponge, ce qui détériorerait l'appareil**).  
Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Ne jamais tremper le corps de l'appareil dans l'eau - **fig. 3**.
- **Les couvercles des pots en verre (6) et le couvercle transparent (1) de l'appareil ne passent pas au lave-vaisselle.**

### En cours d'utilisation

- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement, ne surtout pas ouvrir le couvercle. Ne pas placer l'appareil dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au-dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos préparations.

### En fin de cycle

- A la fin de la fermentation, de la condensation de vapeur risque de se former sur le couvercle, dans ce cas, soulever le couvercle délicatement et le maintenir horizontal pour le retourner au-dessus de l'évier.
- Ne pas mettre les pots en verre au congélateur ou au freezer. Ne pas passer au micro-onde.

### Yaourts et fromages blancs :

**Chaleur douce contrôlée, et fermentation longue, c'est le secret !**

**C'est en étuvant longuement à une température idéale et pendant une durée déterminée que la préparation se transforme en yaourt ou en fromage blanc.**



## Choix des ingrédients

### Le lait

#### Quels laits utiliser ?

Toutes nos recettes (sauf mention contraire) sont réalisées à partir de lait de vache. Vous pouvez utiliser des laits végétaux comme le lait de soja par exemple ainsi que du lait de brebis ou de chèvre mais, dans ces cas, la fermeté du yaourt pourra varier en fonction du lait utilisé. Du "lait cru" au lait dit "longue conservation", les laits décrits ci-dessous conviennent tous à votre appareil :

**Choisir un lait de préférence entier ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition puis refroidis et nécessitent l'élimination des peaux.**

yaourt fluide				yaourt ferme	➔
	lait ½écrémé	lait entier	lait cru		

- **Du lait stérilisé longue conservation** : ce lait entier UHT vous permet de réussir les yaourts les plus fermes.  
Si vous utilisez du lait demi-écrémé, vous obtiendrez des yaourts moins fermes. Cependant, vous pouvez utiliser du lait demi-écrémé en rajoutant 1 pot de lait en poudre.
- **Du lait pasteurisé** : ce lait n'est pas stérile. Il faut donc le faire bouillir, puis après l'avoir laissé refroidir, vous pouvez l'utiliser dans votre appareil. Ce lait donne un yaourt plus crémeux avec une petite peau sur le dessus. Il n'est pas conseillé de repiquer à partir de yaourts préparés avec du lait pasteurisé.
- **Du lait cru (lait de ferme)** : il est impératif de le faire bouillir. Il est même conseillé de procéder à une ébullition prolongée. En effet, il serait dangereux de l'utiliser sans l'avoir fait bouillir. Puis vous le laissez refroidir avant de l'utiliser dans votre appareil. Il n'est pas conseillé de repiquer à partir de yaourts préparés avec du lait cru.
- **Du lait en poudre** : avec le lait en poudre, vous obtiendrez des yaourts très onctueux. Suivre les instructions indiquées sur la boîte du fabricant.

### Choix du ferment

#### a) Pour les yaourts :

##### Il se fait soit :

- **A partir d'un yaourt nature du commerce** avec une date limite de consommation la plus éloignée possible ; votre yaourt contient des ferments alors plus actifs pour un yaourt plus ferme.
- **A partir d'un ferment lyophilisé.** Dans ce cas, respectez le temps d'activation préconisé sur la notice du ferment. Vous trouverez ces ferments en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques.
- **A partir d'un yaourt de votre fabrication** – celui-ci doit être nature et de fabrication récente. C'est ce qu'on appelle le repiquage. Au-delà de 5 repiquages, le yaourt utilisé s'appauvrit en ferments actifs et risque alors de donner un résultat de consistance moins ferme. Il faut donc recommencer à partir d'un yaourt du commerce ou d'un ferment lyophilisé. Le nombre de repiquages possibles dépend de la fraîcheur du yaourt utilisé, qu'il soit issu du commerce ou de vos fermentations.

## b) Pour les autres préparations fromagères : fromage blanc

- **Le ferment** : utiliser obligatoirement du fromage blanc frais pour ensemer votre préparation fromagère.
- **Le jus de citron** : pour réaliser des préparations fromagères, vous devez ajouter une cuillère à soupe de jus de citron dans votre lait.

ou

- **La présure** : si vous souhaitez remplacer le jus de citron, vous devez ajouter quelques gouttes de présure (que vous pouvez vous procurer en pharmacie ou dans les boutiques bio spécialisées).

**Pour un meilleur résultat, utiliser un fromage blanc frais avec une date limite de consommation la plus éloignée possible**

## Quand sucrer ? \_\_\_\_\_

### a) Pour vos yaourts :

Vous pouvez sucrer vos yaourts soit au moment de les déguster soit avant de les préparer ; ceci en ajoutant le sucre au lait (pas plus de 80 g de sucre pour 1L de préparation) en même temps que les ferments et en mélangeant bien avec une fourchette jusqu'à ce qu'il fonde.

### b) Pour vos fromages blancs :

Vous pouvez sucrer vos préparations fromagères soit au moment de les déguster soit avant de les préparer ; ceci en ajoutant le sucre au lait (pas plus de 80 g par 1L de préparation) en même temps que les ferments et en mélangeant bien avec une fourchette jusqu'à ce qu'il fonde.

## Préparation des yaourts

### Préparation du mélange pour 8 pots \_\_\_\_\_

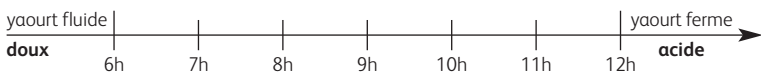
- **Vous avez besoin d'un litre de lait** – entier de préférence et d'un ferment (cf. choix des ingrédients).
- **Si vous avez choisi un yaourt comme ferment** : pour obtenir un bon mélange, battre délicatement le yaourt à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet avec un peu de lait pour le transformer en une pâte bien lisse. Ajouter ensuite le reste du lait tout en continuant de mélanger.
- **Répartir** la préparation dans les 8 pots.

### Mise en marche de l'appareil \_\_\_\_\_

- Poser les pots remplis sans leurs couvercles sur les encoches prévues à cet effet à l'intérieur de la base - **fig. 4**.
- Refermer l'appareil avec le couvercle transparent - **fig. 5**.
- Brancher l'appareil - **fig. 6** : le temps par défaut de 06h s'affiche en clignotant sur l'écran LCD - **fig. 7**.
- Régler le temps désiré de fermentation avec les touches + et - - **fig. 8**.
- Choisir le mode « yaourt » en appuyant sur l'icône correspondante - **fig. 9**. Le cycle commence.
- Une lumière apparaîtra pour confirmer et illustrer le mode de fonctionnement choisi derrière l'icône - **fig. 9**.
- Vous avez la possibilité de changer le temps de fermentation une fois le cycle lancé en appuyant sur les touches + et - - **8**. Vous n'avez pas besoin de valider votre nouveau choix.

## Temps de fermentation \_\_\_\_\_

- Votre yaourt aura besoin d'une fermentation de 6h à 12h, en fonction des ingrédients de base et du résultat souhaité.



## Fin de cycle et refroidissement \_\_\_\_\_

- En fin de cuisson, le produit s'arrête automatiquement, et la lumière s'éteint - **fig. 12**.
- Après quelques minutes, l'écran affiche 00 puis s'éteint - **fig. 13**.
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles et les placer au réfrigérateur pendant un minimum de 4 heures pour que les yaourts soient bien fermes - **fig. 14**.

## Conservation \_\_\_\_\_

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 7 jours maximum, et de 5 jours pour les autres types de yaourts (aux fruits, aromatisés).

## Préparation de fromages blancs

### Préparation du mélange pour le bac \_\_\_\_\_

- Prendre 1L de lait entier (cf. choix des ingrédients).
- Prendre 100 g de fromage blanc frais.
- Pour obtenir un bon mélange, battre délicatement le fromage blanc à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet avec un peu de lait pour le transformer en une pâte bien lisse. Ajouter ensuite le reste du lait, tout en continuant de mélanger.
- Ajouter une cuillère à soupe de jus de citron (OU 6 gouttes de présure) et mélanger doucement
- Positionner l'égouttoir dans le bac et vérifier qu'il soit en position basse.
- Remplir le bac sans dépasser les oreilles de préhension afin de pouvoir retirer l'égouttoir pour l'égouttage.

### Mise en marche de l'appareil \_\_\_\_\_

- Poser le bac (avec égouttoir) rempli sans son couvercle sur la base de l'appareil - **fig. 10**.
- Refermer l'appareil avec le couvercle transparent - **fig. 11**.
- Brancher l'appareil - **fig. 6** : le temps par défaut de 06h s'affiche en clignotant sur l'écran LCD - **fig. 7**.
- Régler le temps désiré de fermentation avec les touches + et - - **fig. 8**.
- Choisir le programme "Fromage blanc" en appuyant sur l'icône correspondante - **fig. 12**.
- Une lumière apparaîtra pour confirmer et illustrer le mode de fonctionnement choisi derrière l'icône.
- Le cycle commence.
- Vous avez la possibilité de changer le temps de cuisson une fois le cycle lancé en appuyant sur les touches + et - - **fig. 8**. Vous n'avez pas besoin de valider votre nouveau choix.

## Temps de fermentation \_\_\_\_\_

- Suivant la préparation réalisée (fromages blancs) et la recette choisie, le temps de fermentation ira de 12 à 16h.



## Fin de cycle \_\_\_\_\_

- En fin de fermentation, le produit s'arrête automatiquement, et la lumière s'éteint.
- L'écran affiche alors 00 et s'éteint au bout de quelques minutes - **fig. 13**.
- A la fin du cycle, équiper le bac de son couvercle et placer la préparation au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures pour qu'il soit bien formé - **fig. 14**.

## Egouttage, stockage et refroidissement des préparations \_\_\_\_

### Fromage blanc

- A la fin du refroidissement, soulever l'égouttoir par les oreilles (position haute) de préhension et le faire tourner d'un ½ tour dans le bac pour qu'il soit en position d'égouttage - **fig. 15**. Laisser égoutter 15 min puis retirer le petit-lait\* - **fig. 16 (plus vous égoutterez et viderez votre petit-lait\*, plus votre fromage blanc sera sec et ferme)**.
- Remettre l'égouttoir en position basse dans le bac - **fig. 17** et équiper ce dernier de son couvercle - **fig. 18**.
- Au moment de la dégustation, brasser et lisser la préparation.

\* Lorsque vous préparez des recettes fromagères, un liquide nommé lactosérum (ou petit-lait) se forme. Ce liquide que vous égoutterez plus ou moins pour obtenir une préparation plus ou moins sèche, n'est pas nocif pour votre santé, au contraire, il contient beaucoup de minéraux.

## Fin de cycle \_\_\_\_\_

Les préparations fromagères se conservent au frais et sont à consommer au plus tard dans les 7 jours.

## Entretien

- Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer - **fig. 19**.
- Ne jamais tremper le corps de l'appareil dans l'eau - **fig. 3**. Le nettoyer avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Sécher soigneusement - **fig. 20**.
- Nettoyer les pots, le bac 1L, son égouttoir et son couvercle à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle et prenez soin de bien rincer tous les ustensiles après les avoir lavés - **fig. 21**.
- Les couvercles des pots en verre (6) et le couvercle transparent (1) de l'appareil ne passent pas au lave-vaisselle - **fig. 22**.
- Pour nettoyer l'intérieur de la base, un simple coup d'éponge suffit - **fig. 20**.

# Questions et réponses

## • **Quel lait recommandez-vous pour réussir à coup sûr mes yaourts ?**

Pour réussir à tous les coups vos yaourts, nous préconisons d'utiliser du lait entier UHT.

## • **Si je n'ai que du lait demi-écrémé sous la main, puis-je l'utiliser ?**

Oui, vous pouvez utiliser du lait demi-écrémé, vos yaourts seront alors plus liquides. Pour plus de fermeté, vous pouvez ajouter l'équivalent d'un pot en verre de lait entier en poudre à votre préparation.

## • **Quel ferment utiliser ?**

Pour la réalisation de vos yaourts, vous pouvez utiliser un yaourt du commerce le plus éloigné possible de sa date de péremption, un yaourt de votre fabrication ou un ferment lyophilisé.

Pour la réalisation de vos fromages blancs, utiliser impérativement du fromage blanc frais le plus éloigné possible de sa date de péremption ainsi qu'une cuillérée de jus de citron (ou 6 gouttes de présure).

## • **Dois-je mettre les yaourts au réfrigérateur tout de suite après la fin du cycle de chauffe ?**

Ce n'est pas obligatoire. Si vous lancez le cycle de nuit, vous pouvez attendre votre réveil pour les mettre au frais. Vous n'avez pas besoin d'être là quand ça s'arrête.

## • **Il y a parfois de la condensation sur le couvercle, que dois-je faire ?**

Ceci est normal. En fin de programme, si la condensation de vapeur d'eau est importante, soulevez le couvercle, sans l'incliner, et déplacez-le jusqu'à l'évier. Cela évitera que les gouttes d'eau tombent dans vos yaourts.

## • **Dois-je obligatoirement faire tous les pots ?**

Non. Libre à vous d'adapter les quantités de lait pour répondre à vos attentes.

## • **Le sucre, je le mets avant ou après ?**

Vous pouvez mettre du sucre dans vos yaourts lors de la préparation en même temps que les ferments. Vous pouvez aussi, avant la dégustation, ajouter du sucre, du miel, du sucre vanillé, du sirop.

## • **Un petit conseil pour réussir mes yaourts.**

Pour des yaourts fermes et homogènes, tous les ingrédients incorporés doivent être à température ambiante.

## • **J'adore les yaourts aux fruits. Puis-je ajouter des fruits frais ?**

L'acidité des fruits crus peut faire tourner votre yaourt, c'est pourquoi nous vous recommandons d'ajouter des fruits sous forme de confiture, de coulis de fruits ou de fruits cuits. Vous pouvez par contre ajouter des fruits frais au moment de la dégustation.

## • **Comment obtenir un yaourt plus ferme ?**

La fermeté de vos yaourts va dépendre de 3 critères : le type de lait utilisé, le temps de fermentation et le ferment. Pour des yaourts bien fermes, préférez du lait entier ou ajoutez du lait entier en poudre. Prenez un yaourt du commerce avec la date limite de consommation la plus éloignée possible en guise de ferment. Plus vous les laisserez fermenter, plus vos yaourts seront fermes.

## • **Combien de temps se conservent mes yaourts maison ?**

La durée de conservation des yaourts et des fromages blancs au réfrigérateur est de 7 jours maximum.

## • **Puis-je me procurer des pots supplémentaires ?**

Vous pouvez trouver des jeux de 8 pots supplémentaires sur le site [www.accessories.home-and-cook.fr](http://www.accessories.home-and-cook.fr)

# Résolution des problèmes

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	RESOLUTION
Yaourts ou préparations fromagères trop liquides.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation de lait demi-écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).</li> <li>Déplacements, chocs ou vibrations de l'appareil pendant la fermentation.</li> <li>Le ferment n'est plus actif.</li> <li>Utilisation d'un fromage blanc, ou un petit suisse du commerce qui est thermisé. Il ne contient donc que très peu de ferments actifs.</li> <li>L'appareil a été ouvert pendant le cycle.</li> <li>Temps de fermentation trop court.</li> <li>Fruits ajoutés aux yaourts.</li> <li>Les pots n'ont pas été bien nettoyés / rincés (lave à la main ou en lave vaisselle).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajouter 1 pot de yaourt de lait entier en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier.</li> <li>Ne pas bouger l'appareil pendant son fonctionnement.</li> <li>Ne pas le poser sur un réfrigérateur.</li> <li>Changer de ferment ou de marque de yaourt/ fromage blanc frais.</li> <li>Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt/ fromage blanc frais.</li> <li>Utiliser 1 pot de fromage blanc frais comme ferment.</li> <li>Ne pas sortir les pots ni ouvrir l'appareil avant la fin du cycle (environ 8h).</li> <li>Maintenir l'appareil à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.</li> <li>Augmenter le temps de fermentation à l'aide du minuteur.</li> <li>Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures à température ambiante.</li> <li>Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots, ce qui empêcherait la fermentation.</li> </ul>
Yaourts trop acides.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temps de fermentation trop long.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine tournée.</li> </ul>
Un liquide translucide (appelé sérum) s'est formé à la surface ou sur les côtés du yaourt en fin de fermentation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentation trop importante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diminuer le temps de fermentation et/ou ajouter du lait entier en poudre.</li> </ul>
Ma préparation fromagère est trop amère ou avec un fort goût de citron.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Excès de jus de citron ou de présure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réajuster la quantité de présure ou de jus de citron ajoutée pour garder la fermeté de la préparation mais obtenir un meilleur goût.</li> </ul>
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Branchement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez tout d'abord le branchement de l'appareil.</li> </ul>
L'appareil est bien branché mais ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problème technique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adressez-vous à votre revendeur ou à un centre de service agréé Seb.</li> </ul>
Les préparations n'ont pas un bon résultat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvais choix de programme.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le bon programme a été utilisé suivant le type de préparations voulues.</li> </ul>
Je me suis trompé(e) de programme.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintenir la touche de programme que vous avez déjà pressée pendant quelques secondes pour annuler votre choix.</li> </ul>

**Vous souhaitez vous procurer des jeux de pots supplémentaires ?**

**Rendez-vous sur : [www.accessories.home-and-cook.fr](http://www.accessories.home-and-cook.fr)**