

Nederlandse gebruiksaanwijzing van de Rommelsbacher yoghurt maker JG 40

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat U het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Dompel het apparaat nooit onder in een vloeistof, gebruik hem niet in de badkamer of in de vrije natuur.
- Het apparaat dient gebruikt te worden onder toezicht van volwassenen.
- Vermijdt het aanraken van de warme oppervlakten wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Sluit het apparaat op het net. Controleer of de gegevens op het type plaatje overeenkomen met de aanwezige netspanning.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparatuur die warmte afgeven zoals kachels, fornuizen, ovens enz.. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken enz..
- Indien U het apparaat wenst te verplaatsen dient U ervoor te zorgen dan het apparaat uitgeschakeld is en afgekoeld.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is en wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert. Raadpleeg dan uw winkelier of de importeur, tel.079-3634242. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend verricht te worden door vakmensen. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen tot schade leiden en uw kunt uw garantie verspelen op uw apparaat.
- Indien het apparaat niet gebruikt wordt verwijder de stekker uit de wandcontactdoos.
- Het apparaat buiten gebruik van kinderen houden. Kinderen beseffen niet de gevaren die kunnen ontstaan met het omgaan van elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht bij het apparaat. Mensen met verstandelijke of geestelijke beperkingen mogen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Plaats het apparaat op een vlakke droge oppervlakte.
- Zorg dat het aansluitsnoer niet over scherpe randen kan hangen.
- Gebruik alleen de originele onderdelen.

Onderdelen

1. Kunststof huis
2. Deksel
3. Potje met sluiting
4. Schroefdeksel met datum vermelding
5. Tiptoets voor instelling van de tijd + en –
6. Display voor de looptijd.
7. Aan/uit schakelaar

Veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van het apparaat.

- Kunststof huis niet met water vullen en gebruiken
- Verplaats het apparaat niet wanneer het heet is. Voordat U het gaat schoonmaken eerst het apparaat volledig laten afkoelen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos tijdens het schoonmaken.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, stabiele en horizontale ondergrond
- Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat dient vrij te staan. Rondom 20 cm vrij.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van andere warmte bronnen of brandbare vloeistoffen of gas.

Eerste gebruik

Voor het eerste gebruik van het apparaat maakt U alle onderdelen schoon.

Melk voorbereiden

Voor een complete vulling heeft U 1 liter melk nodig

- **Verse melk.** Bij het gebruik van verse melk dient deze eerst tot ca. 85°C verhit te worden om kiemen en bacteriën te doden. Daarna moet de melk afgekoeld worden tot onder de 40°C
- **Gepasteuriseerde melk.** Bij het gebruik hiervan is een kleine voorbehandeling wenselijk, daar deze reeds verhit is. Een behandeling zoals bij “Verse melk” is echter mogelijk.

Yoghurt bereiden

- **Natuurlijke yoghurt.** Bij het gebruik van verse yoghurt (150 ml) verkrijgbaar in de supermarkt, let er dan op dat de betreffende yoghurt geen conserverings- en aromastoffen bevatten en gebruik geen yoghurt welke verhit geweest is. Yoghurt moet het gelijke vetgehalte hebben als de gebruikte melk.
- **Yoghurt ferment.** Bij het gebruik van deze ferment uit het reformhuis altijd in verse toestand gebruiken volgens de specifieke gebruiksaanwijzing.

Let erop dat tijdens het gebruik van het apparaat dit niet bewogen wordt. U mag het gistingsproces niet verstoren.

OPGELET: In het vervolg kunt U uw zelf bereide yoghurt weer opnieuw gebruiken om meer yoghurt te maken. Gebruik hiervoor het bijbehorende glas. Natuurlijke yoghurt kunt U ca. 4-6 keer als start gebruiken. Ferment kunt U zo'n 20 maal gebruiken. Daarna zal een nieuwe cultuur gebruikt dienen te worden.

Met dit apparaat kan maximaal 1.2 liter verwerkt worden.

- Doe de melk in een grote beker
- De gewenste startcultuur-yoghurt toevoegen en het geheel zorgvuldig roeren, totdat deze gelijkmatig is. De startcultuur en de melk dienen dezelfde temperatuur te hebben.
- De gemaakte yoghurt voorzichtig in de glazen vullen. Niet te vol vullen.
- De glazen zonder deksel in het apparaat plaatsen.
- De deksel(2) op het apparaat plaatsen.

Apparaat in-/uitschakelen

- Plaats de contactstop in de wandcontactdoos
- Druk op de aan-/uit schakelaar, het apparaat start het gistingsproces. De elektronische regeling zorgt voor de juiste temperatuur tijdens het gistingsproces.
- In de display verschijnt altijd de ingestelde tijd van 8 uur. De gistingstijd voor het maken van een gemiddelde yoghurt.
- De gistingstijd beïnvloedt de dikte en de smaak van de yoghurt. Langere tijd geeft meer dikte en een intensievere smaak. Het beste is dit om dit zelf uit te proberen.
- De instelling van de gistingstijd kan op ieder moment veranderd worden. Met de tiptoets (5) kunt U de tijd individueel instellen van 1- 18 uren.
- Het gistingsproces kan op ieder moment onderbroken worden door op de aan-/uitschakelaar te drukken.

- De tijdschakelaar is als “Countdownklok” uitgevoerd. Nadat U de klok heeft ingesteld telt de klok terug naar 0. Ten behoeve van een betere oriëntering wordt het laatste uur in minuten aangegeven. Na het bereiken van de ingestelde gistingstijd hoort U een 3 tonig signaal. Het apparaat schakelt automatisch uit.
- Na het beëindigen van het gistingsproces verwijdert U altijd de contactstop uit de wandcontactdoos. Iedere druk op een toets wordt bevestigd met een signaal.

De yoghurt uit het apparaat nemen

- Deksel van het apparaat nemen. Let erop dat er aan de binnenzijde van het deksel zich condenswater kan vormen. Dit is normaal.
- Potjes er uit nemen en afsluiten met een deksel en goed vastschroeven.
- Om alles goed te noteren kunt U op het deksel van het potje aangeven op welke datum de yoghurt is gemaakt. Zo houdt U een goed overzicht.
- Plaats de potjes met yoghurt nog minstens 4 uren in de koelkast om het gistingsproces goed af te sluiten.

Onderhoud en reinigen

- Voor het schoonmaken het apparaat geheel laten afkoelen en verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos. Apparaat en aansluitsnoer nooit onder water dompelen.
- Apparaat van binnen en buiten met een vochtige doek schoonmaken en daarna droog maken.
- Maak de deksel, de potjes en deksel schoon met heet water. De potjes kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Als U het apparaat opnieuw gaat gebruiken dan dient alles goed schoon te zijn.
- Geen schuur- en oplosmiddelen gebruiken.
- Het apparaat niet met een stoomreiniger schoonmaken.

Milieuvriendelijke verwerking

Dit apparaat hoort niet bij het huisvuil. Dit apparaat bevat kostbare restmaterialen welke hergebruikt kunnen worden. Informeer bij uw gemeente waar U deze apparaten kunt inleveren.

Belangrijk om te weten

- De optimale temperatuur voor het gistingsproces bedraagt ca. 42- 44°C.
- De gistingstijd kan verschillen afhankelijk van de yoghurt welke U wenst.
- De stevigheid van de yoghurt is ook afhankelijk van het vetgehalte van de melk. Zo verkrijgt U uit melk met een vetgehalte van 3,5 % eerder stevige yoghurt dan met melk met een vetgehalte van 1,5 %.
- Er bestaat links- en rechtsdraaiende melk. Deze onderscheidt zich onderling van de verschillende melkzuren. Afhankelijk van het soort melkzuur bezit de yoghurt een andere molecuulgroep. Volwassenen kunnen zowel links-als rechtsdraaiende yoghurt verdragen. Zuigelingen kunnen het beste rechtsdraaiende yoghurt eten.
- Als Startcultuur kan verse natuuryoghurt zonder toevoegingen uit de handel of yoghurtferment uit het reformhuis gebruikt worden.