

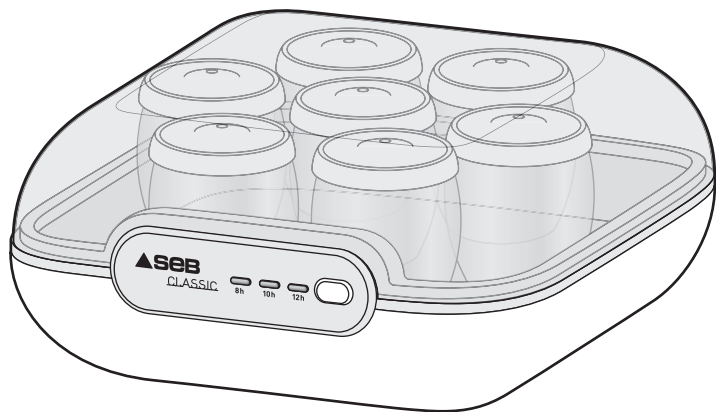
# ▲SEB

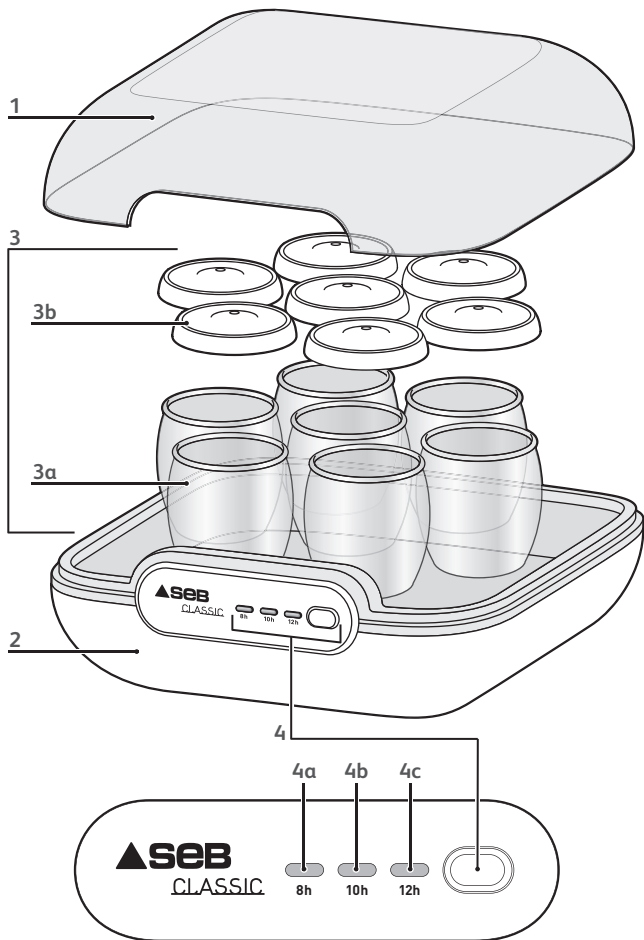
## CLASSIC

FR

NL

DE





## Conseils de sécurité

- 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.
- Cet appareil peut être utilisé 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil 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.

Attention : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles.

- Attention : ne pas immerger le produit dans l'eau.



**■ 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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

# Description

- |    |                                      |    |                      |
|----|--------------------------------------|----|----------------------|
| 1  | Couvercle                            | 4  | Bouton de commande : |
| 2  | Corps                                | 4a | - programme 8h       |
| 3  | Pots de yaourt composés de 2 parties | 4b | - programme 10h      |
| 3a | - Pot en verre                       | 4c | - programme 12h      |
| 3b | - Couvercle                          |    |                      |

## Recommandations

### - Avant la première utilisation :

Nettoyez le couvercle (1), les pots (3a) et les couvercles (3b) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve (2), un simple coup d'éponge suffit. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.

### - En cours d'utilisation :

Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle (1). Ne placez pas la yaourtière 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 yaourts.

Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et d'un ferment.

## Conseils pratiques pour le choix du lait et du ferment

### 1) CHOIX DU LAIT

- Pour des raisons pratiques, choisissez un lait de préférence entier ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition (au minimum 5 minutes), puis refroidis et passés au tamis pour éliminer les peaux.

#### Remarques :

- Le lait entier donne plus de fermeté et plus d'arôme.
- Les laits frais ou pasteurisés contiennent plus de vitamines et d'oligo-éléments.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter au litre de lait 2 ou 3 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.
- Utiliser le lait à température ambiante ou légèrement tiède (chauffer à 37°C ou 40°C). Ne pas utiliser de lait sortant directement du réfrigérateur.

### 2) CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :

- à partir d'un yaourt nature du commerce (à base de lait entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques). Dans ce cas, respectez les préconisations sur la notice du ferment.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.

**Important :** quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour ensemercer les suivantes. Au bout de 5 fournées, il convient de renouveler le ferment, qui s'appauvrit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

# Réalisation des yaourts

## Remarques :

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 14 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement (dans les 7 jours).
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

## 1) PRÉPARATION DU MÉLANGE :

- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt à l'aide d'une fourchette pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de mélanger. Si vous utilisez un ferment lyophilisé, incorporez le ferment au lait et mélangez très soigneusement. Evitez de faire mousser la préparation.
- Répartissez le mélange dans les pots (3a).
- Placez les pots (3a), sans leur couvercle (3b), dans la yaourtière.
- Posez le couvercle (1) sur la yaourtière.

## 2) MISE EN MARCHÉ DE LA YAOURTIÈRE :

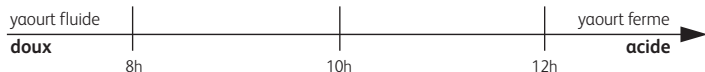
- Branchez la yaourtière. Le système se met automatiquement en marche. La led 10h (4b) clignote. Vous pouvez changer de programme à l'aide du bouton (4). A chaque pression sur le bouton, la led du programme correspondant clignote. Au bout de 3s sans action la led du programme choisi devient fixe.
- La yaourtière passe en chauffe.
  - Le temps décromente.
- Si vous souhaitez changer de programme, vous pouvez, à tout moment, changer le temps de préparation à l'aide du bouton (4). Suivant le choix fait, la led (4a, 4b ou 4c) clignote.
- 4a : programme « 8h »  
4b : programme « 10h »  
4c : programme « 12h »
- Lorsque le temps de votre programmation est terminé, la led s'éteint et la yaourtière arrête la chauffe.
  - Débranchez l'appareil

## 3) RANGEMENT DES YAOURTS :

- Soulevez le couvercle (1), en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots (3a).
- Clipsez les couvercles (3b) sur les pots en verre (3a) et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

## Temps de fermentation

- Votre yaourt aura besoin d'une fermentation de 8 à 12h, en fonction des ingrédients de base et du résultat souhaité.



## Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec une éponge humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Les pots de yaourt (3a) et les couvercles (3b et 1) passent au lave-vaisselle.

# Quelles solutions à vos problèmes fréquents ? \_\_\_\_\_

FR

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Yaourts trop liquides.	Utilisation de lait demi-écrémé ou 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 en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier et ½ pot de lait entier en poudre.
	Déplacements, chocs ou vibrations de la yaourtière pendant la fermentation.	Ne pas bouger la yaourtière pendant son fonctionnement (ne pas la poser sur un réfrigérateur).
	Le ferment n'est plus actif.	Changer de ferment ou de marque de yaourt. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt.
	La yaourtière a été ouverte pendant le cycle ou le couvercle a été mal positionné.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle. Maintenir la yaourtière à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés.	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.
	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.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
Un liquide visqueux (appelé serum) s'est formé à la surface du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait en poudre.

## Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement.

Vous avez suivi toutes les instructions et votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à votre revendeur, ou à un centre service agréé Seb.

## Recettes

---

### YAOURTS AUX FRUITS CUIITS

#### YAOURTS À LA CONFITURE

1 litre de lait entier, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cuillérées à soupe d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits: airelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.

Fouettez la confiture avec un peu de lait. Ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait.

Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).

**Variante :** si vous souhaitez faire un yaourt bicouche, il vous suffit de mettre dans le fond des pots de la confiture. Versez ensuite très soigneusement le mélange lait/yaourt ou lait/ferment dans les pots. Placez-les ensuite dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).

#### YAOURTS A LA VANILLE

70 cl de lait entier, 20 g de lait en poudre demi-écrémé, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 80 g de sucre, 30cl de crème liquide, 1 gousse de vanille.

Chauffez la crème puis ajoutez la vanille et le sucre. Mélangez bien pour que le sucre fonde et pour bien répartir les graines de vanille. Réservez. Détendez le yaourt (ou le ferment) avec le lait que vous ajouterez petit à petit. Versez la crème sur le mélange lait/yaourt ou lait/ferment tout en mélangeant, et incorporez la poudre de lait. Versez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière en choisissant le programme de votre choix (8, 10 ou 12 heures).



## Veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat niet wanneer het is gevallen en zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert. Met het oog op veiligheid moeten deze onderdelen door een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het door de fabrikant, een servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar en ouder, indien dit gebeurt onder toezicht of als zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en als zij de mogelijke gevaren kennen. Het apparaat mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en ze onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door kinderen of andere personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen die niet over de nodige kennis of ervaring beschikken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die instaat voor hun veiligheid.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Het oppervlak van het verwarmingselement is ook na gebruik nog eventjes warm.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is: in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen, op boerderijen, door de gasten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen, op locaties zoals een bed & breakfast.
- Waarschuwing: verkeerd gebruik kan letsels veroorzaken.
- Waarschuwing: u mag het apparaat niet onderdompelen.



**Het milieu komt op de eerste plaats!**

- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➔ Breng het aan het einde van zijn levensduur naar een verzamelpunt of naar een erkend servicecentrum.

# Beschrijven

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1 Deksel                               | 4 Bedieningstoetsen: |
| 2 Behuizing                            | 4a - Programma 8u    |
| 3 Yoghurtpotjes bestaande uit 2 delen: | 4b - Programma 10u   |
| 3a - Glazen potje                      | 4c - Programma 12u   |
| 3b - Deksel                            |                      |

NL

## Aanbevelingen

- **Vóór het eerste gebruik:** Het deksel schoonmaken (1), de potjes (3a) en de deksels (3b) in een warm sopje of in de vaatwasser. Gebruik gewoon een vochtig sponsje om de binnenkant van het reservoir (2) schoon te maken. Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water.
- **Tijdens het gebruik:** verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is en open het deksel (1) absoluut niet. Plaats de yoghurtmaker niet op een plek waar hij blootstaat aan trillingen (bijvoorbeeld op een koelkast) of tocht. Het volgen van dit advies garandeert het slagen van uw yoghurtbereidingen.

Om yoghurt te maken, heeft u een liter melk en een ferment nodig.

## Tips bij het kiezen van de melk en het ferment

### 1) KIEZEN VAN DE MELK

- Uit praktisch oogpunt kiest u het beste voor volle melk die niet hoeft te koken (UHT-melk met een lange houdbaarheid of melkpoeder). Rauwe (verse) of gepasteuriseerde melk moet eerst minimaal 5 minuten koken, afkoelen en gezift worden om eventuele vellen te verwijderen.

#### Opmerkingen:

- Volle melk geeft de yoghurt meer stevigheid en smaak.
- Rauwe of gepasteuriseerde melk bevat meer vitamines en spoorelementen.
- Voor een vastere yoghurt kunt u een of twee eetlepels melkpoeder toevoegen aan uw liter melk en dit er voorzichtig doorheen roeren.
- Gebruik melk die op kamertemperatuur is of licht is opgewarmd (tot 37°C of 40°C). Gebruik geen melk die net uit de koelkast komt.

### 2) KIEZEN VAN HET FERMENT

Het ferment kan worden gemaakt van:

- natuuryoghurt uit de handel (op basis van de gewenste volle melk) met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum.
- gevriesdroogd ferment (te koop in supermarkten, apotheken en bepaalde biowinkels). Neem in dit de aanbevelingen die in de gebruiksaanwijzing van het ferment wordt aanbevolen.
- andere zelfgemaakte yoghurt.

**Belangrijk:** na het maken van uw eerste porties yoghurt houdt u gewoon één portie achter die als ferment voor de andere kan dienen. Na vijf keer yoghurt maken, moet het ferment worden vernieuwd omdat het na een tijdje verzwakt en de yoghurt dan minder vast wordt.

## Opmerkingen:

- Natuuryoghurt kan maximaal 14 dagen in de koelkast worden bewaard. Andere yoghurttypes moeten sneller geconsumeerd worden (binnen 7 dagen).
- Plaats nooit het apparaat zelf in de koelkast.

## 1) BEREIDEN VAN HET MENGSEL

- Meng de liter melk zeer voorzichtig met het gekozen ferment (yoghurt of gevriesdroogd ferment) in een houder met een schenkruit. Zorg ervoor dat het mengsel niet opschuimt. Laat de bereiding niet schuimen.
- Voor een optimaal resultaat roert u de yoghurt met een vork tot een glad geheel en doet u er vervolgens onder voortdurend roeren de melk bij. Als u gevriesdroogd ferment gebruikt, doet u het ferment in de melk en mengt u het er zeer voorzichtig onder.
- Verdeel het mengsel over de potjes (3a).
- Plaats de potjes (3a) zonder deksel (3b) in de yoghurtmaker.
- Plaats het deksel (1) op de yoghurtmaker.

## 2) DE YOGHURTMAKER AANZETTEN

- Sluit de yoghurtmaker aan. Het systeem schakelt automatisch in. Het 10h (4b)-ledlampje knippert. Druk op knop 4 om het programma te wijzigen. Bij elke druk op de knop begint de led van het overeenkomstige programma te knipperen. Na 3 seconden van inactiviteit stopt de led van het gekozen programma met knipperen.
- De yoghurtmachine schakelt over naar de warmhoudstand.
- De tijd loopt af.
- Als u van programma wilt wisselen, dan kunt u op elk gewenst moment de bereidingstijd veranderen met behulp van knop (4). Naargelang de gemaakte keuze gaat ledlampje (4a, 4b of 4c) knipperen.  
4a: programma '8u'  
4b: programma '10u'  
4c: programma '12u'
- Zodra de programmeringstijd klaar is, gaat het ledlampje uit en de yoghurtmachine stopt de warmhoudfunctie.
- Schakel het apparaat uit

## 3) DE YOGHURT BEWAREN

- Verwijder het deksel (1) en let hierbij op dat er geen condensdruppels in de potjes (3a) druipen.
- Doe de deksels (3b) op de glazen potjes (3a) en plaats deze minstens 6 uur in de koelkast alvorens er van te genieten.

## Fermentatietijd

- Uw yoghurt heeft een fermentatietijd van 8 tot 12 uur nodig, afhankelijk van de basisingrediënten en het gewenste resultaat.



## Reinigen

- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen.
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water. Reinig met een vochtige spons doek en een warm sopje. Spoel en droog af.
- De yoghurtpotjes (3a) en de deksels (3b - 1) zijn vaatwasmachinebestendig.

# Oplossingen voor veel voorkomende problemen \_\_\_\_\_

NL

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Yoghurt is te dun.	U hebt halfvolle of magere melk gebruikt zonder er melkpoeder aan toe te voegen (de melk alleen is te arm aan eiwitten).	Voeg 1 yoghurtpotje melkpoeder toe (2 bij gebruik van magere melk) of gebruik volle melk en een half potje volle melkpoeder.
	De yoghurtmaker is verplaatst of heeft schokken of trillingen ondergaan tijdens de fermentatie.	Verplaats de yoghurtmaker niet terwijl hij in werking is (plaats hem niet op een koelkast).
	Het ferment is niet meer actief.	Gebruik ander ferment of een ander merk van yoghurt. Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw melk of yoghurt.
	De yoghurtmaker is tijdens de cyclus open geweest of het deksel is niet goed geplaatst.	Verwijder de potjes niet of open de yoghurtmaker niet voordat het programma is voltooid. Houd de yoghurtmaker uit de buurt van tocht terwijl hij in werking is. Wanneer het koud is.
	Fermentatietijd te kort.	Start een tweede cyclus wanneer de eerste is voltooid.
	De potjes zijn niet goed schoongemaakt/ afgespoeld.	Controleer, voordat u de yoghurt in de potjes giet, of er geen resterend afwasmiddel, schoonmaakproducten of vuiligheden in de potjes zitten.
	Fruit aan de yoghurt toevoegen.	Het fruit moet gekookt worden, of gebruik moes of jam (op kamertemperatuur). Rauw fruit scheidt zure stoffen uit waardoor de yoghurt niet goed gevormd kan worden.
Yoghurt te zuur.	Fermentatietijd te lang.	Verminder de fermentatietijd wanneer u de yoghurtmaker de volgende keer gebruikt.
Een stroperige vloeistof (serum genaamd) wordt aan het eind van de fermentatie op de bovenkant van de yoghurt gevormd.	Fermentatie is erg belangrijk.	Verminder de fermentatietijd en/of voeg extra melkpoeder toe.

## Wat doe ik als het apparaat niet werkt?

- Controleer eerst het netsnoer en de stekker.

U hebt alle instructies gevolgd, maar het apparaat werkt nog steeds niet? Neem in dit geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum van Seb.

## Recepten

### YOGHURT MET GEKOOKTE VRUCHTEN

#### YOGHURT MET JAM

1 liter volle melk, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment, 4 eetlepels niet te dikke jam met besjes of kleine stukjes fruit: veenbessen, bosbessen, rabarber, gember, aardbei, sinaasappelmarmelade.

Klop de jam op met een beetje melk. Voeg de yoghurt of het ferment toe. Meng goed en giet er de rest van de melk bij.

Giet het mengsel in de potjes, plaats deze in de yoghurtmaker en kies het programma van uw keuze (8, 10 of 12 uur).

**Variant:** Als u yoghurt met twee lagen wilt maken, doet u de jam gewoon in de potjes. Giet vervolgens het melk/yoghurt- of het melk/fermentmengsel voorzichtig in de potjes. Plaats deze vervolgens in de yoghurtmaker en kies het programma van uw keuze (8, 10 of 12 uur).

#### VANILLEYOGHURT

70 cl volle melk, 20 g halfvolle-melkpoeder, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment, 80 g suiker, 30 cl kookroom, 1 vanillestokje

Warm de room op en voeg er de vanille en suiker aan toe. Meng goed zodat de suiker smelt en de vanillezaadjes goed worden verdeeld. Zet het mengsel opzij. Verdun de yoghurt (of het ferment) door er geleidelijk de melk bij te gieten. Giet de room in het mengsel van melk en yoghurt of melk en ferment en doe er vervolgens het melkpoeder bij. Giet deze bereiding in de potjes, plaats deze in de yoghurtmaker en kies het programma van uw keuze (8, 10 of 12 uur).

## Sicherheitshinweise

- Gerät nicht benutzen, wenn es zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden davon trägt oder nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert. Aus Sicherheitsgründen müssen die betreffenden Teile von einem Vertragskundendienst ausgetauscht werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss ein schadhaftes Netzkabel vom Hersteller, einem Vertragskundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 3 Jahren benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen das Gerät nur reinigen oder warten, wenn sie unter Aufsicht stehen und mindestens 8 Jahre alt sind. Das Gerät und das zugehörige Netzkabel für Kinder unter 3 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit einem Mangel an entsprechenden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, sofern diese nicht beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Oberfläche des Heizelements kann nach Benutzung Restwärme enthalten.
- Dieses Gerät dient ausschließlich dem haushaltsüblichen Gebrauch. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden und der Anspruch auf Garantieleistung entfällt bei Verwendung in Teeküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen sowie Landhäusern und durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen.
- Achtung: Fehlgebrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.
- Achtung: Das Gerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.



**Denken Sie an den Schutz der Umwelt!**

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.
- ➔ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.



# Description

- 1 Deckel
- 2 Gehäuse
- 3 Aus zwei Teilen bestehende Joghurtgläschen:
  - 3a - Gläschen
  - 3b - Deckel

- 4 Bedienungsknöpfe:
  - 4a - 8-Stunden-Programm
  - 4b - 10-Stunden-Programm
  - 4c - 12-Stunden-Programm

# Empfehlungen

DE

- **Vor der ersten Inbetriebnahme:** Reinigung des Deckels (1), die Gläschen (3a) und die Deckel (3b) mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Die Heizplatte des Behälters (2) sollte nur mit einem Schwamm gereinigt werden.
- **Während des Betriebs:** Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sie in Betrieb ist und öffnen Sie auf keinen Fall den Deckel (1). Stellen Sie das Gerät nicht an Orten mit starken Vibrationen. (zum Beispiel einen Kühlschrank) und achten es darauf, dass sie keinem Luftzug ausgesetzt ist. Die Beachtung dieser Empfehlungen gewährleistet das Gelingen Ihrer Joghurts.

Zur Zubereitung von Joghurt benötigen Sie einen Liter Milch und ein Ferment.

# Praktische tipps zur auswahl von milch und ferment

## 1) WAHL DER MILCH

- Wählen Sie aus praktischen Gründen bevorzugt Vollmilch, die nicht gekocht werden muss (lang haltbare UHT-Milch oder Milchpulver). (Frische) Rohmilch oder pasteurisierte Milch müssen (mindestens 5 Minuten) gekocht, dann abgekühlt und zum Entfernen der Haut gesiebt werden.

### Bitte beachten:

- Bei Verwendung von Vollmilch wird der Joghurt fester und hat mehr Aroma.
- Frischmilch und pasteurisierte Milch enthalten mehr Vitamine und Oligoelemente.
- Wenn Sie besonders festen Joghurt zubereiten wollen: Geben Sie dem Liter Milch 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver bei und mischen Sie dieses gründlich unter.
- Verwenden Sie Milch mit Zimmertemperatur oder leicht angewärmte Milch (37°C bis 40°C). Verwenden Sie keine Milch, die direkt aus dem Kühlschrank kommt.

## 2) WAHL DES FERMENTS

Das Ferment gewinnt man entweder:

- aus einem möglichst frischen handelsüblichen Naturjoghurt (bevorzugt auf Basis von Vollmilch).
- aus einem lyophilisierten Trockenferment (erhältlich in Supermärkten, Apotheken und vielen auf gesunde Ernährung spezialisierten Geschäften). Halten Sie sich in diesem Fall an die in der Gebrauchsanweisung des Ferments die Anweisungen.
- oder aus einem hausgemachten Joghurt.

**Wichtig:** Nach der Zubereitung der ersten Joghurts brauchen Sie nur einen dieser Joghurts aufzuheben, um die folgenden Joghurts mit Ferment zu versorgen. Nach 5 Zubereitungen sollte ein neues Ferment verwendet werden, da dessen Wirkung mit der Zeit nachlässt, was negative Auswirkungen auf die Konsistenz der Joghurts hat.

# Zubereitung von Joghurt

## Bitte beachten:

- Naturjoghurt hält sich im Kühlschrank höchstens 14 Tage. Die anderen Joghurtarten sind schneller zu konsumieren (innerhalb von 7 Tagen).
- Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank.

## 1) ZUBEREITUNG DER MISCHUNG:

- Vermischen Sie in einer Schüssel mit Ausgießtülle sehr sorgfältig einen Liter Milch mit dem Ferment Ihrer Wahl (Joghurt oder lyophilisiertes Trockenferment). Die Zubereitung darf nicht schäumen.
- Schlagen Sie den Joghurt mit einer Gabel, um ihn gut durchzumischen, zu einer glatten Masse und geben Sie danach unter ständigem Rühren die Milch hinzu. Bei Verwendung von lyophilisiertem Trockenferment muss das Ferment in die Milch gegeben und gut untergemischt werden. Vermeiden Sie es, die Zubereitung schäumen zu lassen.
- Geben Sie die Mischung in die Gläschen (3a).
- Geben Sie die Gläschen (3a) ohne ihren Deckel (3b) in die Joghurtmaschine.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf das Gerät.

## 2) INBETRIEBNAHME DES GERÄTES:

- Stecken Sie den Joghurtbereiter an. Das System setzt sich automatisch in Gang. Sie können mittels des Knopfes (4) das Programm wechseln. Bei jedem Druck auf den Knopf blinkt die LED-Anzeige des entsprechenden Programms. Wenn während 3 Sekunden keine weitere Aktion durchgeführt wird, hört die LED-Anzeige des gewählten Programms auf zu blinken.
- Der Joghurtbereiter schaltet in den Heizmodus.
- Die Zeit nimmt ab.

Wenn Sie das Programm wechseln wollen, können Sie die Zubereitungszeit jederzeit mit Hilfe des Knopfes (4) ändern. Je nach Wahl blinkt die LED (4a, 4b oder 4c).

4a: 8-Stunden-Programm

4b: 10-Stunden-Programm

4c: 12-Stunden-Programm

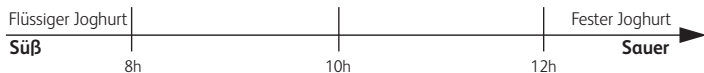
- Wenn Ihre programmierte Zeit abgelaufen ist, erlischt die LED und der Joghurtbereiter hört mit dem Erhitzen auf.
- Stecken Sie das Gerät ab.

## 3) AUFBEWAHRUNG DER JOGHURTS:

- Nehmen Sie die Deckel (1) ab und achten Sie dabei darauf, dass die Kondensation in den Gläschen (3a) nicht herausläuft.
- Klipsen Sie die Deckel (3b) auf die Gläschen (3a) und stellen Sie sie für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie sie verzehren. Nach 24 Stunden erreichen die Joghurts ihre maximale Festigkeit.

## Fermentationszeit

- Ihr Joghurt benötigt je nach Grundzutaten und gewünschtem Ergebnis eine Fermentationszeit von 8 bis 12 Stunden.



## Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung stets vom Stromnetz.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht ins Wasser. Reinigen Sie es mit ein feuchter Schwamm und heißem Seifenwasser. Spülen Sie es anschließend ab und trocknen Sie das Gerät.
- Die Joghurtgläschen (3a) und die Deckel (3b - 1) sind spülmaschinenfest.

## Welche Lösungen gibt es für häufig auftretende Probleme?

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Joghurt ist zu flüssig.	Sie haben halbentrahmte oder ganz entrahmte Milch verwendet und kein Milchpulver beigegeben (die Milch allein enthält nicht genug Proteine).	Geben Sie 1 Joghurtbecher Milchpulver (bei Verwendung von entrahmter Milch 2) bei oder verwenden Sie Vollmilch und 1/2 Becher Vollmilchpulver.
	Das Gerät wurde während der Fermentierung transportiert, Stößen oder Vibrationen ausgesetzt.	Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht (nicht auf den Kühlschrank stellen).
	Das Ferment ist nicht mehr aktiv.	Verwenden Sie ein anderes Ferment oder eine andere Joghurtmarke. Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Ferments oder Ihres Joghurts.
	Der Joghurtbereiter wurde während der Zubereitung geöffnet oder der Deckel war schlecht platziert.	Nehmen Sie die Gläschen nicht vor Ablauf der Fermentierung aus dem Gerät heraus und machen Sie diese nicht auf. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs an einem vor Luftzug geschützten Platz auf; wenn es kalt ist.
	Die Fermentierungszeit ist zu kurz.	Starten Sie nach Ablauf des ersten Zyklus einen zweiten.
	Die Gläschen wurden nicht richtig gereinigt /ausgespült.	Bevor Sie Ihre Masse in die Gläschen füllen, überprüfen Sie, ob sich keine Rückstände von Spülmittel, Reinigungsprodukten oder Schmutz auf der Innenseite der Gläschen befinden.
	Früchte zum Joghurt hinzugefügt.	Denken Sie daran, die Früchte zu kochen, oder verwenden Sie lieber Kompott oder Konfitüre (auf Umgebungstemperatur). Rohe Früchte setzen Säuren frei, die verhindern, dass der Joghurt sich richtig ausbildet.
Die Joghurts sind zu säurehaltig.	Die Fermentierungszeit ist zu lang.	Reduzieren Sie bei der nächsten Zubereitung die Fermentierungszeit.
Eine dickflüssige Flüssigkeit (Serum genannt) bildet sich nach der Fermentation auf der Oberseite des Joghurts.	Zu starke Fermentation.	Verringern Sie die Fermentationszeit und/oder fügen Sie Milchpulver hinzu.

## Das Gerät funktioniert immer noch nicht, was tun?

- Überprüfen Sie zunächst den Anschluss.

Sie haben alle Anweisungen genau eingehalten und Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihr Fachgeschäft oder an ein autorisiertes Servicecenter von Seb.

## Rezepte

---

### JOGHURT MIT GEKOCHTEM OBST

#### JOGHURT MIT KONFITÜRE

**1 Liter Vollmilch, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment, 4 Esslöffel einer nicht allzu dickflüssigen Konfitüre mit kleinen Beeren oder kleinen Fruchtstückchen: Blaubeeren, Heidelbeeren, Rhabarber, Ingwer, Erdbeeren, Orangenmarmelade.**

Schlagen Sie die Konfitüre mit ein wenig Milch auf. Geben Sie den Joghurt oder das Ferment dazu. Gut vermischen und die restliche Milch hinzugeben. Geben Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter; wählen Sie das Programm Ihrer Wahl (8, 10 oder 12 Stunden).

**Variante:** Zur Zubereitung eines Zwei-Schichten-Joghurts wird die Konfitüre auf den Boden der Gläschen gegeben. Gießen Sie dann die Milch-Joghurt-Mischung oder Milch-Ferment-Mischung vorsichtig in die Gläschen. Stellen Sie sie dann in den Joghurtbereiter und wählen Sie das Programm Ihrer Wahl (8, 10 oder 12 Stunden).

#### JOGHURT MIT VANILLE

**70 cl Vollmilch, 20 g halbentrahmtes Milchpulver, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment, 80 g Zucker, 30cl flüssige Sahne, 1 Vanilleschote.**

Machen Sie die Sahne warm und geben Sie die Vanille und den Zucker dazu. Vermischen Sie das Ganze gut; der Zucker muss zergehen und die Vanillekörnerchen müssen sich gut verteilen. Beiseite stellen. Ziehen Sie die Milch nach und nach unter den Joghurt (oder das Ferment). Gießen Sie die Sahne unter ständigem Rühren in die Milch/Joghurt oder Milch/Ferment Mischung und ziehen Sie das Milchpulver unter. Geben Sie die zubereitete Mischung in die Gläschen und stellen Sie sie in den Joghurtbereiter; wählen Sie das Programm Ihrer Wahl (8, 10 oder 12 Stunden).

Ref. 2551223-02