SEBOU127-YaourtieresMultiDelices_2653383_SEBOU87 19/07/11 11:11 PageB

SEB®

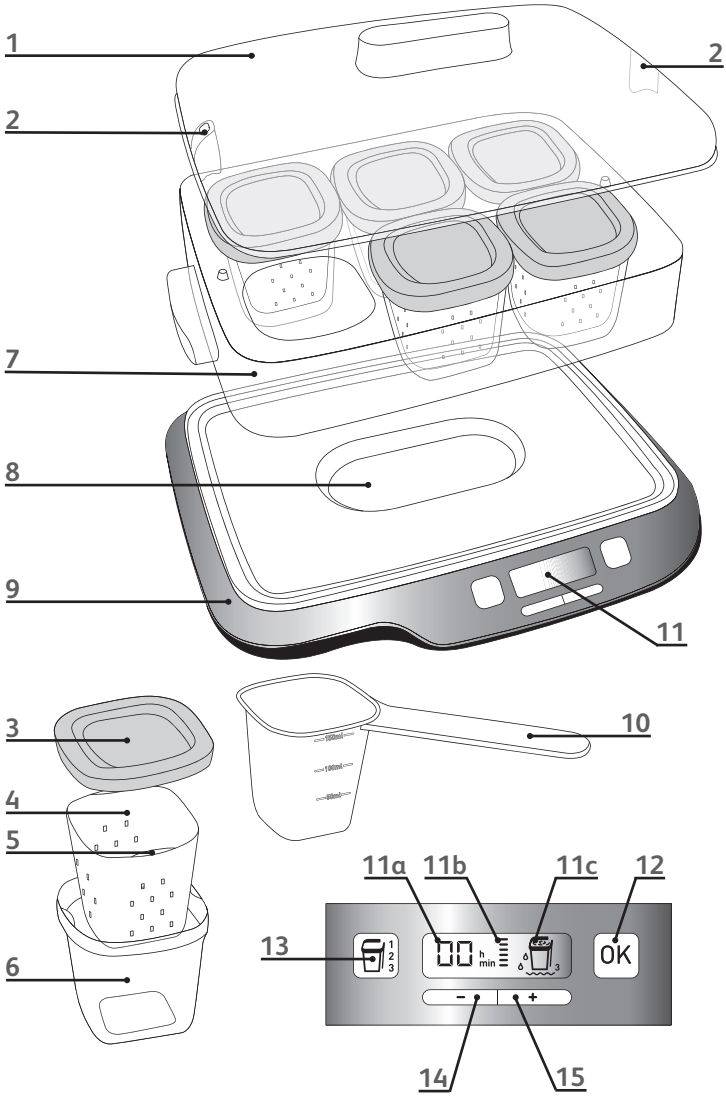
MULTI DELICES

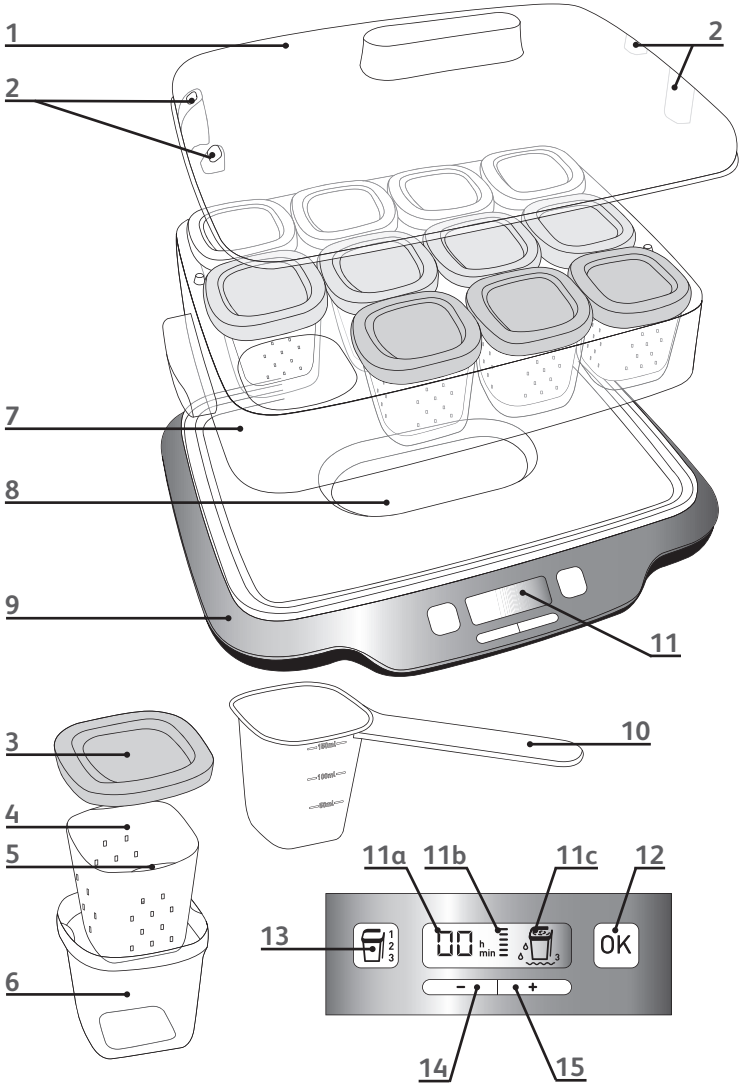
FR

NL

DE

www.groupeseb.com


1
2
2
7
8
9
11
3
10
4
5
6
11a
11b
11c
12
13
14
15
OK
h
min
1
2
3
-
+


1
2
2
7
8
9
11
10
3
4
5
6
11a
11b
11c
12
13
14
15
OK
h
min
1
2
3
-
+

FR

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 Egouttoirs
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 » 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

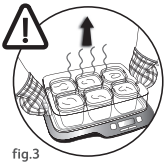


fig.3

- **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-chaleur ou un torchon **- fig.3**. Ne pas retirer ou toucher les pots à main nue à la fin de la cuisson.

Beschrijving

1 Deksel van het apparaat
2 Stoomgaten
3 Deksels van de glazen potjes
1 of 3 kleuren, naar gelang model
4 Uitlekbakjes
5 Lipjes van de uitlekbakjes
6 Glazen potjes
7 Steun potjes
8 Waterreservoir voor melkdesserts
9 Basis
10 Maatschep

Bedieningspaneel

11 LCD-display
a Weergave resterende tijd
b Weergave actieve cyclus
c Weergave van het programma yoghurt 1
of het programma kwark 2
of het programma melkdesserts 3
12 Knop "OK" OK
13 "menu" toets
14 Tijdsregeling - toets –
15 Tijdsregeling - toets +

NL

Aanbevelingen

Voor het eerste gebruik

fig.1

- Verwijder het verpakkingsmateriaal, stickers of verschillende accessoires zowel aan de binnen- als de buitenkant van het apparaat **- fig.1**.

- Maak de potjes, de deksels, de uitlekbakjes, de steun, de deksel en de maatschep schoon met warm water en zeep. De binnenkant van de kuip kunt u simpelweg reinigen met een sponsje – let op dat u niet de schuurkant gebruikt, deze beschadigt het apparaat. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Dompel het apparaat nooit onder in water.

Tijdens het gebruik

fig.2

⚠ • De deksel bevat gaatjes voor de stoomuitlaat. Om alle risico's op brandwonden tijdens de stand "dessert" te voorkomen, moet u uw handen niet boven deze gaatjes houden. **- fig.2**.

- Verplaats het apparaat niet als het in werking is en open absoluut het deksel niet. Plaats het apparaat niet op plekken die onderworpen zijn aan trillingen (bijvoorbeeld op een koelkast), of waar veel tocht is. Door deze aanbevelingen in acht te nemen, kunnen uw bereidingen een succes worden.

Einde van de cyclus

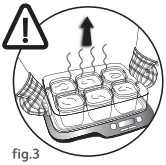


fig.3

⚠ • **Na het gebruik van de dessertfunctie:**
Om elk risico op brandwonden te vermijden, schakelt u het apparaat uit en wacht u even voordat u het deksel opent en de steun verplaatst. Om de steun met de potjes te verplaatsen, gebruikt u een keukenhandschoen of een doek **- fig.3**. De potjes niet met de blote hand weghalen of aanraken aan het einde van stoomcyclus.

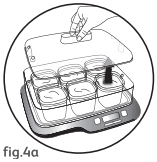


fig.4a

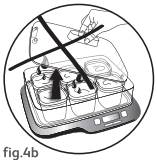


fig.4b

- Op het einde van de bereidingstijd kan zich condens vormen op het deksel. Indien dit het geval is, verwijdert u het deksel horizontaal en plaatst u het omgekeerd in de gootsteen. Zo vermijdt u dat het water in uw bereidingen terechtkomt - **fig.4a-b**.
- Plaats de glazen potjes nooit in de koelkast, vriezer of magnetron. Gebruik geen brander.
- Giet geen zeer warme vloeistof in de glazen bakjes.
- Nadat de onderkant weer afgekoeld is, kunt u het overtollige water verwijderen met behulp van een spons.

Hier volgen enkele richtlijnen om van uw bereidingen altijd een succes te maken.

Yoghurt (programma 1) en kwark (programma 2)

Het geheim is een zachte warmte en lange fermentatie!
Door langdurig op een geschikte temperatuur en gedurende een bepaalde tijd de bereiding te verwarmen en te steriliseren, wordt de bereiding omgezet in yoghurt of in kwark.

NL

Keuze van de ingrediënten

Melk

Welke melk gebruiken?

Al onze recepten (tenzij anders vermeld) zijn op basis van koemelk. U kunt tevens plantaardige melk gebruiken, zoals bijvoorbeeld sojamelk, schapen- of geitenmelk. De stevigheid van de yoghurt zal echter verschillen naargelang de gebruikte melk. Van "rauwe melk" tot houdbare melk, de hieronder beschreven soorten melk zijn allemaal geschikt voor uw apparaat:

Kies bij voorkeur voor volle UHT melk met lange houdbaarheid. Zowel rauwe melk (vers) als gepasteuriseerde melk moeten worden gekookt en de vellen dienen te worden verwijderd.

- **gesteriliseerde melk met lange houdbaarheid:** deze volle UHT melk stelt u in staat om de stevigste yoghurt te bereiden.
  Als u halfvolle melk gebruikt, krijgt u minder stevige yoghurt. Het is echter wel mogelijk om halfvolle melk te gebruiken als u 1 tot 2 potjes poedermelk toevoegt.

- **gepasteuriseerde melk:** Deze melk produceert een romigere yoghurt met een klein velletje op de bovenkant.

- **rauwe melk (hoevemelk):** u moet deze melk zeker laten koken. Het is zelfs aangeraden om deze melk langer dan gebruikelijk te laten koken. Het is in feite zelfs gevaarlijk om deze melk te gebruiken zonder ze te koken. Vervolgens laat u de melk afkoelen voordat u ze in uw apparaat gaat gebruiken. Het wordt afgeraden om yoghurt op basis van rauwe melk opnieuw te gebruiken om yoghurt te maken.

- **poedermelk:** met poedermelk krijgt u zeer smeuïige yoghurt. Volg de fabrikantvoorschriften vermeld op de doos.

Het fermenteren

Als u de melk hebt laten opwarmen, wacht dan tot deze terug op kamertemperatuur is voordat u de gist/het ferment toevoegt.

Bij een te grote warmte kunnen de eigenschappen van het ferment/de gist verloren gaan.

a) Voor yoghurt
Kunt u kiezen tussen:

- op basis van **1 potje natuuryoghurt** uit de winkel met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum; uw yoghurt zal dan de meest actieve fermenten bevatten om een stevigere yoghurt te bereiden.

- op basis van **gevriesdroogde gist.** Neem in dit geval de aanbevolen activatietijd in acht zoals vermeld op de gebruiksaanwijzing. U vindt dit soort gist terug in supermarkten, bij apothekers en in bepaalde natuurvoeding- en reformwinkels.

- op basis van **een yoghurt die u zelf hebt gemaakt** – dit moet een natuuryoghurt zijn en recent gemaakt. Dit wordt ook wel overenting genoemd. Na meer dan 5 overentingen wordt de gebruikte yoghurt armer aan actieve fermenten en loopt u het risico om een minder stevig resultaat te krijgen. Op dat moment is het dus zaak om opnieuw een in de handel verkrijgbare yoghurt of gevriesdroogde gist te kopen.

b) Voor de andere kaasbereidingen: kwark en petits Délices (romige kwark)

- Fermentatie: gebruik alleen verse kwark om uw bereiding te bereiden.
- Stremsel: om kaasbereidingen te maken, moet u enkele druppels stremsel toevoegen (deze zijn beschikbaar in de apotheek of gespecialiseerde natuurvoedingszaken).

Trucje: u kunt het stremsel vervangen met 1 eetlepel citroensap.

Wanneer suiker toevoegen?

Voor uw yoghurt- en kaasbereidingen:
U kunt uw yoghurtbereidingen zowel bij het proeven als voor de bereiding zoeten; door de suiker aan de melk toe te voegen tegelijkertijd met de fermenten/gist en deze goed te mengen met een vork tot de suiker oplost.

Bereiding van yoghurt

Het mengsel voorbereiden

NL

fig.5

- U heeft volle melk of ferment nodig (ingrediëntkeuze).
- Als u yoghurt hebt gekozen als ferment: om een goed mengsel te krijgen, klopt u de yoghurt zachtjes los met een vork of een garde en voegt u wat melk toe om een glad kaasmengsel te krijgen. Voeg vervolgens de rest van de melk toe en blijf goed mengen.
- Verdeel de bereiding over de potjes met de bij het apparaat meegeleverde maatschep **- fig.5.**

Voor 6 potjes: 750 ml melk of ferment, uw keuze.
Voor 12 potjes: 1,5 L melk of ferment, uw keuze.

Aantal bakjes	Hoeveelheid melk	Ferment
6	750 ml	1 bakje yoghurt of 1 zakje oplosbare ferment
12	1,5 l	1 bakje yoghurt of 1 zakje oplosbare ferment

fig.6

Opmerking:
Als u niet alle potjes tegelijk wilt gebruiken, moet u de stoomgaatjes die niet gebruikt worden afsluiten met een leeg potje voor het apparaat met 6 potjes of met de deksels van de potjes voor het apparaat met 12 potjes – fig. 6. Dit beïnvloedt de fermenteertijd van de yoghurt niet.

Inschakelen van het apparaat

⚠ • Giet geen water in de kuip **- fig.7.**

⚠ • Plaats de steun op de basis van het apparaat **- fig.8.** De potjes moeten opgehangen zijn **- fig.9.**

- Hang de gevulde potjes zonder deksel op aan de ophangsteunen **- fig.10.**
- Sluit het apparaat af met het deksel **- fig.11.**
- Schakel het apparaat in.
- Druk één keer op OK om het programma "yoghurt 1" te selecteren.
- De tijd bijstellen met de toetsen + en –.
- Bevestigen met de toets OK.
- De cyclus begint **- fig.12.**
- Als u iets langer op OK drukt, onderbreekt u het bereidingsproces en keert u terug naar de programmakeuze.

fig.7

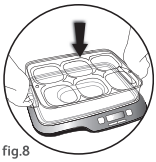


fig.8

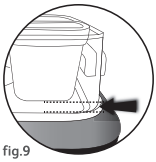


fig.9

fig.10

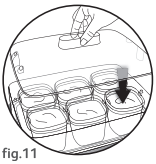


fig.11

fig.12

Fermentatietijd

- Uw yoghurt heeft een fermenteertijd van 6 tot 12 uur nodig, afhankelijk van de basisingrediënten en het gewenste resultaat.

Einde van de cyclus en afkoelen

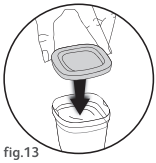


fig.13

- Een geluidssignaal geeft aan dat de cyclus klaar is. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op OK. Door de toets lang ingedrukt te houden, keert u terug naar het menu. Het is mogelijk om de tijd te wijzigen door op de toetsen + of – en te bevestigen door op de toets OK te drukken.

- Aan het eind van de bereiding plaats u de deksels op de potjes - **fig.13** en plaatst u de yoghurtpotjes minimaal 4 uur in de koelkast zodat ze goed stevig worden.

NL

Bewaren

- De houdbaarheidstijd van de natuurlijke yoghurt in de koelkast is maximaal 7 dagen. Andere types yoghurt moeten sneller geconsumeerd worden.

Bereiding van kwark of petits Délices (romige kwark)

Het mengsel voorbereiden

fig.14

Dit basismengsel geldt voor de 2 types van kaasbereidingen.

- U heeft volle melk of verse kwark nodig.
- Om een goed mengsel te verkrijgen klopt u de kwark zachtjes met behulp van een vork of lepel met een beetje melk zodat u een mooie gladde massa verkrijgt. Voeg vervolgens de rest van de melk toe, stop tussendoor niet met mengen.

fig.15

- Voeg het stremsel of de citroensap toe.
- Zet de uitlekbakjes in de glazen potjes en zorg ervoor dat ze goed naar beneden gedrukt zijn **- fig.14.**
- Vul de glazen potjes met behulp van de maatbeker die bij het apparaat geleverd is **- fig.15**, laat de lipjes vrij zodat u de uitlekbakjes eruit kunt halen.

Voor 6 potjes: 750 ml melk, 100 gr verse kwark, 4 druppels stremsel of een eetlepel citroensap.
Voor 12 potjes: 1,5 L melk, 100 gr verse kwark, 6 druppels stremsel of een eetlepel citroen.

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

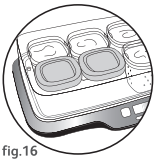


fig.16

Opmerking:
Als u niet alle potjes tegelijk wilt gebruiken, moet u de stoomgaatjes die niet gebruikt worden afsluiten met een leeg potje voor het apparaat met 6 potjes of met de deksels van de potjes voor het apparaat met 12 potjes - fig.16. Dit beïnvloedt de fermenteertijd van de yoghurt niet.

Inschakelen van het apparaat

⚠ • Giet geen water in de kuip **- fig.7.**

⚠ • Plaats de steun op de basis van het apparaat **- fig.8.** De potjes moeten opgehangen zijn **- fig.17.**

- Hang de gevulde potjes zonder deksel op aan de ophangsteunen **- fig.18.**
- Sluit het apparaat af met het deksel **- fig.19.**
- Schakel het apparaat in.
- Druk één keer op om het programma "kwark" 2 te selecteren.
- Bevestig het programma met de toets OK.
- De tijd bijstellen met de toetsen + en –.
- Bevestigen met de toets OK.
- De cyclus begint **- fig.20.**
- Als u iets langer op OK drukt, onderbreekt u het bereidingsproces en keert u terug naar de programmakeuze.

fig.7

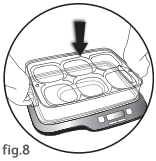


fig.8

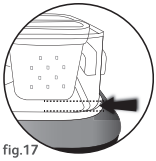


fig.17

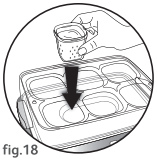


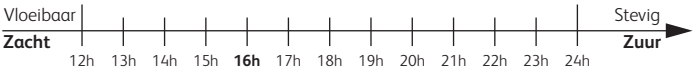
fig.18

fig.19

fig.20

Fermentatietijd

- Afhankelijk van wat u heeft gemaakt (kwark of petits Délices) en het gekozen recept, zal de fermentatietijd variëren van 12 tot 24 uur.



Einde van de bereiding

- Een geluidssignaal geeft aan dat de cyclus klaar is. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op OK. Door de toets lang ingedrukt te houden, keert u terug naar het menu. Het is mogelijk om de tijd te wijzigen door op de toetsen + of – en te bevestigen door op de toets OK. te drukken.

Uitlekken, opbergen en koelen van de bereidingen

a) Kwark

- Haal, aan het eind van de bereiding, het uitlekbakje omhoog m.b.v. de lipjes, en draai het 90° in het glazen bakje zodat hij in de uitlekpositie staat **- fig.21-22**. Laat het 15 minuten uitlekken en verwijder vervolgens de melkwei*.

- Zet de uitlekbakjes weer goed omlaag in de glazen potjes en plaats het deksel erop **- fig.23.** Zet de kwark minimaal 4 uur in de koelkast zodat ze goed gevormd zijn.

- Roer de kwark goed door voordat u het opdient.

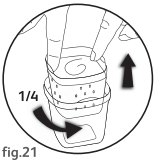


fig.21

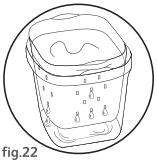
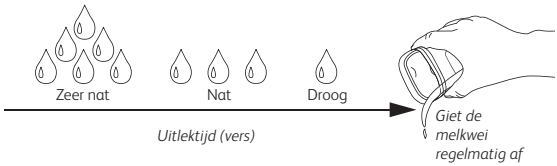


fig.22

fig.23



** 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.*

b) Petits délices (romige kwark)

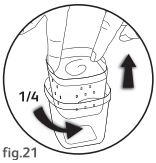


fig.21

- Aan het eind van de bereiding haalt u de uitlekbakjes eruit m.b.v. de lipjes, draai het vervolgens 90° in het glazen potje zodat het uit kan lekken - **fig.21-22**. Plaats de deksel weer en zet de glazen potjes in de koelkast.

NL

- Laat de petits Délices (romige kwark) gemiddeld 12 uur in de koelkast uitdruipen.

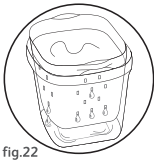


fig.22

- De uitlektijd is afhankelijk van het gewenste resultaat (vochtig, halfdroog of droog). Voor een droger resultaat dient u het vocht dat zich op de bodem van het glazen potje vormt, regelmatig te verwijderen. Zet het vervolgens weer in de uitlekpositie.

- Doe de kaas in een slakom en meng met een vloeibare room

- Herverdeel het mengsel in de vooraf schoongemaakte potjes en bewaar het op een koele plek.

- Als u een stevige substantie wilt hebben, verleng het uitlekproces dan iets.

Bewaren

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

Melkdesserts (programma 3)

In het bij het apparaat meegeleverde receptenboekje vindt u verschillende melkdesserts.

Inschakelen van het apparaat

- Vul de basis van het apparaat met water tot aan de markering MAX. **- fig.24.**
- ⚠ Plaats de steun op het apparaat **- fig.25.** De potjes moeten opgehangen worden **- fig.9.**

fig.6

Opmerking:
Als u niet alle potjes tegelijk wilt gebruiken, moet u de stoomgaatjes die niet gebruikt worden afsluiten met een leeg potje voor het apparaat met 6 potjes of met de deksels van de potjes voor het apparaat met 12 potjes - fig.6. Dit beïnvloedt de fermenteertijd van de yoghurt niet.

- Hang de potjes op de steun op, mét de bereiding maar zonder de deksels **- fig.10.**
- Sluit het product opnieuw af met het deksel **- fig.11.**
- Schakel het apparaat in.
- Kies het programma "Melkdesserts" 3 door op de toets te drukken.
- Bevestig het programma met de toets OK.
- Selecteer de bereidingstijd van het recept met de knoppen + en –.
- Bevestig met de knop OK.
- De cyclus begint **- fig.26.**
- Als u iets langer op OK drukt, onderbreekt u het bereidingsproces en keert u terug naar de programmakeuze.

Opmerking:
Tijdens het koken, kunt u de tijd aanpassen met de + en –. Na een paar seconden wordt de nieuwe tijd automatisch geregistreerd.

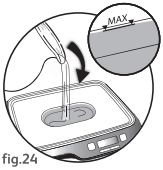


fig.24

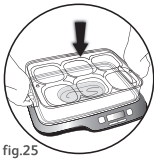


fig.25

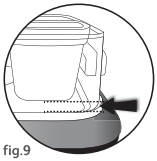


fig.9

fig.10

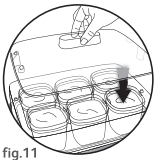


fig.11

fig.26

Einde van de cyclus en afkoelen

- Een geluidssignaal geeft aan dat de cyclus klaar is. Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukt u op OK. Door de toets lang ingedrukt te houden, keert u terug naar het menu. Het is mogelijk om de tijd te wijzigen door op de toetsen + of – en te bevestigen door op de toets OK te drukken.

NL

- De warme bereiding niet in de koelkast plaatsen. Raadpleeg het recept voor informatie over de bewaartijd van de bereiding.

Bewaring

- De melkdesserts moeten koel worden bewaard en moeten zo snel mogelijk na de bereiding worden geconsumeerd.

Belangrijk:
Vele melkdesserts worden bereid met eieren. Om elk risico te vermijden, dient u verse eieren te gebruiken voor deze recepten.

Entretien

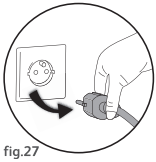


fig.27

- Haal voor het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact - **fig.27.**

- De behuizing van het apparaat nooit in water dompelen. Reinigen met een vochtige doek en een warm sopje. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.

fig.28

- Maak de glazen potjes, de deksels, de uitlekbakjes en de maatbeker schoon met warm water en afwasmiddel of zet het in de vaatwasmachine - **fig.28.**

- Het onderstel en de deksel van het apparaat dienen schoongemaakt te worden met warm water en afwasmiddel.

- Om de binnenkant van de kuip te reinigen, volstaat het om deze met een spons af te nemen – gebruik hierbij niet de schuurkant aangezien dit het apparaat kan beschadigen. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De behuizing van het apparaat nooit in water dompelen.

- Om de binnenkant van de kuip te ontkalken, vult u de kuip tot aan het MAX niveau met witte azijn. Een uur laten inwerken en daarna omspoelen met schoon leidingwater.

Vragen/antwoorden

- **Welke melk raadt u aan om goede yoghurt te bereiden?**

Om goede yoghurt te bereiden raden wij aan volle UHT-melk te gebruiken.

- **Ik heb alleen maar halfvolle melk, kan ik deze ook gebruiken?**

Ja, u kunt halfvolle melk gebruiken, uw yoghurt wordt dan alleen vloeibaarder. Voor meer stevigheid kunt u het equivalent van een potje volle melk in poedervorm aan uw bereiding toevoegen.

- **Welk ferment moet ik gebruiken?**

Wat betreft ferment kunt u een commerciële yoghurt gebruiken, uw zelfgemaakt yoghurt of een oplosbare ferment gebruiken.

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

Dat is niet verplicht. Als u de bereiding 's nachts uitvoert, kunt u wachten tot u opstaat en ze dan in de koelkast zetten. U hoeft niet aanwezig te zijn als het proces beëindigd is.

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

Dat is normaal. Als er veel condens aanwezig is aan het eind van de bereiding, tilt u het deksel op zonder hem te hellen en plaatst u hem in de gootsteen. Zo voorkomt u dat er druppels water in uw yoghurt vallen.

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

Nee. Als u niet alle potjes wilt gebruiken, sluit u de niet-gebruikte ruimtes af met de deksels van de potjes.

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

U kunt de suiker tegelijkertijd met de ferment toevoegen. U kunt ook vóór consumptie suiker, honing, vanillesuiker of siroop toevoegen.

• Een tip voor het bereiden van yoghurt

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

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

Het zuur van rauw fruit kan uw yoghurt doen schiften, daarom raden wij aan om fruit in de vorm van jam, puree of gekookt fruit toe te voegen. U kunt ook vers fruit toevoegen op het moment van consumptie.

• Kan ik 2 smaken/recepten tegelijkertijd maken?

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

• Hoe krijg ik een stevigere yoghurt?

De stevigheid van uw yoghurt hangt af van 3 punten: type gebruikte melk, fermenteertijd en het ferment. Voor stevige yoghurt raden wij volle melk aan, of u kunt volle melk in poedervorm toevoegen. Gebruik commerciële yoghurt met een houdbaarheidsdatum die zo ver mogelijk verwijderd is bij wijze van ferment. Des te langer u het laat fermenteren, des te steviger uw yoghurt wordt.

• Moet ik mijn bereiding maken met koemelk?

Het is mogelijk om melk van een andere origine te gebruiken (geit, schaap) of plantaardig (soja). Deze leveren echter wel vloeibaardere bereidingen op dan volle koemelk.

• Hoelang kan ik mijn yoghurt thuis bewaren?

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

• Kan ik extra potjes kopen?

U kunt een set van 6 extra potjes verkrijgen via de website **www.accessoires.home-and-cook.nl**

Problemen oplossen

Problemen met de resultaten

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 yoghurtpotje melkpoeder toe (2 bij magere melk) of gebruik volle melk.
	• Verplaatsing, schokken of trillingen van het apparaat tijdens de fermentatiecyclus.	• Het apparaat niet verplaatsen als het ingeschakeld is. • Het apparaat niet op een koelkast plaatsen.
	• Het ferment/de gist is niet langer actief.	• Verander van ferment/gist of probeer een ander merk yoghurt/verse kwark. • Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw ferment/gist of van de 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/gist.
	• Het apparaat is tijdens de cyclus geopend geweest.	• De potjes niet uit het apparaat halen en het apparaat niet openen voor het einde van de cyclus (ca. 8 uur). • Plaats het apparaat niet in luchtstromen als het aanstaat.
	• Te korte fermentatietijd.	• Verhoog de fermentatietijd met de tijdschakelaar.
	• 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.
Te vloeibare yoghurt/kaasbereidingen.	• De potjes zijn niet goed schoongemaakt/afgespoeld (met de hand afwassen of in de vaatwasser).	• Voordat u uw bereiding in de potjes giet, controleren of er geen sporen van afwasmiddel, reinigingsproduct of vuilresten zijn aan de binnenkant van de potjes.
Te zure yoghurt.	• Te lange fermentatietijd.	• Verkort de fermenteertijd 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.	• Verminder de fermentatietijd en/of poedermelk toevoegen.
Mijn bereiding is te zuur of smaakt te veel naar citroen.	• Teveel stremsel of citroensap.	• Pas de hoeveelheid stremsel of citroensap aan zodat de bereiding even stevig blijft maar u een betere smaak krijgt.

NL

Problemen bij de werking

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet.	• Aansluiting.	• Controleer altijd eerst de aansluiting van het apparaat.
Het apparaat is goed aangesloten maar werkt niet.	• Technisch probleem.	• Wendt u tot uw verkoper of een erkend SEB servicecentrum.
De bereidingen in mijn middelste potjes zijn mislukt.	• U heeft de steun van de potjes verkeerd om erop gezet.	• Plaats de steun op de plek om de potjes op te hangen.
Melkdesserts bereiden (prog. 3). Het apparaat is ingeschakeld en het pictogram heeft geknipperd waarbij het apparaat een onderbroken piepgeluid maakt.	• Er is geen water (meer) in de basis van het apparaat.	• Schakel het apparaat uit en voeg water toe in de basis conform de gebruiksaanwijzing. Na 2 à 3 minuten wachten, kunt u weer verder gaan met de voorbereiding.
Het apparaat is uitgeschakeld nadat het een geluid liet horen tijdens de cyclus.	• Er is geen water meer in de basis van het apparaat.	• Neem met een (hand)doek of keukenhandschoen de handgrepen vast zodat u uw apparaat voorzichtig kunt openen en water toevoegen.
Er ontsnapt veel stoom uit het apparaat.	• De steun van de potjes of het deksel van het apparaat zitten niet op hun plaats.	• Plaats de steun of het deksel terug in de juiste positie.
De bereidingen lukken niet goed.	• Slechte programmakeuze.	• Controleer of u het correcte programma hebt gekozen volgens de gewenste bereidingen.
Ik heb het verkeerde programma gekozen.		• Houdt de toets OK ingedrukt om terug te keren naar het hoofdmenu.

Wilt u extra potjes kopen? Ga dan naar

www.accessoires.home-and-cook.nl