

**▲ SEB®**

FR

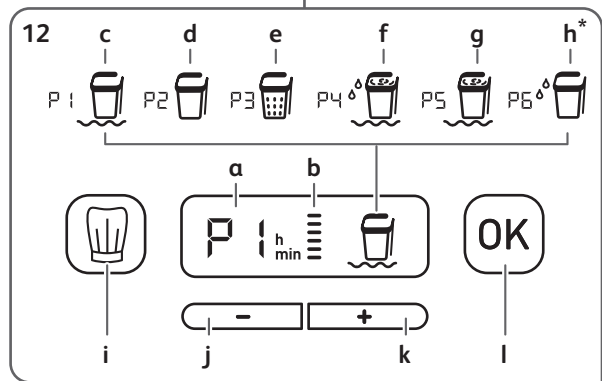
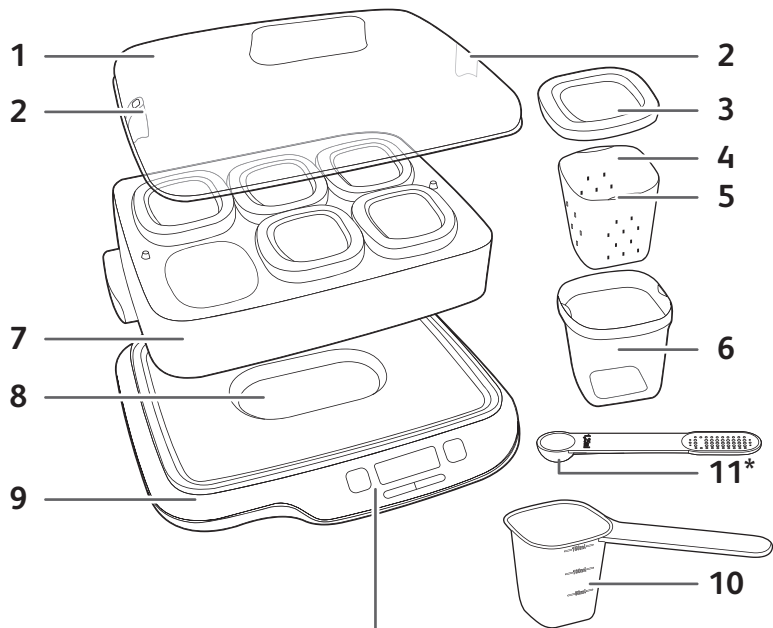
NL

DE

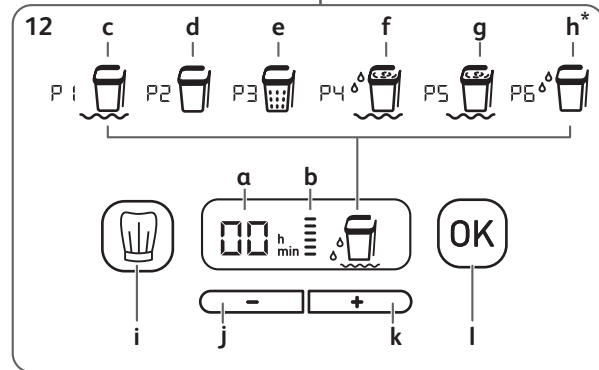
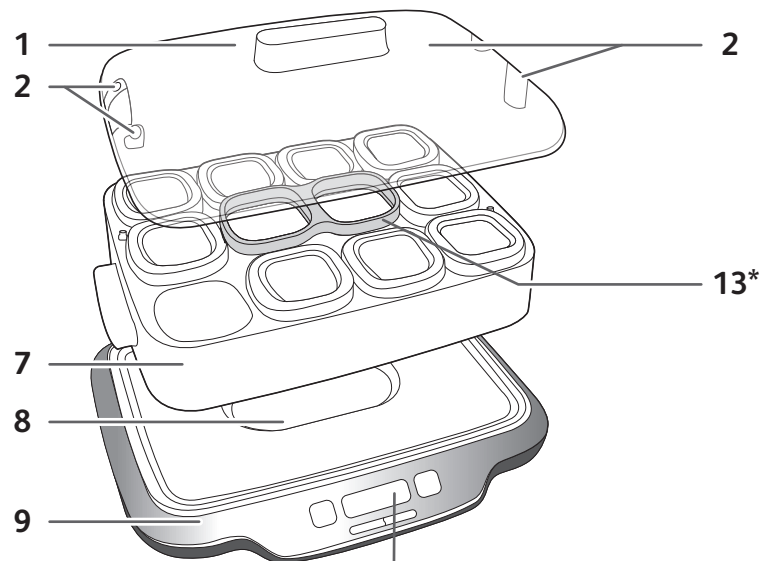


**Multi délices express**  
**Multi délices express & vegetal**

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



\*selon modèle



\*selon modèle

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- 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.
- 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.

- 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 et à une altitude inférieure à 2000 m. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de votre appareil.
- Attention: Une mauvaise utilisation pourrait entraîner des blessures potentielles.

## MARCHÉS EUROPÉENS SEULEMENT

- Les programmes 2, 3 et 6 de cet appareil peuvent être utilisés par des enfants âgés d'au moins 3 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité

et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 3 ans.

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

## ENVIRONNEMENT



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

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



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## DESCRIPTION

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Couvercle de l'appareil</li> <li>2 Trous d'échappement de vapeur</li> <li>3 Couvercles des pots en verre</li> <li>4 Egouttoirs</li> <li>5 Oreilles de préhension des égouttoirs</li> <li>6 Pots en verre</li> <li>7 Support pots</li> <li>8 Réservoir d'eau pour programmes P1 (yaourts express), P4 (desserts lactés) et P5 (desserts moelleux)</li> <li>9 Base</li> <li>10 Louche</li> <li>11 Cuillère doseuse* (1.25 ml)</li> <li>12 Panneau de commande             <ol style="list-style-type: none"> <li>a Affichage du programme et du temps restant</li> </ol> </li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>b Affichage du cycle en marche</li> <li>c Programme yaourts express</li> <li>d Programme yaourts</li> <li>e Programme fromages blancs</li> <li>f Programme desserts lactés</li> <li>g Programme desserts moelleux</li> <li>h Programme desserts végétaux*</li> <li>i Touche « programme »</li> <li>j Réglage du temps - touche -</li> <li>k Réglage du temps - touche +</li> <li>l Touche OK</li> <li>13 Bague à garder clipsée sur le support pots pour une cuisson homogène (pour certaines Multi delices 12 pots uniquement*)</li> </ol> |
|---|--|

\*selon modèle

## 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 tous les éléments sauf la base électrique à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve, un simple coup d'éponge suffit – attention à ne pas utiliser le côté abrasif de l'éponge ce qui détériorerait l'appareil. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Ne jamais tremper le corps de l'appareil dans l'eau.

## En cours d'utilisation



- ⚠ Le couvercle comporte des trous d'échappement de vapeur. Pour éviter tout risque de brûlures en mode "yaourts express" et «dessert» (P1, P4, P5), ne passez pas vos mains au-dessus de ces trous (fig. 2).
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement, ne surtout pas ouvrir le couvercle. Ne pas placer l'appareil dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au-dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos préparations.
- Ajouter de l'eau dans le réservoir jusqu'au niveau MAX sur les programmes courts utilisant la technologie de cuisson vapeur (P1 yaourts express, P4 desserts lactés et P5 desserts moelleux).
- Ne pas mettre le couvercle des pots pendant la chauffe.
- Utiliser le support verrines pour suspendre les pots et permettre un résultat homogène.
- Si vous ne voulez pas faire le nombre de pots maximum, boucher les emplacements non utilisés avec un pot vide ou un couvercle de pot.

\*selon modèle

## En fin de cycle

- Si vous lancez le cycle yaourts / fromages blancs de nuit, vous pouvez attendre votre réveil pour mettre les pots au frais. Vous n'avez pas besoin d'être là quand la yaourtière s'arrête.
- Mettre au frais les yaourts au moins 4h avant de déguster pour qu'ils soient bien fermes.
- La durée de conservation des yaourts et des fromages blancs au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les desserts lactés sont à consommer très rapidement après fabrication.



### ⚠ Après utilisation des fonctions desserts

- Pour éviter tout risque de brûlure, éteindre l'appareil et attendre un moment avant d'ouvrir le couvercle ou de déplacer le support. Pour déplacer le support avec les pots, utiliser un gant anti-chaleur ou un torchon (fig. 3). Ne pas retirer ou toucher les pots à main nue à la fin de la cuisson.
- A la fin de la cuisson, de la condensation de vapeur risque de se former sur le couvercle. Dans ce cas, retirer le couvercle horizontalement et le retourner au dessus de l'évier pour éviter que de l'eau ne tombe dans les préparations (fig. 4a-b).
- Ne pas mettre les pots en verre au congélateur ou au freezer. Ne pas les passer au micro-onde. Ne pas utiliser de chalumeau.
- Ne pas verser de liquide à très haute température dans les pots en verre.
- Après refroidissement de la base, vous pouvez évacuer l'eau restante à l'aide d'une éponge.



En cas d'incident donnant lieu à la casse d'un pot en verre en cours de réalisation d'une recette, la totalité des préparations ne devra pas être consommée et devra être jetée.

## CHOIX DES INGRÉDIENTS DE BASE

Les ingrédients que vous choisissez vont impacter la réussite de la fermentation, la fermeté de vos yaourts et la durée de fermentation. Voici quelques conseils pour vous guider.

### a) Le lait

#### Lait de vache, de brebis, de chèvre ou boissons végétales ?

- Lait de vache ou de brebis : Toutes nos recettes (sauf mention contraire) sont réalisées à partir de lait de vache. Le lait de brebis fonctionne également. Nous déconseillons par contre le lait de chèvre pour un résultat optimal.
- Lait sans lactose : possible, sauf pour le programme P1 yaourts express.
- Boissons végétales (amande, riz, coco, cajou) : fonctionnent bien en suivant le procédé détaillé pour le programme P6 desserts végétaux\*. Attention cependant à utiliser des boissons végétales nature, sans calcium ajouté ni aromatisation. La présence de l'algue *Lithothamnium calcareum* dans la composition des boissons empêche la fermentation, n'utilisez pas de boissons contenant cet ingrédient. Les desserts à base de soja se préparent comme ceux au lait de vache ou brebis.

#### Lait entier, demi écrémé, cru, pasteurisé ou en poudre ?

Le type de lait va impacter la consistance de votre yaourt :



- Choisissez de préférence du lait entier UHT (stérilisé, longue conservation) pour réussir vos yaourts. Il est notamment recommandé pour le programme P1 yaourts express.
- Si vous utilisez du lait demi écrémé UHT, vous obtiendrez des yaourts moins fermes. Ils ne sont pas recommandés pour le programme P1 yaourts express. Cependant, vous pouvez utiliser du lait demi-écrémé en rajoutant 1 à 2 pots de lait en poudre (120g à 240g).

- Les laits crus ou pasteurisés (frais, de la ferme) doivent être impérativement portés à une ébullition prolongée puis refroidis et nécessitent l'élimination des peaux.
- Lait en poudre : Il vous permet de raffermir vos yaourts, notamment si vous utilisez du lait demi écrémé. Suivre les instructions indiquées sur la boîte du fabricant.

**IMPORTANT** : Pour réussir vos yaourts, il est conseillé d'utiliser du **lait à température ambiante** (supérieure à 16°C). L'utilisation de lait plus froid risque de rendre vos yaourts trop liquides, d'autant plus si vous utilisez des ferments ou du lait 1/2 écrémé.

### b) Le ferment

#### Pour les yaourts

Il se fait soit :

- À partir de **yaourts 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. Choisissez un **yaourt ferme** pour obtenir une texture ferme, brassé si vous préférez une texture plus liquide.
- À partir de **yaourts nature maison** (issus de la yaourtière) : vous pouvez faire jusqu'à 5 tournées maximum avec les yaourts maison. Reprenez ensuite des yaourts du commerce pour une fermentation plus active.
- À partir d'un **ferment lyophilisé**. Dans ce cas, respectez le temps d'activation préconisé sur la notice du ferment. Avec le ferment lyophilisé, utilisez du lait UHT entier pour réussir vos yaourts.

**NOTE** : Si vous avez fait chauffer le lait, attendez qu'il soit revenu à température ambiante pour ajouter le ferment. Une chaleur trop importante risque de détruire les propriétés de votre ferment.

En mode P1 yaourts express, nous vous recommandons l'utilisation d'un **lait entier** longue conservation à température ambiante et d'un yaourt nature du commerce plutôt qu'un ferment lyophilisé.

### Pour les autres préparations fromagères :

#### Fromages blanc et Petits Délices

- **Le ferment** : utiliser obligatoirement un fromage blanc frais pour ensemercer votre préparation fromagère.
- **Le jus de citron ou la présure** : pour effectuer des préparations fromagères, vous devez ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron ou quelques gouttes de présure (que vous pouvez vous procurer en pharmacie ou dans les boutiques bio spécialisées). Nous recommandons le jus de citron.

### Pour les préparations végétales

- **Le ferment** : utiliser uniquement un ferment lyophilisé.

### c) Les autres ingrédients (pour yaourts et fromages blancs)

- **Les fruits** : L'acidité des fruits crus peut faire tourner votre yaourt, c'est pourquoi nous vous recommandons d'ajouter des fruits sous forme de confiture, de coulis ou de fruits cuits. Vous pouvez par contre ajouter des fruits frais au moment de la dégustation.
- **Les sirops et arômes** : Vous pouvez ajouter des sirops ou des arômes (de préférence liquides) en les mélangeant à votre préparation ou au moment de la dégustation.

NOTE : Vous pouvez préparer plusieurs parfums en même temps si vous utilisez le même programme avec la même durée.

- **Le sucre** : Vous pouvez sucrer vos yaourts soit au moment de les déguster soit avant de les préparer ; ceci en ajoutant le sucre au lait en même temps que les ferments et en mélangeant bien avec une fourchette ou un fouet jusqu'à ce qu'il fonde.
- **Les garnitures pour encore + de variétés** : vous pouvez ajouter toutes les garnitures que vous souhaitez au moment de la dégustation : fruits frais ou secs, biscuits, chocolat, céréales, coulis, confiture...

## PREPARATION DES BASES



### a) PROGRAMMES 1 ET 2 : YAOURTS

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

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

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

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

**Astuce** : Pour un yaourt rapide réussi (en mode P1 yaourts express), privilégier lait entier à température ambiante + yaourt nature du commerce.



## b) PROGRAMME 3 : FROMAGES BLANCS



6

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

- Vous avez besoin de lait de préférence entier et du fromage blanc frais.
- Pour obtenir un bon mélange, 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 la présure ou le jus de citron (Préférer le jus de citron).
- Positionner les égouttoirs dans les pots et vérifier qu'ils soient en position basse (fig. 6).
- Remplir les pots à l'aide de la louche fournie avec l'appareil (fig. 7), sans dépasser les oreilles de préhension afin de pouvoir retirer l'égouttoir pour l'égouttage.



7

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

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

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



## c) PROGRAMMES 4 et 5 : DESSERTS LACTES ET DESSERTS MOELLEUX

Se référer aux recettes du livre de recettes.



## d) PROGRAMME 6 : DESSERTS VEGETAUX\*



8

Pour les quantités, se référer au livre de recettes.

- Diluer la fécule avec un peu de boisson végétale à l'aide d'un fouet. Ajouter l'agar agar, mélanger.
- Dans une casserole, chauffer ce mélange avec la moitié de la boisson végétale.
- Amener à ébullition tout en remuant constamment.

Temps de chauffe : environ 5 à 7 min à feu fort Il est important de bien remuer car la préparation a tendance à s'amasser sur les bords et au fond de la casserole.

- Retirer la casserole du feu dès que le mélange a épaissi.
- Incorporer progressivement et délicatement le restant de boisson végétale froide à l'aide du fouet.

**NOTE :** Veiller à utiliser des boissons végétales natures, sans calcium ajouté ni aromatisation. ⚠ La présence de l'algue Lithothamnium calcareum dans la composition des boissons empêche la fermentation.

Nombre de pots	Quantité de boisson végétale	Ferment lyophilisé	Epaississant	Fécule (maïs ou pomme de terre)
6	750 ml	1 cuillère doseuse	1 cuillère doseuse d'agar-agar	15 g
12	1,5 l	2 cuillères doseuse	2 cuillères doseuse d'agar-agar	30 g

- Lorsque la température de la préparation est en dessous de 40°, ajouter le ferment lyophilisé et mélanger.
- Remplir les pots à l'aide de la louche fournie avec l'appareil.

### Astuces :

- Pour garantir un bon résultat de vos préparations végétales, nous recommandons des ferments lactiques issus du commerce. Nous vous recommandons d'adapter la quantité en suivant les recommandations du fabricant.

Attention, certains ferments lyophilisés végétaux sont spécifiques à certaines boissons végétales.

- Utiliser un thermomètre de cuisson/une sonde ou, si vous n'en avez pas, prélever du mélange à l'aide d'une cuillère : celui-ci doit vous paraître

\*selon modèle



tiède (temps estimatif de refroidissement : 30 - 40 min). Au-delà de 40°C, les ferments lactiques sont tués par la chaleur.

- Lors du refroidissement, une pellicule se forme sur les parois de la casserole. Elle est à retirer avant l'ajout des ferments et la mise en pot pour ne pas la retrouver dans les desserts végétaux.
- Avant de rajouter les ferments lyophilisés, mixer le mélange au pied mixeur si des grumeaux se sont formés.
- Lors du mélange au fouet, de la mousse peut se former en surface. Agiter plus délicatement pour éviter ce phénomène ou passer la préparation dans une passoire fine avant la mise en pot.

## MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

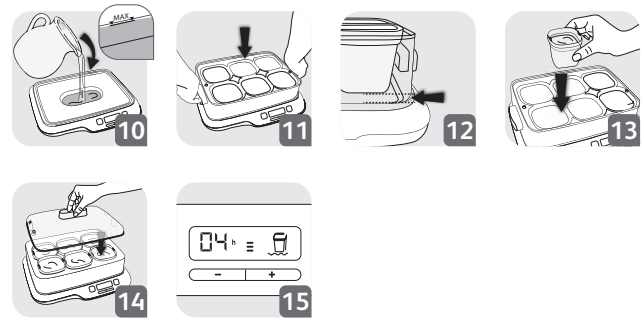


### Remarque :

Si vous ne voulez pas utiliser tous les pots à chaque fois vous devez boucher les trous non utilisés avec un pot vide ou les couvercles des pots (fig. 9). Ceci n'affectera pas le temps de fermentation des yaourts.

- ⚠ Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau MAX (fig. 10.) pour les programmes courts P1 yaourts express, P4 desserts lactés et P5 desserts moelleux. Ne pas mettre d'eau pour les programmes longs P2 yaourts, P3 fromages blancs, P6 desserts végétaux\*.
- ⚠ Poser le support sur la base de l'appareil (fig 11.). Les pots doivent être suspendus (fig. 12).
- Pour la version 12 pots, assurez-vous que la bague (pièce 13) soit bien clipsée sur le support de pots (voir visuel page 3 de cette notice)\*
- Suspendre les pots remplis sans leurs couvercles dans les emplacements du support (fig. 13).
- Refermer le produit avec le couvercle (fig. 14).
- Brancher l'appareil
- Sélectionner le programme 1,2,3,4,5 ou 6 en appuyant sur la touche Mode (👤)
- Valider avec la touche (OK)
- Ajuster le temps avec les touches + et - si besoin.
- Valider avec la touche (OK)
- Le cycle commence (fig. 15).
- À tout moment, un appui long sur (OK) permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.

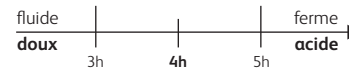
\*selon modèle



## INDICATIONS DE TEMPS DE FERMENTATION

### • Programme 1 : Yaourts express

Votre yaourt aura besoin d'une fermentation de 3h à 5h, en fonction des ingrédients de base et du résultat souhaité.



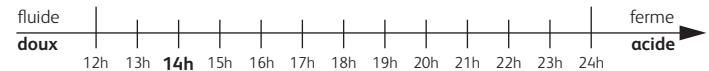
### • Programme 2 : Yaourts

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



### • Programme 3 : fromages blancs

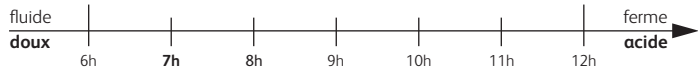
Suivant la préparation réalisée (fromages blancs ou petits Délice) et la recette choisie, le temps de fermentation ira de 12h à 24h.



\*selon modèle

## • Programme 6 : Desserts végétaux\*

Suivant la préparation réalisée et la recette choisie, le temps de fermentation ira de 6h à 12h.



	Durée par défaut	Durée minimum	Durée maximum
P1	4 h	3 h	5 h
P2	8 h	6 h	12 h
P3	14 h	12 h	24 h
P4	45 min	1 min	59 min
P5	30 min	1 min	59 min
P6	7 h	6 h	12 h

### FIN DE CYCLE ET REFROIDISSEMENT

#### a) Tous les programmes sauf programme 3

- Pour les programmes P1 Yaourts Express, P4 Desserts Lactés et P5 Desserts Moelleux, votre appareil s'arrête automatiquement avec un signal sonore en fin de cycle.
- Pour les programmes P2 Yaourts et P6 Desserts végétaux\*, votre appareil s'arrête sans signal sonore en fin de cycle.
- Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur OK. Un appui long permet de retourner au menu. Il est possible de rajouter du temps en appuyant sur les touches + ou – et en validant sur la touche **OK**.
- A la fin du cycle, pour les programmes P1 Yaourts Express, P2 Yaourts et P6 Desserts Végétaux\*, équiper les pots de leur couvercle et placer les yaourts au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'ils soient bien fermes. Pour les programmes P4 Desserts Lactés et P5 Desserts Moelleux, attendre le refroidissement avant de les placer au réfrigérateur.
- Pour les préparations faites durant la nuit, la mise au frais peut attendre le lendemain matin.

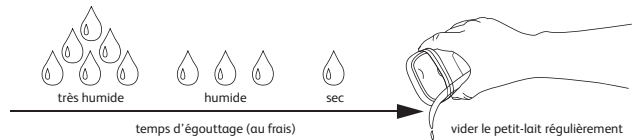
## b) Programme 3 - Fromages blancs

### Fin de cycle

- Votre appareil s'arrête automatiquement sans signal sonore en fin de cycle.

### Egouttage, stockage et refroidissement des préparations

- A la fin du cycle, soulever l'égouttoir par les oreilles de préhension et le faire tourner d'un 1/4 de tour dans le pot pour qu'il soit en position d'égouttage (fig. 16-17). Laisser égoutter 15 min puis retirer le petit-lait\*\*.
- Remettre les égouttoirs en position basse dans les pots et équiper les pots de leur couvercle (fig. 18). Placer les fromages blancs au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'ils soient bien formés.
- Au moment de la dégustation, brasser et lisser la préparation.



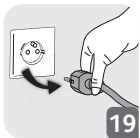
\*\* Lorsque vous préparez des recettes fromagères, un liquide nommé lactosérum (ou petit-lait) se forme. Ce liquide que vous égoutterez plus ou moins pour obtenir une préparation plus ou moins sèche, n'est pas nocif pour votre santé, au contraire, il contient beaucoup de minéraux.

### CONSERVATION

- Pour le programme P1 Yaourts Express, P2 Yaourts, P3 Fromages blancs et P6 Desserts végétaux\*, la durée de conservation au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les yaourts contenant des fruits frais ou autres ingrédients sensibles sont à consommer plus rapidement.

- Pour les programmes P4 Desserts Lactés et P5 Desserts Moelleux, les desserts lactés se conservent au frais et sont à consommer très rapidement après fabrication.  
Important : De nombreuses recettes de desserts lactés sont préparées avec des œufs. Pour éviter tout risque, vous devez utiliser des œufs frais dans toutes ces recettes.

## ENTRETIEN



19

- Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer (fig. 19).
- Ne jamais tremper le corps de l'appareil dans l'eau. Le nettoyer avec un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincer soigneusement et sécher.
- Nettoyer tous les éléments sauf la base électrique du produit à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (fig. 20).



20

- Pour nettoyer l'intérieur de la cuve, un simple coup d'éponge suffit – attention à ne pas utiliser le côté abrasif de l'éponge ce qui détériorerait l'appareil. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Ne jamais tremper le corps de l'appareil dans l'eau.
- Pour réaliser un détartrage de la base, remplir jusqu'au niveau MAX avec du vinaigre blanc. Au bout d'une heure, évacuer le vinaigre et nettoyer la base à l'aide d'une éponge. Bien rincer avant une nouvelle utilisation.

## QUESTIONS/RÉPONSES

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

Vous pouvez trouver des jeux de 6 pots supplémentaires sur le site [www.seb.fr](http://www.seb.fr)

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

### Problèmes de résultats

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

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
Yaourts/préparations fromagères trop liquides.	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés (lavage à la main ou en lave vaisselle).	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots, ce qui empêcherait la fermentation.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine tournée.
Un liquide translucide (appelé serum) s'est formé à la surface ou sur les côtés du yaourt en fin de fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait entier en poudre.
Ma préparation fromagère est trop amère ou avec un fort goût de citron.	Excès de présure ou de jus de citron.	Réajuster la quantité de présure ou de jus de citron ajoutée pour garder la fermeté de la préparation mais obtenir un meilleur goût.
Les yaourts du centre de ma yaourtière 12 pots sont ratés.	La bague (pièce 13) n'est pas en place.*	Avant de lancer la cuisson de vos yaourts, vérifier que la bague est bien clipsée.*
Les préparations n'ont pas un bon résultat.	Mauvais choix de programme.	Vérifiez que le bon programme a été utilisé suivant le type de préparations voulues.
	Vous n'avez pas respecté les consignes de la notice et/ou du livre de recettes.	Respecter les consignes de la notice et du livre de recettes.
	Vous n'avez pas utilisé l'ensemble des pots et vous n'avez pas bouché les emplacements vides.	Poser un couvercle ou un pot sur les emplacements vides.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
Les yaourts du Programme Express P1 sont trop liquides.	Vous avez mis le support des pots à l'envers.	Mettre le support à l'endroit pour suspendre les pots.
	Vous avez utilisé du lait demi-écrémé.	Pour un résultat optimal, utiliser plutôt du lait entier.
	Vous avez utilisé un ferment lyophilisé.	Pour un résultat optimal, utiliser des yaourts nature issus du commerce.
	Vous n'avez pas mis assez de ferments.	Respecter la notice et livre de recettes et augmenter la quantité de ferments.
Les préparations végétales sont trop liquides.	Utilisation d'une boisson végétale avec du calcium ajouté, contenant l'algue Lithothamnium calcareum.	Utiliser une boisson végétale sans calcium ni aromatisation ajoutée, ni l'algue Lithothamnium calcareum.
	Pour toutes les boissons végétales sauf celles au soja, vous avez oublié d'ajouter l'agar-agar ou vous n'en avez pas ajouté assez.	Respecter la notice et livre de recettes ou augmenter la quantité d'agar-agar.
	Pour toutes les boissons végétales sauf celles au soja, le mélange dans la casserole n'a pas été porté à ébullition.	Respecter les consignes de la notice ou livre de recettes et porter la préparation avec l'agar-agar à ébullition.
Les préparations végétales sont trop compactes.	Vous avez ajouté trop d'agar-agar.	Respecter la notice et livre de recettes ou diminuer la quantité d'agar-agar.
Les préparations végétales n'ont pas un bon résultat.	Vous avez ajouté les ferments lyophilisés alors que la préparation était encore à plus de 40°C, les ferments lyophilisés ont donc été tués.	Ajouter les ferments lyophilisés lorsque la température de la préparation est descendue au-dessous de 40°C. Utiliser de préférence un thermomètre de cuisson pour vous assurer de la température.
	Vous avez utilisé des ferments en gardant les préconisations de nos recettes.	Adapter la quantité de ferment en suivant les recommandations du fabricant.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	Branchement.	Vérifiez tout d'abord le branchement de l'appareil.
L'appareil est bien branché mais ne fonctionne pas.	Problème technique.	Adressez-vous à votre revendeur ou à un centre de service agréé SEB.
Je prépare des desserts (prog 4 et 5). L'appareil s'est mis en route et rapidement le picto a clignoté et l'appareil émet un bip discontinu.	Il n'y a pas d'eau dans la base de l'appareil.	Arrêter l'appareil et ajouter de l'eau dans la base comme indiqué dans la notice. Attendre 2 à 3 min et relancer la préparation.
L'appareil s'est éteint après avoir sonné en cours de cycle.	Il n'y a plus d'eau dans la base de l'appareil.	Vous pouvez ouvrir votre produit avec précaution en tenant les poignées avec un torchon ou un gant de cuisine et ajouter de l'eau.
Une vapeur importante s'échappe de l'appareil.	Le support des pots ou le couvercle de l'appareil est mal positionné.	Remettez bien en place le support des pots ou le couvercle.
Je me suis trompé de programme. L'appareil ne sonne pas en fin de cycle.	Les programmes utilisés sont P2, P3 et P6.	Maintenir la touche <b>OK</b> appuyée pour revenir au menu initial. Il n'y a pas de bip sonore pour ces programmes (programmes longs).

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

Ce produit est **réparable** par SEB, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de ventes directes du Groupe SEB

### La Garantie

Ce produit est garanti par SEB pendant **2 ans en France, en Belgique, au Luxembourg et pendant 1 an dans tous les autres pays** couverts par cette garantie internationale (liste des pays à la fin de ce document), sauf législation spécifique au pays, contre tout défaut de fabrication ou de matière, pendant la période de garantie à partir de la date d'achat et dans les pays précisés, tels que définis dans la liste en dernière page du mode d'emploi. Cette Garantie Internationale du fabricant SEB vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de SEB, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de SEB dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

### Conditions & Exclusions

La Garantie Internationale de SEB ne s'applique que pendant la période définie pour les pays cités dans la Liste des Pays jointe, et n'est valable que sur présentation d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes est disponible en appelant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la Liste des Pays (ou sur le site internet de SEB pour la France et la Belgique uniquement).

SEB n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau non adaptée
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- dommages dus à un choc, ou une surcharge
- tout accident lié à un feu, une inondation, la foudre, etc ...
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits choqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. La Garantie Internationale de SEB couvre exclusivement les produits achetés en France, en Belgique ou au Luxembourg, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a) La Garantie Internationale de SEB ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- b) Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par SEB dans le pays d'emploi.
- c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de SEB est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

### Droits des Consommateurs

Cette Garantie Internationale de SEB n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is, zichtbare tekenen van schade vertoont of niet naar behoren werkt. Als dit het geval is, breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
- Als het snoer beschadigd is, laat het vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat kan niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na uitschakeling nog enige tijd warm blijven.
- Uw apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m. Het apparaat is niet ontworpen om in de volgende gevallen gebruikt te worden, deze worden niet door de garantie gedekt: in kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten, in boerderijen, door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen, in bed & breakfasts.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat.
- Opgelet: Een verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.

## ALLEEN EUROPESE MARKTEN

- De programma's 2, 3 en 6 van dit apparaat kunnen worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar oud, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht mogen het

apparaat niet schoonmaken of onderhouden. Houd het apparaat en het snoer altijd uit de buurt van kinderen jonger dan 3 jaar.

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

## HET MILIEU



### Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

NL

## BESCHRIJVING

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 1  | Deksel van het apparaat   | c  | programma expres-yoghurt  |
| 2  | Stoomafvoergat  | d  | programma yoghurt   |
| 3  | Deksel van glazen pot   | e  | programma kwark   |
| 4  | Uitlekbakje   | f  | Programma melkdessert   |
| 5  | Handgreep van uitlekbakje   | g  | Programma luchtig dessert   |
| 6  | Glazen pot  | h  | Programma voor plantaardige desserts*   |
| 7  | Pottenhouder  | i  | Toets "Programma"   |
| 8  | Waterreservoir voor programma's P1 (Express-yoghurt), P4 (zuiveldesserts) en P5 (zachte desserts) | j  | De tijd instellen - toets -   |
| 9  | Voetstuk  | k  | De tijd instellen - toets +   |
| 10 | Lepel   | l  | Toets OK  |
| 11 | Maatlepel* (1,25 ml)  | 13 | Vastzetting om op de pottenhouder vast te klemmen voor homogene kookprestaties (alleen voor de Multi delices 12 potten) |
| 12 | Bedieningspaneel  |    |   |
|    | a Weergave van programma en resterende tijd   |    |   |
|    | b Weergave van actieve cyclus   |    |   |

\*afhankelijk af modellen

## Voor ingebruikname



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

## Tijdens gebruik



- ⚠ Het deksel is voorzien van stoomafvoergaten. Om risico op brandwonden in de modus "Dessert" te vermijden, leg uw handen niet op deze gaten (afb. 2).
- Verplaats het apparaat niet wanneer in werking. Open het deksel in geen geval. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat aan trillingen onderhevig is gesteld (bijv. op een koelkast) en stel het niet bloot aan een luchtstroom. Volg deze aanbevelingen voor geslaagde bereidingen.
- Vul de tank met water tot het MAX-niveau voor korte programma's die gebruik maken van stoomtechnologie (P1 Express-yoghurt, P4 zuiveldesserts en P5 zachte desserts).
- Plaats tijdens het verwarmen geen deksels op de potten.
- Gebruik de glazen pothouder om de potten te ondersteunen, zodat ze allemaal worden verwarmd.
- Als u niet het maximale aantal potten wilt bereiden, vult u de ongebruikte plekken met een lege pot of een potdeksel.

## Aan het einde van de cyclus

- Als u 's nachts met de cyclus voor yoghurt/zachte witte kaas begint, kunt u tot 's ochtends wachten met het koelen van de potten. U hoeft er niet bij te zijn als de cyclus eindigt.
- Koel de yoghurt ten minste 4 uur voordat u deze eet, zodat deze dikker wordt.
- Yoghurt en zachte witte kazen zijn in de koelkast maximaal 7 dagen houdbaar. Zuiveldesserts moeten kort na het bereiden worden geconsumeerd.



### ⚠ Na gebruik van de dessertfunctie

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



Als de glazen pot tijdens het bereiden breekt, kunt u de inhoud niet meer consumeren en moet u alles weggooien.



## DE BASISINGREDIËNTEN KIEZEN

De door u gekozen ingrediënten bepalen het succes van het fermentatieproces, hoe dik uw yoghurt wordt en hoe lang het fermentatieproces duurt. Hier volgen enkele nuttige tips.

### a) Melk

#### Koemelk, schapenmelk, geitenmelk of plantaardige melk?

- **Koemelk of schapenmelk:** Al onze recepten worden bereid met koemelk (tenzij anders aangegeven). Schapenmelk werkt ook. Voor de beste resultaten raden we echter het gebruik van geitenmelk af.
- **Lactosevrije melk:** Deze melk kan worden gebruikt, behalve voor het P1 Express-yoghurtprogramma.
- **Plantaardige melk** (melk van soja, amandelen, rijst, kokos, cashew): Deze soorten melk werken goed wanneer de instructies voor programma P6 voor plantaardige desserts\* worden opgevolgd. Zorg er echter voor dat u gewone plantaardige melk zonder toegevoegde calcium of smaakstoffen gebruikt. Als de melk de alg *lithothamnium calcareum* bevat, voorkomt dit dat de yoghurt fermenteert. Gebruik daarom geen melk die dit ingrediënt bevat.  
Desserts op basis van soja worden bereid zoals die gemaakt zijn van koe- of schapenmelk.

#### Volle, halfvolle, ongepasteuriseerde, gepasteuriseerde melk of melkpoeder?

De melksoort heeft invloed op de consistentie van uw yoghurt:



- **Gebruik voor het beste resultaat volle UHT-melk (gesteriliseerd, lang houdbaar). Deze melk wordt met name aanbevolen voor het P1 Express-yoghurtprogramma.**
- Als u halfvolle UHT-melk gebruikt, krijgt u minder stevige yoghurt. Deze melk wordt niet aanbevolen voor het P1 Express-yoghurtprogramma. U kunt echter halfvolle melk gebruiken als u er 1 tot 2 potten melkpoeder aan toevoegt (120 g tot 240 g).

- **Ongepasteuriseerde of gepasteuriseerde melk** (vers, van een boerderij) moet langdurig koken en vervolgens worden afgekoeld. Dan moet het vel worden verwijderd.
- **Melkpoeder:** Dit ingrediënt helpt de yoghurt dikker te maken, vooral als u halfvolle melk gebruikt. Volg altijd de instructies op de verpakking van de fabrikant.

**BELANGRIJK:** Voor goede resultaten bij het maken van yoghurt raden we aan **melk op kamertemperatuur** te gebruiken (warmer dan 16 °C). Als u koudere melk gebruikt, kan uw yoghurt te dun worden, vooral als u een startcultuur of halfvolle melk gebruikt.

### b) Starter

#### Voor yoghurt

U kunt kiezen tussen:

- Op basis van in de **handel verkrijgbare natuuryoghurt** met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum; uw yoghurt bevat dan actievere fermenten en is steviger. Een dikke yoghurt voor een dikke textuur, of een dunnere als u een wat vloeibaardere consistentie wilt.
- **Zelfgemaakte yoghurt** (uit een yoghurtmaker): U kunt deze maximaal vijf keer gebruiken voordat u weer begint met yoghurt uit de winkel, voor een actievere fermentatie.
- Op basis van **gevroesdroogde gist** Houd rekening met de activeertijd op de bijsluiter van het ferment. U kunt dit ferment in grootwarenhuizen, in de apotheek of in bepaalde dieetwinkels kopen. Voor gevriesdroogde gist, gebruik volle UHT-melk voor uw yoghurt.

**OPMERKING:** Als u de melk hebt opgewarmd, wacht totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld voordat u het ferment toevoegt. Een te hoge temperatuur kan de eigenschappen van uw ferment teniet doen.

In de P1 Express-yoghurtmodus raden we het gebruik aan van houdbare **volle melk** die op kamertemperatuur is bewaard, en in de winkel gekochte natuurlijke yoghurt in plaats van een gevriesdroogde starter.

## Voor andere kaasbereidingen:

### Kwark en petits Délices (romige kwark)

- **Het ferment:** gebruik alleen verse kwark om uw kaasbereidingen te maken.
- **Citroensap of stremsel:** Voor recepten op basis van kaas moet u 1 eetlepel citroensap of een paar druppels stremsel toevoegen (die u kunt kopen bij een apotheker of gespecialiseerde biologische winkels). We raden citroensap aan.

## Voor plantaardige recepten

- **Starter:** Gebruik alleen een gevriesdroogde starter.

## c) Andere ingrediënten (voor yoghurt en zachte witte kazen)

- **Fruit:** Omdat uw yoghurt door de zuurtegraad van rauw fruit kan gaan klonteren, raden we aan fruit toe te voegen in de vorm van jam, coulis of gekookt fruit. U kunt ook vers fruit toevoegen op het moment van consumptie.
- **Siropen en aroma's:** U kunt siropen of aroma's (liefst vloeibaar) toevoegen bij het bereiden van de mix of op wanneer u de yoghurt gaat eten.

LET OP: U kunt meerdere smaken tegelijk maken als u hetzelfde programma met dezelfde duur gebruikt.

- **Suiker:** u kunt suiker aan uw yoghurt toevoegen wanneer u de yoghurt opdient of alvorens deze te bereiden. Voeg de suiker tegelijk met het ferment aan de melk toe en meng het geheel grondig met een vork of garde tot de suiker is opgelost.
- **Toppings voor nog meer variatie:** Op het moment dat u de yoghurt eet, kunt u alle gewenste toppings toevoegen, zoals vers of gedroogd fruit, koekjes, chocolade, ontbijtgranen, coulis, jam etc.

## DE BASIS VOORBEREIDEN



### α) PROGRAMMA'S 1 en 2: YOGHURT BEREIDEN

- U hebt melk, bij voorkeur volle, op kamertemperatuur (>16°C) en een ferment (zie Keuze van de ingrediënten) nodig.
  - Als u yoghurt als ferment hebt gekozen: voor een goed mengsel, klop het yoghurt samen met een beetje melk voorzichtig op met een vork of een garde totdat u een glad mengsel krijgt. Voeg vervolgens de rest van de melk toe terwijl u blijft roeren.
  - Voor gevriesdroogde gist, gebruik volle UHT-melk voor uw yoghurt.
  - Verdeel de bereiding over de potten met behulp met de lepel die met het apparaat is bijgeleverd (afb. 5).
- Voor 6 potten:** 750 ml melk, ferment naar keuze.  
**Voor 12 potten:** 1,5 l melk, ferment naar keuze.

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

**Tip:** Voor een succesvolle, snelle yoghurt (in de P1 Express-yoghurtmodus) gebruikt u volle melk op kamertemperatuur en yoghurt die u in de winkel hebt gekocht.



## b) PROGRAMMA 3 : ROMIGE KWARK



6

Dit basismengsel geldt voor de 2 types van kaasbereidingen.

- U hebt melk, bij voorkeur volle, en verse kwark nodig,
- Voor een goed mengsel, klop de kwark samen met een beetje melk voorzichtig op met een vork of een garde totdat u een glad mengsel krijgt. Voeg vervolgens de rest van de melk toe terwijl u blijft roeren.



7

- Voeg het stremsel of het citroensap (aanbevolen) toe.
- Stop de uitlekbakjes in de potten en controleer of ze zich in de lage positie bevinden (afb. 6).
- Vul de potten met de lepel die met het apparaat is bijgeleverd (afb. 7). Vul het niet boven de handgrepen zodat u het uitlekbakje kunt verwijderen om het mengsel te laten uitlekken.

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

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

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



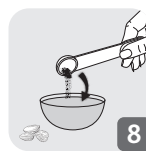
## c) PROGRAMMA'S 4 en 5 : MELKDESSERT en LUCHTIG DESSERT

Zie de recepten in het receptenboek.



## d) PROGRAMMA 6: PLANTAARDIGE DESSERTS\*

NL



8

Raadpleeg het receptenboek voor hoeveelheden.

- Verdun het zetmeel met een vleugje plantaardige melk en klop dit met een garde. Voeg agaragar toe en meng opnieuw.
- Verhit het mengsel met de helft van de plantaardige melk in een steelpan.

- Breng al roerend aan de kook. Verwarmingstijd: ongeveer 5 tot 7 minuten op een hoge temperatuur. Het is belangrijk

om goed te roeren, aangezien het mengsel de neiging heeft om aan de randen en de bodem van de pan aan te koeken.

- Verwijder de pan van de warmtebron zodra het mengsel is ingedikt.
- Voeg langzaam de resterende koude plantaardige melk toe en klop deze er voorzichtig doorheen.

**LET OP:** Zorg ervoor dat u gewone plantaardige melk zonder toegevoegde calcium of smaakstoffen gebruikt. ⚠ Als de melk de alg lithothamnium calcareum bevat, kan de yoghurt niet fermenteren.

Aantal potten	Hoeveelheid plantaardige melk	Gevriesdroogde starter	Verdikkingmiddel	Zetmeel (mais of aardappel)
6	750 ml	1 maatlepel	1 maatlepel agaragar	15 g
12	1,5 l	2 maatlepel	2 maatlepel agaragar	30 g

- Als het mengsel is afgekoeld tot minder dan 40 °C, voegt u de gevriesdroogde starter toe en mengt u het geheel.
- Vul de potten met de maatbeker die bij het apparaat is geleverd.

**Tips:**

- Om een goed resultaat van uw groentebereidingen te garanderen, adviseren wij melkzuurfermenten van de handel. Raden we je aan de hoeveelheid aan te passen volgens de aanbevelingen van de fabrikant. Houd er rekening mee dat sommige gevriesdroogde plantaardige fermenten specifiek zijn voor bepaalde plantaardige dranken.
- Gebruik een kookthermometer/-sonde. Als u deze niet hebt, neemt u een lepel mengsel en controleert u of dit warm is (geschatte afkoeltijd: 30-40 min.). Boven de 40 °C worden de melkzuurbacteriën door de hitte gedood.
- Tijdens het afkoelen vormt zich aan de zijkanten van de pan een vel. Dit moet worden verwijderd voordat de starters worden toegevoegd en

\*afhankelijk af modellen

voordat u het mengsel in de potten doet, om te voorkomen dat dit vel in de plantaardige desserts terecht komt.





- Meng, voordat u de gevriesdroogde starter toevoegt, het geheel een staafmixer als er klonten zijn ontstaan.
- Tijdens het kloppen kan op het oppervlak schuim worden gevormd. Meng het mengsel zachtjes om dit te voorkomen, of laat het door een fijne zeef lopen voordat u het in de potten doet.

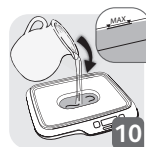
## HET APPARAAT INSCHAKELEN



### Opmerking:

Als u niet telkens alle potten wilt gebruiken, vul de niet gebruikte gaten met een lege pot of een deksel van een pot (afb. 9). Dit heeft geen impact op de fermentatietijd van het yoghurt.

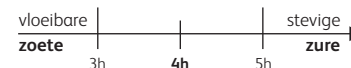
- ⚠️ Vul het voetstuk van het apparaat tot aan het MAX teken met water (afb. 10) voor P1 korte programma's **Expres-Yoghurt**, **P4 Melkdessert** en **P5 Luchtig Dessert**. Doe geen water in het waterreservoir voor lange programma's **P2 Yoghurt**, **P3 Romige kwark**, **P6 Plantaardige desserts\***.
- ⚠️ Plaats de houder op het voetstuk van het apparaat (afb. 11). De potten moeten hangen (afb. 12).
- Voor de 12 potten-versie, zorg dat de vastzetting (deel 13) stevig op de pottenhouder is vastgeklemd (zie afbeelding op bladzijde 3 van deze handleiding).
- Hang de gevulde potten zonder deksel in de daarvoor voorziene gaten van de houder (afb. 13).
- Sluit het product met behulp van het deksel (afb. 14).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Selecteer programma 1,2,3,4,5 of 6 door op de Mode-knop  te drukken
- Bevestig met de toets 
- Indien nodig, pas de tijd aan met de toetsen + en -.
- Bevestig met de toets 
- De kookcyclus start (afb. 15).
- U kunt op elk moment lang op  drukken om de kookcyclus te onderbreken en naar de programmakeuze terug te gaan.



## FERMENTATIETIJDEN

### • Programma 1 : Expres-Yoghurt

Uw yoghurt heeft een fermentatie van 3u tot 5u nodig, naargelang de gebruikte ingrediënten en het gewenste resultaat.



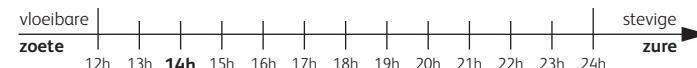
### • Programma 2 : Yoghurt

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



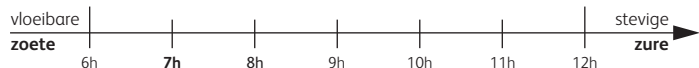
### • Programma 3 : Romige kwark

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



## • Programma 6: Plantaardige desserts\*

Afhankelijk van de bereiding en het gekozen recept, varieert de fermentatietijd tussen 6 en 12 uur.



	Standaard duur	Minimale duur	Maximale duur
P1	4 h	3 h	5 h
P2	8 h	6 h	12 h
P3	14 h	12 h	24 h
P4	45 min	1 min	59 min
P5	30 min	1 min	59 min
P6	7 h	6 h	12 h

## EINDE VAN KOOKCYCLUS EN AFKOELEN

### a) Alle programma's behalve programma 3

- Voor de programma's P1 Express-yoghurt, P4 Zuiveldesserts en P5 Zachte desserts geeft het apparaat aan het einde van de cyclus een pieptoon en wordt het automatisch uitgeschakeld.
- Voor de programma's P2 Yoghurt en P6 Plantaardige desserts\* wordt het apparaat aan het einde van de cyclus uitgeschakeld zonder geluid te maken.
- Als u het piepgeluid wilt stoppen, drukt u op OK. Houd deze toets ingedrukt om terug te keren naar het menu. U kunt de tijd aanpassen door op de toetsen + of – te drukken en op de toets **OK** te drukken om te bevestigen.
- Plaats voor de programma's P1 Express-yoghurt, P2 Yoghurt en P6 Plantaardige desserts\* aan het einde van de cyclus de deksels op de potten en koel ze minimaal 4 uur, zodat het product dikker wordt. Voor de programma's P4 Zuiveldesserts en P5 Zachte desserts moet u wachten tot het product is afgekoeld voordat u het in de koelkast plaatst.
- Voor recepten die 's nachts worden gemaakt, kunt u tot de ochtend wachten voordat u het product koelt. le lendemain matin.

\*afhankelijk af modellen

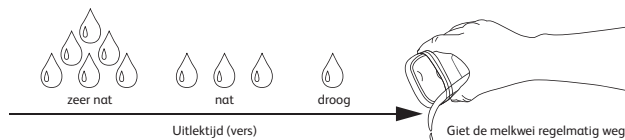
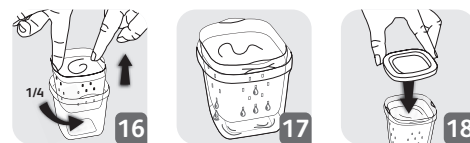
## b) Programma 3 - Romige kwark

### Aan het einde van de cyclus

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

### Uitlekken, opbergen en koelen van de bereidingen

- Aan het einde van de cyclus, breng het uitlekbakje omhoog met behulp van de handgrepen, en draai het 90° in de pot zodat het in de uitlekpositie staat (afb. 16-17). Laat het 15 minuten uitlekken en verwijder vervolgens de melkwei\*
- Breng de uitlekbakjes opnieuw omlaag in de potten en plaats het deksel erop (afb. 18). Zet de kwark minstens 4 uur in de koelkast om het een mooie vorm te geven.
- Roer de kwark goed door voordat u het opdient



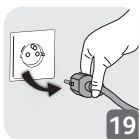
\* Wanneer u kaasproducten bereidt, wordt de vloeistof lactoserum (melkwei) gevormd. Deze vloeistof die u meer of minder afgiet naargelang u een meer of minder droge bereiding wenst, is niet schadelijk voor uw gezondheid. Ze bevat zelfs veel mineralen.

\*afhankelijk af modellen

## OPSLAG

- Voor de programma's P1 Express-yoghurt, P2 Yoghurt, P3 Zachte witte kazen en P6 Plantaardige desserts\* kunnen alle eindproducten maximaal 7 dagen in de koelkast worden bewaard. Yoghurt met vers fruit of andere bederfelijke ingrediënten moet eerder worden geconsumeerd.
- Voor de programma's P4 Zuiveldesserts en P5 Zachte desserts moeten zuiveldesserts snel na het bereiden worden gekoeld en binnen korte tijd worden geconsumeerd.  
Belangrijk: Veel recepten voor zuiveldesserts bevatten eieren. Gebruik in al deze recepten verse eieren, om risico's te vermijden.

## ONDERHOUD



- Haal voor het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact (afb. 19).

- Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water. Reinig met een vochtige doek en een warm sopje. Spoel vervolgens grondig en veeg droog.

- Maak de potten, de deksels, de uitlekbakjes en de lepel schoon met warm water en afwasmiddel of doe ze in de vaatwasmachine (afb. 20).

- Veeg de binnenkant van de kuip schoon met een vochtige spons - gebruik geen schuursponsje om schade aan het apparaat te vermijden. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.

- Om de binnenkant van de kuip te ontkalken, vul de kuip tot aan het MAX niveau met witte azijn. Na één uur, voer het azijn af en maak het voetstuk schoon met een spons. Vervolgens goed spoelen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

## VRAGEN/ANTWOORDEN

- **Kan ik extra potten kopen?**

U kunt een set van 6 extra potten verkrijgen via de website [www.seb.be](http://www.seb.be)

## PROBLEEMOPLOSSING

### Problemen met het resultaat

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

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

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

## Problemen tijdens de werking

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

## SEB INTERNATIONALE GARANTIE

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

Dit product kan **hersteld** worden door SEB gedurende en na de garantieperiode.

Toebehoren, verbruikerstoehoren en onderdelen direct door de gebruiker vervangbaar, kunnen aangekocht worden, indien lokaal beschikbaar, via internet op de site van Groupe SEB

### De garantie

De garantie van SEB dekt dit product **gedurende 2 jaar in Frankrijk, België en Luxemburg en 1 jaar in alle andere landen** vermeld in dit internationale garantiedocument (lijst van de landen op het einde van bijgaande document), behalve specifieke wetgeving in een bepaald land, tegen fabricagefouten en materiaalgebreken vanaf de aankoopdatum en in de vermelde landen zoals bepaald op de laatste pagina van de handleiding. Deze Internationale SEB Fabrieksgarantie is een extra voordeel aanvullend op de officiële wettelijke consumentenrechten.

De Internationale SEB Fabrieksgarantie dekt alle kosten voortkomend uit een herstelling zodat het product weer voldoet aan de originele specificaties en dit door reparatie of vervanging van defecte onderdelen en de eventuele daarbijhorende arbeidsloonkosten. SEB heeft de keuze om een product te ruilen in plaats van het te herstellen. SEB's enige verplichting is uw toestel herstellen of vervangen..

### Voorwaarden & Uitsluitingen

De Internationale SEB Garantie is enkel van toepassing binnen de garantietermijn, voor de landen vermeld op bijgaande lijst en op vertoon van de originele aankoopbon. Het product kan rechtstreeks afgegeven worden in een reparatiecentrum of dient goed verpakt (aangetekend) verstuurd te worden naar een erkende SEB hersteldienst. Een adressenlijst van alle erkende technische centra is, per land, beschikbaar op aanvraag bij de desbetreffende consumentendienst (zie telefonische lijst op de laatste pagina of op de site van SEB, geldig voor Frankrijk en België). Zonder aankoopbewijs is SEB niet verplicht om een herstelling uit te voeren of het product te vervangen. Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door het verkeerd gebruik, door onachtzaamheid, door het niet opvolgen van de SEB gebruiksaanwijzing, door het aansluiten op netstroom of voltage anders dan vermeld op het naamplaatje, door een aangebrachte verandering of door een niet toegelaten reparatie.

De garantie is ook niet van toepassing bij normale slijtage, het niet tijdig vervangen van onderdelen en in volgende gevallen :

- het gebruik van ongepast water
- bij kalkaanslag (ontkalkprocedure dient uitgevoerd te worden zoals voorgeschreven in de gebruiksaanwijzing)
- wanneer water, stof of insecten in het product terechtgekomen zijn (geldt niet voor producten die speciaal gemaakt zijn voor insecten)
- schade veroorzaakt door een verkeerde voltage, door een schok of val
- bij ongeval, inclusief brand, overstroming, blikseminslag, ...
- bij professioneel of commercieel gebruik op het werk
- bij schade aan glazen of porceleinen onderdelen

Deze garantie is niet van toepassing voor producten beschadigd door een schok, een val, een verkeerd gebruik, te weinig onderhoud of gedurende het transport en verzending naar de hersteldienst.

De Internationale SEB Garantie is enkel van toepassing voor een huishoudelijk gebruik op producten aangekocht in Frankrijk, België, Luxemburg en landen vermeld op bijgaande lijst. Voor een product aangekocht in één dezer landen maar gebruikt in een ander :

- a) De internationale SEB garantie is enkel van toepassing indien de lokale electriciteitsnormen zoals voltage, netspanning, stekker en andere lokale technische specificaties overeenkomen.
- b) De toepassing van deze Internationale SEB Garantie kan meer tijd in beslag nemen dan de plaatselijke behandeling ingeval het product in het desbetreffende land niet verkocht wordt..
- c) Ingeval een product niet herstelbaar is in het land van gebruik, beperkt de Internationale SEB Garantie zich tot de omruiling door een gelijkaardig of evenwaardig product **en dit in de mate van het mogelijke**.

### Wettelijke rechten van de Consument

Deze Internationale SEB Garantie heeft geen invloed op de plaatselijke wettelijke consumentenrechten (geen uitsluiting noch beperking) noch op deze ten opzichte van de verdeler die het product aan de consument verkocht heeft. De consument geniet van alle rechten geldig in het land/provincie/staat waar het product gebruikt wordt. De consument kan op eigen beslissing beroep doen op deze rechten.



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

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder wenn es sichtbare Schäden oder Betriebsstörungen aufweist. In diesem Fall muss das Gerät an eine autorisierte Servicestelle geschickt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine autorisierte Servicestelle oder eine Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Es empfiehlt sich, Kinder zu beaufsichtigen, um sich zu vergewissern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und es als Spielzeug benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt; es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit

verantwortlichen Person in den Gebrauch des Gerätes unterwiesen oder beaufsichtigt.

- Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch Restwärme aufweisen.
- Ihr Gerät ist nur für die heimische Zubereitung von Lebensmitteln und in einer Höhe von weniger als 2000 m bestimmt. Es ist nicht für die folgenden Fälle vorgesehen, die nicht unter die Garantie fallen: Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern, Gebrauch auf Bauernhöfen, Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter, Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über die Nutzung, Reinigung und Pflege Ihres Gerätes zu erfahren.
- Vorsicht: Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.

#### NUR EUROPÄISCHE MÄRKTE

- Die Programme 2, 3 und 6 dieses Geräts können von Kindern ab 3 Jahren benutzt werden, sofern sie

beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer diese sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 3 Jahren.

- Die Programme 1, 4 und 5 dieses Geräts können von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.

## UMWELT



### BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist daraufhin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

### GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

### MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

### DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DE

## BESCHREIBUNG

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Abdeckung des Gerätes  | <b>b</b> Anzeige des aktuellen Zyklus   |
| <b>2</b> Dampfabzugsöffnungen   | <b>c</b> Programm für Express-Joghurts  |
| <b>3</b> Deckel der Gläser  | <b>d</b> Programm für Joghurts  |
| <b>4</b> Abtropfbehälter  | <b>e</b> Programm für Quark   |
| <b>5</b> Griffe der Abtropfbehälter   | <b>f</b> Programm für Milchdesserts   |
| <b>6</b> Gläser   | <b>g</b> Programm für Cremespeisen  |
| <b>7</b> Gläserhalterung  | <b>h</b> Programm für Desserts auf Pflanzenbasis*   |
| <b>8</b> Wasserbehälter für die Programme P1 („Express-Joghurt“), P4 („Milchdesserts“) und P5 („Weiche Desserts“) | <b>i</b> Programm-Taste   |
| <b>9</b> Sockel   | <b>j</b> Zeiteinstellung - „-“-Taste  |
| <b>10</b> Kelle   | <b>k</b> Zeiteinstellung - „+“-Taste  |
| <b>11</b> Messlöffel* (1,25 ml)   | <b>l</b> OK-Taste   |
| <b>12</b> Bedienfeld  | <b>13</b> Ring zum Aufklipsen auf die Gläserhalterung für homogene Zubereitung (Nur für die 12 Töpfe Multi delices) |
| <b>a</b> Anzeige von Programm und Restzeit  |   |

\*je nach Modell

## EMPFEHLUNGEN

### Vor dem ersten Gebrauch



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

### Betrieb



- ⚠ Der Deckel verfügt über Dampfzugsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände von diesen Öffnungen fern, um Verbrennungen im Dessertmodus zu vermeiden (Abb. 2).
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebes nicht und öffnen Sie vor allem nicht den Deckel. Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, die Vibrationen (z. B. auf einem Kühlschrank) oder Zugluft ausgesetzt sind. Für eine erfolgreiche Zubereitung ist die Einhaltung dieser Empfehlungen notwendig.
- Für kurze Programme, die Dampfgartechnologie verwenden (P1 „Express-Joghurt“, P4 „Milchdesserts“ und P5 „Weiche Desserts“), befüllen Sie den Tank bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser.
- Legen Sie während des Erhitzens keine Deckel auf die Gläser.
- Verwenden Sie den Glashalter, um die Gläser so zu stützen, dass sie alle gleichmäßig kochen.
- Wenn Sie nicht die maximale Anzahl an Gläsern nutzen möchten, füllen Sie die ungenutzten Plätze mit einem leeren Glas oder einem Glasdeckel.

### Am Ende eines Zyklus

- Wenn Sie nachts mit dem Joghurt/Frischkäse-Zyklus beginnen, können Sie bis zum Morgen warten, um die Gläser in den Kühlschrank zu stellen. Sie müssen nicht anwesend sein, wenn der Zyklus endet.
- Kühlen Sie den Joghurt vor dem Verzehr mindestens vier Stunden lang, damit er andicken kann.
- Joghurt und Frischkäse können im Kühlschrank für maximal 7 Tage aufbewahrt werden. Milchdesserts müssen kurz nach der Herstellung gegessen werden.



### ⚠ Nach der Nutzung der Dessertfunktionen

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



Geht das Glasbehältnis während der Zubereitung des Lebensmittels zu Bruch, darf das Lebensmittel nicht konsumiert werden und ist vollständig zu entsorgen.

## AUSWAHL DER GRUNDZUTATEN

Die von Ihnen gewählten Zutaten bestimmen den Erfolg und die Länge des Fermentationsprozesses sowie die Festigkeit Ihres Joghurts. Hier sind einige Tipps, die Ihnen helfen können.

### a) Milch

#### Kuhmilch, Schafsmilch, Ziegenmilch oder pflanzliche Milch?

- Kuh- oder Schafsmilch: Alle unsere Rezepte (sofern nicht anders angegeben) werden mit Kuhmilch hergestellt. Schafsmilch kann ebenfalls verwendet werden. Für beste Ergebnisse empfehlen wir jedoch nicht die Verwendung von Ziegenmilch.
- Laktosefreie Milch: Diese Milch kann für alle Programme außer P1 „Express-Joghurt“ verwendet werden.
- Milch auf Pflanzenbasis (Soja, Mandel, Reis, Kokos, Cashew): Diese Milchsorten eignen sich gut, sofern Sie die Anweisungen für das Programm P6 „Pflanzliche Desserts“\* befolgen. Stellen Sie jedoch sicher, dass Sie pflanzliche Milchsorten ohne Zusatz von Kalzium oder Geschmacksstoffen verwenden. Enthält eine Milchsorte die Alge Lithothamnium calcareum, verhindert dies das Fermentieren des Joghurts. Verwenden Sie daher keine Milch mit diesem Inhaltsstoff. Desserts auf Sojabasis werden wie solche aus Kuh- oder Schafsmilch zubereitet.

#### Vollmilch, halbentrahmte, nicht pasteurisierte, pasteurisierte Milch oder Milchpulver?

Die Art der Milch beeinflusst die Konsistenz Ihres Joghurts:



- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ultrahocherhitzte Vollmilch (sterilisiert, lange haltbar) verwenden. Diese Milch wird besonders für das Programm P1 „Express-Joghurt“ empfohlen.
- Wenn Sie fettarme H-Milch verwenden, wird Ihr Joghurt dünnflüssiger. Diese Milch wird nicht für das Programm P1 „Express-Joghurt“ empfohlen. Sie können jedoch fettarme Milch verwenden, wenn Sie 120 g bis 240 g Milchpulver dazu geben.

- Nicht pasteurisierte oder pasteurisierte Milch (frisch vom Bauernhof) muss über einen längeren Zeitraum zum Kochen gebracht und anschließend gekühlt werden. Im Anschluss muss die Haut entfernt werden.
- Milchpulver: Milchpulver hilft dem Joghurt beim Andicken, besonders falls Sie fettarme Milch verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung des Herstellers.

**WICHTIG:** Für gelungene Joghurts empfehlen wir die Verwendung von Milch bei Raumtemperatur (über 16 °C). Kältere Milch kann Ihre Joghurts zu flüssig machen, besonders wenn Sie Starterkulturen oder fettarme Milch verwenden.

### b) Starterkultur

#### Für Joghurt

Sie können Folgendes verwenden:

- Mit einem **Naturjoghurt** aus dem Handel, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum so weit wie möglich in der Zukunft liegt. Dadurch enthält Ihr Joghurt Fermente, die aktiver sind und so für festere Joghurts sorgen. Einen festen Joghurt für eine festere Konsistenz oder einen dünneren Joghurt, wenn Sie eine flüssigere Konsistenz wünschen.
- **Selbstgemachter Joghurt** (aus dem Joghurtbereiter): Sie können den Joghurt bis zu fünf Mal verwenden, bevor Sie mit dem im Geschäft gekauften Joghurt für eine aktivere Fermentierung beginnen.
- Mit **Trockenferment**. Beachten Sie in diesem Fall die in der Gebrauchsanweisung des Ferments angegebene Aktivierungszeit. Sie finden diese Fermente in Supermärkten, in Apotheken und in einigen Reformhäusern. Mit Trockenferment gelingen Ihre Joghurts, wenn Sie H-Vollmilch verwenden.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Milch erhitzt haben, warten Sie, bis sie wieder Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie das Ferment hinzufügen. Zu viel Hitze kann die Eigenschaften Ihres Fermenters zerstören.

‘Für das Programm P1 „Express-Joghurt“ empfehlen wir die Verwendung von haltbarer Vollmilch, die bei Raumtemperatur gelagert wird und von einem im Geschäft gekauften Naturjoghurt anstelle eines gefriergetrockneten Starters.

## Das Ferment

### Für andere K.sezubereitungen:

Quark und Rahmquark

- **Ferment:** Verwenden Sie frischen Quark, um Ihre K.sezubereitung anzusetzen.
- **Zitronensaft oder Lab:** Für Rezepte auf Käsebasis müssen Sie einen Esslöffel Zitronensaft oder ein paar Tropfen Lab (das Sie in Apotheken oder spezialisierten Bio-Geschäften kaufen können) hinzufügen. Wir empfehlen Zitronensaft.

### Für Rezepte auf Pflanzenbasis

- **Starter:** Verwenden Sie nur gefriergetrocknete Starter.

### c) Andere Zutaten (für Joghurt und Frischkäse)

- **Obst:** Da die Säure roher Früchte Ihren Joghurt gerinnen lassen kann, empfehlen wir Ihnen, Obst in Form von Marmelade, Fruchtsoßen oder in gekochtem Zustand hinzuzufügen. Sie können jedoch frisches Obst hinzufügen, wenn Sie Ihren Joghurt essen.
- **Sirupe und Geschmackstoffe:** Sie können Sirupe oder Geschmackstoffe (idealerweise flüssig) hinzufügen, wenn Sie die Mischung zubereiten oder wenn Sie den Joghurt verzehren.

**BITTE BEACHTEN:** Sie können mehrere Geschmacksrichtungen gleichzeitig herstellen, wenn Sie dasselbe Programm mit derselben Dauer verwenden.

- **Zucker:** Sie können Ihre Joghurts entweder kurz vor dem Verzehr oder auch vor der Zubereitung süßen, indem Sie Zucker zur Milch hinzufügen und mit der Starterkultur vermischen und alles mit einer Gabel oder einem Schneebesen gründlich verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- **Toppings für noch mehr Abwechslung:** Sie können Ihrem Joghurt alle Toppings hinzufügen, die Ihnen in den Sinn kommen, z. B. frisches oder getrocknetes Obst, Kekse, Schokolade, Müsli, Fruchtsoßen, Marmelade usw.

## VORBEREITEN DER GRUNDLAGE



### a) PROGRAMME 1 UND 2 : ZUBEREITUNG VON JOGHURTS

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

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

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

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

**Tipp:** Für einen gelungenen, schnellen Joghurt (im Programm P1 „Express-Joghurt“) verwenden Sie Vollmilch bei Raumtemperatur und Joghurt aus dem Geschäft.

DE



## b) PROGRAMM 3 : QUARK ODER RAHMQUARK



6



7

Diese Grundmischung gilt für beide Käsezubereitungen.

- Sie benötigen vorzugsweise Vollmilch und frischen Quark.
- Um eine gute Mischung zu erhalten, schlagen Sie den Quark mit einer Gabel oder einem Schneebesen mit etwas Milch leicht an, um eine glatte Paste zu erhalten. Dann die restliche Milch unter ständigem Rühren zugeben.
- Lab oder Zitronensaft (vorzugsweise Zitronensaft) zugeben.
- Stellen Sie die Abtropfgefäße so tief wie möglich in die Gläser (Abb. 6).
- Befüllen Sie die Gläser mit der mit dem Gerät gelieferten Schöpfkelle (Abb. 7) bis unter die Griffe, so dass der Abtropfbehälter zum Entleeren entnommen werden kann.

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

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

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



## c) PROGRAMME 4 UND 5 : MILCHDESSERTS und CREMESPEISEN

Siehe Rezepte im Rezeptbuch.



## d) PROGRAMM 6: DESSERTSAUF PFLANZENBASIS\*



8

Mengenangaben finden Sie im Rezeptbuch.

- Die Stärke mit einem Schuss pflanzlicher Milch verdünnen und verquirlen. Geben Sie Agar-Agar hinzu und mischen Sie erneut.
- In einem Topf die Mischung mit der Hälfte der pflanzlichen Milch erhitzen.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Aufheizzeit: ca. 5 bis 7 Minuten bei hoher Hitze. Es ist wichtig, gut zu rühren, da die Mischung dazu neigt, an den Rändern und am Boden der Pfanne zu haften.
- Entfernen Sie die Pfanne von der Herdplatte, sobald die Mischung angegedickt ist.
- Die restliche kalte pflanzliche Milch langsam hinzugeben und vorsichtig verquirlen.

**BITTE BEACHTEN:** Stellen Sie sicher, dass Sie pflanzliche Milchsorten ohne Zusatz von Kalzium oder Geschmacksstoffen verwenden. ⚠ Enthält eine Milchsorte die Alge *Lithothamnium calcareum*, verhindert dies das Fermentieren des Joghurts.

Anzahl der Gläser	Menge der pflanzlichen Milch	Gefriergetrocknete Starterkulturen	Verdickungsmittel	Mais- oder Kartoffelstärke
6	750 ml	1 Messlöffel	1 Messlöffel Agar-Agar	15 g
12	1,5 l	2 Messlöffel	2 Messlöffel Agar-Agar	30 g

- Wenn die Mischung auf unter 40 °C abkühlt, den gefriergetrockneten Starter dazugeben und vermischen.
  - Befüllen Sie die Gläser mit dem Messbecher aus dem Lieferumfang des Geräts.
- Tipps:**
- Um ein gutes Ergebnis Ihrer Gemüsezubereitungen zu garantieren, empfehlen wir Milchfermente aus dem Handel. Empfehlen wir Ihnen, die Menge gemäß den Empfehlungen des Herstellers anzupassen. Bitte beachten Sie, dass einige gefriergetrocknete Gemüsefermente spezifisch für bestimmte Gemüsegetränke sind.
  - Verwenden Sie ein Küchenthermometer. Wenn Sie keines haben, nehmen Sie einen Löffel der Mischung und prüfen Sie, ob sie warm

\*je nach Modell

DE

ist (geschätzte Abkühlzeit: 30 bis 40 min). Bei über 40 °C werden die Milchsäurekulturen abgetötet.


- Beim Abkühlen bildet sich an den Seiten der Pfanne ein Film. Dieser muss vor dem Hinzufügen der Starter und vor dem Einfüllen der Mischung in die Gläser entfernt werden, um zu verhindern, dass er sich auch in den pflanzlichen Desserts bildet.
- Sollten sich Klumpen in der Mischung gebildet haben, verwenden Sie vor dem Hinzufügen des gefriergetrockneten Starters einen Stabmixer, um die Mischung zu vermengen.
- Beim Verquirlen kann sich Schaum auf der Oberfläche bilden. Vermengen Sie die Mischung schonender, um dies zu verhindern oder geben Sie sie durch ein feines Sieb, bevor Sie sie in die Gläser füllen.

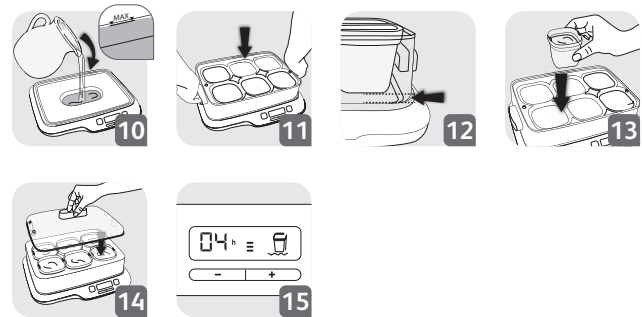
## EINSCHLATEN DES GERÄTES



### Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen (Abb. 9). Die Fermentationszeit der Joghurts wird dadurch nicht beeinflusst.

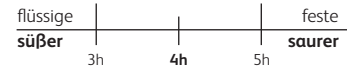
- ⚠ Für kurze Programme, die Dampfgartechnologie verwenden (P1 „Express-Joghurt“, P4 „Milchdesserts“ und P5 „Weiche Desserts“), befüllen Sie den Tank bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser (Abb.10). Kein Wasser in den Wasserbehälter geben bei den langen Programmen P2 „Joghurt“, P3 „Quark“ und P6 „Pflanzliche Desserts“\*
- ⚠ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 11). Die Gläser müssen hängen (Abb. 12).
- Für die 12 Töpfe Version, versichern Sie sicher, dass der Ring (Abb. 13) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).
- Hängen Sie die gefüllten Gläser ohne Deckel in die Halterung (Abb. 13).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 14).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Wählen Sie die Programme 1, 2, 3, 4, 5 oder 6 indem Sie die Taste  drücken.
- Bestätigen Sie mit der Taste **OK**
- Stellen Sie ggf. die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.
- Bestätigen Sie mit der Taste **OK**
- Der Zyklus beginnt (Abb. 15)
- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste **OK** lange gedrückt halten.



## FERMENTATIONSZEIT

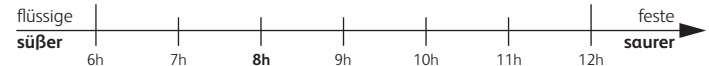
### • Programm 1 : Express-Joghurts

Ihr Joghurt braucht eine Reifezeit von 3 bis 5 Stunden, abhängig von den Grundzutaten und dem gewünschten Ergebnis.



### • Programm 2 : Joghurts

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



### • Programm 3 : Quark

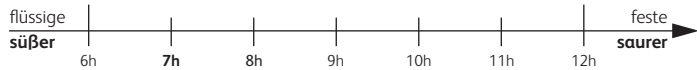
Je nach Zubereitung (Quark oder Rahmquark) und dem gewählten Rezept beträgt die Reifezeit 12 bis 24 Stunden.





## • Programm 6: Desserts auf Pflanzenbasis\*

Je nach Zubereitung und dem gewählten Rezept beträgt die Reifezeit 6 bis 12 Stunden.



	Standarddauer	Minstdauer	Maximale Dauer
P1	4 h	3 h	5 h
P2	8 h	6 h	12 h
P3	14 h	12 h	24 h
P4	45 min	1 min	59 min
P5	30 min	1 min	59 min
P6	7 h	6 h	12 h

### ENDE DES ZYKLUS UND KÜHLUNG

#### a) Alle Programme außer Programm 3

- Bei den Programmen P1 „Express-Joghurt“, P4 „Milchdesserts“ und P5 „Weiche Desserts“ gibt Ihr Gerät am Ende des Zyklus automatisch einen Signalton aus und schaltet sich dann ab.
- Bei den Programmen P2 „Joghurt“ und P6 „Pflanzliche Desserts“\* schaltet sich Ihr Gerät am Ende des Zyklus ohne Signalton ab.
- Drücken Sie „OK“, um den Signalton zu stoppen. Halten Sie die Taste gedrückt, um zum Menü zurückzukehren. Sie können die Zeit einstellen, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ und zur Bestätigung die Taste **OK** drücken.
- Bei den Programmen P1 „Express-Joghurt“, P2 „Joghurt“ und P6 „Pflanzliche Desserts“\* am Ende des Zyklus die Deckel auf die Gläser legen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie andicken. Warten Sie bei den Programmen P4 „Milchdesserts“ und P5 „Weiche Desserts“, bis sie abgekühlt sind, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.
- Bei Rezepten, die über Nacht zubereitet werden, können Sie bis zum Morgen warten, um sie in den Kühlschrank zu stellen.

\*Je nach Modell

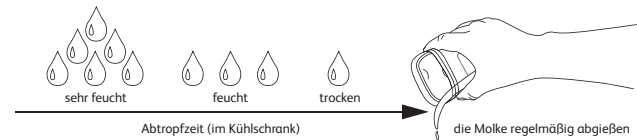
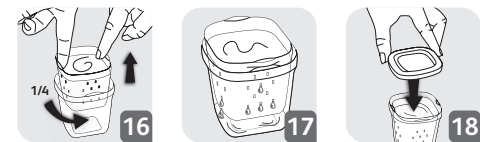
## b) Programm 3 : Quark

### Ende des Zyklus

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

### Abtropfen, Aufbewahrung und Kühlung der Zubereitungen

- Am Ende des Zyklus heben Sie die Abtropfschale an den Henkeln hoch und drehen Sie sie um 1/4 Umdrehung im Glas, sodass sie sich in Abtropfstellung befindet (Abb. 16-17). Lassen Sie die Molke\* 15 Min. abtropfen und gießen Sie sie dann weg.
- Setzen Sie die Abtropfgefäße so tief wie möglich in die Gläser zurück und bringen Sie die Deckel an (Abb. 18). Stellen Sie den Quark mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit er gut geformt ist.
- Kurz vor dem Servieren die Zubereitung umrühren und glätten.



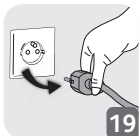
\* Bei der Zubereitung von Käse Rezepten bildet sich eine Flüssigkeit namens Lactoserum (oder Molke). Diese Flüssigkeit, die Sie mehr oder weniger abtropfen lassen, um ein mehr oder weniger trockenes Präparat zu erhalten, ist nicht schädlich für Ihre Gesundheit, im Gegenteil, sie enthält viele Mineralien.

\*Je nach Modell

## LAGERUNG

- Bei den Programmen P1 „Express-Joghurt“, P2 „Joghurt“, P3 „Quark“ und P6 „Pflanzliche Desserts“ können alle fertigen Produkte maximal 7 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Joghurts, die frisches Obst oder andere verderbliche Zutaten enthalten, sollten schneller verzehrt werden.
- Desserts der Programme P4 „Milchdesserts“ und P5 „Weiche Desserts“ sollten gekühlt aufbewahrt und kurz nach der Herstellung gegessen werden.  
Wichtig: Viele Rezepte für Milchdesserts enthalten Eier. Um jegliches Risiko zu vermeiden, sollten in all diesen Rezepten frische Eier verwendet werden.

## WARTUNG



- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker (Abb. 19).
- Tauchen Sie das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser ein. Reinigen Sie es mit einem feuchten weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Gründlich abspülen und trocknen.



- Gläser, Deckel, Abtropfgefäße und Schöpfkelle in heißem Seifenwasser oder Geschirrspüler reinigen (Abb. 20).
- Das Innere des Behälters lässt sich leicht mit einem Schwamm reinigen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht die abrasive Seite des Schwamms verwenden, da diese das Gerät beschädigen würde. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser ein.
- Um den Sockel zu entkalken, befüllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit weißem Essig. Entfernen Sie nach einer Stunde den Essig und reinigen Sie den Sockel mit einem Schwamm. Vor der Wiederverwendung gründlich abspülen.

## FRAGEN & ANTWORTEN

- **Wo bekomme ich zusätzliche Gläser?**  
Weitere 6er-Sets finden Sie auf der Website [www.seb.be](http://www.seb.be)

## FEHLERBEHEBUNG

### Probleme mit den Ergebnissen

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

DE

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

## Probleme beim Betrieb

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

DE

## GARANTIE INTERNATIONALE SEB

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

*Dieses Produkt wird von SEB innerhalb und nach der Garantiezeit repariert.*

Zubehör, Verbrauchsmaterialien und durch den Endverbraucher austauschbare Ersatzteile können auf der Internetseite der Groupe SEB bestellt werden.

### Garantie

SEB gewährt auf dieses Produkt eine Garantie von **2 Jahren in Frankreich, Belgien und Luxemburg**, und von **1 Jahr** in allen Ländern, in denen die internationale Garantie gilt (Länderliste am Ende des Dokumentes) mit Ausnahme bestimmter Rechtsvorschriften der Länder gegen Herstellungs- oder Materialfehler, während der Garantiezeit ab Kaufdatum und in den Ländern, die in der Liste auf den letzten Seiten der Bedienungsanleitung aufgeführt sind. Dieser internationale Garantie des Herstellers SEB wird in Ergänzung der Rechte der Verbraucher gewährt. Die internationale Herstellergarantie deckt alle Kosten ab, die zur Wiederherstellung der ursprünglichen Eigenschaften eines defekten Produktes dienen, durch Reparatur oder Austausch eines defekten Teiles und der dazu erforderlichen Arbeit. SEB behält sich vor, ein Ersatzgerät zu liefern anstelle einer Reparatur des defekten Gerätes. SEB's einzige und ausschließliche Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz.

### Bedingungen und Ausschluss

Die internationale SEB Garantie findet nur Anwendung innerhalb der Garantiezeit in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind und gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufbeleges. Das defekte Gerät kann persönlich bei einer autorisierten SEB Servicestelle abgegeben oder gut verpackt an eine autorisierte Servicestelle eingeschickt werden. Die Anschriften der autorisierten Servicestellen eines Landes erhalten Sie, in dem Sie den Kundendienst unter der entsprechenden Telefonnummer in der Länderliste anrufen (oder auf den SEB Webseiten für Frankreich oder Belgien).

SEB ist nicht verpflichtet, ein Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn diesem kein gültiger Kaufbeleg beiliegt oder das Produkt gewerblich genutzt wurde. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auftreten können in Folge von Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der SEB Bedienungsanleitungen, anderer Spannungen oder Frequenz als auf dem Typenschild des Produktes angegeben, sowie einer Veränderung oder nicht autorisierten Reparatur des Produktes. Darüber hinaus erstreckt sie sich nicht auf normalen Verschleiß, fehlende Wartung oder ausgetauschte Ersatzteile und die folgenden Fälle:

- Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten
- Verkalkung (jede Entkalkung muss gemäß der Bedienungsanleitung durchgeführt werden)
- Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt (ausgenommen Insektenfallen)
- Schäden durch Herunterfallen oder Überlastung
- Unglücksfälle wie Feuer, Wasser, Blitzschlag, etc.
- Professionelle oder gewerbliche Nutzung
- Bruch von Glas - oder Porzellanbestandteilen des Produktes

Diese Garantie findet keine Anwenden auf Produkte, die gefallen sind oder auf Schäden, die aus mißbräuchlicher Verwendung oder fehlender Wartung resultieren so wie auf Probleme der Verpackung oder des Transportes beim Versand des Produktes durch seinen Eigentümer.

Die internationale SEB Garantie deckt ausschließlich Produkte ab, die in Frankreich, Belgien oder Luxemburg gekauft wurden und zu Haushaltszwecken in einem der in der Länderliste aufgeführten Länder genutzt werden. Bei Verwendung in einem anderen Land als dem des Kaufs gilt:

- a) Die internationale SEB Garantie findet nur Anwendung, wenn das Produkt den örtlichen Standards und Normen entspricht, wie Spannung, Frequenz, Art des Steckers oder sonstiger lokaler Spezifikationen.
- b) Die Anwendung der internationalen Garantie kann eine längere Zeit als die üblichen Reparaturbedingungen beanspruchen, wenn das Produkt von SEB nicht im Verwenderland vertrieben wird.
- c) Wenn ein Produkt im Verwenderland nicht repariert werden kann, beschränkt sich die internationale SEB Garantie auf den Ersatz durch ein vergleichbares Produkt oder ein anderes Produkt gleichen Wertes, wenn das möglich ist.

### Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Diese internationale SEB Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren. Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen.

GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH  
Theodor-Stern-Kai 1  
60596 Frankfurt am Main

LISTE PAYS - GARANTIE INTERNATIONALE SEB Petit électroménager			
<a href="http://www.seb.fr">www.seb.fr</a> / <a href="http://www.seb.be">www.seb.be</a> <a href="http://www.accessories.home-and-cook.com">www.accessories.home-and-cook.com</a>			
			
<b>FRANCE</b> Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 10 21	<b>LIETUVA</b> LITHUANIA	5 214 0057
<b>BELGIQUE BELGIE</b> BELGIUM	070 23 31 59	<b>МАКЕДОНИЈА</b> MACEDONIA	(02) 20 50 319
<b>LUXEMBOURG</b>	0032 70 23 31 59	<b>MEXICO</b>	(01800) 112 8325
<b>ARGENTINA</b>	0800-122-2732	<b>MOLDOVA</b>	(22) 929249
<b>AUSTRALIA</b>	1300307824	<b>NETERLAND</b> The Netherlands	0318 58 24 24
<b>ÖSTERREICH</b> AUSTRIA	01 890 3476	<b>NEW ZEALAND</b>	0800 700 711
<b>БЕЛАРУСЬ</b> BELARUS	017 2239290	<b>NORGE</b> NORWAY	815 09 567
<b>BOSNA I HERCEGOVINA</b>	Info-linija za potrošače 033 551 220	<b>POLSKA</b> POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne
<b>BRASIL</b> BRAZIL	11 2915-4400	<b>PORTUGAL</b>	808 284 735
<b>БЪЛГАРИЯ</b> BULGARIA	0700 10 330	<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	01 677 4003
<b>CANADA</b>	1-800-418-3325	<b>ROMANIA</b>	0 21 316 87 84
<b>COLOMBIA</b>	018000520022	<b>РОССИЯ</b> RUSSIA	495 213 32 30
<b>HRVATSKA</b> CROATIA	01 30 15 294	<b>SRBIJA</b> SERBIA	060 0 732 000
<b>ČESKÁ REPUBLIKA</b> CZECH REPUBLIC	731 010 111	<b>SINGAPORE</b>	6550 8900
<b>DANMARK</b> DENMARK	44 663 155	<b>SLOVENSKO</b> SLOVAKIA	232 199 930
<b>EESTI</b> ESTONIA	668 1286	<b>SLOVENIJA</b> SLOVENIA	02 234 94 90
<b>SUOMI</b> FINLAND	9 8946 150	<b>ESPAÑA</b> SPAIN	902 31 24 00
<b>DEUTSCHLAND</b> GERMANY	0212 387 400	<b>SVERIGE</b> SWEDEN	08 629 25 00
<b>ELLADA</b> GREECE	2106371251	<b>SUISSE SCHWEIZ</b> SWITZERLAND	044 837 18 40
<b>香港</b> HONG KONG	8130 8998	<b>ประเทศไทย</b> THAILAND	02 769 7477
<b>MAGYARORSZÁG</b> HUNGARY	06 1 801 8434	<b>TÜRKIYE</b> TURKEY	444 40 50
<b>ITALIA</b> ITALY	199207354	<b>Україна</b> UKRAINE	044 300 13 04
<b>日本</b> JAPAN	0570-077772	<b>UNITED KINGDOM</b>	0345 602 1454
<b>한국어</b> KOREA	080-733-7878	<b>U.S.A.</b>	800-395-8325
<b>LATVIJA</b> LATVIA	6 616 3403		



**FR** p. 4 – 25

**NL** p. 26 – 46

**DE** p. 47 – 68