



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Lichaam in thermoplastic
2. Band in aluminium
3. Elektronisch scherm met bijkomende verlichting
4. 7 glazen potten
5. Stapelbare deksels met markeerzone
6. Deksel

YOGHURTMACHINE

Type 439

KENMERKEN

- * Lichaam in thermoplastic
- * 7 glazen potten stapelbare deksels met markeerzone.
- * Band in aluminium
- * Elektronisch scherm met bijkomende verlichting
- * Geluidssignaal voor einde bereiding
- * 230 Volt-50Hz-13 Watt

Toebehoren: 9 glazen potten met schroefdeksel.

SNOER

Vóór het gebruik moet aandachtig het netsnoer onderzocht worden. Als dit beschadigd is, mag het apparaat niet gebruikt worden.

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2002/96/CE, RoHs 2011/65/EU, CE 1935/2004.

MILIEU

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2012/19/EU

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.



Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval. Dit wordt aangegeven met het symbool Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponneerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.

INDIENSTELLING EN GEBRUIK

TE GEBRUIK

- * Kijk voor elke behandeling goed na of uw apparaat is losgekoppeld.
- * Vooraleer uw apparaat te gebruiken, reinig alle stukken goed (zie § onderhoud).
- * Droog goed de basis vooraleer de glazen potten in het apparaat terug te zetten.

AANDACHT: Zet nooit uw yoghurtapparaat op een trillend oppervlak (zoals het bovenvlak van een koelkast) of op een plaats blootgesteld aan tocht. Het altijd onbeweeglijk laten gedurende het proces, verplaats het niet en haal de glazen potten er niet uit in de loop van een werkingscyclus met het risico, het welslagen van uw yoghurtbereiding in gevaar te brengen.

GEBRUIK

- * Meng 1 liter melk met een ferment (zie praktische raadgevingen).
- * Gebruik ingrediënten op omgevingstemperatuur. Hoe lager de omgevingstemperatuur is, hoe meer tijd u nodig hebt.
- * Om een optimaal resultaat te bekomen, klopt u de yoghurt alleen. Voeg er een beetje melk aan toe en klop opnieuw tot wanneer u een homogeen en glad mengsel bekomt. Voeg er vervolgens de rest van de melk aan toe terwijl u verder klopt.
- * Verdeel het mengsel in de glazen potten.
- * Plaats de potten, **zonder hun deksel**, in het yoghurtapparaat.
- * Laat de deksels van de yoghurtmachine op hun plaats.

- * Stapel uw deksel bij uw yoghurtmachine (zie afbeelding 1).
- * Sluit het apparaat aan op het net. Het display geeft knipperend « 00 » aan.
- * Druk op de knop « tijdregeling » tot wanneer de gewenste tijd verschijnt (zie praktische raadgevingen). De maximale programmeerbare tijd is 15 u. Om de tijdregeling te versnellen, druk gedurende 2 seconden op de knop.



Afbeelding 1

- * Druk op de knop « start/stop ». Wanneer het geluidssignaal weerklinkt en het blauwe licht van het scherm aangaat betekent dit dat het programma is gestart.
- * Het scherm zal vervolgens het resterende aantal uren voor het einde van het programma aangeven.
- * Wanneer de cyclus is beëindigd, toont het scherm « 00 » zonder te knipperen, en het blauwe licht gaat uit. Een geluidssignaal zal 5 keer aan gaan. U kunt de timer vooraf uitschakelen met de knop start/stop.
- * Van zodra het apparaat in de positie stop staat, zal het scherm knipperend « 00 » tonen.
- * Trek de stekker van het apparaat uit na elk gebruik.
- * Laat het apparaat afkoelen en neem er vervolgens de glazen-potten uit.
- * **OPMERKING:** in het deksel van het apparaat kan condensatie ontstaan. Let er op wanneer u het deksel verwijdert dat u dit condenswater niet laat druppen in de yoghurt.
- * Schroef de deksels op de glazen potten, en schrijf de naam van de smaak en de datum op de voorziene plaats op de bovenzijde van het deksel met een uitwisbare stif.
- * Plaats deze minstens 2 h in de koelkast alvorens deze te consumeren.

PRAKTISCHE RAADGEVINGEN

Keuze van melk:

- * Kies bij voorkeur voor volle of halfvolle melk met lange bewaringstermijn (deze melk moet niet gekookt worden).
- * Rauwe of gepasteuriseerde (gehomogeniseerd, 2 % of afgeroomd) moet gekookt worden (het zou gevaarlijk zijn rauwe melk te gebruiken zonder ze op voorhand te koken) en daarna afgekoeld en gezift om het vel te verwijderen.
- * De volle melk geeft een smeugiger resultaat en verhoogt de smaak van de yoghurt.
- * Voor yoghurt met meer consistentie voegt u ongeveer 5 koffielepels poedermelk toe.
- * Reken op 8 tot 10 uur voor de bereiding van yoghurt van volle melk, 10 tot 12 uur voor yoghurt van halfvolle melk en 12 tot 14 uur voor yoghurt van afgeroomde melk.

Het ferment:

U kunt verschillende types van ferment gebruiken:

- * Een natuuryoghurt uit de handel.
- * Een yoghurt afkomstig van een vorige vervaardiging (opmerking: gebruik niet meer dan 5 maal een yoghurt van uw eigen fabricaat want dit zal het resultaat doen verslechteren).
- * Een gevriesdroogd ferment (in dat geval, reken maar op 2 uur extra voor uw bereiding).

BEWARING

- * Bewaar uw yoghurt koel in de koelkast.
- * Bewaar ze niet langer dan 7 dagen in de koelkast.

ONDERHOUD

OPMERKING: nooit de basis van het apparaat, noch de stekker in water dompelen.

- * **Basis van het apparaat en deksels in kunststof:** reinig de basis van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel voor de vaat. Goed afdrogen. De deksels in kunststof mogen niet in de vaatwas maar moeten met de hand gewassen worden.
- * **Glazen potten:** de potten mogen in de vaatwas. Zij moeten goed droog zijn vooraleer ze in het apparaat worden geplaatst.
- * Veeg om de markering te verwijderen deze schoon met een droog doek.

RECEPTEN

GESUIKERDE YOGHURT

U kunt ofwel uw yoghurt natuur bereiden rekening houdend met de raadgevingen van paragraaf « indienststelling » en daarna poedersuiker toevoegen, ofwel suiker toevoegen voor het bereiden. Voeg daartoe de suiker samen met de melk en het ferment en klop goed door tot wanneer de suiker opgelost is.

Variant: u kunt de suiker vervangen door vanillesuiker.

YOGHURTS MET VERS FRUIT

Opmerking: indien u vers fruit gebruikt dat zeer zuur is wordt er aangeraden het slechts toe te voegen aan de yoghurt na zijn bereiding. Inderdaad, de zuurheidsgraad van het fruit kan de fermenten doden en de bereiding van de yoghurt in gevaar brengen.

1 tas gehakt vers fruit - 4 tot 5 soeplepels suiker (volgens uw smaak) – 1 yoghurt natuur of 1 zakje ferment – 1 L melk.

Meng de melk en het ferment tot wanneer de vastheid homogeen is. Voeg het gehakte fruit er mengend aan toe. Verdeel het mengsel in de 7 potten.

YOGHURTS MET JAM

4 Soeplepels jam of gelei van fruit – 1 yoghurt natuur of 1 zakje ferment – 1 L melk.

Laat de jam of de gelei warmen op zeer zacht vuur. Voeg de melk langzaam erbij en vul aan met het ferment. Klop goed tot wanneer de consistentie homogeen is. Laat afkoelen en verdeel het mengsel in de 7 potten.

Indien u jam gebruikt die niet consistent is, kunt u ze rechtstreeks met de melk mengen zonder ze voorafgaand op te warmen.

YOGHURTS MET KOFFIE

2 soeplepels suiker (volgens uw smaak) – 1 soeplepel instantkoffie – 1 yoghurt natuur of 1 ferment in zakje – 1 L melk.

Laat een beetje melk warmen op zacht vuur. Los de koffie en de suiker op in de melk. Klop goed. Voeg de rest van de koude melk en het ferment erbij. Meng tot wanneer de vastheid homogeen is en verdeel het mengsel in de 7 potten.

Variant: gebruik karamel of chocolade in poeder in de plaats van koffie.