

SEB®

LA YAOURTIÈRE 2

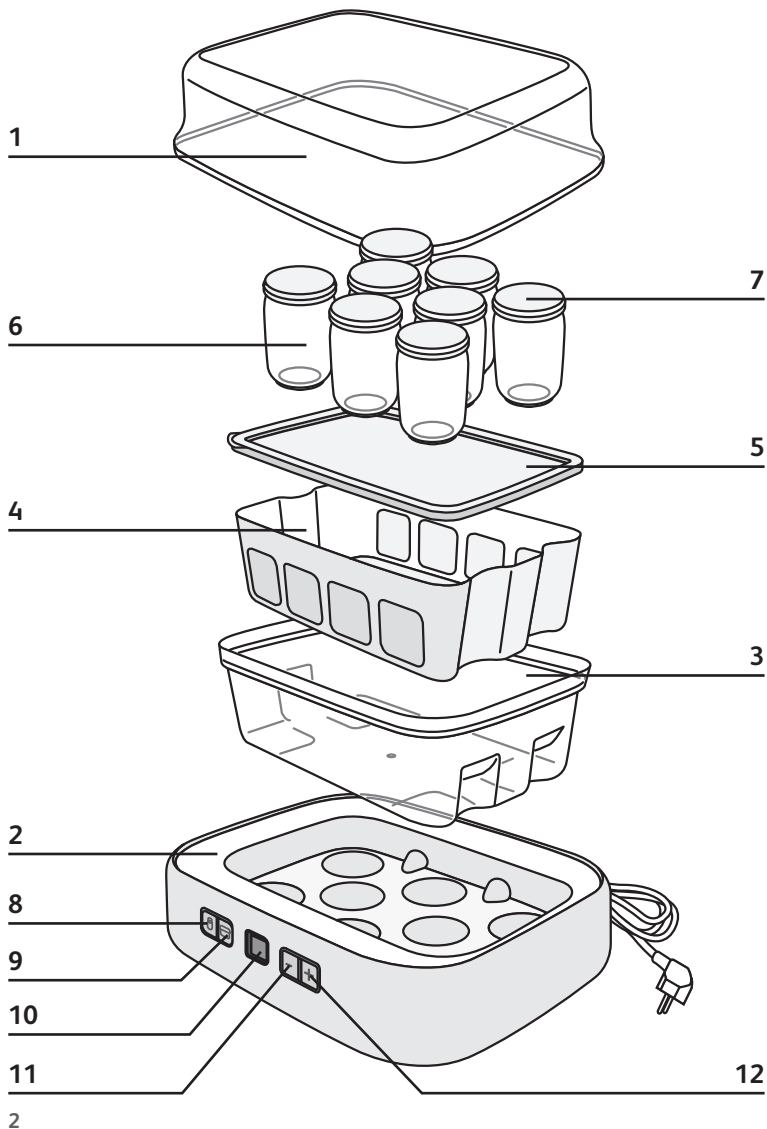
FR

NL

DE



www.seb.fr



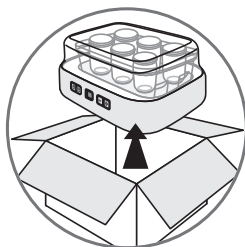


fig. 1

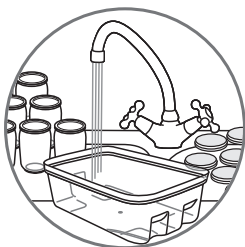


fig. 2



fig. 3



fig. 4

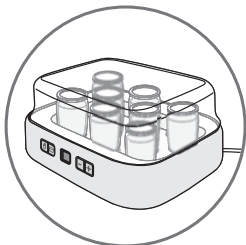


fig. 5

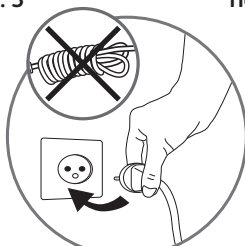


fig. 6

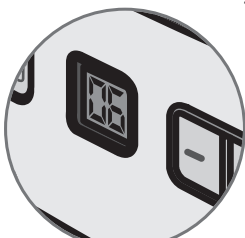


fig. 7



fig. 8

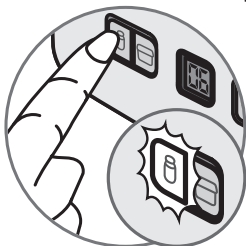


fig. 9

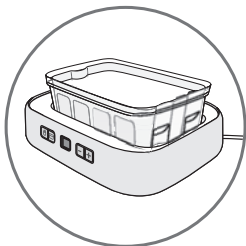


fig. 10

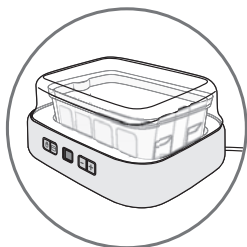


fig. 11

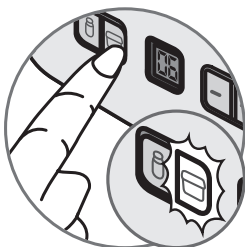


fig. 12



fig. 13

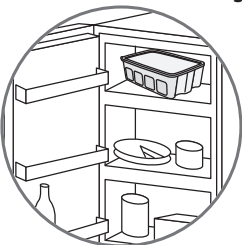


fig. 14

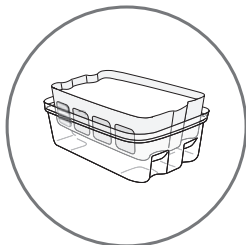


fig. 15



fig. 16

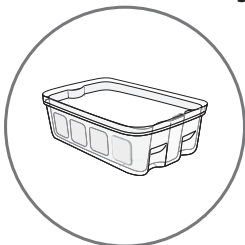


fig. 17

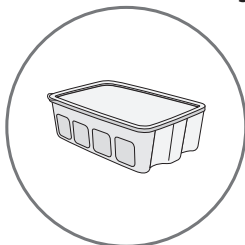


fig. 18

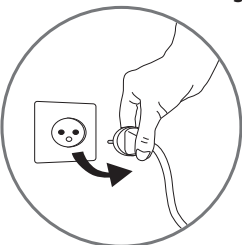


fig. 19

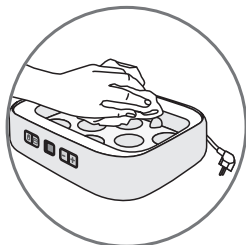


fig. 20



fig. 21

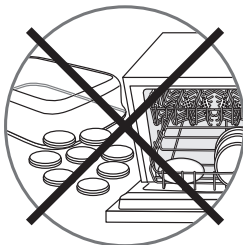


fig. 22

Consignes de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les utilisations futures : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait 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.
- 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 envi-

ronnements 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.

Description

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

Recommandations

Avant la première utilisation

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

En cours d'utilisation

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

En fin de cycle

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

Yaourts et fromages blancs :

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

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

Choix des ingrédients

Le lait

Quels laits utiliser ?

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

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

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

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

Choix du ferment

a) Pour les yaourts :

Il se fait soit :

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

b) Pour les autres préparations fromagères : fromage blanc

- **Le ferment** : utiliser obligatoirement du fromage blanc frais pour ensemençer votre préparation fromagère.
 - **Le jus de citron** : pour réaliser des préparations fromagères, vous devez ajouter une cuillère à soupe de jus de citron dans votre lait.
- ou
- **La présure** : si vous souhaitez remplacer le jus de citron, vous devez ajouter quelques gouttes de présure (que vous pouvez vous procurer en pharmacie ou dans les boutiques bio spécialisées).

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

Quand sucrer ? _____

a) Pour vos yaourts :

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

b) Pour vos fromages blancs :

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

Préparation des yaourts

Préparation du mélange pour 8 pots _____

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

Mise en marche de l'appareil _____

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

Temps de fermentation _____

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



Fin de cycle et refroidissement _____

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

Conservation _____

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

Préparation de fromages blancs

Préparation du mélange pour le bac _____

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

Mise en marche de l'appareil _____

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

Temps de fermentation

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



Fin de cycle

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

Egouttage, stockage et refroidissement des préparations

Fromage blanc

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

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

Fin de cycle

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

Entretien

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

Questions et réponses

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

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

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

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

• **Quel ferment utiliser ?**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vous pouvez trouver des jeux de 8 pots supplémentaires sur le site www.accessories.home-and-cook.fr

Résolution des problèmes

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

Vous souhaitez vous procurer des jeux de pots supplémentaires ?

Rendez-vous sur : www.accessories.home-and-cook.fr

Veiligheidsvoorschriften

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar de gebruiksaanwijzing voor latere raadpleging: Niet-naleving ontheft Seb van alle aansprakelijkheid.

- 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 werkomgevingen, 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.

Beschrijving

- | | | | | | |
|---|------------------------|---|----------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Transparant deksel | 5 | Deksel 1L bak | 9 | Knop modus "Witte kaas" |
| 2 | Basis van het apparaat | 6 | Glazen pot | 10 | Lichtscherf |
| 3 | 1L bak | 7 | Deksel van de pot | 11 | Instelling van de tijd: knop "-" |
| 4 | Afdruiprek 1L bak | 8 | Knop modus "Yoghurt" | 12 | Instelling van de tijd: knop "+" |

Tips

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal, de stickers en de accessoires aan de buiten- en de binnenkant van het apparaat - **fig. 1**.
- Maak de glazen potjes en de 1L bak met warm zeepwater of in de vaatwasser schoon - **fig. 2**. Maak de binnenkant van de bak met een zachte spons schoon (**opgelet: gebruik nooit een schuurspons**).
Gebruik nooit bijtende schoonmaakmiddelen. Dompel de romp van het apparaat nooit onder in water - **fig. 3**.
- **De deksels van de glazen potjes (6) en het transparant deksel (1) van het apparaat mogen niet in de vaatwasser schoongemaakt worden.**

Tijdens het gebruik

- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik. Open nooit het deksel. Plaats het apparaat niet op een trillend oppervlak (bijvoorbeeld bovenop een koelkast), of in de tocht. Volg deze tips op en maak heerlijke bewegingen.

Na het gebruik

- Na de fermentatie kan er condensatiedamp op het deksel gevormd worden. Verwijder het deksel voorzichtig, houd het horizontaal en giet het leeg boven de gootsteen.
- Zet de glazen potten nooit in de diepvriezer of vriezer. Plaats ze niet in de microgolfoven.

Yoghurt en witte kaas:

Een gecontroleerd, zacht vuur en een lange gisting...dat is ons geheim!

Als u de ideale temperatuur kiest verandert de bereiding na een bepaalde tijd in yoghurt of witte kaas.

Ingrediënten kiezen

De melk

Welke melk gebruiken?

Alle recepten (tenzij anders vermeld) worden bereid met koemelk. U mag echter ook plantaardige melk zoals sojamelk of schapen- of geitenmelk gebruiken. Afhankelijk van de gebruikte melk, varieert de stevigheid van de yoghurt. U kunt het apparaat zowel gebruiken met "rauwe melk" als met "bewaarmelk". In de volgende paragraaf leest u hier meer over.

Gebruik bij voorkeur volle melk die u niet hoeft te koken (UHT-bewaarmelk of melkpoeder). U moet rauwe (verse) melk of gepasteuriseerde melk eerst laten koken en het vel verwijderen.



- **Gesteriliseerde bewaarmelk:** met deze volle UHT-melk kunt u stevige yoghurt maken. Als u halfvolle melk gebruikt, krijgt u minder stevige yoghurt. U kunt echter ook halfvolle melk gebruiken en er 1 potje melkpoeder aan toevoegen.
- **Gepasteuriseerde melk:** deze melk is niet steriel. U moet de melk eerst laten koken. Als de melk is afgekoeld, is ze klaar voor gebruik. Als u deze melk gebruikt, krijgt u romigere yoghurt met een dun velletje. Wij raden u af om bereide yoghurt met gepasteuriseerde melk aan te lengen.
- **Rauwe melk (hoevemelk):** u moet de melk eerst laten koken. Wij raden u zelfs aan de melk lang te laten doorkoken. Het gebruik van ongekoekte hoevemelk kan gevaarlijk zijn. Als de melk is afgekoeld, is ze klaar voor gebruik. Wij raden u af om bereide yoghurt met rauwe melk aan te lengen.
- **Melkpoeder:** met melkpoeder kunt u smeùige yoghurt maken. Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de doos.

Ferment kiezen

a) Voor yoghurt:

U kunt verschillende soorten ferment gebruiken:

- **In de handel verkrijgbare natuuryoghurt met een zeer lange** houdbaarheidsdatum: uw yoghurt bevat dan actievere fermenten en is steviger.
- **Gelyofiliseerd melkzuurferment.** Houd rekening met de activeertijd op de bijsluiting van het ferment. U kunt dit ferment in grootwarenhuizen, in de apotheek en in dieetwinkels kopen.
- **Zelfgemaakte yoghurt**

– gebruik enkel verse natuuryoghurt.

Opmerking: Gebruik nooit meer dan 5 keer achter elkaar zelfgemaakte yoghurt als ferment. De hoeveelheid actief ferment neemt immers af waardoor u minder stevige yoghurt krijgt. Begin opnieuw met natuuryoghurt uit de handel of gelyofiliseerd melkzuurferment. U kunt de zelfgemaakte yoghurt een aantal keer opnieuw gebruiken. Het aantal hangt echter af van de versheid van de gebruikte yoghurt.

b) Voor de andere kaasbereidingen: witte kaas

- **Het ferment:** gebruik verse, witte kaas om uw kaasbereidingente maken.
 - **Het citroensap:** om kaasbereidingen te maken moet u een lepel citroensap toevoegen aan de melk.
- of
- **Het stremsel:** als u liever geen citroensap gebruikt, moet u enkele druppels stremsel toevoegen (in de apotheek of in biospeciaalzaken kopen).

**Gebruik verse, witte kaas met een zeer lange
houdbaarheidsdatum voor een optimaal resultaat**

Wanneer voeg ik de suiker toe? _____

a) Voor de yoghurt:

kunt suiker aan de yoghurt toevoegen wanneer u de yoghurt opdiert of tijdens het bereidingsproces: tijdens het bereidingsproces voegt u de gesuikerde melk (nooit meer dan 80g suiker per liter) samen met de fermenten toe, daarna mengt u alles tot de suiker gesmolten is.

b) Voor de witte kaas:

U kunt suiker aan de kaasbereiding toevoegen wanneer u de bereiding opdiert of tijdens het bereidingsproces: tijdens het bereidingsproces voegt u de gesuikerde melk (nooit meer dan 80g suiker per liter) samen met de fermenten toe, daarna mengt u alles tot de suiker gesmolten is.

Yoghurt maken

Mengsel bereiden voor 8 potjes _____

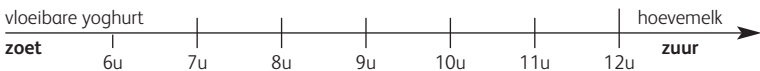
- **U heeft één liter melk nodig** – bij voorkeur volle melk- en een ferment (zie ingrediënten kiezen).
- **Als u yoghurt als ferment gebruikt:** klop de yoghurt voorzichtig met een vork of een garde, voeg een beetje melk toe om een homogene massa te verkrijgen. Voeg de rest van de melk toe en blijf mengen.
- **Verdeel de bereiding over de 8 potjes.**

Het apparaat gebruiken _____

- Plaats de potjes zonder deksel in de daarvoor voorziene gleuven in de basis - **fig. 4**.
- Plaats het transparante deksel op het apparaat - **fig. 5**.
- Steek de stekker in het stopcontact - **fig. 6** : op het Lichtscherm knippert automatisch een bereidingstijd van 06u - **fig. 7**.
- Stel de gewenste fermentatietijd in met de + en – knoppen - **fig. 8**.
- Kies de modus « yoghurt » door op het overeenkomstige icoon te drukken - **fig. 9**. De cyclus start.
- Een lampje licht op en geeft de gekozen modus aan - **fig. 9**.
- U kunt de fermentatietijd tijdens de cyclus wijzigen. Gebruik hiervoor + et - knoppen - **8**. U moet uw nieuwe keuze niet bevestigen.

Fermentatietijd _____

- De fermentatie van de yoghurt duurt 6u tot 12u, afhankelijk van de basisresultaten en het gewenste resultaat.



Einde van de cyclus _____

- Op het einde van de fermentatie stopt het apparaat automatisch en gaat het lichtje uit. - **fig. 12.**
- Na enkele minuten verschijnt 00 op het scherm. Vervolgens gaat het scherm uit - **fig. 13.**
- Op het einde van de cyclus zet u het deksel op de bak en plaatst u de bak in de koelkast. Laat minimum 4 uur rusten zodat de bereiding stevig wordt - **fig. 14.**

Bewaring _____

- U kunt de natuuryoghurt maximum 7 dagen in de koelkast bewaren. Andere soorten yoghurt (met fruit, gearomatiseerde) kunt u slechts 5 dagen bewaren.

Witte kaas maken

Mengsel bereiden voor de bak _____

- Gebruik 1L volle melk (zie Ingrediënten kiezen).
- Neem 100g verse, witte kaas.
- Klop de witte kaas voorzichtig met een vork of een garde en voeg een beetje melk toe om een homogene massa te verkrijgen. Voeg de rest van de melk toe en blijf mengen.
- Voeg een soeplepel citroensap (OF 6 druppels stremsel) toe en roer.
- Plaats het afdruiprek in de bak en controleer of het rek in de lage positie staat.
- Vul de bak nooit tot boven de handgrepen. U moet het afdruiprek gemakkelijk kunnen verwijderen.

Het apparaat gebruiken _____

- Plaats de gevulde bak (met afdruiprek) zonder het deksel op de basis van het apparaat - **fig. 10.**
- Plaats het transparante deksel op het apparaat - **fig. 11.**
- Steek de stekker in het stopcontact - **fig. 6** : op het Lichtscherm knippert automatisch een bereidingstijd van 06u - **fig. 7.**
- Stel de gewenste fermentatietijd in met de + en – knoppen - **fig. 8.**
- Kies de modus "Witte kaas" door op het overeenkomstige icoon te drukken - **fig. 12.**
- Een lampje licht op en geeft de gekozen modus aan.
- De cyclus start.
- U kunt de bereidingstijd tijdens de cyclus wijzigen. Gebruik hiervoor de de + et - knoppen - **fig. 8.** U moet uw nieuwe keuze niet bevestigen.

Fermentatietijd _____

- U moet de kaasbereidingen koel bewaren. Ze zijn maximum 7 dagen houdbaar.



Einde van de cyclus _____

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

De bereidingen laten afdruipen, bewaren en laten afkoelen —

Witte kaas

- Na het afkoelen, tilt u het afdruiprek bij de handgrepen (hoge positie) vast, draait u het een halve slag in de bak om en plaatst u de bak in de afdruippositie - **fig. 15**. Laat 15 min uitlekken en verwijder de melkwei* - **fig. 16** (hoe meer melkwei* u verwijdert, hoe steviger en droger de witte kaas wordt).
- Plaats het afdruiprek opnieuw op de lage positie in de bak - **fig. 17** en plaats het deksel op de bak - **fig. 18**.
- Meng de bereiding en strijk de kaas glad voor het opdienen.

* Wanneer u kaasrecepten klaarmaakt wordt er melkwei (of wei) gevormd. Deze vloeistof giet u af om een drogere bereiding te krijgen, maar is niet schadelijk voor de gezondheid. Integendeel, de vloeistof bevat zeer veel mineralen.

Einde van de cyclus _____

- U moet de kaasbereidingen koel bewaren. Ze zijn maximum 7 dagen houdbaar.

Onderhoud

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt - **fig. 19**.
- Dompel de romp van het apparaat nooit onder in water - **fig. 3**. Maak de romp met een vochtige doek en zeepwater schoon. Droog zorgvuldig af - **fig. 20**.
- Maak de potjes, de 1L bak, het afdruiprek en het deksel met warm zeepwater schoon of zet de onderdelen in de vaatwasser. Spoel de onderdelen nadien goed af - **fig. 21**.
- De deksels van de glazen potjes (6) en het transparant deksel (1) van het apparaat mogen niet in de vaatwasser schoongemaakt worden - **fig. 22**.
- Maak de binnenkant van de basis met een spons schoon - **fig. 20**.

Vragen en antwoorden

• Welke soort melk geeft de beste resultaten?

Wij raden u aan om volle UHT-melk te gebruiken.

• Als ik enkel halfvolle melk in huis heb, mag ik die dan gebruiken?

Ja, u mag halfvolle melk gebruiken maar de yoghurt zal vloeibaarder zijn. Als u stevigere yoghurt wilt maken, kunt u ene glazen potje volle melkpoeder toevoegen.

• Welk ferment moet ik gebruiken?

U kunt in de handel verkrijgbare yoghurt met een zeer lange houdbaarheidsdatum, zelfgemaakte yoghurt of gelyofiliseerd melkzuurferment gebruiken om yoghurt te maken.

Gebruik witte kaas met een zeer lange houdbaarheidsdatum en een lepel citroensap (of 6 druppels stremsel) om witte kaas te maken.

• Moet ik de yoghurt onmiddellijk na de bereiding in de koelkast zetten?

Dit is niet nodig. Als u de cyclus 's nachts laat draaien, mag u tot 's morgens wachten om de potjes in de koelkast te plaatsen. U moet niet in de buurt zijn wanneer de cyclus is beëindigd.

• Er wordt soms condensatie op het deksel gevormd, wat kan ik hier aan doen?

Dit is normaal. Als er, op het einde van het programma, veel condensatievocht in het apparaat is gevormd, tilt u het deksel op en leegt u het in de gootsteen. Zo vermijdt u dat er waterdruppels in de yoghurt vallen.

• Moet ik alle potjes vullen?

Neen. U kunt zelf de hoeveelheid melk kiezen.

• Wanneer voeg ik de suiker toe?

U kunt de suiker tijdens de bereiding toevoegen op het ogenblik dat u het ferment toevoegt. Voor het opdienen kunt u suiker, honing, vanillesuiker of siroop toevoegen.

• Een handige tip voor geslaagde yoghurt.

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn om stevige en homogene yoghurt te maken.

• Ik houd van yoghurt met fruit. Mag ik vers fruit toevoegen?

Als u zuur fruit toevoegt kan uw yoghurt zuur worden, We raden u aan om jam, coulis of gekookt fruit toe te voegen. U kunt wel vers fruit toevoegen wanneer u de yoghurt opdient.

• Hoe kan ik stevigere yoghurt maken?

De stevigheid van uw yoghurt hangt van 3 factoren af: de gebruikte melk, de fermentatietijd en het ferment. Gebruik volle melk of volle melkpoeder voor stevige yoghurt. Gebruik yoghurt uit de handel met een zeer verre houdbaarheidsdatum als ferment. Hoe langer u de yoghurt laat fermenteren, hoe steviger de bereiding wordt.

• Hoe lang kan ik de yoghurt thuis bewaren?

U kunt de yoghurt en de witte kaas maximum 7 dagen in de koelkast bewaren.

• Kan ik extra potjes kopen?

Via de webpagina kunt u een set van 8 potjes bestellen.

www.accessories.home-and-cook.fr

Problemen oplossen

PROBLEEM MOGELIJKE	OORZAKEN	OPLOSSING
Te vloeibare yoghurt of kaasbereidingen.	<ul style="list-style-type: none"> • U gebruikt halfvolle melk zonder melkpoeder (de gebruikte melk is niet rijk genoeg aan eiwitten). 	<ul style="list-style-type: none"> • Voeg 1 yoghurtpotje volle melkpoeder toe (2 potjes voor magere melk) of gebruik volle melk.
	<ul style="list-style-type: none"> • Tijdens de fermentatie is het apparaat verplaatst. Schokken of trillingen hebben de werking verstoord. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verplaatst het apparaat niet tijdens het gebruik. • Zet het apparaat niet op een koelkast.
	<ul style="list-style-type: none"> • Het ferment is niet meer actief. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een andere soort ferment, yoghurt of verse, witte kaas. • Controleer de houdbaarheidsdatum van het ferment of van de yoghurt/verse, witte kaas.
	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik van witte kaas of yoghurt, die bijna vervallen is. Het product bevat zeer weinig actief ferment. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik 1 potje verse, witte kaas als ferment.
	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat werd geopend tijdens de cyclus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de potjes niet uit het apparaat en open het apparaat niet voor het einde van de cyclus (ongeveer 8u). • Zet het apparaat niet in de tocht tijdens het gebruik.
	<ul style="list-style-type: none"> • Te korte fermentatietijd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verleng de fermentatietijd met de timer.
	<ul style="list-style-type: none"> • Yoghurt met toegevoegd fruit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat het fruit eerst koken of voeg jam of vruchtenmoes op kamertemperatuur toe.
	<ul style="list-style-type: none"> • De potjes zijn niet goed schoongemaakt/afgespoeld (met de hand of in de vaatwasser schoongemaakt). 	<ul style="list-style-type: none"> • Alvorens de bereiding in de potjes te gieten controleert u of er geen afwasmiddel, schoonmaakmiddel of vuil in de potjes zit. Dit zou de fermentatie immers bemoeilijken.
Te zure yoghurt.	<ul style="list-style-type: none"> • Te lange fermentatietijd. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verkort de fermentatietijd wanneer u het apparaat opnieuw gebruikt.
Op het einde van de fermentatie heeft zich aan de oppervlakte of aan de zijkanen van de yoghurt een doorschijnende vloeistof (serum genaamd) gevormd.	<ul style="list-style-type: none"> • Te sterke fermentatie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verkort de fermentatietijd en/of voeg volle melkpoeder toe.
De kaasbereiding is te bitter of heeft een te sterke citroensmaak.	<ul style="list-style-type: none"> • Te veel citroensap of stremsel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de hoeveelheid stremsel of citroensap om de stevigheid van de bereiding te behouden en de smaak te verbeteren.
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Aansluiting. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact is gestoken.
De stekker zit in het stopcontact maar het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Technisch probleem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met uw handelaar of met een erkend Seb service center,
De bereiding is niet goed gelukt.	<ul style="list-style-type: none"> • Slechte programmakeuze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of u het correcte programma heeft gebruikt voor de gewenste bereiding.
Ik heb een fout programma gebruikt.		<ul style="list-style-type: none"> • Houd de knop van het gekozen programma enkele seconden ingedrukt om uw keuze te wissen.

Wilt u extra potjes kopen?

Bezoek de webpagina: www.accessories.home-and-cook.fr

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung Ihres Geräts aufmerksam, bewahren Sie sie dann zum Nachlesen auf: eine Verwendung, die nicht der Gebrauchsanweisung entspricht, befreit Seb von jeglicher Haftung.

- 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.

Beschreibung

- | | | | | | |
|---|--------------------------------|---|-------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Transparenter Deckel | 5 | Deckel des 1l-Behälters | 9 | “Quark“-Knopf |
| 2 | Gerätebasis | 6 | Gläschen | 10 | LCD-Display |
| 3 | 1l-Behälter | 7 | Gläschendeckel | 11 | Zeiteinstellung: Knopf “-“ |
| 4 | Abtropfschale des 1l-Behälters | 8 | “Joghurt“-Knopf | 12 | Zeiteinstellung: Knopf “+“ |

Empfehlungen

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile, Aufkleber und Zubehöerteile im Innern sowie an der Außenseite des Geräts - **fig. 1**.
- Reinigen Sie die Gläschen und den 1l-Behälter mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine - **fig. 2**.

Reinigen Sie das Innere der Gerätebasis einfach mit einem Schwamm (**achten Sie darauf, nicht die Scheuerseite des Schwamms zu verwenden; diese könnte das Gerät beschädigen**).

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie niemals den Gerätekörper in Wasser - **fig. 3**.

- **Die Deckel der Gläschen (6) und der transparente Deckel (1) des Geräts sind nicht spülmaschinenfest.**

Während des Betriebs

- Verstellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht und öffnen Sie vor allem nicht den Deckel. Stellen Sie das Gerät nicht an Orte, an denen Vibrationen auftreten (zum Beispiel auf einen Kühlschrank) und setzen Sie es keinem Luftzug aus. Diese Empfehlungen tragen zum Gelingen Ihrer Milchprodukte bei.

Nach Ablauf des Programms

- Nach der Fermentation könnte sich Dampfkondenswasser am Deckel bilden. Heben Sie in diesem Fall den Deckel vorsichtig an und halten Sie ihn waagrecht, um ihn über dem Spülbecken umzu-drehen.
- Stellen Sie die Gläschen nicht in die Gefriertruhe oder den Freezer. Verwenden Sie sie nicht in der Mikrowelle.

Joghurt und Quark:

Sanfte, kontrollierte Wärme und lange Fermentation sind das Geheimnis!

Indem Sie die Masse sich lange bei der idealen Temperatur und während eines bestimmten Zeitraums entwickeln lassen, entsteht Joghurt oder Quark.

Auswahl der Zutaten

Die Milch

Welche Milch verwenden?

Für all unsere Rezepte (wenn nichts Gegenteiliges erwähnt ist) wird Kuhmilch verwendet. Sie können Pflanzenmilch wie zum Beispiel Sojamilch sowie Ziegen- oder Schafsmilch verwenden. In diesen Fällen kann jedoch die Festigkeit des Joghurts je nach verwendeter Milch variieren. Von „Rohmilch“ bis „lang haltbare Milch“, alle nachstehend genannten Milchsorten sind für Ihr Gerät geeignet:

Wählen Sie bevorzugt Vollmilch, die nicht gekocht werden muss (lange haltbare UHT-Milch oder Milchpulver). (Frische) Rohmilch oder pasteurisierte Milch müssen gekocht werden und dann abkühlen. Außerdem muss die Haut entfernt werden.



- **Haltbare, sterilisierte Milch:** Aus dieser UHT-Vollmilch entsteht der festeste Joghurt. Wenn Sie teilentrahmte Milch verwenden, erhalten Sie weniger feste Joghurts. Sie können jedoch teilentrahmte Milch verwenden, wenn Sie 1 Gläschen Milchpulver hinzufügen.
- **Pasteurisierte Milch:** Diese Milch ist nicht steril. Sie muss also abgekocht werden, dann können Sie sie, nachdem sie abgekühlt ist, in Ihrem Gerät verwenden. Aus dieser Milch entsteht ein cremigerer Joghurt mit kleiner Haut darauf. Es wird davon abgeraten, auf Basis von pasteurisierter Milch hergestellte Joghurts zum Impfen zu verwenden.
- **Rohmilch (Bauernhofmilch):** Diese muss unbedingt abgekocht werden. Es wird sogar empfohlen, sie länger kochen zu lassen. Denn es wäre gefährlich, sie ohne Kochen zu verwenden. Dann lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie in Ihrem Gerät verwenden. Er wird davon abgeraten, auf Basis von Rohmilch hergestellte Joghurts zum Impfen zu verwenden.
- **Milchpulver:** Aus Milchpulver entstehen sehr cremige Joghurts. Beachten Sie die Anweisungen auf der Herstellerpackung.

Wahl des Ferments

a) Für Joghurts:

Folgendes können Sie verwenden:

- **Naturjoghurt aus dem Handel** mit einem noch möglichst langen Haltbarkeitsdatum; dieser Joghurt enthält noch aktiveres Ferment, so dass Ihr Joghurt fester wird.
- **gefrieretrocknetes Ferment.** Beachten Sie in diesem Fall die empfohlene Aktivierungszeit auf der Gebrauchsanweisung des Ferments. Diese Fermente erhalten Sie in großen Kaufhäusern, in Apotheken und in einigen Geschäften für diätische Lebensmittel.
- **selbst hergestellten Joghurt** – es muss sich um nicht zu alten Naturjoghurt handeln. Das nennt man Impfen. Nach 5-maligem Impfen besitzt der verwendete Joghurt nur noch zu wenig aktives Ferment und die Konsistenz könnte weniger fest werden. Sie müssen dann wieder mit einem Joghurt aus dem Handel oder gefrieretrocknetem Ferment beginnen. Wie oft geimpft werden kann, hängt von der Frische des verwendeten Joghurts ab, ob er aus dem Handel kommt oder ob es sich um Ihre Fermentationen handelt.

b) Für die anderen Milchprodukte: Quark

- **Das Ferment:** Verwenden Sie unbedingt frischen Quark, um Ihre Quarkmasse zu impfen.
- **Zitronensaft:** Um Quark herzustellen, müssen Sie einen Esslöffel Zitronensaft in Ihre Milch geben.
oder
- **Labferment:** Wenn Sie den Zitronensaft ersetzen möchten, müssen Sie einige Tropfen Labferment hinzufügen (das Sie in einer Apotheke oder in spezialisierten Bioläden erhalten).

Verwenden Sie für ein besseres Ergebnis frischen Quark mit einem noch möglichst langen Haltbarkeitsdatum.

Wann zuckern? _____

a) Für Ihre Joghurts:

Sie können Ihre Joghurts entweder beim Verzehr oder vor der Herstellung zuckern; geben Sie hierzu den Zucker zusammen mit dem Ferment in die Milch (nicht mehr als 80 g Zucker auf 1l Masse) und rühren Sie gut mit einer Gabel um, bis er sich aufgelöst hat.

b) Für Ihre Quarks:

Sie können Ihre Quarkspeisen entweder beim Verzehr oder vor der Herstellung zuckern; geben Sie hierzu den Zucker zusammen mit dem Ferment in die Milch (nicht mehr als 80 g Zucker auf 1l Masse) und rühren Sie gut mit einer Gabel um, bis er sich aufgelöst hat.

Herstellung der Joghurts

Zubereitung der Mischung für 8 Gläschen _____

- **Sie benötigen einen Liter Milch** – bevorzugt Vollmilch und ein Ferment (siehe Auswahl der Zutaten).
- **Wenn Sie einen Joghurt als Ferment ausgewählt haben:** Um eine gute Mischung zu erhalten, schlagen Sie den Joghurt vorsichtig mit einer Gabel oder einem Schneebesen mit etwas Milch, um ihn in eine glatte Masse zu verwandeln. Fügen Sie dann unter Rühren die restliche Milch hinzu.
- **Verteilen Sie die Mischung in die 8 Gläschen.**

Inbetriebnahme des Geräts _____

- Stellen Sie die gefüllten Gläschen ohne ihre Deckel in die hierfür vorgesehenen Vertiefungen im Innern der Basis - **fig. 4.**
- Setzen Sie den transparenten Deckel wieder auf das Gerät - **fig. 5.**
- Stecken Sie das Gerät an - **fig. 6** : Die werkseitig eingestellte Zeit von 6 Std. blinkt im LCD-Display - **fig. 7.**
- Stellen Sie die gewünschte Fermentationszeit mit den Tasten + und – ein - **fig. 8.**
- Wählen Sie „Joghurt“, indem Sie auf das entsprechende Symbol drücken - **fig. 9.** Das Programm beginnt.
- Zur Bestätigung und um das gewählte Programm anzuzeigen, leuchtet hinter dem Symbol ein Licht auf - **fig. 9.**
- Sie können die Fermentationszeit mit Hilfe der Tasten + und – auch ändern, wenn das Programm bereits läuft - **8.** Sie müssen Ihre neue Wahl nicht bestätigen.

Fermentationszeit _____

- Ihr Joghurt muss je nach Grundzutaten und gewünschtem Ergebnis 6 bis 12 Stunden fermentieren.



Programmende und Abkühlen _____

- Am Ende des Programms schaltet sich das Produkt automatisch ab und das Licht erlischt - **fig. 12**.
- Das Display zeigt für einige Minuten 00 an und erlischt dann - **fig. 13**.
- Setzen Sie nach Programmende die Deckel auf die Gläschen und stellen Sie sie für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit der Joghurt richtig fest wird - **fig. 14**.

Aufbewahrung _____

- Naturjoghurt kann im Kühlschrank maximal 7 Tage aufbewahrt werden, andere Joghurtarten (Fruchtjoghurts, aromatisierte Joghurts) 5 Tage.

Herstellung von Quark

Zubereitung der Mischung für den Behälter _____

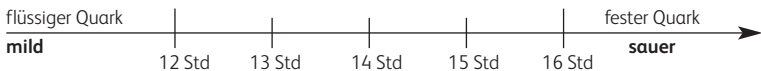
- Nehmen Sie 1 l Vollmilch (siehe Auswahl der Zutaten).
- Nehmen Sie 100 g frischen Quark.
- Um eine gute Mischung zu erhalten, schlagen Sie den Quark vorsichtig mit einer Gabel oder einem Schneebesen mit etwas Milch, um ihn in eine glatte Masse zu verwandeln. Fügen Sie dann unter Rühren die restliche Milch hinzu.
- Fügen Sie einen Esslöffel Zitronensaft (ODER 6 Tropfen Labferment) hinzu und vermischen Sie alles vorsichtig.
- Setzen Sie den Abtropfeinsatz in den Behälter und stellen Sie sicher, dass er sich in der unteren Position befindet.
- Füllen Sie den Behälter, ohne die Greifflaschen zu bedecken, um den Abtropfeinsatz zum Abtropfen herausnehmen zu können.

Inbetriebnahme des Geräts _____

- Stellen Sie den gefüllten Behälter (mit dem Abtropfeinsatz) ohne seinen Deckel auf die Gerätebasis - **fig. 10**.
- Setzen Sie den transparenten Deckel wieder auf das Gerät - **fig. 11**.
- Stecken Sie das Gerät an - **fig. 6**: Die werksseitig eingestellte Zeit von 6 Std. blinkt im LCD-Display - **fig. 7**.
- Stellen Sie die gewünschte Fermentationszeit mit den Tasten + und – ein - **fig. 8**.
- Wählen Sie das Programm Quark, indem Sie auf das entsprechende Symbol drücken - **fig. 12**.
- Zur Bestätigung und um das gewählte Programm anzuzeigen, leuchtet hinter dem Symbol ein Licht auf.
- Das Programm beginnt.
- Sie können die Fermentationszeit mit Hilfe der Tasten + und – auch ändern, wenn das Programm bereits läuft - **fig. 8**. Sie müssen Ihre neue Wahl nicht bestätigen.

Fermentationszeit

- Je nach zubereitetem Lebensmittel (Quark) und dem gewählten Rezept beträgt die Fermentation 12 bis 16 Stunden.



Ende des Programms

- Nach der Fermentation schaltet sich das Produkt automatisch ab und das Licht erlischt.
- Das Display zeigt dann 00 an und erlischt nach einigen Minuten - **fig. 13**.
- Setzen Sie nach Programmende den Deckel auf den Behälter und stellen Sie ihn für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit der Quark richtig geformt wird - **fig. 14**.

Abtropfen, Lagerung und Abkühlen der zubereiteten Lebensmittel

Quark

- Heben Sie den Abtropfeinsatz nach dem Abkühlen an den Greifflaschen an (obere Position) und drehen Sie ihn im Behälter um 180°, so dass er sich in der Abtropfposition befindet - **fig. 15**. Lassen Sie ihn 15 Min. abtropfen, gießen Sie dann die Molke* ab - **fig. 16** (**je besser Sie ihn abtropfen und die Molke abgießen, desto trockener und fester wird Ihr Quark**).
- Setzen Sie den Abtropfeinsatz wieder auf der unteren Position in den Behälter - **fig. 17** und setzen Sie den Deckel darauf - **fig. 18**.
- Mischen und glätten Sie die Speise zum Verzehr.

* Wenn Sie Milchrezepte zubereiten, bildet sich eine Flüssigkeit namens Lactoserum (oder Molke). Diese Flüssigkeit, die Sie mehr oder weniger abtropfen lassen, um ein mehr oder weniger trockenes Ergebnis zu erhalten, ist nicht gesundheitsschädlich. Im Gegenteil: Sie enthält viele Mineralien.

Ende des Programms

Die Quarkspeisen müssen gekühlt aufbewahrt und innerhalb von maximal 7 Tagen verzehrt werden.

Instandhaltung

- Stecken Sie das Gerät stets ab, bevor Sie es reinigen - **fig. 19**.
- Tauchen Sie den Gerätekörper niemals in Wasser - **fig. 3**. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Lappen und Seifenwasser. Trocknen Sie ihn sorgfältig - **fig. 20**.
- Reinigen Sie die Gläschen, den 1l-Behälter, seinen Abtropfeinsatz und Deckel mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine und achten Sie darauf, alle Utensilien nach dem Waschen gut abzuspülen - **fig. 21**.
- Die Deckel der Gläschen (6) und der transparente Deckel (1) des Geräts sind nicht spülmaschinenfest - **fig. 22**.
- Das Innere der Basis können Sie einfach mit einem Schwamm reinigen - **fig. 20**.

Fragen und Antworten

• Welche Milch empfehlen Sie, damit meine Joghurts sicher gelingen?

Damit Ihre Joghurts sicher gelingen, empfehlen wir, UHT-Vollmilch zu verwenden.

• Wenn ich teilentrahmte Milch zur Hand habe, kann ich sie verwenden?

Ja, Sie können teilentrahmte Milch verwenden, Ihre Joghurts sind dann flüssiger. Damit sie fester werden, können Sie Ihrer Masse ein Gläschen Vollmilchpulver hinzufügen.

• Welches Ferment verwenden?

Zur Herstellung Ihrer Joghurts können Sie einen Joghurt aus dem Handel mit einem noch möglichst langen Haltbarkeitsdatum, einen selbst hergestellten Joghurt oder gefriergetrocknetes Ferment verwenden.

Für die Herstellung Ihrer Quarks müssen Sie unbedingt frischen Quark mit einem noch möglichst langen Haltbarkeitsdatum sowie einen Löffel Zitronensaft (oder 6 Tropfen Labferment) verwenden.

• Muss ich den Joghurt sofort nach dem Wärmeprogramm in den Kühlschrank stellen?

Dies ist nicht unbedingt erforderlich. Wenn Sie das Programm über Nacht laufen lassen, können Sie bis zum Aufstehen warten, bis Sie ihn kühlstellen. Sie müssen nicht da sein, wenn das Programm zu Ende ist.

• Manchmal befindet sich Kondenswasser am Deckel. Was muss ich tun?

Das ist normal. Nach Programmende, wenn sich viel durch Wasserdampf entstandenes Kondenswasser am Deckel befindet, heben Sie ihn an, ohne ihn zu neigen, und halten Sie ihn über das Spülbecken. So fallen keine Wassertropfen in Ihren Joghurt.

• Muss ich unbedingt alle Gläschen verwenden?

Nein. Es steht Ihnen frei, die Milchmenge nach Ihren Wünschen anzupassen.

• Muss ich den Zucker vorher oder nachher hinzugeben?

Sie können den Zucker während der Zubereitung gleichzeitig mit dem Ferment in Ihren Joghurt geben. Sie können auch vor dem Verzehr Zucker, Honig, Vanillinzucker oder Sirup hinzufügen.

• Ein kleiner Tipp, damit meine Joghurts gelingen.

Für feste und homogene Joghurts müssen alle Zutaten Umgebungstemperatur besitzen..

• Ich liebe Fruchtjoghurts. Kann ich frische Früchte hinzugeben?

Die Säure roher Früchte kann Ihren Joghurt gerinnen lassen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, Früchte in Form von Konfitüre, Kompott oder gekocht hinzuzufügen. Sie können jedoch beim Verzehr frische Früchte hinzuzufügen.

• Wie erhalte ich einen festeren Joghurt?

Die Festigkeit Ihres Joghurts hängt von 3 Kriterien ab: der verwendeten Milchart, der Fermentationszeit und dem Ferment. Für richtig festen Joghurt sollten Sie Vollmilch bevorzugen oder Vollmilchpulver hinzufügen. Nehmen Sie einen Joghurt aus dem Handel mit einem noch möglichst langen Haltbarkeitsdatum als Ferment. Je länger Sie sie fermentieren lassen, desto fester werden Ihre Joghurts.

• Wie lange sind meine hausgemachten Joghurts haltbar?

Die Joghurts und der Quark sind im Kühlschrank maximal 7 Tage haltbar.

• Kann ich mir zusätzliche Gläschen besorgen?

Zusätzliche 8er-Packs finden Sie auf der Website

www.accessories.home-and-cook.fr

Problemlösung

PROBLEME	MÖGLICHE GRÜNDE	LÖSUNG
Zu flüssige Joghurts oder Quarkspeisen.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung teilentrahmter Milch ohne Hinzufügen von Milchpulver (die verwendete Milch allein besitzt dann nicht genug Proteine). 	<ul style="list-style-type: none"> • Fügen Sie ein Joghurtgläschen Vollmilchpulver (2 bei Magermilch) hinzu oder verwenden Sie Vollmilch.
	<ul style="list-style-type: none"> • Bewegungen, Erschütterungen oder Vibrationen des Geräts während der Fermentation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. • Stellen Sie es nicht auf einen Kühlschrank.
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Ferment ist nicht mehr aktiv. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tauschen Sie das Ferment oder die Joghurt-/Frischquarkmarke. • Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Ferments oder Ihres Joghurts/Frischquarks.
	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung eines Frischquarks oder eines Frischkäses aus dem Handel, der wärmebehandelt ist. Er enthält somit nur sehr wenig aktives Ferment. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie frischen Quark als Ferment.
	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät wurde während des Programms geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nehmen Sie bis Programmende (etwa 8 Stunden) die Gläschen nicht heraus und öffnen Sie das Gerät nicht. • Halten Sie das Gerät während des Betriebs von Zugluft fern.
	<ul style="list-style-type: none"> • Zu kurze Fermentationszeit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhen Sie die Fermentationszeit mit dem Timer.
	<ul style="list-style-type: none"> • Früchte zum Joghurt hinzugefügt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Denken Sie daran, die Früchte zu kochen, oder verwenden Sie lieber Kompott oder Konfitüre auf Umgebungstemperatur.
Zu saure Joghurts.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Gläschen wurden nicht richtig gereinigt / ausgespült (Waschen per Hand oder in der Spülmaschine). 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Dies würde die Fermentation verhindern.
	<ul style="list-style-type: none"> • Zu lange Fermentationszeit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Achten Sie darauf, die Fermentationszeit das nächste Mal zu verringern.
Eine dickflüssige Flüssigkeit (Serum genannt) bildet sich nach der Fermentation auf der Oberseite oder an den Seiten des Joghurts.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu starke Fermentation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verringern Sie die Fermentationszeit und/oder fügen Sie Vollmilchpulver hinzu.
Mein Milchprodukt ist zu bitter oder besitzt einen starken Zitronengeschmack.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu viel Labferment oder Zitronensaft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Passen Sie die Menge des hinzugefügten Labferments oder Zitronensafts an, so dass die Festigkeit des Produkts bewahrt wird, aber ein besserer Geschmack erzielt wird.
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie zunächst, ob das Gerät angeschlossen ist.
Das Gerät ist richtig angeschlossen, funktioniert aber nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Technisches Problem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Kundendienstzentrum von Seb.
Es lässt sich kein gutes Ergebnis erzielen.	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche Programmwahl. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob das richtige Programm für das gewünschte Milchprodukt verwendet wurde.
Ich habe das falsche Programm gewählt.		<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie die bereits gedrückte Programmtaste für einige Sekunden gedrückt, um Ihre Wahl rückgängig zu machen.

Sie wollen zusätzliche Gläschen erwerben?

Begeben Sie sich auf: www.accessories.home-and-cook.fr

www.seb.fr

Ref. 1520000556