

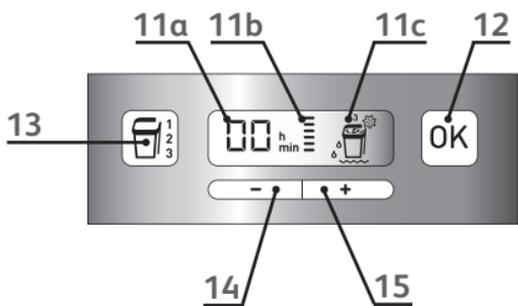
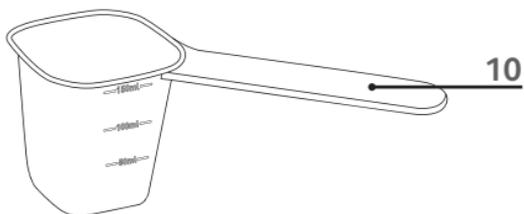
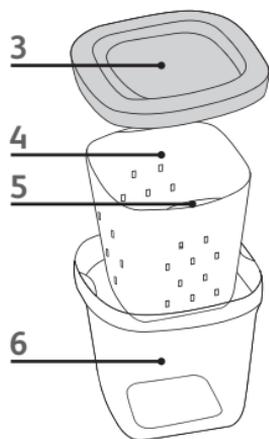
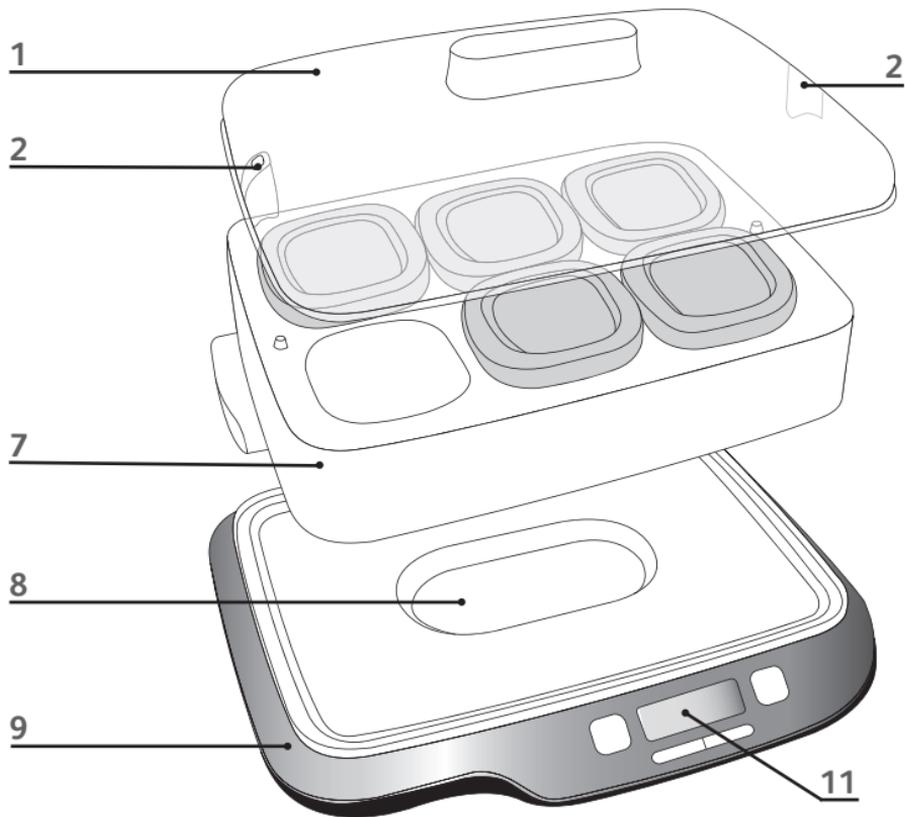
Ref. 1520001829

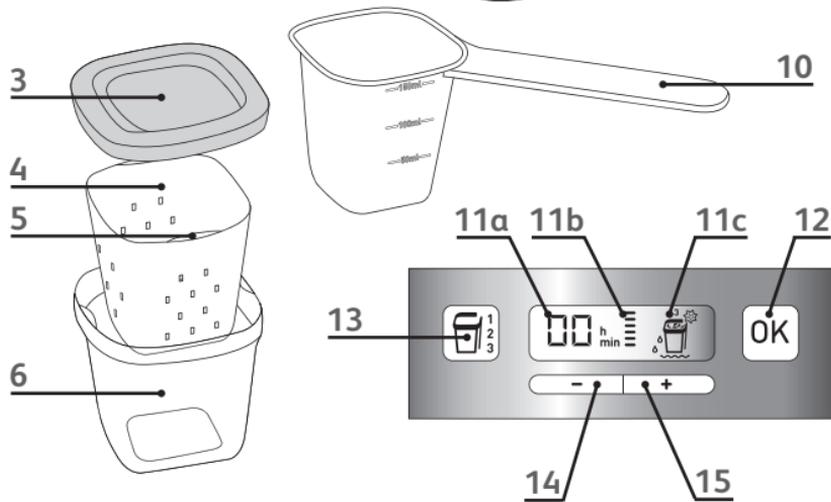
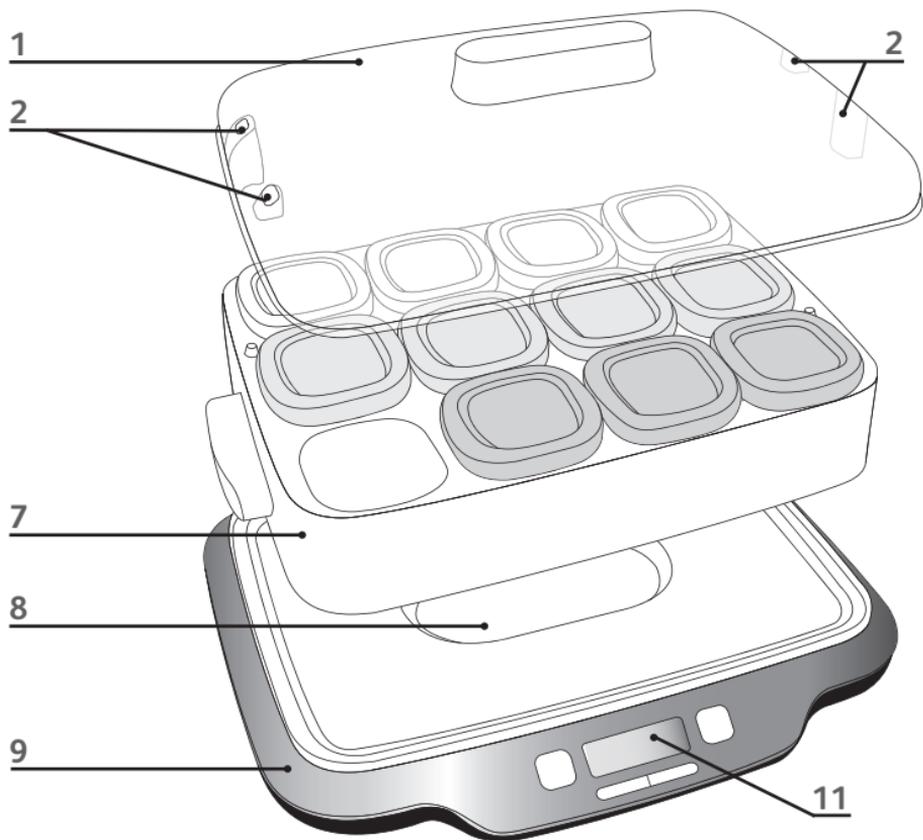
06/2015

▲seb®

MULTI DELICES







Consignes de sécurité

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

FR

- N'utilisez pas l'appareil, s'il est tombé, s'il présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les programmes 1 et 2 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.
- Le programme 3 de cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'il aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ils ne doivent pas l'utiliser comme un jouet.
- La surface de l'élément chauffant peut être soumise à de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique culinaire, à l'intérieur de la maison. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Attention: Une mauvaise utilisation pourrait entraîner des blessures potentielles.



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Description

- 1 Couvercle de l'appareil
- 2 Trous d'échappement de vapeur
- 3 Couvercles des pots en verre (1 ou 3 couleurs selon le modèle)
- 4 Égouttoirs
- 5 Oreilles de préhension des égouttoirs
- 6 Pots en verre
- 7 Support pots
- 8 Réservoir d'eau pour desserts lactés
- 9 Base
- 10 Louche

Panneau de commande

- 11 Ecran LCD
 - a Affichage du temps restant
 - b Affichage du cycle en marche
 - c Affichage du programme yaourts ¹
ou programme fromages blancs ²
ou programme desserts lactés ³
- 12 Touche « OK » 
- 13 Touche « menus » 
- 14 Réglage du temps - touche -
- 15 Réglage du temps - touche +

Recommandations

Avant la première utilisation



fig.1

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - **fig.1**.
- Nettoyer les pots, les couvercles, les égouttoirs, le support, le couvercle et la louche à l'eau chaude savonneuse. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve, un simple coup d'éponge suffit – attention à ne pas utiliser le côté abrasif de l'éponge ce qui détériorerait l'appareil. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Ne jamais tremper le corps de l'appareil dans l'eau.

En cours d'utilisation



fig.2

- ⚠ • Le couvercle comporte des trous d'échappement de vapeur. Pour éviter tout risque de brûlures en mode «dessert», ne passez pas vos mains au-dessus de ces trous - **fig.2**.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement, ne surtout pas ouvrir le couvercle. Ne pas placer l'appareil dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au-dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos préparations.

En fin de cycle



fig.3

- ⚠ • **Après utilisation de la fonction dessert :**
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-chaaleur ou un torchon - **fig.3**. Ne pas retirer ou toucher les pots à main nue à la fin de la cuisson.



fig.4a



fig.4b

- A la fin de la cuisson, de la condensation de vapeur risque de se former sur le couvercle, dans ce cas, retirer le couvercle horizontalement et le retourner au dessus de l'évier pour éviter que de l'eau ne tombe dans les préparations - **fig.4a-b**.
- Ne pas mettre les pots en verre au congélateur ou au freezer. Ne pas les passer au micro-onde. Ne pas utiliser de chalumeau.
- Ne pas verser de liquide à très haute température dans les pots en verre.
- Après refroidissement de la base, vous pouvez évacuer l'eau restante à l'aide d'une éponge.

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

Yaourts 🥛 (programme 1) et fromages blancs 🧀 (programme 2)

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

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

Choix des ingrédients

Le lait

Quels laits utiliser ?

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



Choisir un lait
entier de
préférence UHT
de longue
conservation.

Les laits crus (frais)
doivent être portés
à ébullition puis
refroidis et
nécessitent
l'élimination des
peaux.

- **du lait stérilisé longue conservation** : ce lait entier UHT vous permet de réussir les yaourts les plus fermes.
Si vous utilisez du lait demi écrémé, vous obtiendrez des yaourts moins fermes. Cependant, vous pouvez utiliser du lait demi-écrémé en rajoutant 1 à 2 pots de lait en poudre.
- **du lait pasteurisé** : ce lait donne un yaourt plus crémeux avec une petite peau sur le dessus.
- **du lait cru (lait de ferme)** : il est impératif de le faire bouillir. Il est même conseillé de procéder à une ébullition prolongée. En effet, il serait dangereux de l'utiliser sans l'avoir fait bouillir. Puis vous le laissez refroidir avant de l'utiliser dans votre appareil. Il n'est pas conseillé de repiquer à partir de yaourts préparés avec du lait cru.
- **du lait en poudre** : avec le lait en poudre, vous obtiendrez des yaourts très onctueux. Suivre les instructions indiquées sur la boîte du fabricant.

Le ferment

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.

a) Pour les yaourts

Il se fait soit :

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

b) Pour les autres préparations fromagères : fromage blanc et petits Délices

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

Astuce : vous pouvez remplacer la présure par 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Quand sucrer ?

Pour vos yaourts et fromages blancs :

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

Préparation des yaourts

Préparation du mélange



fig.5

- Vous avez besoin de lait de préférence entier et d'un ferment (cf choix des ingrédients).
- Si vous avez choisi un yaourt comme ferment : pour obtenir un bon mélange, battez délicatement le yaourt à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet avec un peu de lait pour le transformer en une pâte bien lisse. Ajoutez ensuite le reste du lait tout en continuant à mélanger.
- Répartissez la préparation dans les pots à l'aide de la louche fournie avec l'appareil - **fig.5**.

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

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

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



fig.6

Remarque :

Si vous ne voulez pas utiliser tous les pots à chaque fois vous devez boucher les trous non utilisés avec un pot vide pour la version 6 pots ou les couvercles des pots - **fig.6** pour la version 12 pots. Ceci n'affectera pas le temps de fermentation des yaourts.

Mise en marche de l'appareil

- ⚠ • Ne pas mettre d'eau dans la base - **fig.7.**
- ⚠ • Poser le support sur la base de l'appareil - **fig.8.** Les pots doivent être suspendus - **fig.9.**
- Suspendre les pots remplis sans leurs couvercles dans les emplacements du support - **fig.10.**
- Refermer le produit avec le couvercle - **fig.11.**
- Brancher l'appareil.
- Appuyer une fois sur **OK** pour sélectionner le programme «yaourt» **fig.1.**
- Ajuster le temps avec les touches + et -.
- Valider avec la touche **OK**.
- Le cycle commence - **fig.12.**
- A tout moment, un appui long sur **OK** permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.



fig.7



fig.8

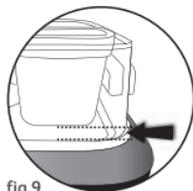


fig.9



fig.10



fig.11



fig.12

Temps de fermentation

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



Fin de cycle et refroidissement _____



fig.13

- En mode préparation de yaourts (prog.1) votre appareil s'arrête automatiquement sans signal sonore en fin de cycle.
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles - **fig.13** et placer les yaourts au réfrigérateur pendant minimum 4 heures pour qu'ils soient bien fermes.

Conservation _____

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

Préparation de fromages blancs ou petits Délices

Préparation du mélange



fig.14

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

- Vous avez besoin de lait de préférence entier et du fromage blanc frais.
- Pour obtenir un bon mélange, battez délicatement le fromage blanc à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet avec un peu de lait pour le transformer en une pâte bien lisse. Ajoutez ensuite le reste du lait, tout en continuant de mélanger.



fig.15

- Ajouter la présure ou le jus de citron.
- Positionner les égouttoirs dans les pots et vérifier qu'ils soient en position basse - **fig.14**.
- Remplir les pots à l'aide de la louche fournie avec l'appareil - **fig.15**, sans dépasser les oreilles de préhension afin de pouvoir retirer l'égouttoir pour l'égouttage.

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

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

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



fig.6

Remarque :

Si vous ne voulez pas utiliser tous les pots à chaque fois, vous devez boucher les trous non utilisés avec un pot vide pour la version 6 pots ou les couvercles des pots - **fig.16** pour la version 12 pots. Ceci n'affectera pas le temps de fermentation des fromages blancs.

Mise en marche de l'appareil

- ⚠ • Ne pas mettre d'eau dans la base - **fig.7.**
- ⚠ • Poser le support sur la base de l'appareil - **fig.8.** Les pots doivent être suspendus - **fig.17.**
- Suspendre les pots remplis sans leurs couvercles dans les emplacements du support - **fig.18.**
- Refermer le produit avec le couvercle - **fig.19.**
- Brancher l'appareil.
- Appuyer une fois sur  pour sélectionner le programme «fromage blanc» .
- Valider le programme avec la touche .
- Ajuster le temps avec les touches + et -.
- Valider avec la touche .
- Le cycle commence - **fig.20.**
- A tout moment, un appui long sur  permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.



fig.7



fig.8

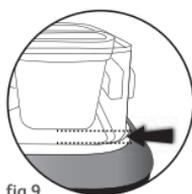


fig.9



fig.18



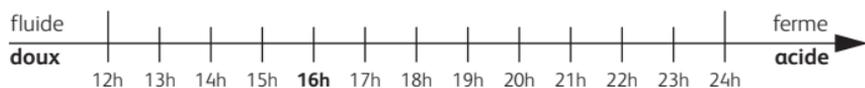
fig.19



fig.20

Temps de fermentation

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



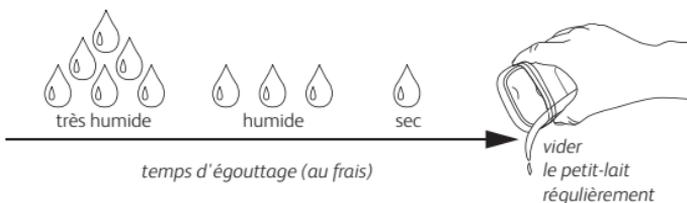
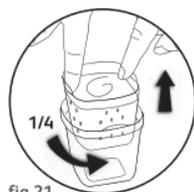
Fin de cycle

- En mode préparation de fromages blancs (prog.2) votre appareil s'arrête automatiquement sans signal sonore en fin de cycle.

Egouttage, stockage et refroidissement des préparations

a) Fromage blanc

- 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.21-22**. Laisser égoutter 15 min puis retirer le petit-lait*.
- Remettre les égouttoirs en position basse dans les pots et équiper les pots de leurs couvercles - **fig.23**. 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.

b) Petits Délices

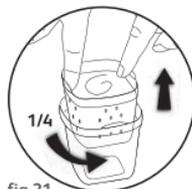


fig.21



fig.22

- 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.21-22**. Remettre le couvercle et placer les pots au réfrigérateur.
- Laisser égoutter les petits Délices en moyenne 12 h au réfrigérateur.
- Le temps d'égouttage est fonction du résultat souhaité (préparation humide, 1/2 sèche ou sèche). Pour une préparation plus sèche, il faut vider régulièrement le petit-lait qui se forme dans le fond du pot. Puis reposer l'égouttoir en position égouttage.
- Démouler les fromages dans un saladier et mélanger avec la crème liquide.
- Répartir le mélange dans les pots préalablement rincés et conserver au frais.
- Si vous souhaitez obtenir une consistance bien ferme, prolongez un peu plus l'égouttage.

Conservation

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

Desserts lactés (programme 3)

Vous trouverez dans le livre de recettes fourni avec l'appareil, plusieurs recettes de desserts lactés.

Mise en marche de l'appareil _____

- Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau MAX - fig.24.
- ⚠ • Poser le support sur la base de l'appareil - fig.25. Les pots doivent être suspendus - fig.9.



fig.6

Remarque :

Si vous ne voulez pas utiliser tous les pots à chaque fois, vous devez boucher les trous non utilisés avec un pot vide pour la version 6 pots ou les couvercles des pots - fig.6 pour la version 12 pots.

- Suspendre les pots avec la préparation sans leurs couvercles sur le support - fig.10.
- Refermer le produit avec le couvercle - fig.11.
- Brancher l'appareil.
- Choisir le programme «Desserts Lactés»  3 en appuyant sur la touche .
- Valider le programme avec la touche .
- Sélectionner le temps de cuisson de la recette avec les touches + et -.
- Valider avec la touche .
- Le cycle commence - fig.26.
- A tout moment, un appui long sur  permet d'interrompre la cuisson et de revenir à la sélection des programmes.

Remarque :

Au cours de la cuisson, vous pouvez ajuster le temps avec les touches + et -.

Le nouveau temps s'enregistre automatiquement au bout de quelques secondes.



fig.24



fig.25



fig.9



fig.10



fig.11



fig.26

Fin de cycle et refroidissement

- Un signal sonore indique la fin du cycle. Pour arrêter ce signal sonore, appuyer sur . 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 .
- Ne pas mettre la préparation chaude au réfrigérateur. Se reporter à la recette pour la conservation de la préparation.

Conservation

- Les desserts lactés se conservent au frais et sont à consommer très rapidement après fabrication.

Important :

De nombreuses recettes de desserts lactés sont préparées avec des œufs. Pour éviter tout risque, vous devez utiliser des œufs frais dans toutes ces recettes.

Entretien

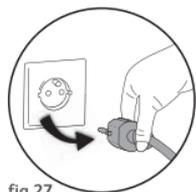


fig.27

- Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer - **fig.27**.
- 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.



fig.28

- Nettoyer les pots, les couvercles, les égouttoirs et la louche à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle - **fig.28**.
- Le support et le couvercle de l'appareil se nettoient à l'eau chaude savonneuse.
- Pour nettoyer l'intérieur de la cuve, un simple coup d'éponge suffit – attention à ne pas utiliser le côté abrasif de l'éponge ce qui détériorerait l'appareil. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Ne jamais tremper le corps de l'appareil dans l'eau.
- Pour réaliser un détartrage de la base, remplir jusqu'au niveau MAX avec du vinaigre blanc. Au bout d'une heure, évacuer le vinaigre et nettoyer la base à l'aide d'une éponge. Bien rincer avant une nouvelle utilisation.

Questions/réponses

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

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

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

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

- **Quel ferment utiliser ?**

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

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

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

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

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

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

Non. Si vous ne souhaitez pas utiliser tous les pots, bouchez les espaces non utilisés avec les couvercles des pots.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La durée de conservation des yaourts et des fromages blancs au réfrigérateur est de 7 jours maximum. Les desserts lactés sont à consommer très rapidement après fabrication.

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

Vous pouvez trouver des jeux de 6 pots supplémentaires sur le site www.accessoires.home-and-cook.fr.

Résolution des problèmes

Problèmes de résultats

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
Yaourts/préparations fromagères trop liquides.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation de lait demi-écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines). 	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter 1 pot de yaourt de lait entier en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier.
	<ul style="list-style-type: none"> Déplacements, chocs ou vibrations de l'appareil pendant la fermentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas bouger l'appareil pendant son fonctionnement. Ne pas le poser sur un réfrigérateur.
	<ul style="list-style-type: none"> Le ferment n'est plus actif. 	<ul style="list-style-type: none"> Changer de ferment ou de marque de yaourt/fromage blanc frais. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre yaourt/fromage blanc frais.
	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'un fromage blanc ou un petit suisse du commerce qui est thermisé. Il ne contient donc que très peu de ferments actifs. 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser 1 pot de fromage blanc frais comme ferment.
	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil a été ouvert pendant le cycle. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas sortir les pots ni ouvrir l'appareil avant la fin du cycle (environ 8 heures). Maintenir l'appareil à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement.
	<ul style="list-style-type: none"> Temps de fermentation trop court. 	<ul style="list-style-type: none"> Augmenter le temps de fermentation à l'aide du minuteur.
	<ul style="list-style-type: none"> Fruits ajoutés au yaourt. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Yaourts/préparations fromagères trop liquides.	<ul style="list-style-type: none"> Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés (lavage à la main ou en lave vaisselle). 	<ul style="list-style-type: none"> Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots, ce qui empêcherait la fermentation.
Yaourts trop acides.	<ul style="list-style-type: none"> Temps de fermentation trop long. 	<ul style="list-style-type: none"> Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine tournée.
Un liquide translucide (appelé serum) s'est formé à la surface ou sur les côtés du yaourt en fin de fermentation.	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation trop importante. 	<ul style="list-style-type: none"> Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait entier en poudre.
Ma préparation fromagère est trop amère ou avec un fort goût de citron.	<ul style="list-style-type: none"> Excès de présure ou de jus de citron. 	<ul style="list-style-type: none"> Réajuster la quantité de présure ou de jus de citron ajoutée pour garder la fermeté de la préparation mais obtenir un meilleur goût.

Problèmes de fonctionnement

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	RÉSOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Branchement.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez tout d'abord le branchement de l'appareil.
L'appareil est bien branché mais ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Problème technique.	<ul style="list-style-type: none">• Adressez-vous à votre revendeur ou à un centre de service agréé SEB.
Mes préparations du centre sont ratées.	<ul style="list-style-type: none">• Vous avez mis le support des pots à l'envers.	<ul style="list-style-type: none">• Mettre le support à l'endroit pour suspendre les pots.
Je prépare des desserts lactés (prog 3). L'appareil s'est mis en route et rapidement le picto  a clignoté et l'appareil émet un bip discontinu.	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas d'eau dans la base de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a plus d'eau dans la base de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Le support des pots ou le couvercle de l'appareil est mal positionné.	<ul style="list-style-type: none">• Remettez bien en place le support des pots ou le couvercle.
Les préparations n'ont pas un bon résultat.	<ul style="list-style-type: none">• Mauvais choix de programme.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le bon programme a été utilisé suivant le type de préparations voulues.
Je me suis trompé de programme.		<ul style="list-style-type: none">• Maintenir la touche  appuyée pour revenir au menu initial.

Vous souhaitez vous procurer des jeux de pots supplémentaires ? Rendez-vous sur : www.accessoires.home-and-cook.fr