



**MARQUE:** YOGHi  
**REFERENCE:** YOGHiLA ROUGE  
**CODiC:** 4314760



**NOTICE**  
↓

Yoghi

YOGHILA

# MANUEL D'UTILISATION YAOURTIERE ET FROMAGERE



Lisez attentivement  
ce mode d'emploi avant  
d'utiliser l'appareil et  
conservez-le pour un usage ultérieur

**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## **MISES EN GARDE**

- ❖ **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.**
- ❖ **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- ❖ **Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- ❖ **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.**
- ❖ **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.**

- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis dans la section “NETTOYAGE ET EN - TRETEN”.
- ❖ L'appareil ne doit pas être immergé.
- ❖ Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ❖ MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais l'appareil si les tasses en verre montrent des signes de fissures. Utilisez uniquement les tasses en verre fournies avec cet appareil.
- Ne placez jamais l'appareil dans le réfrigérateur.
- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Placer votre appareil sur une surface plane.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Avant toute manipulation, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- 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.
- Ne jamais recouvrir l'appareil d'un linge lorsqu'il est en fonctionnement.
- Toujours bien nettoyer les pièces ayant servies à la préparation et après chaque utilisation.
- Si votre appareil est endommagé ne l'utilisez pas
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées adaptées à votre appareil.
- Ne jamais mettre la yaourtière-fromagère au réfrigérateur.

## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Retirez l'emballage.

Avant la première utilisation, lavez soigneusement le couvercle, les tasses en verre et les couvercles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement.

Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement.

## FONCTION YAOURT

Le goût et la texture du yaourt varient selon le ferment de lait et de yaourt sélectionné.

### Choisir le bon lait

Utilisez les qualités de lait qui n'ont pas besoin d'ébullition suivantes :

- Lait pasteurisé normal
- Lait stérilisé
- Lait stérilisé longue conservation UHT (Ultra haute température)
- Lait en poudre

**REMARQUE** : le lait frais doit être bouilli et, si nécessaire, filtré avant utilisation.

### Choisir le bon ferment

Pour fabriquer un yaourt, il faut un ferment. On trouve le ferment dans :

- un yaourt nature du commerce (de préférence un yaourt au lait entier)
- un précédent yaourt fait maison
- un ferment à yaourt lyophilisé qui peut être acheté dans les pharmacies ou dans les magasins d'aliments diététiques. Si vous utilisez un ferment à yaourt lyophilisé, ajoutez deux heures à votre temps de préparation du yaourt.

**Remarque** : n'utilisez pas un lot de yaourt plus de dix fois pour le ferment car les résultats diminueront.

## UTILISATION

Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface stable et plane avant l'utilisation.

1. Mesurez environ 100 ml de yaourt nature à utiliser en ferment et mettez de côté dans un petit bol.
  - **REMARQUE** : si vous utilisez un ferment à yaourt lyophilisé, référez-vous aux indications sur l'emballage pour la quantité appropriée de ferment à utiliser.
2. Mélangez 1 litre de lait avec le yaourt.

3. Remplissez chaque tasse au  $\frac{3}{4}$  avec le mélange lait/yaourt. Laissez chaque tasse ouverte, NE mettez pas les couvercles sur les tasses.
4. Placez les tasses ouvertes dans la yaourtière.
5. Mettez le couvercle sur la yaourtière.
6. Branchez et allumez la yaourtière.
  - Le voyant lumineux s'allume, indiquant que la yaourtière se met en marche.
7. Il faut 8 à 15 heures pour fabriquer des yaourts.
  - Ne déplacez pas la yaourtière pendant le processus de fabrication du yaourt.
  - Pour savoir si votre yaourt est prêt, après 8 heures, secouez doucement l'une des tasses pour voir s'il est ferme. Si c'est le cas, il est prêt. Vous pouvez le laisser plus de temps, jusqu'à 15 heures afin d'augmenter la fermentation dans le yaourt.
8. Lorsque le yaourt est prêt, éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant.
9. De l'eau peut se condenser sur le couvercle de la yaourtière. Lorsque vous retirez le couvercle, faites attention que l'eau accumulée ne s'écoule dans le yaourt fini.
10. Couvrez chaque tasse avec les couvercles et faites-les refroidir dans le réfrigérateur pendant au moins deux heures avant de déguster.

NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL OU N'ENLEVEZ PAS LES TASSES CAR CECI AFFECTE LA FERMETÉ DU YAOURT.

## FONCTION FROMAGE

### Le lait

Vous pouvez utiliser du lait de vache ou du lait de chèvre. Le lait de chèvre réduit beaucoup plus que le lait de vache et vous aurez donc plus de pertes de petit lait.

Choisissez de préférence un lait entier frais pour la confection de faisselles et du lait entier UHT pour la confection de fromage blanc battu. Le lait entier permet d'obtenir un résultat plus moelleux et augmente la saveur du fromage blanc.

Reportez vous à l'échelle ci-dessous pour choisir votre lait en fonction de la consistance souhaitée :



Pour utiliser du lait de ferme, faites le bouillir préalablement pour éviter toute contamination du lait (la prolifération de bactéries pourrait s'avérer dangereuse). Pour cela, faites le monter en température jusqu'à ébullition, et ceci pendant une minute maximum, puis laissez-le refroidir à température ambiante et passez le pour enlever les peaux.

Suivant le lait utilisé, vous obtiendrez des fromages blancs plus ou moins riches en matières grasses et de consistances diverses.

## **Le ferment**

Lors de votre première utilisation, vous pouvez utiliser comme ferment, du fromage blanc ou des petits suisses issus du commerce.

Ensuite, vous pourrez simplement prélever 2 belles cuillères à soupe de votre fromage blanc 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. Par ailleurs, cette "régénération" ne devra pas être opérée plus de 5 fois, à défaut de quoi, le ferment ne sera plus aussi efficace et puissant et la qualité du fromage blanc en sera amoindrie.

Il est également possible d'utiliser un ferment "spécial fromage blanc" sous forme lyophilisée, disponible en pharmacie ou magasins biologiques spécialisés. Ce ferment remplacera le fromage blanc ou les petits suisses du commerce ainsi que la présure, lors de votre 1ère fournée.

**Note:** le goût et la consistance de la 1re fournée peuvent être différents des fournées suivantes effectuées avec "régénération".

La présure

Vous pouvez trouver la présure sous forme de compte-gouttes en pharmacie.

## **L'étamine**

Vous pouvez trouver l'étamine en droguerie. Vous pouvez également la remplacer par des compresses stériles en gaze ou par un torchon humide (de préférence en matériau synthétique pour éviter que le caillé n'adhère au tissu).



L'étamine vous permettra de presser votre fromage pour en éliminer un maximum de petit lait. Son utilisation est optionnelle mais sera utile pour la réalisation de fromages secs et/ou de fromages de chèvre qui rendent plus de petit lait.

### FROMAGE

Quelque soit le type de lait (vache ou chèvre), les temps et dosages seront les suivants :

Lait		Ferment		Présure	Temps
<b>Première utilisation (fromage blanc ou petit-suisse issu du commerce)</b>					
Lait frais	1 litre	1 c-à-s ou 1 petit-suisse		3 gouttes	10 h
	1,5 litre	2 c-à-s ou 2 petits-suisses		5 gouttes	
Lait entier UHT	1 litre	1 c-à-s ou 1 petit-suisse		6 gouttes	12 h
	1,5 litre	2 c-à-s ou 2 petits-suisses		8 gouttes	
Lait ½ écrémé UHT	1 litre	1 c-à-s ou 1 petit-suisse		6 gouttes	14 h
	1,5 litre	2 c-à-s ou 2 petits-suisses		8 gouttes	
Lait cru	1 litre	1 c-à-s ou 1 petit-suisse		6 gouttes	12 h
	1,5 litre	2 c-à-s ou 2 petits-suisses		8 gouttes	
<b>Régénération (fromage blanc ou petit lait issu de la fournée précédente) 5 fois max.</b>					
Lait frais	1 litre	2 c-à-s ou 1 verre de petit lait		3 gouttes	8 h
	1,5 litre	3 c-à-s ou 1 verre de petit lait		5 gouttes	
Lait entier UHT	1 litre	2 c-à-s ou 1 verre de petit lait		6 gouttes	
	1,5 litre	3 c-à-s ou 1 verre de petit lait		8 gouttes	
Lait ½ écrémé UHT	1 litre	2 c-à-s ou 1 verre de petit lait		6 gouttes	
	1,5 litre	3 c-à-s ou 1 verre de petit lait		8 gouttes	
Lait cru	1 litre	2 c-à-s ou 1 verre de petit lait		6 gouttes	10 h
	1,5 litre	3 c-à-s ou 1 verre de petit lait		8 gouttes	

**Note** : si vous utilisez un sachet de ferment “spécial fromage blanc” sous forme lyophilisée (disponible en pharmacie), les temps seront indiqués par le fabricant. Attention, ces sachets contiennent de la présure, il ne sera donc pas nécessaire d’en rajouter.

**ATTENTION** : ne jamais placer votre yaourtière-fromagère sur une surface en vibration (telle que le dessus d’un réfrigérateur) ou exposée aux courants d’air. Toujours la laisser immobile pendant le processus : ne la déplacez pas et ne retirez pas les pots et faisselles au cours du cycle de fonctionnement au risque de compromettre la réussite de vos yaourts ou de votre fromage blanc.

- Pour le fromage blanc, battez votre ferment seul (fromage blanc ou petit suisse) avant de le mélanger à votre lait (1L ou 1,5L) que vous ajouterez progressivement. Ajoutez ensuite la présure et mélangez délicatement. **Attention, ne pas battre le mélange après ajout de la présure pour permettre une prise optimale.**
- Placez le bac sans le couvercle, dans la yaourtière-fromagère. Mettez le couvercle de la yaourtière-fromagère en place.
- Branchez l’appareil au secteur.
- Appuyez sur le bouton “Marche/arrêt”.
- Laissez l’appareil refroidir quelques minutes puis retirez le bac.

## ÉGOUTTAGE DU FROMAGE BLANC

Retirez soigneusement le bac à fromage blanc de la yaourtière-fromagère. Placez au réfrigérateur pendant 2 heures environ.

A la fin du refroidissement, soulevez 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. Laissez égoutter 15 min.

Reportez vous au tableau ci-dessous pour connaître votre temps approximatif d'égouttage en fonction de l'usage souhaité : fromage blanc battu, faisselle à consommer telle quelle ("humide") et faisselle pour un affinage ultérieur ("sèche").

**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

Si vous souhaitez un fromage "humide", ne jetez pas le petit lait et laissez tremper le fond de la faisselle dans le petit lait pour que votre fromage blanc ne "s'assèche" pas davantage.

Si vous souhaitez un fromage plus sec, n'hésitez pas à éliminer le petit lait au fur et à mesure. Vous pouvez également faire quelques entailles dans la faisselle pour accélérer son égouttage.

Vous pouvez déguster ou utiliser le fromage en faisselle en le démoulant simplement ou le battre à l'aide d'un fouet ou mixeur plongeant afin d'obtenir du fromage blanc battu onctueux.

Attention, ne battez pas votre fromage dans la faisselle, au risque de laisser s'échapper une partie du fromage par les trous.

Si vous souhaitez saler votre fromage, utilisez le sel avec parcimonie. Notez que votre fromage rendra d'autant plus de petit lait avec l'ajout de sel.

Vous pouvez également procéder à un égouttage plus long de la faisselle pour réaliser du fromage "sec". Il est possible de presser votre fromage dans une étamine pour en éliminer un maximum de petit lait et lui donner ensuite la forme souhaitée.

### **AFFINAGE DU FROMAGE POUR REALISER DU FROMAGE "SEC"**

Le fromage blanc est la base de la plupart des fromages. Pour obtenir un fromage plus sec il faudra ensuite l'affiner. Voici quelques règles, sachant que selon la saison, le lait, le salage, la température et l'emplacement, votre fromage aura un goût et une saveur différente.

### Étapes :

Démoulez votre fromage et le saler légèrement (1 pincée) sur sa face supérieure. Vous pouvez aussi ajouter des aromates (poivre, herbes, cumin...).

Le lendemain, le retourner puis le saler légèrement sur l'autre face. Renouveler l'opération chaque jour, pendant 3 à 4 jours pour un fromage de 1,5L à 1L et pendant 2 à 3 jours pour un fromage de 0,25L.

Votre fromage est maintenant prêt, et vous pouvez commencer son affinage. Pour cela, le mieux est de disposer d'une bonne cave, aérée et à environ 15°.

En absence de cave, placez le fromage dans l'endroit le plus frais de la maison, en le recouvrant d'une cloche à fromage grillagée pour le protéger des insectes. Ne pas oublier de le retourner chaque jour.

Pour un fromage sec, laissez reposer dans ces conditions durant quelques jours, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pour un fromage coulant, le principe est le même, mais en exposant le fromage à une température de 20 à 22°, à l'abri des courants d'air.

**Note** : l'affinage est un art difficile à maîtriser. Avec un peu de patience et des essais, vous ferez rapidement des progrès. A vous de faire plusieurs tests pour parvenir au type de fromage que vous souhaitez. A titre indicatif, pour obtenir un petit fromage du type "crottin de chèvre" il faut environ 0,5 litre de lait.

Pour des fromages plus volumineux, il faut donc multiplier toutes les proportions. Pour vos premiers fromages, nous vous recommandons de vous limiter à 1 litre de lait.

## CONSERVATION

### YAOURT

Conservez vos yaourts au frais, dans un réfrigérateur.

Ne les conservez pas plus de 8 à 10 jours dans le réfrigérateur.

## FROMAGE BLANC

Conservez votre fromage blanc au frais, dans un réfrigérateur.

Ne le conservez pas plus de 10 jours dans le réfrigérateur.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

Suivez toujours rigoureusement le procédé de préparation décrit dans ce mode d'emploi. Il vous évitera la plupart des désagréments.

Si vous rencontrez des difficultés, voici un tableau qui vous aidera à comprendre pourquoi, et comment résoudre le problème.

Il faut garder en tête que la qualité du lait utilisé et du ferment sont facteur de réussite ou non de vos préparations.

N°	Problème	Cause	Solution
1	Les yaourts sont trop liquides	Vous avez utilisé du lait demi-écrémé ou écrémé. Le lait manque donc de protéines et ne permet pas une prise optimale.	Nous recommandons d'utiliser du lait entier ou à défaut d'ajouter du lait en poudre (5 cuillères à café) au lait demi écrémé ou écrémé
		Le temps de fermentation était trop court	Relancez un cycle de quelques heures
		Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un yaourt d'une autre marque
			La régénération n'est plus efficace (10 fois maximum)

N°	Problème	Cause	Solution
		La yaourtière a été ouverte pendant le cycle ou déplacée	Attention, les vibrations mêmes infimes comme celles d'un réfrigérateur en fonctionnement peuvent empêcher vos yaourts de prendre correctement. Les courants d'air et changements de température peuvent aussi avoir un impact sur la bonne prise des yaourts
		Les pots de yaourt ont été mal nettoyés ou rincés	Toujours bien vérifier qu'il ne reste aucune trace de saleté ou de liquide vaisselle à l'intérieur des pots de yaourt
		Des fruits crus ont été ajoutés à la préparation	Toujours cuire les fruits avant de les ajouter à la préparation car ceux-ci sont trop acides et tuent les ferments empêchant ainsi une prise optimale. Préférez l'utilisation de compotes ou confitures.
2	Les yaourts sont trop acides	Le temps de fermentation était trop long	Réduisez le temps de fermentation lors de la prochaine fournée
3	Le fromage ne se démoule pas	La présure est trop ancienne	Respectez la date limite d'utilisation indiquée
		Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un fromage blanc ou de "petit suisse" d'une autre marque
			La régénération n'est plus efficace (5 fois max.)
		Le lait est de mauvaise "qualité"	Utilisez un lait d'une autre marque. Préférez le lait frais entier pour de meilleurs résultats.

N°	Problème	Cause	Solution
4	Le fromage est de consistance trop liquide	Le ferment ne fonctionne plus	Utilisez un nouveau ferment ou augmentez un peu la dose
		Le lait est de mauvaise "qualité"	Vous pouvez réutiliser le fromage obtenu pour une prochaine tournée, en utilisant un lait de meilleure qualité
		L'égouttage n'est pas suffisant	Laissez égoutter le petit lait un peu plus longtemps
			Éliminez le petit lait pour que le fromage ne trempe pas dedans
	Les pots et faisselles à fromage blanc ont été mal nettoyés ou rincés	Toujours bien vérifier qu'il ne reste aucune trace de saleté ou liquide vaisselle à l'intérieur des faisselles	
5	Le fromage est de consistance granuleuse	Le ferment était trop ancien (la régénération ne fonctionne plus)	Battez le fromage blanc au fouet et changez votre ferment pour la prochaine tournée
		Le temps de fabrication était trop long	Battez le fromage blanc au fouet
		Le mélange n'était pas homogène	Battez bien le ferment avant d'incorporer le lait
6	Le fromage est trop amer	Vous avez mis trop de présure dans la préparation	Réajustez le nombre de gouttes de présure en vous appuyant sur le tableau de dosage et programmation du temps

### RECETTES (seulement pour référence)

#### Yaourt aux fraises

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 100 ml de yaourt nature ou 12 g de ferment
- 10 fraises
- 60 ml de sirop de fraise

Battez le yaourt dans un bol avec un fouet et ajoutez lentement le lait et le sirop. Versez le mélange dans chaque tasse. Coupez les fraises en petits dés. Répartissez les fraises de façon égale parmi le yaourt dans chaque tasse. Placez les tasses sans les couvercles dans la yaourtière. Mettez le couvercle de la yaourtière. Allumez l'appareil.

## Yaourt parfumé au sirop

### Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 100 ml de yaourt nature ou 12 g de ferment
- 75 ml de sirop de fruits (par ex. orange, citron, fraise, etc.).

Battez le ferment et le lait jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez le sirop tout en fouettant. Répartissez le mélange dans les tasses. Placez les tasses sans les couvercles dans la yaourtière. Mettez le couvercle de la yaourtière. Allumez l'appareil.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez toujours l'appareil, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez soigneusement.

Nettoyez le couvercle, les tasses, le bac, et les couvercles des tasses à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou chimiques.

## CARACTÉRISTIQUES

Classification : 220-240V~ 50/60Hz

21.5W



Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



## Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Ne pas jeter des appareils électriques avec les déchets managers municipaux non tirés. Utiliser des équipements de collecte séparés. Contacter votre gouvernement local pour toute information concernant les systèmes de collecte disponibles.

**Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.**



Importé par

**t tradecom**

28 Bis rue du Goulet,  
93300 Aubervilliers, France  
[www.tradecom.fr](http://www.tradecom.fr)