

# ▲ SEB®

## MULTI DELICES EXPRESS

FR

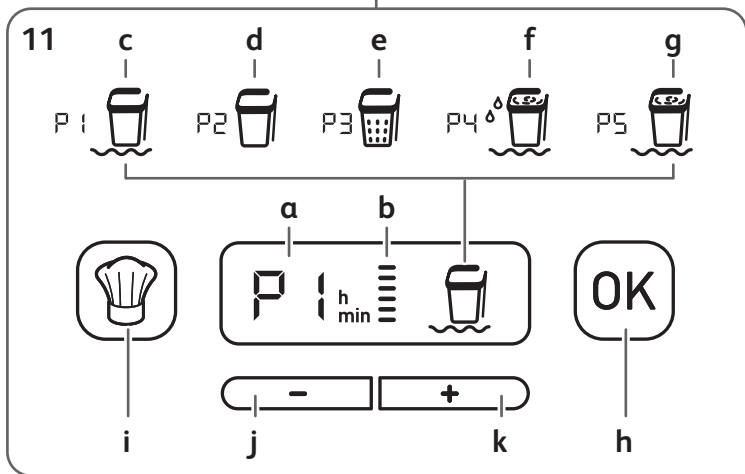
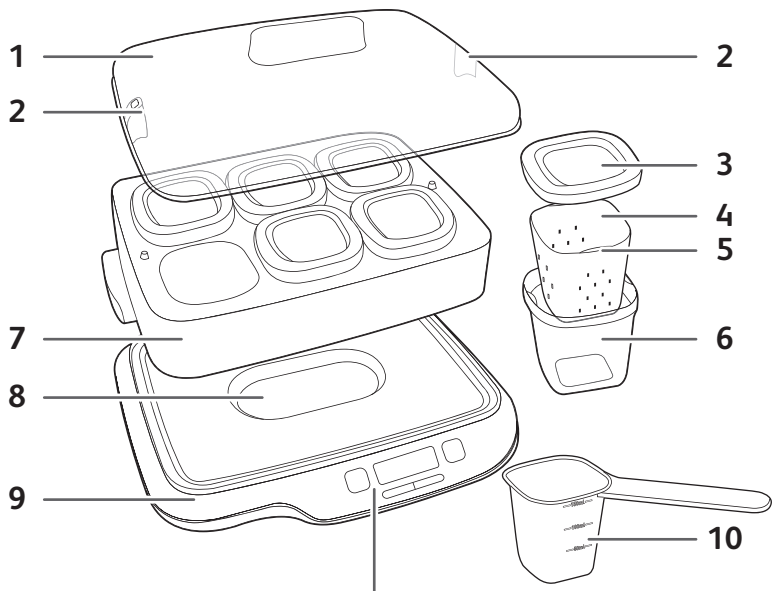
NL

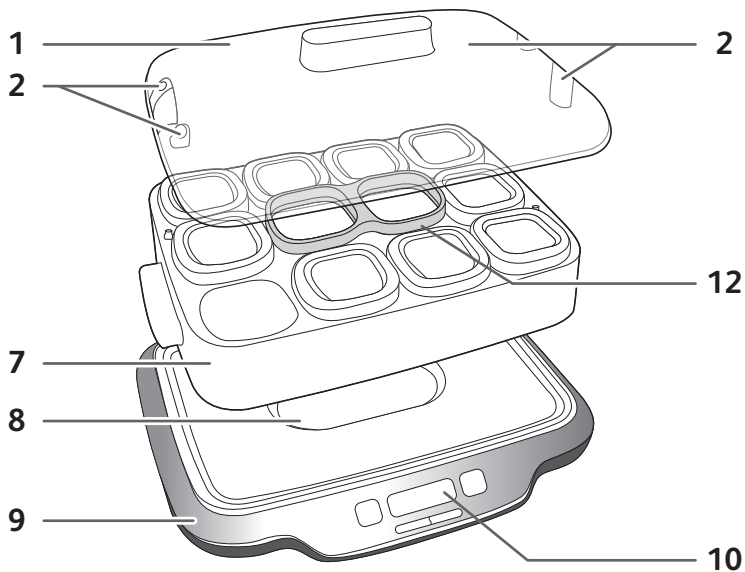
DE



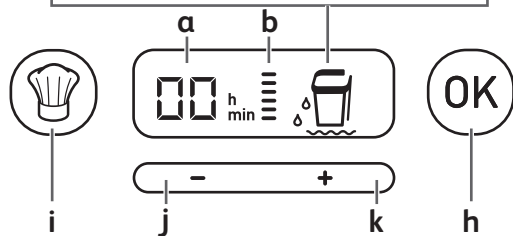
# Multi délices express

[www.groupseb.com](http://www.groupseb.com)





11



## 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 dégagerait SEB de toute responsabilité.

- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les programmes 2 et 3 de cet appareil peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.

- Les programmes 1, 4 et 5 de cet appareil peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à

condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'il aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les danger potentiels.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. 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 cuisines 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.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de votre appareil.
- Attention: Une mauvaise utilisation pourrait entraîner des blessures potentielles.

## ENVIRONNEMENT



### Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## DESCRIPTION

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Couvercle de l'appareil</li> <li>2 Trous d'échappement de vapeur</li> <li>3 Couvercles des pots en verre</li> <li>4 Egouttoirs</li> <li>5 Oreilles de préhension des égouttoirs</li> <li>6 Pots en verre</li> <li>7 Support pots</li> <li>8 Réservoir d'eau pour yaourts express et desserts lactés</li> <li>9 Base</li> <li>10 Louche</li> <li>11 Panneau de commande           <ul style="list-style-type: none"> <li>a Affichage du programme et du temps restant</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>b Affichage du cycle en marche</li> <li>c Affichage du programme yaourts express</li> <li>d programme yaourts</li> <li>e programme fromages blancs</li> <li>f programme desserts lactés</li> <li>g programme desserts moelleux</li> <li>h Touche OK</li> <li>i Touche « programme »</li> <li>j Réglage du temps - touche -</li> <li>k Réglage du temps - touche +</li> <li>12 Bague à garder clipsée sur le support pots pour une cuisson homogène (pour la Multi delices 12 pots uniquement)</li> </ul> |
|--|---|

## 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, les couvercles, les égouttoirs, le support, le couvercle et la louche à l'eau chaude savonneuse. 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.

### En cours d'utilisation



- ⚠ Le couvercle comporte des trous d'échappement de vapeur. Pour éviter tout risque de brûlures en mode «dessert», ne passez pas vos mains au-dessus de ces trous (fig. 2).
- 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



### ⚠️ Après utilisation des fonctions desserts

- Pour éviter tout risque de brûlure, éteindre l'appareil et attendre un moment avant d'ouvrir le couvercle ou de déplacer le support. Pour déplacer le support avec les pots, utiliser un gant anti-chaueur ou un torchon (fig. 3). Ne pas retirer ou toucher les pots à main nue à la fin de la cuisson.



- A la fin de la cuisson, de la condensation de vapeur risque de se former sur le couvercle, dans ce cas, retirer le couvercle horizontalement et le retourner au dessus de l'évier pour éviter que de l'eau ne tombe dans les préparations (fig. 4a-b).



- Ne pas mettre les pots en verre au congélateur ou au freezer. Ne pas les passer au micro-onde. Ne pas utiliser de chalumeau.

- Ne pas verser de liquide à très haute température dans les pots en verre.

- Après refroidissement de la base, vous pouvez évacuer l'eau restante à l'aide d'une éponge.

Pour réussir vos préparations à tous les coups, voici quelques règles à suivre.

### RECOMMANDATIONS

Yaourts Express	programme 1	
Yaourts	programme 2	
Fromages blancs	programme 3	

## 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 (sauf pour les yaourts express – prog. 1) 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 :



NOTE : Choisir un lait entier de préférence UHT de longue conservation. Les laits crus (frais) doivent être portés à ébullition puis refroidis et nécessitent l'élimination des peaux.

- **Du lait stérilisé longue conservation** : le 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 à 2 pots de lait en poudre.
- **Du lait pasteurisé** : ce lait donne un yaourt plus crémeux avec une petite peau sur le dessus.
- **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.
- **Du lait en poudre** : avec le lait en poudre, vous obtiendrez des yaourts très onctueux. Suivre les instructions indiquées sur la boîte du fabricant.
- **IMPORTANT** : Pour réussir vos yaourts, il est fortement conseillé d'utiliser du lait à température ambiante (supérieure à 16°C). L'utilisation de lait plus froid risque de rendre vos yaourts trop liquides et d'autant plus si vous utilisez des ferments.

## Le ferment

### Pour les yaourts

Il se fait soit :

- À 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.
- À 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. Avec le ferment lyophilisé, utilisez du lait UHT entier pour réussir vos yaourts.

NOTE : Si vous avez fait chauffer le lait, attendez qu'il soit revenu à température ambiante pour ajouter le ferment.

NOTE : Une chaleur trop importante risque de détruire les propriétés de votre ferment.

### Pour les autres préparations fromagères :

#### fromage blanc et petits Délices

- Le ferment : utiliser obligatoirement un fromage blanc frais pour ensemercer votre préparation fromagère.
- La présure : pour effectuer des préparations fromagères, vous devez ajouter quelques gouttes de présure (que vous pouvez vous procurer en pharmacie ou dans les boutiques bio spécialisées).

**Astuce : Préférer 1 cuillère à soupe de jus de citron à la présure.**

## Quand sucrer ?

### Pour vos yaourts et fromages blancs :

Vous pouvez sucrer vos yaourts soit au moment de les déguster soit avant de les préparer ; ceci en ajoutant le sucre au lait en même temps que les ferments et en mélangeant bien avec une fourchette ou un fouet jusqu'à ce qu'il fonde.

## PRÉPARATION DES YAOURTS (PROGRAMMES 1 ET 2)

### Préparation du mélange



- Vous avez besoin de lait de préférence entier, à température ambiante (>16°C) et d'un ferment (cf choix d'ingrédients).
- Si vous avez choisi le(s) yaourt(s) comme ferment : pour obtenir un bon mélange, battez 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. Ajoutez ensuite le reste du lait tout en continuant à mélanger.
- Avec les ferments lyophilisés, utilisez du lait UHT entier pour réussir vos yaourts.
- Répartissez la préparation dans les pots à l'aide de la louche fournie avec l'appareil (fig. 5).

**Pour 6 pots :** 750 ml de lait, ferment de votre choix.

**Pour 12 pots :** 1,5 L de lait, ferment de votre choix.

Nombre de pots	Quantité de lait	Ferment
6	750 ml	1 pot de yaourt ou 1 sachet de ferments lyophilisés
12	1,5 l	2 pots de yaourt ou 2 sachets de ferments lyophilisés



### Remarque :

Si vous ne voulez pas utiliser tous les pots à chaque fois vous devez boucher les trous non utilisés avec un pot vide ou les couvercles des pots (fig. 6). Ceci n'affectera pas le temps de fermentation des yaourts.



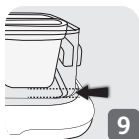
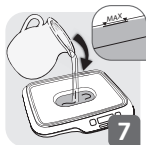
## YAOURTS EXPRESS (PROGRAMME 1)

### Mise en marche de l'appareil

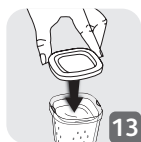
- ⚠ Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau MAX (fig. 7).

NOTE : Si vous avez oublié de mettre de l'eau, une alarme se déclenchera pour vous le signaler.

- ⚠ Poser le support sur la base de l'appareil (fig. 8). Les pots doivent être suspendus (fig. 9).
- Pour la version 12 pots, assurez vous que la bague (pièce 12) soit bien clipsée sur le support de pots (voir visuel page 3 de cette notice)
- Suspendre les pots remplis sans leurs couvercles dans les emplacements du support (fig. 10).
- Refermer le produit avec le couvercle (fig. 11).
- Brancher l'appareil.
- Le programme P1 Yaourt Express s'affiche par défaut.
- Valider avec la touche **OK**.
- Le temps par défaut s'affiche à l'écran : 4h00
- Ajuster le temps avec les touches + et - si besoin.
- Valider avec la touche **OK**.
- Le cycle commence (fig. 12).
- A tout moment, un appui long sur **OK** permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.



## Fin de cycle et refroidissement



- Un signal sonore indique la fin du cycle. Pour arrêter ce signal sonore, appuyer sur OK. Un appui long permet de retourner au menu. Il est possible de rajouter du temps en appuyant sur les touches + ou – et en validant sur la touche **OK**.
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles (fig. 13) et placer les yaourts au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'ils soient bien fermes.

## Conservation





- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement.



**YAOURTS  
(PROGRAMME 2)**

## Mise en marche de l'appareil

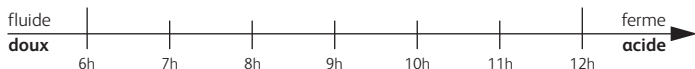
- **⚠ Ne pas mettre d'eau dans le réservoir d'eau (fig. 14).**
- **⚠ Poser le support sur la base de l'appareil (fig. 15). Les pots doivent être suspendus (fig. 16).**
- Pour la version 12 pots, assurez vous que la bague (pièce12) soit bien clipsée sur le support de pots (voir visuel page 3 de cette notice)

- Suspendre les pots remplis sans leurs couvercles dans les emplacements du support (fig. 17).
- Refermer le produit avec le couvercle (fig. 18).
- Brancher l'appareil.
- Appuyer sur  pour sélectionner le programme 2 «yaourt» .
- Ajuster le temps avec les touches + et -.
- Valider avec la touche .
- Le cycle commence (fig. 19).
- A tout moment, un appui long sur  permet d'interrompre la sélection des programmes. cuisson et de revenir à la sélection des programmes.



## 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 mode préparation de yaourts (prog. 2) votre appareil s'arrête automatiquement sans signal sonore en fin de cycle.
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles (fig. 20) et placer les yaourts au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'ils soient bien fermes.

## Conservation

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement.



## FROMAGES BLANCS OU PETITS DÉLICÉS (PROGRAMME 3)

## Préparation du mélange



Ce mélange de base vaut pour les 2 types de préparations fromagères.

- Vous avez besoin de lait de préférence entier et du fromage blanc frais.
- Pour obtenir un bon mélange, battez 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. Ajoutez ensuite le reste du lait, tout en continuant de mélanger.



- Ajouter la présure ou le jus de citron (Préférer le jus de citron).
- Positionner les égouttoirs dans les pots et vérifier qu'ils soient en position basse (fig. 21).
- Remplir les pots à l'aide de la louche fournie avec l'appareil (fig. 22), sans dépasser les oreilles de préhension afin de pouvoir retirer l'égouttoir pour l'égouttage.

**Pour 6 pots :** 750 ml de lait, 100 g de fromage blanc frais, 4 gouttes de présure ou une cuillère à soupe de jus de citron.

**Pour 12 pots :** 1,5 L de lait, 100 g de fromage blanc frais, 6 gouttes de présure ou une cuillère à soupe de jus de citron.

Nombre de pots	Quantité de lait	Quantité de fromage blanc frais	Présure OU jus de citron	
6	750 ml	100 g	4 gouttes	1 cuillère à soupe
12	1,5 l	100 g	6 gouttes	1 cuillère à soupe








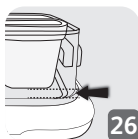


### Remarque :

Si vous ne voulez pas utiliser tous les pots à chaque fois, vous devez boucher les trous non utilisés avec un pot vide ou les couvercles des pots (fig. 23). Ceci n'affectera pas le temps de fermentation des fromages blancs.

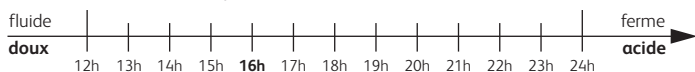
### Mise en marche de l'appareil

- ⚠ Ne pas mettre d'eau dans la base (fig. 24).
- ⚠ Poser le support sur la base de l'appareil (fig. 25). Les pots doivent être suspendus (fig. 26).
- Pour la version 12 pots, assurez vous que la bague (pièce 12) soit bien clipsée sur le support de pots (voir visuel page 3 de cette notice)
- Suspendre les pots remplis sans leurs couvercles dans les emplacements du support (fig. 27).
- Refermer le produit avec le couvercle (fig. 28).
- Brancher l'appareil.
- Appuyer une fois sur  pour sélectionner le programme 3 « fromage blanc » .
- Valider le programme avec la touche .
- Ajuster le temps avec les touches + et -.
- Valider avec la touche .
- Le cycle commence (fig. 29).
- A tout moment, un appui long sur  permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.



## Temps de fermentation

- Suivant la préparation réalisée (fromages blancs ou petits Délice) et la recette choisie, le temps de fermentation ira de 12 à 24h.

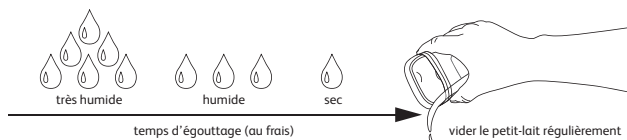
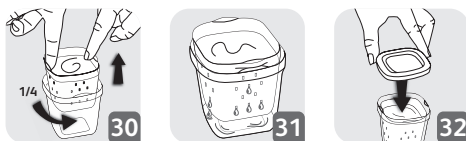


## Fin de cycle

- En mode préparation de fromages blancs (prog.3) votre appareil s'arrête automatiquement sans signal sonore en fin de cycle.

## Egouttage, stockage et refroidissement des préparations

- A la fin du cycle, soulever l'égouttoir par les oreilles de préhension et le faire tourner d'un 1/4 de tour dans le pot pour qu'il soit en position d'égouttage (fig. 30-31). Laisser égoutter 15 min puis retirer le petit-lait\*.
- Remettre les égouttoirs en position basse dans les pots et équiper les pots de leurs couvercles (fig. 32). Placer les fromages blancs au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'ils soient bien formés.
- 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.

## Conservation

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



**DESSERTS LACTÉS  
(PROGRAMME 4)**



**DESSERTS MOELLEUX  
(PROGRAMME 5)**





## Mise en marche de l'appareil

- Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau MAX (fig. 34).
- ⚠ Poser le support sur la base de l'appareil (fig. 35). Les pots doivent être suspendus (fig. 36).
- Pour la version 12 pots, assurez vous que la bague (pièce 12) soit bien clipsée sur le support de pots (voir visuel page 3 de cette notice).

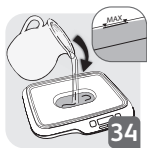


### Remarque :

Si vous ne voulez pas utiliser tous les pots à chaque fois, vous devez boucher les trous non utilisés avec un pot vide ou les couvercles des pots (fig. 33).

- Suspendre les pots avec la préparation sans leurs couvercles sur le support (fig. 37).
- Refermer le produit avec le couvercle (fig. 38).
- Brancher l'appareil.
- Choisir le programme 4 «Desserts Lactés» ou 5 «Desserts Moelleux» en appuyant sur la touche .
- Valider le programme avec la touche .
- Sélectionner le temps de cuisson de la recette avec les touches + et -.
- Valider avec la touche .
- Le cycle commence (fig. 39).
- A tout moment, un appui long sur  permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.

Remarque : Au cours de la cuisson, vous pouvez ajuster le temps avec les touches + et -. Le nouveau temps s'enregistre automatiquement au bout de quelques secondes.

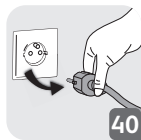


## Fin de cycle et refroidissement

- Un signal sonore indique la fin du cycle. Pour arrêter ce signal sonore, appuyer sur OK. Un appui long permet de retourner au menu. Il est possible de rajouter du temps en appuyant sur les touches + ou - et en validant sur la touche **OK**.
- Ne pas mettre la préparation chaude au réfrigérateur. Se reporter à la recette pour la conservation de la préparation.

## Conservation

- Les desserts lactés se conservent au frais et sont à consommer très rapidement après fabrication.
- Important : De nombreuses recettes de desserts lactés sont préparées avec des œufs. Pour éviter tout risque, vous devez utiliser des œufs frais dans toutes ces recettes.



40

- Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer (fig. 40).
- Ne jamais tremper le corps de l'appareil dans l'eau. Le nettoyer avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincer soigneusement et sécher.



41

- Nettoyer les pots, les couvercles, les égouttoirs et la louche à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (fig. 41).
- Le support et le couvercle de l'appareil se nettoient à l'eau chaude savonneuse.
- Le support, le couvercle et la bague se nettoient à l'eau chaude savonneuse.
- 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.
- Pour réaliser un détartrage de la base, remplir jusqu'au niveau MAX avec du vinaigre blanc. Au bout d'une heure, évacuer le vinaigre et nettoyer la base à l'aide d'une éponge. Bien rincer avant une nouvelle utilisation.

## QUESTIONS/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, à température ambiante (supérieure à 16°C).

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

– Si vous utilisez 2 yaourts comme ferments : 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 de lait entier en poudre à votre préparation.

– Si vous utilisez les ferments lyophilisés : nous vous recommandons d'utiliser du lait UHT entier.

### • **Quel ferment utiliser ?**

En guise de ferment, vous pouvez utiliser soit un yaourt du commerce soit un ferment lyophilisé.

### • **Et si jamais j'utilise des ferments lyophilisés avec du lait ½ écrémé ?**

Si vous utilisez des ferments lyophilisés, nous vous recommandons vivement d'utiliser du lait UHT entier.

Si jamais vous n'avez prévu que du lait ½ écrémé, faites chauffer un peu de lait (=300ml) à 30°-40° et y mélanger les ferments délicatement avec un fouet. Laisser reposer 1h maximum puis mélanger au reste du lait. Attention : Une chaleur trop importante risque de détruire les propriétés de votre ferment.

### • **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. Si vous ne souhaitez pas utiliser tous les pots, bouchez les espaces non utilisés avec les couvercles des pots avec les couvercles des pots ou des pots vides.

### • **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 ou de fruits cuits. Vous pouvez par contre ajouter des fruits frais au moment de la dégustation.

- **Puis-je faire 2 parfums/recettes dans la même tournée ?**

Il est possible de réaliser plusieurs recettes en même temps à condition d'utiliser le même programme et les mêmes temps de cuisson.

- **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.

- **Je suis obligé de faire mes préparations avec du lait de vache ?**

Il est possible d'utiliser d'autres laits d'origine animale (chèvre, brebis) ou végétale (soja). Ils vous donneront des préparations plus fluides qu'avec du lait de vache entier.

- **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. Les desserts lactés sont à consommer très rapidement après fabrication.

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

Vous pouvez trouver des jeux de 6 pots supplémentaires sur le site [www.accessoires.home-and-cook.fr](http://www.accessoires.home-and-cook.fr).

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

### Problèmes de résultats

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
Yaourts/préparations fromagères trop liquides.	Utilisation de lait demi-écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	Ajouter 1 pot de yaourt de lait entier en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier.
	Déplacements, chocs ou vibrations de l'appareil pendant la fermentation.	Ne pas bouger l'appareil pendant son fonctionnement.
		Ne pas le poser sur un réfrigérateur.
	Le ferment n'est plus actif.	Changer de ferment ou de marque de yaourt/fromage blanc frais.
		Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt/fromage blanc frais.
Utilisation d'un fromage blanc ou un petit suisse du commerce qui est thermisé. Il ne contient donc que très peu de ferments actifs.	Utiliser 1 pot de fromage blanc frais comme ferment.	
Yaourts/préparations fromagères trop liquides.	L'appareil a été ouvert pendant le cycle.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir l'appareil avant la fin du cycle.
		Maintenir l'appareil à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	Fruits ajoutés au yaourt.	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former. Vous pouvez par contre ajouter des fruits frais au moment de la dégustation.



PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
Yaourts/préparations fromagères trop liquides.	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés (lavage à la main ou en lave vaisselle).	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.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine tournée.
Un liquide translucide (appelé serum) s'est formé à la surface ou sur les côtés du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait entier en poudre.
Ma préparation fromagère est trop amère ou avec un fort goût de citron.	Excès de présure ou de jus de citron.	Réajuster la quantité de présure ou de jus de citron ajoutée pour garder la fermeté de la préparation mais obtenir un meilleur goût.
Les yaourts du centre de ma yaourtière 12 pots sont ratés.	La bague (pièce 12) n'est pas en place.	Avant de lancer la cuisson de vos yaourts, vérifier que la bague est bien clipsée.

## Problèmes de fonctionnement

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	Branchement.	Vérifiez tout d'abord le branchement de l'appareil.
L'appareil est bien branché mais ne fonctionne pas.	Problème technique.	Adressez-vous à votre revendeur ou à un centre de service agréé SEB.
Mes préparations du centre sont ratées.	Vous avez mis le support des pots à l'envers.	Mettre le support à l'endroit pour suspendre les pots.
Je prépare des desserts (prog 4 et 5). L'appareil s'est mis en route et rapidement le picto a clignoté et l'appareil émet un bip discontinu.	Il n'y a pas d'eau dans la base de l'appareil.	Arrêter l'appareil et ajouter de l'eau dans la base comme indiqué dans la notice. Attendre 2 à 3 min et relancer la préparation.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
L'appareil s'est éteint après avoir sonné en cours de cycle.	Il n'y a plus d'eau dans la base de l'appareil.	Vous pouvez ouvrir votre produit avec précaution en tenant les poignées avec un torchon ou un gant de cuisine et ajouter de l'eau.
Une vapeur importante s'échappe de l'appareil.	Le support des pots ou le couvercle de l'appareil est mal positionné.	Remettez bien en place le support des pots ou le couvercle.
Les préparations n'ont pas un bon résultat.	Mauvais choix de programme.	Vérifiez que le bon programme a été utilisé suivant le type de préparations voulues.
Je me suis trompé de programme.		Maintenir la touche <b>OK</b> appuyée pour revenir au menu initial.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor de eerste gebruikt en bewaar het voor latere raadpleging. SEB is niet aansprakelijk voor schade of letsel door verkeerd gebruik.

- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is, zichtbare tekenen van schade vertoont of niet naar behoren werkt. Als dit het geval is, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
- Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- De programma's 2 en 3 van dit apparaat kunnen worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar oud, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden. Houd het apparaat en het snoer altijd uit de buurt van kinderen jonger dan 3 jaar.

- De programma's 1, 4 en 5 van dit apparaat kunnen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden. Houd het apparaat en het snoer altijd uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat kan niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.

- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na uitschakeling nog enige tijd warm blijven.
- Uw apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet ontworpen om in de volgende gevallen gebruikt te worden, deze worden niet door de garantie gedekt: in kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten, in boerderijen, door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen, in bed & breakfasts.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat.
- Opgelet: Een verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.

## HET MILIEU



### Bescherm het milieu!

- ① Uw apparaat bevat vele materialen die voor recycling/hergebruik geschikt zijn.
- ➡ Niet in de vuilnisbak gooien of naar een stortplaats brengen, maar naar een door uw gemeente opgezet centraal inzamelpunt brengen.

NL

## BESCHRIJVING

- 1 Deksel van het apparaat
- 2 Stoomafvoergat
- 3 Deksel van glazen pot
- 4 Uitlekbakje
- 5 Handgreep van uitlekbakje
- 6 Glazen pot
- 7 Pottenhouder
- 8 Waterreservoir voor expres-yoghurt en melkdessert
- 9 Voetstuk
- 10 Lepel
- 11 Bedieningspaneel
  - a Weergave van programma en resterende tijd
  - b Weergave van actieve cyclus
  - c Weergave van het programma expres-yoghurt
- d programma yoghurt
- e programma kwark
- f Programma melkdessert
- g Programma luchtig dessert
- h Toets OK
- i Toets "Programma"
- j De tijd instellen - toets -
- k De tijd instellen - toets +
- 12 Vastzetting om op de pottenhouder vast te klemmen voor homogene kookprestaties (alleen voor de Multi delices 12 potten)

## AANBEVELINGEN

### Voor ingebruikname



- Verwijder alle verpakkingsmateriaal, stickers en toebehoren aan de binnen- en buitenkant van het apparaat (afb. 1).
- Maak de potten, de deksels, de uitlekbakjes, de houder, het deksel en de lepel schoon in een warm sopje. Veeg de binnenkant van de kuip schoon met een vochtige spons - gebruik geen schuursponsje om schade aan het apparaat te vermijden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.

### Tijdens gebruik



- ⚠ Het deksel is voorzien van stoomafvoergaten. Om risico op brandwonden in de modus “Dessert” te vermijden, leg uw handen niet op deze gaten (afb. 2).
- Verplaats het apparaat niet wanneer in werking. Open het deksel in geen geval. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat aan trillingen onderhevig is gesteld (bijv. op een koelkast) en stel het niet bloot aan een luchtstroom. Volg deze aanbevelingen voor geslaagde bereidingen.

## Aan het einde van de cyclus



### ⚠ Na gebruik van de dessertfunctie

- Om het risico op brandwonden te vermijden, schakel het apparaat uit en wacht een ogenblik alvorens het deksel te openen of de houder te verplaatsen. Om de houder met de potten te verplaatsen, gebruik een warmtebestendige handschoen of handdoek (afb. 3). Verwijder of raak de potten aan het einde van de kookcyclus niet met blote handen aan.
- Aan het einde van de kookcyclus kan er condensatie op het deksel waarneembaar zijn. Als dit het geval is, haal het deksel af door het horizontaal te schuiven en boven een gootsteen om te draaien zodat er geen condensatiewater in uw bereiding terechtkomt (afb. 4a-b).
- Zet de glazen potten nooit in de diepvriezer of vriezer. Plaats ze niet in de magnetron. Gebruik geen brander.
- Giet geen zeer warme vloeistof in de glazen potten.
- Eenmaal het voetstuk is afgekoeld, verwijder het resterende water met een spons.



Om steeds opnieuw geslaagde bereidingen te hebben, volg onderstaande aanbevelingen.

### AANBEVELINGEN

Expres-yoghurt	programma 1	
Yoghurt	programma 2	
Kwark	programma 3	



### Melk

#### Welke melk gebruiken?

Al onze recepten (tenzij anders vermeld) worden bereid met koemelk. U kunt echter ook plantaardige melk, zoals sojamelk, of schapen- of geitenmelk gebruiken (tenzij voor expres-yoghurt - prog. 1). De stevigheid van de yoghurt zal echter verschillen naargelang de gebruikte melk. Van “rauwe melk” tot “lang houdbare melk”, de hieronder beschreven soorten melk zijn allemaal geschikt voor uw apparaat:



**OPMERKING:** Gebruik bij voorkeur volle UHT-melk met een lange houdbaarheid. Laat rauwe (verse) melk eerst koken en afkoelen en verwijder vervolgens het vel.

- **Gesteriliseerde melk met een lange houdbaarheidstijd:** deze volle UHT-melk stelt u in staat om de stevigste yoghurt te bereiden. Als u halfvolle melk gebruikt, krijgt u minder stevige yoghurt. U kunt echter tevens halfvolle melk gebruiken en er 1 of 2 potjes melkpoeder aan toevoegen.
- **Gepasteuriseerde melk:** als u deze melk gebruikt, krijgt u romigere yoghurt met een dun velletje.
- **Rauwe melk (hoevemelk):** u moet de melk eerst laten koken. Wij raden u zelfs aan de melk lang te laten doorkoken. Het gebruik van ongekookte hoevemelk kan gevaarlijk zijn. Eenmaal de melk is afgekoeld, is ze klaar voor gebruik.
- **Poedermelk:** met poedermelk kunt u zeer smeelige yoghurt maken. Volg de aanwijzingen van de fabrikant die op de doos zijn aangegeven.
- **BELANGRIJK:** Om uw yoghurt goed te bereiden, wordt het aangeraden om melk op kamertemperatuur (hoger dan 16°C) te gebruiken. Het gebruiken van koudere melk maakt uw yoghurt te vloeibaar, temeer wanneer u ferment gebruikt.

## Het fermenteren

### Voor yoghurt

Kunt u kiezen tussen:

- Op basis van in de handel verkrijgbare **natuuryoghurt** met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum; uw yoghurt bevat dan actievere fermenten en is steviger.
- Op basis van **gevriesdroogde gist** Houd rekening met de activeertijd op de bijsluiters van het ferment. U kunt dit ferment in grootwarenhuizen, in de apotheek of in bepaalde dieetwinkels kopen. Voor gevriesdroogde gist, gebruik volle UHT-melk voor uw yoghurt.

OPMERKING: Als u de melk hebt opgewarmd, wacht totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld voordat u het ferment toevoegt.

OPMERKING: Een te hoge temperatuur kan de eigenschappen van uw ferment teniet doen.

### Voor andere kaasbereidingen:

#### Kwark en petits Délices (romige kwark)

- Het ferment: gebruik alleen verse kwark om uw kaasbereidingen te maken.
- Het stremsel: om kaasbereidingen te maken, voeg enkele druppels stremsel toe (verkrijgbaar bij uw apotheek of in gespecialiseerde natuurvoedingszaken).

**Tip:** Gebruik bij voorkeur 1 eetlepel citroensap in plaats van het stremsel.

## Wanneer suiker toevoegen?

### Voor uw yoghurt en kwark:

U kunt suiker aan uw yoghurt toevoegen wanneer u de yoghurt opdient of alvorens het te bereiden. Voeg de suiker op hetzelfde moment als het ferment aan de melk toe en meng alles grondig door met een vork of een garde totdat de suiker opgelost is.

## YOGHURT BEREIDEN (PROGRAMMA'S 1 EN 2)

### Het mengsel bereiden



- U hebt melk, bij voorkeur volle, op kamertemperatuur (>16°C) en een ferment (zie Keuze van de ingrediënten) nodig.
- Als u yoghurt als ferment hebt gekozen: voor een goed mengsel, klop het yoghurt samen met een beetje melk voorzichtig op met een vork of een garde totdat u een glad mengsel krijgt. Voeg vervolgens de rest van de melk toe terwijl u blijft roeren.
- Voor gevriesdroogde gist, gebruik volle UHT-melk voor uw yoghurt.
- Verdeel de bereiding over de potten met behulp met de lepel die met het apparaat is bijgeleverd (afb. 5).

**Voor 6 potten:** 750 ml melk, ferment naar keuze.

**Voor 12 potten:** 750 ml melk, ferment naar keuze.

Aantal potten	Hoeveelheid melk	Ferment
6	750 ml	1 pot yoghurt of 1 zakje gevriesdroogde gist
12	1,5 l	2 potten yoghurt of 2 zakjes gevriesdroogde gist



### Opmerking:

Als u niet telkens alle potten wilt gebruiken, vul de niet gebruikte gaten met een lege pot of een deksel van een pot (afb. 6). Dit heeft geen impact op de fermentatietijd van het yoghurt.



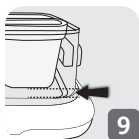
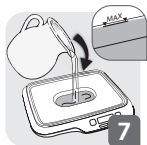
## EXPRES-YOGHURT (PROGRAMMA 1)

### Het apparaat inschakelen

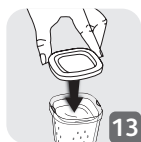
- ⚠️ Vul het voetstuk van het apparaat tot aan het MAX teken met water (afb. 7).

OPMERKING: Als u het apparaat met water vergeet te vullen, hoort u en alarmsignaal om u hieraan te doen herinneren.

- ⚠️ Plaats de houder op het voetstuk van het apparaat (afb. 8). De potten moeten hangen (afb. 9).
- Voor de 12 potten-versie, zorg dat de vastzetting (deel 12) stevig op de pottenhouder is vastgeklemd (zie afbeelding op bladzijde 3 van deze handleiding).
- Hang de gevulde potten zonder deksel in de daarvoor voorziene gaten van de houder (afb. 10).
- Sluit het product met behulp van het deksel (afb. 11).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Het programma P1 Express-yoghurt wordt standaard op het scherm weergegeven.
- Bevestig met de toets **OK**.
- De standaard tijd wordt op het scherm weergegeven. 4u00
- Indien nodig, pas de tijd aan met de toetsen + en -.
- Bevestig met de toets **OK**.
- De kookcyclus start (afb. 12).
- U kunt op elk moment lang op **OK** drukken om de kookcyclus te onderbreken en naar de programmakeuze terug te gaan.



## Einde van kookcyclus en afkoelen



- U hoort aan het einde van de kookcyclus een geluidssignaal. Om het geluidssignaal te stoppen, druk op OK. Druk lang om naar het menu terug te gaan. U kunt tijd toevoegen door op de toetsen + en - te drukken. Bevestig vervolgens met de toets **OK**.
- Aan het einde van de kookcyclus, breng de deksels aan (afb. 13) en zet ze minstens 4 uur in de koelkast om de yoghurt stevig te maken.

## Bewaring





- De houdbaarheidstijd van de natuuryoghurt in de koelkast is maximaal 7 dagen. Eet andere soorten yoghurt zo snel mogelijk op.

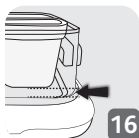


**YOGHURT  
(PROGRAMMA 2)**

## Het apparaat inschakelen

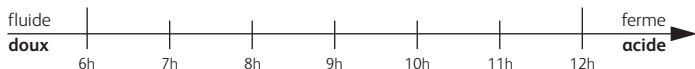
- ⚠ **Doe geen water in het waterreservoir (afb. 14).**
- ⚠ Plaats de houder op het voetstuk van het apparaat (afb. 15). De potten moet hangen (afb. 16).
- Voor de 12 potten-versie, zorg dat de vastzetting (deel 12) stevig op de pottenhouder is vastgeklemd (zie afbeelding op bladzijde 3 van deze handleiding).

- Hang de gevulde potten zonder deksel in de daarvoor voorziene gaten van de houder (afb. 17).
- Sluit het product met behulp van het deksel (afb. 18).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op  om het programma 2 “Yoghurt”  te selecteren.
- Pas de tijd aan met de toetsen + en –.
- Bevestig met de toets .
- De kookcyclus start (afb. 19).
- U kunt op elk moment lang op  drukken om de kookcyclus te onderbreken en naar de programmakeuze terug te gaan.



## Fermentatietijd

- Uw yoghurt heeft een fermentatie van 6u tot 12u nodig, naargelang de gebruikte ingrediënten en het gewenste resultaat.



## Einde van kookcyclus en afkoelen



- In de werkingsmodus Yoghurt (progr. 2) wordt uw apparaat aan het einde van de kookcyclus automatisch uitgeschakeld, zonder het horen van een geluidssignaal.
- Aan het einde van de kookcyclus, breng de deksels op de potten aan (afb. 20) en zet ze minstens 4 uur in de koelkast om de yoghurt stevig te maken.

## Bewaring

- De houdbaarheidstijd van de natuuryoghurt in de koelkast is maximaal 7 dagen. Eet andere soorten yoghurt zo snel mogelijk op.



## KWARK OF PETITS DÉLICÉS (ROMIGE KWARK) (PROGRAMMA 3)

### Het mengsel bereiden:



Dit basismengsel geldt voor de 2 types van kaasbereidingen.

- U hebt melk, bij voorkeur volle, en verse kwark nodig,
- Voor een goed mengsel, klop de kwark samen met een beetje melk voorzichtig op met een vork of een garde totdat u een glad mengsel krijgt. Voeg vervolgens de rest van de melk toe terwijl u blijft roeren.
- Voeg het stremsel of het citroensap (aanbevolen) toe.
- Stop de uitlekbakjes in de potten en controleer of ze zich in de lage positie bevinden (afb. 21).
- Vul de potten met de lepel die met het apparaat is bijgeleverd (afb. 22). Vul het niet boven de handgrepen zodat u het uitlekbakje kunt verwijderen om het mengsel te laten uitlekken.



**Voor 6 potten:** 750 ml melk, 100 g verse kwark, 4 druppels stremsel of een eetlepel citroensap.

**Voor 12 potten:** 1,5 L ml melk, 100 g verse kwark, 6 druppels stremsel of een eetlepel citroensap.






Aantal potten	Hoeveelheid melk	Hoeveelheid verse kwark	Stremsel OF citroensap	
6	750 ml	100 g	4 druppels	1 soeplepel
12	1,5 l	100 g	6 druppels	1 soeplepel

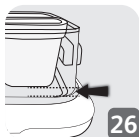


### Opmerking:

Als u niet telkens alle potten wilt gebruiken, vul de niet gebruikte gaten met een lege pot of een deksel van een pot (afb. 23). Dit heeft geen impact op de fermentatietijd van de kwark.

### Het apparaat inschakelen

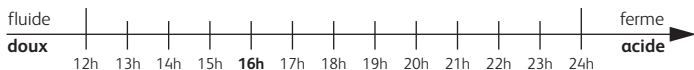
- ⚠️ **Giet geen water in het voetstuk (afb. 24).**
- ⚠️ Plaats de houder op het voetstuk van het apparaat (afb. 25). De potten moet hangen (afb. 26).
- Voor de 12 potten-versie, zorg dat de vastzetting (deel 12) stevig op de pottenhouder is vastgeklemd (zie afbeelding op bladzijde 3 van deze handleiding).
- Hang de gevulde potten zonder deksel in de daarvoor voorziene gaten van de houder (afb. 27).
- Sluit het product met behulp van het deksel (afb. 28).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk één keer op  om programma 3 “Kwark”  te selecteren.
- Bevestig het programma met de toets .
- Pas de tijd aan met de toetsen + en –.
- Bevestig met de toets .
- De kookcyclus start (afb. 29).
- U kunt op elk moment lang op  drukken om de kookcyclus te onderbreken en naar de programmakeuze terug te gaan





## Fermentatietijd

- Afhankelijk van de bereiding (kwark of petits Délices) en het gekozen recept, varieert de fermentatietijd tussen 12 en 24 uur.

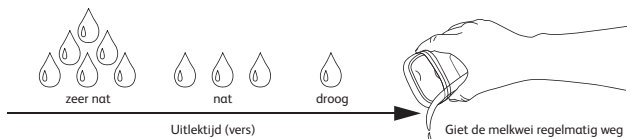
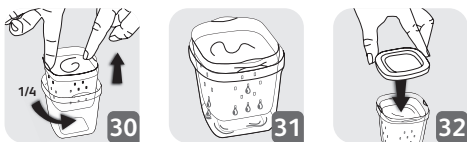


## Aan het einde van de cyclus

- In de werkingsmodus Kwark (prog. 3) wordt uw apparaat aan het einde van de kookcyclus automatisch uitgeschakeld, zonder het horen van een geluidssignaal.

## Uitlekken, opbergen en koelen van de bereidingen

- Aan het einde van de cyclus, breng het uitlekbakje omhoog met behulp van de handgrepen, en draai het 90° in de pot zodat het in de uitlekpositie staat (afb. 30-31). Laat het 15 minuten uitlekken en verwijder vervolgens de melkwei\*
- Breng de uitlekbakjes opnieuw omlaag in de potten en plaats het deksel erop (afb. 32). Zet de kwark minstens 4 uur in de koelkast om het een mooie vorm te geven.
- Roer de kwark goed door voordat u het opdiend



\* Wanneer u kaasproducten bereidt, wordt de vloeistof lactoserum (melkwei) gevormd. Deze vloeistof die u meer of minder afgiet naargelang u een meer of minder droge bereiding wenst, is niet schadelijk voor uw gezondheid. Ze bevat zelfs veel mineralen.

## Bewaring

- De kaasbereidingen worden koel bewaard en moeten uiterlijk binnen 7 dagen worden geconsumeerd.



**MELKDESSERT  
(PROGRAMMA 4)**



**LUCHTIG DESSERT  
(PROGRAMMA 5)**




## Het apparaat inschakelen

- Vul het voetstuk van het apparaat tot aan het MAX teken met water (afb. 34).
- ⚠ Plaats de houder op het voetstuk van het apparaat (afb. 35). De potten moeten hangen (afb. 36).
- Voor de 12 potten-versie, zorg dat de vastzetting (deel 12) stevig op de pottenhouder is vastgeklemd (zie afbeelding op bladzijde 3 van deze handleiding).



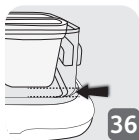
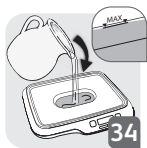
### Opmerking:

Als u niet telkens alle potten wilt gebruiken, vul de niet gebruikte gaten met een lege pot of een deksel van een pot (afb. 33).

- Hang de gevuld potten zonder deksel aan de houder (afb. 37).
- Sluit het product met behulp van het deksel (afb. 38).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de toets  om het programma 4 “Melkdessert” of 5 “Luchtig dessert” te selecteren.
- Bevestig het programma met de toets .
- Kies de kooktijd van het recept met de toetsen + en –.
- Bevestig met de toets .
- De kookcyclus start (afb. 39).

- U kunt op elk moment lang op **OK** drukken om de kookcyclus te onderbreken en naar de programmakeuze terug te gaan

Opmerking: Tijdens de kookcyclus kunt u tijd aanpassen met behulp van de toetsen + en -. De nieuwe tijd wordt na enkele seconden automatisch opgeslagen.



## Einde van kookcyclus en afkoelen

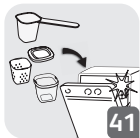
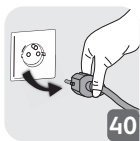
- U hoort aan het einde van de kookcyclus een geluidssignaal. Om het geluidssignaal te stoppen, druk op OK. Druk lang om naar het menu terug te gaan. U kunt tijd toevoegen door op de toetsen + en - te drukken. Bevestig vervolgens met de toets **OK**.
- Zet geen warme bereiding in de koelkast. Raadpleeg het recept voor informatie over de houdbaarheidstijd van de bereiding.

## Bewaring

- De melkdesserts moeten koel worden bewaard en zo snel mogelijk na de bereiding worden geconsumeerd.  
Belangrijk: Vele melkdesserts worden bereid met eieren. Om elk risico te vermijden, gebruik altijd verse eieren voor deze recepten.

## ONDERHOUD

NL



- Haal voor het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact (afb. 40).
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water. Reinig met een vochtige doek en een warm sopje. Spoel vervolgens grondig en veeg droog.
- Maak de potten, de deksels, de uitlekbakjes en de lepel schoon met warm water en afwasmiddel of doe ze in de vaatwasmachine (afb. 41).
- Maak de houder en het deksel van het apparaat schoon in een warm sopje.
- Maak de houder, het deksel en de ring schoon in een warm sopje.
- Veeg de binnenkant van de kuip schoon met een vochtige spons - gebruik geen schuursponsje om schade aan het apparaat te vermijden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.
- Om de binnenkant van de kuip te ontkalken, vul de kuip tot aan het MAX niveau met witte azijn. Na één uur, voer het azijn af en maak het voetstuk schoon met een spons. Vervolgens goed spoelen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

## VRAGEN/ANTWOORDEN

### • Welke melk raadt u aan om goede yoghurt te bereiden?

Om goede yoghurt te bereiden raden wij aan volle UHT-melk op kamertemperatuur (meer dan 16°C) te gebruiken.

### • Ik heb alleen maar halfvolle melk, kan ik dit ook gebruiken?

– Als u 2 potten yoghurt als ferment gebruikt: Ja, u kunt halfvolle melk gebruiken, uw yoghurt zal alleen vloeibaarder zijn. Voor meer stevigheid kunt u het equivalent van een pot volle melk in poedervorm aan uw bereiding toevoegen.

– Als u gevriesdroogde gist gebruikt: Wij raden u aan om alleen volle UHT-melk te gebruiken.

- **Welk ferment moet ik gebruiken?**

Wat betreft ferment kunt u een commerciële yoghurt gebruiken, of een gevriesdroogde gist gebruiken.

- **En wat als ik gevriesdroogde gist samen met halfvolle melk gebruik?**

Als u gevriesdroogde gist gebruikt, raden wij u ten zeerste aan om volle UHT-melk te gebruiken.

Als u echter alleen halfvolle melk hebt, warm een kleine hoeveelheid melk (300ml) op tot 30°-40° en voeg het ferment al roerend toe met behulp van een garde. Laat maximum 1 uur rusten en voeg vervolgens de rest van de melk al roerend toe. Opgelet: Een te hoge temperatuur kan de eigenschappen van uw ferment teniet doen.

- **Moet ik de yoghurt direct na het verwarmingsproces in de koelkast zetten?**

Dit is niet verplicht. Als u de bereiding 's nachts uitvoert, kunt u wachten

tot u opstaat en het dan in de koelkast zetten. U hoeft niet aanwezig te zijn als het proces beëindigd is.

- **Er zit soms wat condens op het deksel, wat moet ik doen?**

Dit is normaal. Als er aan het einde van de bereiding veel condens aanwezig is, til het deksel op zonder het te hellen en plaats het in de gootsteen. Zo vermijdt u dat er druppels water in uw yoghurt vallen.

- **Moet ik echt alle potten vullen?**

Nee. Als u niet alle potten wilt gebruiken, sluit de ongebruikte ruimtes af met de deksels van de potten of lege potten.

- **Moet ik de suiker ervoor of erna toevoegen?**

U kunt de suiker tegelijkertijd met het ferment aan uw yoghurt toevoegen. U kunt tevens vóór consumptie suiker, honing, vanillesuiker of siroop toevoegen.

- **Een tip voor het bereiden van yoghurt...**

Voor stevige en homogene yoghurt moeten alle toegevoegde ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

- **Ik hou erg van yoghurt met fruit. Kan ik vers fruit toevoegen?**

Het zuur van rauw fruit kan uw yoghurt doen schiften, daarom raden wij u

aan om fruit in de vorm van jam, puree of gekookt fruit toe te voegen. U kunt ook vers fruit toevoegen op het moment van consumptie.

- **Kan ik 2 smaken/recepten tegelijkertijd maken?**

Het is mogelijk om meerdere recepten tegelijkertijd te maken, u moet dan wel hetzelfde programma en dezelfde bereidingstijd gebruiken.

- **Hoe krijg ik een stevigere yoghurt?**

De stevigheid van uw yoghurt hangt af van 3 criteria: type gebruikte melk, de fermentatietijd en het ferment. Voor stevige yoghurt raden wij u volle melk aan, of u kunt volle melk in poedervorm toevoegen. Gebruik commerciële yoghurt met een houdbaarheidsdatum die zo ver mogelijk verwijderd is als ferment. Hoe langer u het laat fermenteren, hoe steviger uw yoghurt wordt.

- **Moet ik mijn bereiding maken met koemelk?**

Het is mogelijk om melk van een ander dier (geit, schaap) of plantaardig melk (soja) te gebruiken. Deze leveren echter wel vloeibaardere bereidingen op

dan volle koemelk.

- **Hoe lang kan ik mijn yoghurt thuis bewaren?**

De houdbaarheidstijd van yoghurt en kwark in de koelkast is maximaal 7 dagen. Melkdesserts moeten na bereiding zeer snel geconsumeerd worden.

- **Kan ik extra potten kopen?**

U kunt een set van 6 extra potten verkrijgen via de website [www.accessoires.home-and-cook.fr](http://www.accessoires.home-and-cook.fr).

## PROBLEEMOPLOSSING

### Problemen met het resultaat

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Te vloeibare yoghurt/ kaasbereidingen.	Het gebruik van halfvolle melk zonder toevoeging van melkpoeder (alleen de gebruikte melk is niet zo rijk aan proteïnen)	Voeg 1 yoghurtpot melkpoeder toe (2 bij magere melk) of gebruik volle melk.
	Verplaatsing, schokken of trillingen van het apparaat tijdens de fermentatiecyclus.	Verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.
		Plaats het apparaat niet op een koelkast.
	Het ferment is niet langer actief.	Verander van ferment of probeer een ander merk van yoghurt/verse kwark.
Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw ferment of van uw yoghurt/verse kwark.		
Gebruik verse kwark uit de winkel die thermisch werd behandeld. Deze bevatten dus heel weinig actieve fermenten.	Gebruik 1 pot verse kwark als ferment.	
Te vloeibare yoghurt/ kaasbereidingen.	Het apparaat werd tijdens de cyclus geopend.	De potjes niet uit het apparaat halen en het apparaat niet openen voor het einde van de cyclus.
		Plaats het apparaat niet in luchtstromen wanneer het werking is.
	Fruut toevoegen aan yoghurt.	Vergeet niet om het fruit te koken, of bij voorkeur compotes of jam gebruiken (op kamertemperatuur). Het rauwe fruit geeft zure bestanddelen af die verhinderen dat de yoghurt zich goed kan vormen. U kunt ook vers fruit toevoegen op het moment van consumptie.

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Te vloeibare yoghurt/ kaasbereidingen.	De potjes zijn niet goed schoongemaakt/afgespoeld  (met de hand afwassen of in de vaatwasmachine).	Voordat u uw bereiding in de potten giet, controleer of er geen sporen van afwasmiddel, reinigingsproduct of vuilresten aan de binnenkant van de potten is.
Te zure yoghurt.	Fermentatietijd is te lang.	Verkort de fermentatietijd de volgende keer
Er heeft zich een transparante vloeistof (serum genaamd) gevormd op het oppervlak of aan de  kanten van de yoghurt na de fermentatie.	Te hoge fermentatie.	Verkort de fermentatietijd en/of voeg volle poedermelk toe.
Mijn kaasbereiding is te zuur of smaakt te veel naar citroen.	Te veel stremsel of citraensap.	Pas de hoeveelheid stremsel of citraensap aan zodat de bereiding even stevig blijft maar een betere smaak krijgt.
De yoghurts in het midden van mijn yoghurtmaker 12 potten zijn mislukt.	De vastzetting (deel 12) is niet juist aangebracht.	Voordat u uw yoghurts bereidt, controleer of de vastzetting stevig is vastgeklemd.

## Problemen tijdens de werking

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	Aansluiting.	Controleer altijd eerst de aansluiting van het apparaat.
Het apparaat is ingeschakeld maar werkt niet.	Technisch probleem.	Neem contact op met uw handelaar of een erkend SEB servicecentrum.
De bereidingen in mijn middelste potten zijn mislukt.	U hebt de pottenhouder omgekeerd aangebracht.	Breng de houder op de juiste plaats aan om de potten aan te hangen.



PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Ik bereid desserts (prog 4 en 5). Het apparaat is ingeschakeld, het pictogram knippert snel en u hoort een ononderbroken pieptoon.	Er is geen water (meer) in het voetstuk van het apparaat.	Schakel het apparaat uit en voeg water toe in het voetstuk conform de gebruiksaanwijzing. Wacht 2 tot 3 minuten en hervat vervolgens de bereiding.
Het apparaat is uitgeschakeld nadat het een geluid liet horen tijdens de cyclus	Er is geen water (meer) in het voetstuk van het apparaat.	Neem met een handdoek of keukenhandschoen de handgrepen vast zodat u uw apparaat voorzichtig kunt openen en water kunt toevoegen
Er ontsnapt veel stoom uit het apparaat.	De steun van de potten of het deksel van het apparaat zitten niet op hun plaats.	Plaats de houder of het deksel terug in de juiste positie.
De bereidingen lukken niet goed.	Slechte programmakeuze.	Controleer of u het correcte programma hebt gekozen volgens de gewenste bereidingen.
Ik heb het verkeerde programma gekozen.		Houdt de toets <b>OK</b> ingedrukt om naar het hoofdmenu terug te gaan.

Bedienungsanleitung sorgfältig vor dem ersten Gebrauch Ihres Gerätes durchlesen und für die spätere Verwendung aufbewahren: Ein unsachgemäßer Gebrauch und die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung befreit SEB von jeder Haftung.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder wenn es sichtbare Schäden oder Betriebsstörungen aufweist. In diesem Fall muss das Gerät an eine autorisierte Servicestelle geschickt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine autorisierte Servicestelle oder eine Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Die Programme 2 und 3 dieses Geräts können von Kindern ab 3 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer diese sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem

Erwachsenen beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 3 Jahren.

- Die Programme 1, 4 und 5 dieses Geräts können von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt; es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Gerätes unterwiesen oder beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt

werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.

- Es empfiehlt sich, Kinder zu beaufsichtigen, um sich zu vergewissern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und es als Spielzeug benutzen.
- Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch Restwärme aufweisen.
- Ihr Gerät ist nur für die heimische Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Es ist nicht für die folgenden Fälle vorgesehen, die nicht unter die Garantie fallen: Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern, Gebrauch auf Bauernhöfen, Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter, Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über die Nutzung, Reinigung und Pflege Ihres Gerätes zu erfahren.
- Vorsicht: Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.

## UMWELT



### Denken Sie an die Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wertvolle und wiederverwertbare Rohstoffe.
- ➔ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Kommune ab, damit es richtig weiterverarbeitet wird.

DE

## BESCHREIBUNG

- 1 Abdeckung des Gerätes
- 2 Dampfabzugsöffnungen
- 3 Deckel der Gläser
- 4 Abtropfbehälter
- 5 Griffe der Abtropfbehälter
- 6 Gläser
- 7 Gläserhalterung
- 8 Wasserbehälter für Express-Joghurts und Milchdesserts
- 9 Sockel
- 10 Kelle
- 11 Bedienfeld
  - a Anzeige von Programm und Restzeit
  - b Anzeige des aktuellen Zyklus
  - c Anzeige des Programms für Express-Joghurts
  - d Programm für Joghurts
  - e Programm für Quark
  - f Programm für Milchdesserts
  - g Programm für Cremespeisen
  - h OK-Taste
  - i Programm-Taste
  - j Zeiteinstellung - „-“-Taste
  - k Zeiteinstellung - „+“-Taste
- 12 Ring zum Aufklipsen auf die Gläserhalterung für homogene Zubereitung (Nur für die 12 Töpfe Multi delices)

## EMPFEHLUNGEN

### Vor dem ersten Gebrauch



- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehörteile im Inneren und an den Außenflächen des Geräts (Abb. 1).
- Reinigen Sie Gläser, Deckel, Abtropfgefäße, Halter, Deckel und Schöpfkelle mit heißem Seifenwasser. Das Innere des Behälters lässt sich leicht mit einem Schwamm reinigen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht die abrasive Seite des Schwamms verwenden, da diese das Gerät beschädigen würde. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser ein.

### Betrieb



- ⚠ Der Deckel verfügt über Dampfzugsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände von diesen Öffnungen fern, um Verbrennungen im Dessertmodus zu vermeiden (Abb. 2).
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebes nicht und öffnen Sie vor allem nicht den Deckel. Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, die Vibrationen (z. B. auf einem Kühlschrank) oder Zugluft ausgesetzt sind. Für eine erfolgreiche Zubereitung ist die Einhaltung dieser Empfehlungen notwendig.

## Am Ende des Zyklus



### ⚠ Nach der Nutzung der Dessertfunktionen

- Um Verbrennungen zu vermeiden, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie eine Weile, bevor Sie die Abdeckung öffnen oder die Halterung bewegen. Um die Halterung mit den Gläsern zu bewegen, verwenden Sie einen Topflappen oder ein Tuch (Abb. 3). Am Ende des Garvorgangs dürfen Sie die Gläser nicht mit ungeschützten Händen herausnehmen oder berühren.
- Am Ende des Garvorgangs kann sich Dampfkondensation auf dem Deckel bilden, in diesem Fall den Deckel horizontal abnehmen und über die Spüle drehen, damit kein Wasser in die Zubereitungen läuft (Abb. 4a-b).
- Stellen Sie die Gläser nicht in das Gefrierfach oder die Kühltruhe. Nicht in den Mikrowellenherd stellen Keinen Brenner verwenden.
- Gießen Sie keine sehr heiße Flüssigkeit in Gläser.
- Nach dem Abkühlen des Sockels können Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm entfernen.



Damit Ihre Zubereitungen jedes Mal ein Erfolg werden, sind einige Regeln zu beachten.

### EMPFEHLUNGEN

Express-Joghurts	Programm 1	
Joghurts	Programm 2	
Quark	Programm 3	

### Die Milch

#### Welche Milch sollte verwendet werden?

Alle unsere Rezepte (sofern nicht anders angegeben) werden aus Kuhmilch hergestellt. Sie können sowohl pflanzliche Milch wie z. B. Sojamilch als auch Schafs- oder Ziegenmilch verwenden (außer für Express-Joghurts – Prog. 1) verwenden, aber in diesen Fällen kann die Festigkeit des Joghurts je nach verwendeter Milch variieren. Ob Rohmilch oder H-Milch – die nachfolgend beschriebenen Milcharten sind für Ihr Gerät geeignet:

**HINWEIS:** Wählen Sie Vollmilch, vorzugsweise UHT mit langer Haltbarkeit. Rohe (Frisch-) Milch müssen Sie erst aufkochen, dann abkühlen lassen und die Haut entfernen.

- **Sterilisierte Milch mit langer Haltbarkeit:** Mit UHT-Vollmilch können Sie die festesten Joghurts herstellen. Wenn Sie teilentrahmte Milch verwenden, erhalten Sie weniger feste Joghurts. Sie können jedoch teilentrahmte Milch verwenden, indem Sie 1 bis 2 Gläser Milchpulver hinzufügen.
- **Pasteurisierte Milch:** Diese Milch ergibt einen cremigeren Joghurt mit einer dünnen Haut.
- **Rohmilch:** Diese Milch muss unbedingt aufgekocht werden. Es wird sogar empfohlen, sie längere Zeit kochen zu lassen. Es wäre nämlich gefährlich, sie zu benutzen, ohne sie vorher abzukochen. Lassen Sie sie dann abkühlen, bevor Sie sie in Ihrem Gerät verwenden.
- **Milchpulver:** Mit Milchpulver erhalten Sie sehr cremige Joghurts. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Herstellers.
- **WICHTIG:** Damit Ihre Joghurts gelingen, sollte die verwendete Milch unbedingt Raumtemperatur (über 16 °C) haben. Mit kälterer Milch werden Ihre Joghurts eventuell zu flüssig, besonders, wenn Sie Fermente verwenden.



# Das Ferment

## Für Joghurts

Sie können folgende Startkulturen einsetzen:

- Mit einem **Naturjoghurt** aus dem Handel, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum so weit wie möglich in der Zukunft liegt. Dadurch enthält Ihr Joghurt Fermente, die aktiver sind und so für festere Joghurts sorgen.
- Mit **Trockenferment**. Beachten Sie in diesem Fall die in der Gebrauchsanweisung des Ferments angegebene Aktivierungszeit. Sie finden diese Fermente in Supermärkten, in Apotheken und in einigen Reformhäusern. Mit Trockenferment gelingen Ihre Joghurts, wenn Sie H-Vollmilch verwenden.

HINWEIS: Wenn Sie die Milch erhitzt haben, warten Sie, bis sie wieder Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie das Ferment hinzufügen.

HINWEIS: Zu viel Hitze kann die Eigenschaften Ihres Fermenters zerstören.

## Für andere Käsezubereitungen:

### Quark und Rahmquark

- Ferment: Verwenden Sie frischen Quark, um Ihre Käsezubereitung anzusetzen.
- Lab: Um Käsezubereitungen herzustellen, müssen Sie einige Tropfen Lab hinzufügen (das Sie in Apotheken oder Bio-Fachgeschäften kaufen können).

**Tipp:** Ziehen Sie 1 Esslöffel Zitronensaft dem Lab vor.

## Wann süßt man?

### Für Joghurts und Quark:

Sie können Ihre Joghurts entweder kurz vor dem Servieren oder vor der Zubereitung süßen, indem Sie den Zucker zusammen mit den Fermenten in die Milch geben und mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut vermischen, bis er sich aufgelöst hat.

## ZUBEREITUNG VON JOGHURTS (PROGRAMME 1 UND 2)

### Zubereitung der Mischung



- Sie benötigen Milch, vorzugsweise Vollmilch, die Raumtemperatur ( $>16\text{ °C}$ ) haben sollte, und Ferment (siehe Auswahl der Zutaten).
- Wenn Sie Joghurt als Ferment gewählt haben: Um eine gute Mischung zu erhalten, schlagen Sie den Joghurt mit einer Gabel oder einem Schneebesen mit etwas Milch leicht an, um eine glatte Paste zu erhalten. Dann die restliche Milch unter ständigem Rühren zugeben.
- Mit Trockenferment gelingen Ihre Joghurts, wenn Sie H-Vollmilch verwenden.
- Verteilen Sie die Zubereitung mit der mitgelieferten Schöpfkelle auf die Gläser (Abb. 5).

**Für 6 Gläser:** 750 ml Milch, Ferment nach Wahl.

**Für 12 Gläser:** 1,5 l Milch, Ferment Ihrer Wahl.

Anzahl der Gläser	Milchmenge	Ferment
6	750 ml	1 Becher Joghurt oder 1 Beutel Trockenferment
12	1,5 l	2 Becher Joghurt oder 2 Beutel Trockenferment



### Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen (Abb. 6). Die Fermentierungszeit der Joghurts wird dadurch nicht beeinflusst.

DE



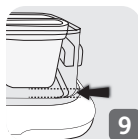
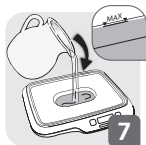
## EXPRESS-JOGHURTS (PROGRAMM 1)

### Einschalten des Gerätes

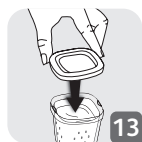
- ⚠ Füllen Sie den Gerätesockel bis zur MAX-Markierung mit Wasser (Abb. 7).

HINWEIS: Wenn Sie vergessen haben, Wasser hineinzugeben, werden Sie mit einem akustischen Alarm darauf hingewiesen.

- ⚠ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 8). Die Gläser müssen hängen (Abb. 9).
- Für die 12 Töpfe Version, versichern Sie sicher, dass der Ring (Teil 12) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).
- Hängen Sie die gefüllten Gläser ohne Deckel in die Halterung (Abb. 10).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 11).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Das Programm P1 für Express-Joghurt wird standardmäßig angezeigt.
- Bestätigen Sie mit der Taste **OK**.
- Die Standardzeit wird auf dem Display angezeigt: 4 Std.
- Stellen Sie ggf. die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.
- Bestätigen Sie mit der Taste **OK**.
- Der Zyklus beginnt (Abb. 12).
- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste **OK** lange gedrückt halten.



## Zyklusende und Kühlung



- Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Zyklus an. Um dieses akustische Signal zu beenden, drücken Sie OK. Wenn Sie die Taste lange drücken, gelangen Sie zurück ins Menü. Die Zeit kann mit den Tasten + oder - verändert und mit der Taste **OK** bestätigt werden.
- Setzen Sie am Ende des Zyklus die Deckel auf die Gläser (Abb. 13) und stellen Sie die Joghurts für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit sie fest werden.

## Haltbarkeit





- Die Haltbarkeit von Naturjoghurt im Kühlschrank beträgt maximal 7 Tage. Andere Joghurtsorten sollten schneller verzehrt werden.



**JOGHURTS  
(PROGRAMM 2)**

## Einschalten des Gerätes

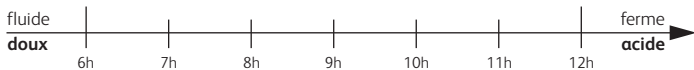
- **⚠ Kein Wasser in den Wasserbehälter (Abb. 14) geben.**
- **⚠ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 15). Die Gläser müssen hängen (Abb. 16).**
- Für die 12 Töpfe Version, versichern Sie sicher, dass der Ring (Teil 12) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).

- Hängen Sie die gefüllten Gläser ohne Deckel in die Halterung (Abb. 17).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 18).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Drücken Sie , um das Programm 2 „Joghurt“  auszuwählen.
- Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.
- Bestätigen Sie mit der Taste .
- Der Zyklus beginnt (Abb. 19).
- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste  lange gedrückt halten.



## Reifezeit

- Ihr Joghurt braucht eine Reifezeit von 6 bis 12 Stunden, abhängig von den Grundzutaten und dem gewünschten Ergebnis.



## Zyklusende und Kühlung



- Im Modus Joghurtzubereitung (Prog. 2) stoppt Ihr Gerät automatisch ohne akustisches Signal am Ende des Zyklus.
- Setzen Sie am Ende des Zyklus die Deckel auf die Gläser (Abb. 20) und stellen Sie die Joghurts für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit sie fest werden.

## Haltbarkeit

- Die Haltbarkeit von Naturjoghurt im Kühlschrank beträgt maximal 7 Tage. Andere Joghurtsorten sollten schneller verzehrt werden.



## QUARK ODER RAHMQUARK (PROGRAMM 3)

### Zubereitung der Mischung



Diese Grundmischung gilt für beide Käsezubereitungen.

- Sie benötigen vorzugsweise Vollmilch und frischen Quark.
- Um eine gute Mischung zu erhalten, schlagen Sie den Quark mit einer Gabel oder einem Schneebesen mit etwas Milch leicht an, um eine glatte Paste zu erhalten. Dann die restliche Milch unter ständigem Rühren zugeben.
- Lab oder Zitronensaft (vorzugsweise Zitronensaft) zugeben.
- Stellen Sie die Abtropfgefäße so tief wie möglich in die Gläser (Abb. 21).
- Befüllen Sie die Gläser mit der mit dem Gerät gelieferten Schöpfkelle (Abb. 22) bis unter die Griffe, so dass der Abtropfbehälter zum Entleeren entnommen werden kann.



**Für 6 Gläser:** 750 ml Milch, 100 g frischer Quark, 4 Tropfen Lab oder ein Esslöffel Zitronensaft.

**Für 12 Gläser:** 1,5 l Milch, 100 g frischer Quark, 6 Tropfen Lab oder ein Esslöffel Zitronensaft.

Anzahl der Gläser	Milchmenge	Quarkmenge	Lab ODER Zitronensaft	
6	750 ml	100 g	4 Tropfen	1 Esslöffel
12	1,5 l	100 g	6 Tropfen	1 Esslöffel








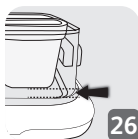
### Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen (Abb. 23). Die Reifezeit des Quarks wird dadurch nicht beeinflusst.

DE

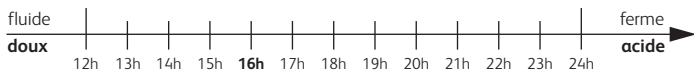
### Einschalten des Gerätes

- ⚠️ **Kein Wasser in den Sockel geben (Abb. 24).**
- ⚠️ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 25). Die Gläser müssen hängen (Abb. 26).
- Für die 12 Töpfe Version, versichern sie sicher, dass der Ring (Teil 12) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).
- Hängen Sie die gefüllten Gläser ohne Deckel in die Halterung (Abb. 27).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 28).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Drücken Sie einmal auf , um das Programm 3 „Quark“  auszuwählen.
- Bestätigen Sie das Programm mit der Taste .
- Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.
- Bestätigen Sie mit der Taste .
- Der Zyklus beginnt (Abb. 29).
- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste  lange gedrückt halten.



## Reifezeit

- Je nach Zubereitung (Quark oder Rahmquark) und dem gewählten Rezept beträgt die Reifezeit 12 bis 24 Stunden.

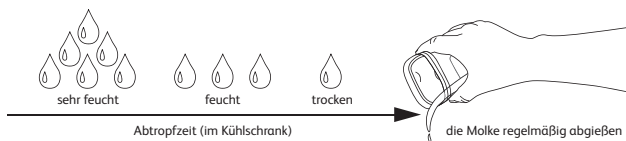
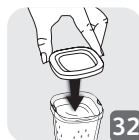
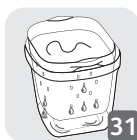


## Ende des Zyklus

- Im Quarkzubereitungsmodus (Prog.3) stoppt Ihr Gerät automatisch ohne akustisches Signal am Ende des Zyklus.

## Abtropfen, Aufbewahrung und Kühlung der Zubereitungen

- Am Ende des Zyklus heben Sie die Abtropfschale an den Henkeln hoch und drehen Sie sie um 1/4 Umdrehung im Glas, sodass sie sich in Abtropfstellung befindet (Abb. 30-31). Lassen Sie die Molke\* 15 Min. abtropfen und gießen Sie sie dann weg.
- Setzen Sie die Abtropfgefäße so tief wie möglich in die Gläser zurück und bringen Sie die Deckel an (Abb. 32). Stellen Sie den Quark mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit er gut geformt ist.
- Kurz vor dem Servieren die Zubereitung umrühren und glätten.



\* Bei der Zubereitung von Käse Rezepten bildet sich eine Flüssigkeit namens Lactoserum (oder Molke). Diese Flüssigkeit, die Sie mehr oder weniger abtropfen lassen, um ein mehr oder weniger trockenes Präparat zu erhalten, ist nicht schädlich für Ihre Gesundheit, im Gegenteil, sie enthält viele Mineralien.



## Haltbarkeit

- Käsezubereitungen sollten kühl gelagert und spätestens innerhalb von 7 Tagen verzehrt werden.



**MILCHDESSERTS  
(PROGRAMM 4)**

DE



**CREMESPEISEN  
(PROGRAMM 5)**




## Einschalten des Gerätes

- Füllen Sie den Gerätesockel bis zur MAX-Markierung mit Wasser (Abb. 34).
- ⚠ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 35). Die Gläser müssen hängen (Abb. 36).
- Für die 12 Töpfe Version, versichern Sie sicher, dass der Ring (Teil 12) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).



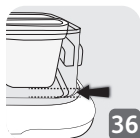
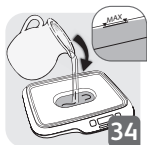
### Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen (Abb. 33).

- Hängen Sie die Gläser mit der Zubereitung ohne Deckel in die Halterung (Abb. 37).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 38).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Wählen Sie das Programm 4 für Milchdesserts oder 5 für Cremespeisen, indem Sie die Taste  drücken.
- Bestätigen Sie das Programm mit der Taste .
- Wählen Sie mit den Tasten + und - die dem Rezeptes entsprechende Garzeit.
- Bestätigen Sie mit der Taste .
- Der Zyklus beginnt (Abb. 39).

- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste **OK** lange gedrückt halten.

Anmerkung: Während des Heizvorgangs können Sie die Zeit mit den Tasten + und - einstellen. Die neue Zeit wird nach wenigen Sekunden automatisch berücksichtigt.



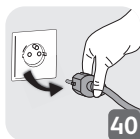
## Zyklusende und Kühlung

- Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Zyklus an. Um dieses akustische Signal zu beenden, drücken Sie OK. Wenn Sie die Taste lange drücken, gelangen Sie zurück ins Menü. Die Zeit kann mit den Tasten + oder - verändert und mit der Taste **OK** bestätigt werden.
- Die heiße Zubereitung nicht in den Kühlschrank stellen. Siehe Rezept für die Haltbarkeit der Zubereitung.

## Haltbarkeit

- Milchdesserts können an einem kühlen Ort aufbewahrt werden und sollten nach der Zubereitung sehr schnell verzehrt werden.  
Wichtig: Viele Milchdessert-Rezepte werden mit Eiern zubereitet. Um jedes Risiko zu vermeiden, müssen Sie in all diesen Rezepten frische Eier verwenden.

## WARTUNG



- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker (Abb. 40).

- Tauchen Sie das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser ein. Reinigen Sie es mit einem feuchten weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Gründlich abspülen und trocknen.



- Gläser, Deckel, Abtropfgefäße und Schöpfkelle in heißem Seifenwasser oder Geschirrspüler reinigen (Abb. 41).

- Die Halterung und der Deckel des Gerätes können mit heißem Seifenwasser gereinigt werden.

- Die Halterung, der Deckel und der Ring können mit heißem Seifenwasser gereinigt werden.

- Das Innere des Behälters lässt sich leicht mit einem Schwamm reinigen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht die abrasive Seite des Schwamms verwenden, da diese das Gerät beschädigen würde. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser ein.

- Um den Sockel zu entkalken, befüllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit weißem Essig. Entfernen Sie nach einer Stunde den Essig und reinigen Sie den Sockel mit einem Schwamm. Vor der Wiederverwendung gründlich abspülen.

DE

## FRAGEN & ANTWORTEN

- **Welche Milch ist empfehlenswert, damit meine Joghurts gelingen?**  
Damit Ihre Joghurts immer gelingen, sollten Sie H-Vollmilch verwenden, Raumtemperatur (über 16 °C) hat.
- **Wenn ich nur teilentrahmte Milch zur Hand habe, kann ich sie verwenden?**
  - Wenn Sie 2 Joghurts als Fermente verwenden: Ja, Sie können teilentrahmte Milch verwenden, Ihre Joghurts sind dann flüssiger. Damit die Joghurts fester werden, können Sie etwa ein Glas Vollmilchpulver hinzufügen.
  - Mit Trockenfermente sollten Sie H-Vollmilch verwenden.
- **Welches Ferment sollte verwendet werden?**  
Als Ferment können Sie entweder einen Joghurt aus dem Handel oder ein Trockenferment verwenden.
- **Und wenn ich Trockenfermente mit teilentrahmter Milch verwende?**  
Wenn Sie Trockenferment verwenden, empfehlen wir dringend die Verwendung von H-Vollmilch.  
Wenn Sie nur teilentrahmte Milch haben, erhitzen Sie ein wenig Milch (=300 ml) auf 30-40 °C und heben Sie die Fermente vorsichtig mit einem Schneebesen unter. Lassen Sie das Ganze maximal 1 Stunde stehen und vermischen Sie es dann mit der restlichen Milch. Vorsicht: Zu viel Hitze kann die Eigenschaften Ihres Ferments zerstören.
- **Muss ich den Joghurt sofort nach Ende des Heizzyklus in den Kühlschrank stellen?**  
Das ist Sie ist nicht unbedingt notwendig. Wenn Sie den Zyklus abends starten, können Sie warten, bis Sie aufwachen, um die Joghurts in den Kühlschrank zu stellen. Sie müssen nicht dabei sein, wenn sich das Gerät ausschaltet.
- **Manchmal gibt es Kondenswasser auf dem Deckel, was soll ich tun?**  
Das ist normal. Wenn sich am Ende des Programms sehr viel Kondenswasser gebildet hat, heben Sie die Abdeckung an, ohne sie zu kippen, und bringen Sie sie zur Spüle. Dadurch wird verhindert, dass Wassertropfen in Ihren Joghurt fallen.

- **Muss ich alle Gläser verwenden?**

Nein. Wenn Sie nicht alle Gläser verwenden möchten, verschließen Sie die unbenutzten Öffnungen mit den Deckeln der Gläser oder leeren Gläsern.

- **Soll ich den Zucker vorher oder nachher zugeben?**

Sie können den Zucker auch während der Zubereitung zusammen mit dem Ferment in Ihren Joghurt geben. Sie können auch kurz vor dem Servieren Zucker, Honig, Vanillezucker, Sirup usw. hinzugeben.

- **Ein kleiner Rat für das Gelingen meiner Joghurts ...**

Für feste und homogene Joghurts sollten alle verwendeten Zutaten Raumtemperatur haben.

- **Ich liebe Fruchtjoghurt. Kann ich frisches Obst hinzufügen?**

Die Säure von rohen Früchten kann Ihren Joghurt gerinnen lassen. Deshalb empfehlen wir, Früchte in Form von Marmelade, Coulis oder gekochten Früchten hinzuzufügen. Sie können jedoch beim Servieren frisches Obst hinzufügen.

- **Kann ich 2 Aromen/Rezepte in einem Durchgang zubereiten?**

Es können mehrere Rezepte gleichzeitig zubereitet werden, sofern das gleiche Programm und die gleichen Heizzeiten verwendet werden.

- **Wie bekommt man einen festeren Joghurt?**

Die Festigkeit Ihrer Joghurts hängt von 3 Kriterien ab: der Art der verwendeten Milch, der Reifezeit und dem Ferment. Verwenden Sie für feste Joghurts besser Vollmilch oder Vollmilchpulver. Verwenden Sie einen im Handel gekauften Joghurt mit einem möglichst weit in der Zukunft liegenden Verfallsdatum als Ferment. Je mehr Sie sie fermentieren lassen, desto fester werden Ihre Joghurts.

- **Muss ich meine Zubereitungen mit Kuhmilch ansetzen?**

Es ist möglich, Milch tierischen (Ziege, Schaf) oder pflanzlichen (Soja) Ursprungs zu verwenden. Dadurch ergeben sich flüssigere Zubereitungen als mit Vollmilch.

- **Wie lange kann ich meine selbstgemachten Joghurts aufbewahren?**

Die Haltbarkeit von Joghurt und Quark im Kühlschrank beträgt maximal 7 Tage. Milchdesserts sollten nach der Herstellung sehr schnell verzehrt werden.

• **Wo bekomme ich zusätzliche Gläser?**

Weitere 6er-Sets finden Sie auf der Website [www.accessoires.home-and-cook.fr](http://www.accessoires.home-and-cook.fr).

**FEHLERBEHEBUNG**

**Probleme mit den Ergebnissen**

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Joghurts/ Käsezubereitungen zu flüssig.	Verwendung von teilentrahmter Milch ohne Zusatz von Milchpulver (die verwendete Milch allein ist nicht eiweißreich genug).	1 Joghurtglas Vollmilchpulver (2 bei Magermilch) zugeben oder Vollmilch verwenden.
	Bewegungen, Erschütterungen oder Vibrationen des Gerätes während der Reifung.	Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
		Stellen Sie es nicht auf einen Kühlschrank.
	Das Ferment ist nicht mehr aktiv.	Wechseln Sie das Ferment oder Marke von Joghurt/Quark.
Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Ferments oder Joghurts/Quarks.		
Verwendung von thermisiertem Quark oder Rahmquark aus dem Handel. Er enthält nur sehr wenige aktive Enzyme.	Verwenden Sie 1 Glas frischen Quark als Ferment.	
Joghurts/ Käsezubereitungen zu flüssig.	Das Gerät wurde während des Zyklus geöffnet.	Nehmen Sie die Gläser nicht heraus und öffnen Sie das Gerät nicht, bis der Zyklus abgeschlossen ist.
		Halten Sie das Gerät während des Betriebs von Zugluft fern.
Joghurts/ Käsezubereitungen zu flüssig.	Früchte zum Joghurt hinzugefügt.	Erwägen Sie die Verwendung gekochter Früchte oder verwenden Sie Kompotte oder Marmeladen (mit Raumtemperatur). Rohes Obst setzt saure Elemente frei, die die Herstellung von Joghurt verhindern. Sie können jedoch beim Servieren frisches Obst hinzufügen.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Joghurts/ Käsezubereitungen zu flüssig.	Die Gläser wurden nicht gründlich gereinigt / gespült (Hand- oder Geschirrspüler).	Bevor Sie Ihre Zubereitung in die Gläser gießen, überprüfen Sie, ob sich keine Spuren von Spülmittel, Reinigungsmittel oder Schmutz auf der Innenseite der Gläser befinden, die eine Fermentierung verhindern würden.
Joghurts zu sauer.	Reifezeit zu lang.	Achten Sie darauf, die Reifezeit im nächsten Durchgang zu verkürzen.
Eine klare Flüssigkeit (Serum genannt) hat sich am Ende der Fermentierung auf der Oberfläche oder an den Seiten des Joghurts bildet.	Fermentierung zu stark.	Verringern Sie die Reifezeit und/ oder geben Sie Vollmilchpulver hinzu.
Meine Käsezubereitung ist zu bitter oder hat einen starken Zitronengeschmack.	Zu viel Lab oder Zitronensaft.	Passen Sie die zugesetzte Menge Lab oder Zitronensaft an, um die Festigkeit der Zubereitung zu erhalten, aber einen besseren Geschmack zu erhalten.
Die beiden mittleren Joghurts meiner 12 Gläser Joghurtmaschine sind gescheitert.	Der Hubring (Nummer 12) war nicht angebracht.	Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, überprüfen Sie, ob der Hubring richtig angebracht ist.

## Probleme beim Betrieb

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Anschluss.	Überprüfen Sie zunächst den Anschluss des Gerätes.
Das Gerät ist eingesteckt, funktioniert aber nicht.	Technisches Problem.	Wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes SEB-Servicezentrum.
Meine Zubereitungen in der Mitte sind nicht gelungen.	Sie haben die Gläserhalterung verkehrt herum eingesetzt.	Setzen Sie die Halterung richtig ein, damit die Gläser hängen.
Ich bereite Desserts zu (Prog 4 und 5). Kurze Zeit nach dem Start des Geräts hat das Piktogramm angefangen, zu blinken, und es ist ein diskontinuierliches akustisches Signal zu hören.	Im Sockel des Gerätes befindet sich kein Wasser.	Stoppen Sie das Gerät und geben Sie Wasser in den Sockel, wie in der Bedienungsanleitung angegeben. Warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie die Zubereitung erneut.
Das Gerät schaltet sich nach einem Signalton während des Zyklus aus.	Im Sockel des Gerätes ist kein Wasser mehr vorhanden.	Sie können Ihr Produkt vorsichtig öffnen, indem Sie die Griffe mit einem Küchentuch oder Handschuh halten und Wasser hinzufügen.
Eine große Menge Dampf entweicht aus dem Gerät.	Die Gläserhalterung oder der Deckel des Gerätes ist falsch ein- bzw. aufgesetzt.	Setzen Sie die Gläserhalterung oder den Deckel korrekt ein bzw. auf.
Die Zubereitungen sind nicht gelungen.	Falsche Programmwahl.	Überprüfen Sie, ob das richtige Programm je nach Art der erforderlichen Zubereitungen verwendet wurde.
Ich mich im Programm geirrt.		Halten Sie <b>OK</b> gedrückt, um zum Ausgangsmenü zurückzukehren.



**FR** p. 4 – 27

**NL** p. 28 – 51

**DE** p. 52 – 75