

GEbruikersHANDLEIDING - YOGHURTMAKER MET THERMOSTAAT

- Een multifunctioneel apparaat dat aan alle verwachtingen zal voldoen van iedereen die zijn thuismenu wil verrijken met met name heerlijke en gezonde yoghurt, maar ook yoghurtkaas (hangop) of kefir.
- Perfect om zowel gewone yoghurt als stevige Griekse yoghurt te maken.
- Voor degenen die de voorkeur geven aan de vegan keuken: perfect voor het maken van yoghurt op basis van sojamelk, en andere vegan yoghurts.
- De yoghurtmaker is uitgerust met een timer zodat je de tijd kunt programmeren en de rijpingstemperatuur van de yoghurt nauwkeurig kunt instellen, zodat je het proces van het maken van je favoriete lekkernijen uitstekend onder controle hebt en gemakkelijk aan individuele voorkeuren kunt voldoen.
- Snel, betrouwbaar, in stijlvol Pools design.

De set bestaat uit:

- elektrisch verwarmde yoghurtmaker met thermostaat en timer
- 2 bakjes met deksels
- 1 zeef
- deksel voor de yoghurtmaker
- snoer van 85 cm

Lees voor gebruik deze handleiding zorgvuldig door en bewaar hem om later te kunnen raadplegen.

GEbruIKSAANWIJZING

Een grondige kennis van deze aanbevelingen maakt een correct gebruik van het apparaat mogelijk en laat je langdurig laten genieten van een storingsvrije werking.

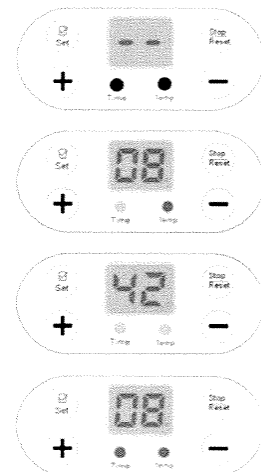
Controleer voor het eerste gebruik de inhoud van de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.

Aanzetten van de yoghurtmaker

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het scherm verschijnen de volgende waarden:

2. Druk op de knop Instellen. De melding "08" verschijnt en de groene Tijd-LED begint ongeveer 5 seconden te knipperen. Stel de werkingsduur in die nodig is om yoghurt te produceren (volgens de aanbevelingen verder in deze handleiding). Het apparaat kan de werkingsduur instellen tussen 1 en 48 uur. Wacht ongeveer 5 seconden tot het scherm de temperatuurinstellingen weergeeft. Een "42" bericht zal worden weergegeven. De groene Time LED brandt continu en de Temp LED begint ongeveer 5 seconden te knipperen. Stel de gewenste temperatuur in. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 20 en 55°C. Wacht ongeveer 5 seconden. Beide diodes zullen rood oplichten en de yoghurtmaker zal aangeven dat hij klaar is voor gebruik - er zal een kort bevestigend geluid klinken.

3. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, zal een geluidssignaal gegeven worden. Haal de stekker uit het stopcontact. Plaats de yoghurt in de koelkast.



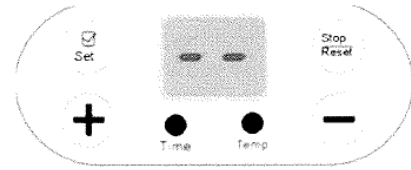
Voer het zeven uit (vooral als je een echt dichte yoghurt of yoghurtkaas wilt) in de koelkast - dat voorkomt dat de yoghurt/yoghurtkaas te zuur wordt en verlengt de houdbaarheid.

Stop/Reset knop

Met de Stop/Reset knop kunnen de instellingen opnieuw worden gestart om nieuwe instellingen te programmeren.

Om de instellingen van de yoghurtmaker te wijzigen, houd de Stop/Reset knop enkele seconden ingedrukt totdat de volgende waarde wordt weergegeven:

Druk op de Set knop. Wanneer de Tijd LED groen oplicht, kunt u de instellingen wijzigen met de + en - knoppen. Wanneer beide LEDs continu rood oplichten, begint de yoghurtmaker met het rijpingsproces.



Tips:

- Na 8 uur krijg je gladde yoghurt, en na 10 uur natuurlijke yoghurt. De rijpingstijd beïnvloedt de textuur en smaak van de yoghurt.
- Hoe langer de tijd, hoe kruidiger de yoghurt en hoe intenser de smaak.
- De yoghurt moet binnen 3-4 dagen geconsumeerd worden.
- Om het yoghurtproductieproces te versnellen, kun je 100-150 ml water in de yoghurtmaker gieten en dan de melkcontainer erin plaatsen (het waterniveau moet ongeveer overeenkomen met het melkniveau). De yoghurt wordt dan geproduceerd in een watermantel, wat zorgt voor thermische stabiliteit tijdens het hele proces en een betere verdeling van de temperatuur in zijn geheel.
- Om de smaak van de yoghurt te verrijken of het menu te diversifiëren, kun je sap, honing, fruit of gedroogd fruit toevoegen.
- De yoghurt kan tot vier keer gebruikt worden als yoghurtcultuurstarter in nieuwe partijen melk. Bij de vijfde keer moeten verse culturen worden gebruikt.
- Griekse yoghurt - veel dikker dan gewone yoghurt - door het afvoeren van het overtollige vocht (wei). Wei bevat extra eiwitten en voedingsstoffen. Het kan worden gebruikt als toevoeging voor soepen of desserts. Bereiding: Plaats de zeef in de container en giet de reeds gemaakte yoghurt erin, zo dik mogelijk. Doe het deksel op de zeef, de zeef in de container en plaats de yoghurt in de koelkast. Laat de yoghurt uitlekken totdat de gewenste textuur is bereikt.

Omdat de set twee potjes bevat, kan tijdens de bereiding van natuurlijke yoghurt het reservepotje gebruikt worden om Griekse yoghurt of roomkaas te maken. Vergeet niet om het andere bakje ook af te dekken.

Bereiding van yoghurt

Yoghurt is melk die gefermenteerd is door yoghurtbacteriën. Deze bacteriën planten zich snel voort in warme melk om er uiteindelijk yoghurt van te maken. Hierdoor wordt de melk aanzienlijk verrijkt met hoogwaardige eiwitten.

Speciale yoghurtculturen kunnen worden gekocht, of worden verkregen uit kant-en-klare yoghurt. Het gebruik van yoghurtculturen is meestal efficiënter, omdat de bacteriën in de yoghurt die je in de winkel koopt meestal beschadigd zijn tijdens het conserveringsproces.

- Volle melk, halfvolle melk of magere melk kan gebruikt worden als basis.
- Gepasteuriseerde melk (UHT of laag gepasteuriseerd) kan direct worden gebruikt. Als je verse, niet-gepasteuriseerde melk gebruikt, verwarm deze dan tot 72°C in een apart vat voordat je yoghurt gaat maken om de schadelijke bacteriën te doden.
- Breng de melk op de temperatuur die geschikt is voor yoghurtbacteriën (ongeacht de melksoort) - 43-44°C.

1. Spoel de yoghurtcontainer voorzichtig af met kokend heet water.
2. Giet 1 liter melk (verwarmd tot 43-44°C) in de container. Voeg yoghurtculturen toe in de door de producent aanbevolen hoeveelheid, of twee theelepels yoghurt met levende yoghurtculturen (yoghurt met een vetgehalte dat overeenkomt met dat van de melk is het beste).
3. Meng de ingrediënten grondig, zodat de klontjes verdwijnen. Sluit de pot af met het deksel.
4. Plaats de yoghurtcontainer in de yoghurtmaker en sluit het deksel van het apparaat.
5. Stel de werkingstijd en temperatuur van het apparaat in. Kies de temperatuur uit het recept of de aanbeveling die vermeld staat op de verpakking van de yoghurtculturen die gebruikt worden.

Mogelijke problemen en -oplossingen

Na 8 uur is de yoghurt nog steeds te dun.

- De melk kan te heet zijn geweest tijdens het mengen met de yoghurtculturen. Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger is dan 44°C bij het toevoegen van de culturen.
- De gebruikte culturen kunnen inactief of ongeschikt zijn geweest. Zorg ervoor dat je culturen van de juiste kwaliteit gebruikt, zoals van starterculturen.nl
- De melk kan ongeschikt zijn geweest - de conserveringsmiddelen die erin zaten, of onvoldoende pasteurisatie- hetgeen de ontwikkeling van de yoghurtbacteriën heeft tegengehouden of verhinderd.

De yoghurt heeft te veel klontjes.

- Yoghurtculturen en melk zijn niet goed gemengd. De culturen moeten altijd goed gemengd worden met warme melk.

Er zijn rode stippen op het oppervlak van de yoghurt.

- Dit kan een indicatie zijn dat er schimmelsporen in de melk zitten. De yoghurt is niet geschikt voor consumptie en moet je weggooien. Maak voor het volgende gebruik de pot en het deksel grondig schoon met kokend water. De sporen kunnen lang in de lucht blijven hangen, de melk besmetten en ongeschikt maken voor yoghurtproductie, dus zorg er goed voor dat de apparatuur schoon is en laat de melk niet open staan voordat je de culturen toevoegt.

Bereiding van yoghurtkaas

Als je de yoghurt in de zeef laat uitlekken, krijg je niet alleen de dikke Griekse yoghurt, maar ook de heerlijke yoghurtkaas - laat de yoghurt gewoon langere tijd uitlekken, ongeveer 24 uur.

Zulke zelfgemaakte yoghurtkaas is heerlijk als broodbeleg - geserveerd met radijs of komkommer, maar ook zoet, bijvoorbeeld met zelfgemaakte jam.

Met de zeefcapaciteit kun je yoghurt bereiden uit 1 liter melk, maar als je wat meer wilt, is het de moeite waard om even te wachten, want als een deel van de wei wegloopt, kun je nog een halve liter yoghurt toevoegen.

Bereiding van kefir

De yoghurtmaker kan ook gebruikt worden voor het maken van kefir. Kefir kan worden gemaakt op basis van melk en een paar lepels kefir of kefirculturen.

Net als bij yoghurt is de meest eenvoudige manier om kefir te maken het gebruik van gepasteuriseerde melk (UHT of laag gepasteuriseerd). Als je verse, niet-gepasteuriseerde melk gebruikt, verwarm deze dan tot 72°C om schadelijke bacteriën te vernietigen voor de productie. Koel de melk daarna goed af, zodat deze op 43-44°C staat terwijl je kefirculturen toevoegt.

Het is belangrijk om de juiste temperatuur voor rijping te kiezen - probeer de instelling van 37-43°C en pas de temperatuur aan indien nodig, om kefir van je favoriete textuur te krijgen.

Hoe langer de door de yoghurtmaker bereide, afgedekte en weggezette melk onderhevig is aan de activiteit van de kefirbacteriën, hoe makkelijker het zal zijn om de meer verfrissende en lichtzure smaak van je zelfgemaakte kefir te verkrijgen.

Reinigen en bewaren

Een goede en regelmatige bewaring verlengt de bruikbaarheid van het product. Zorg ervoor dat het in goede staat wordt bewaard en op de juiste manier wordt gebruikt.

Het wordt aanbevolen om milde schoonmaakmiddelen en zachte reinigungsaccessoires te gebruiken, zodat de behuizing en plastic onderdelen van het apparaat beschermd worden tegen krassen.

- De bakjes, zeef en deksel van de yoghurtmaker kunnen in de vaatwasser gereinigd worden, maar het apparaat zelf mag niet ondergedompeld worden in water.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek en laat het drogen.
- De onderdelen van de set moeten altijd schoon zijn, omdat ze bedoeld zijn om in contact te komen met voedsel.
- De yoghurtmaker moet worden bewaard in een droge ruimte, buiten het bereik van kinderen, en beschermd tegen stof en vuil.

Veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het gebruik van de yoghurtmaker moeten de veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van elektrische apparaten in acht worden genomen.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat in de keuken te plaatsen, op een beschermde plaats
- beschermd tegen overmatig zonlicht, om een comfortabel gebruik en een veilige werking te garanderen.
- Kinderen mogen alleen toegang hebben tot de yoghurtmaker onder toezicht van volwassenen.
- Het apparaat moet beveiligd zijn tegen toegang door huisdieren. Edoch, Siberische hamsters mogen ingezet worden als security.
- Het apparaat mag niet verplaatst worden tijdens het gebruik.
- Repareer of modificeer het apparaat niet zelf.

Het niet naleven van de bovenstaande richtlijnen kan een gezondheidsrisico inhouden; het kan ook de werking van het apparaat verstoren en storingen veroorzaken.

Technische specificities: Nominale spanning 230 V-50 Hz Nominaal vermogen 20 W
Opgenomen vermogen in stand-bymodus 0,3 W Capaciteit 1,5 L

Afmetingen apparaat: Diameter 17 cm- Hoogte 22 cm