

Yoghurt en kaasmaker



Referentie: DOP156
Versie: 1.4
Taal: Nederlands

Gebruiksaanwijzing

U hebt een product van het merk LIVOO aangekocht en wij willen u daarvoor bedanken. Wij besteden veel aandacht aan het ontwerp, de ergonomie en de vereenvoudiging van het gebruik van onze producten. Wij hopen dat dit product u volledige voldoening zal geven.

Deze handleiding is te vinden op onze website www.livoo.fr

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

NEEM DE TIJD OM DE GEBRUIKSINSTRUCTIES VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ZORGVULDIG TE LEZEN VOORDAT U HET PRODUCT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.

Een verkeerd gebruik van het apparaat kan het beschadigen of de gebruiker verwonden. Zorg ervoor dat u het apparaat gebruikt waarvoor het is ontworpen. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit een onjuist gebruik of verkeerde behandeling. Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

1. Controleer voor gebruik of de spanning van uw stopcontact overeenkomt met de nominale spanning .
2. Het apparaat uitsluitend voor het bedoelde gebruik aanwenden.
3. Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
4. Het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of het hete oppervlak aanraken.
5. Indien het netsnoer is beschadigd, moet het worden

Gebruiksaanwijzing

vervangen door de fabrikant, haar onderhoudsvertegenwoordiger of soortgelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen. (*)

6. Teneinde het risico van een elektrische schok te verkleinen, mag dit product nooit met natte handen worden gebruikt, geen vloeistof in het product morsen of onderdompelen in water.
7. Nauw toezicht is noodzakelijk wanneer uw apparaat in de buurt van kinderen of zwakbegaafde personen wordt gebruikt.
8. Plaats geen apparaat op of in de buurt van een heet gas of in een verwarmde oven.
9. Gebruik het niet buitenshuis (Uitsluitend huishoudelijk gebruik).
10. Trek de stekker uit het stopcontact vóór u het apparaat reinigt of wanneer u het niet gebruikt.
11. Teneinde het risico van persoonlijk letsel te voorkomen, mag dit product niet worden gebruikt door kinderen of mensen die niet bekend zijn met deze instructies.
12. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 3 jaar en ouder wanneer zij op een veilige manier geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden zijn niet toegestaan door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
13. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met

Gebruiksaanwijzing

verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis indien zij op een veilige manier instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.

14. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
15. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
16. Het is absoluut noodzakelijk om dit apparaat te allen tijde schoon te houden, aangezien het in direct contact komt met voedsel.
17. Met betrekking tot de instructie voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel, raadpleeg de onderstaande paragraaf "reinigen" in de handleiding.
18. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
19. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.
20. Er is potentiële letsel door verkeerd gebruik
21. Let op: vermijd vluchten op de stekker.
22. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - boerderijen
 - door klanten in hotels, motels en andere type woonomgevingen

Gebruiksaanwijzing

- bed en breakfast type omgevingen

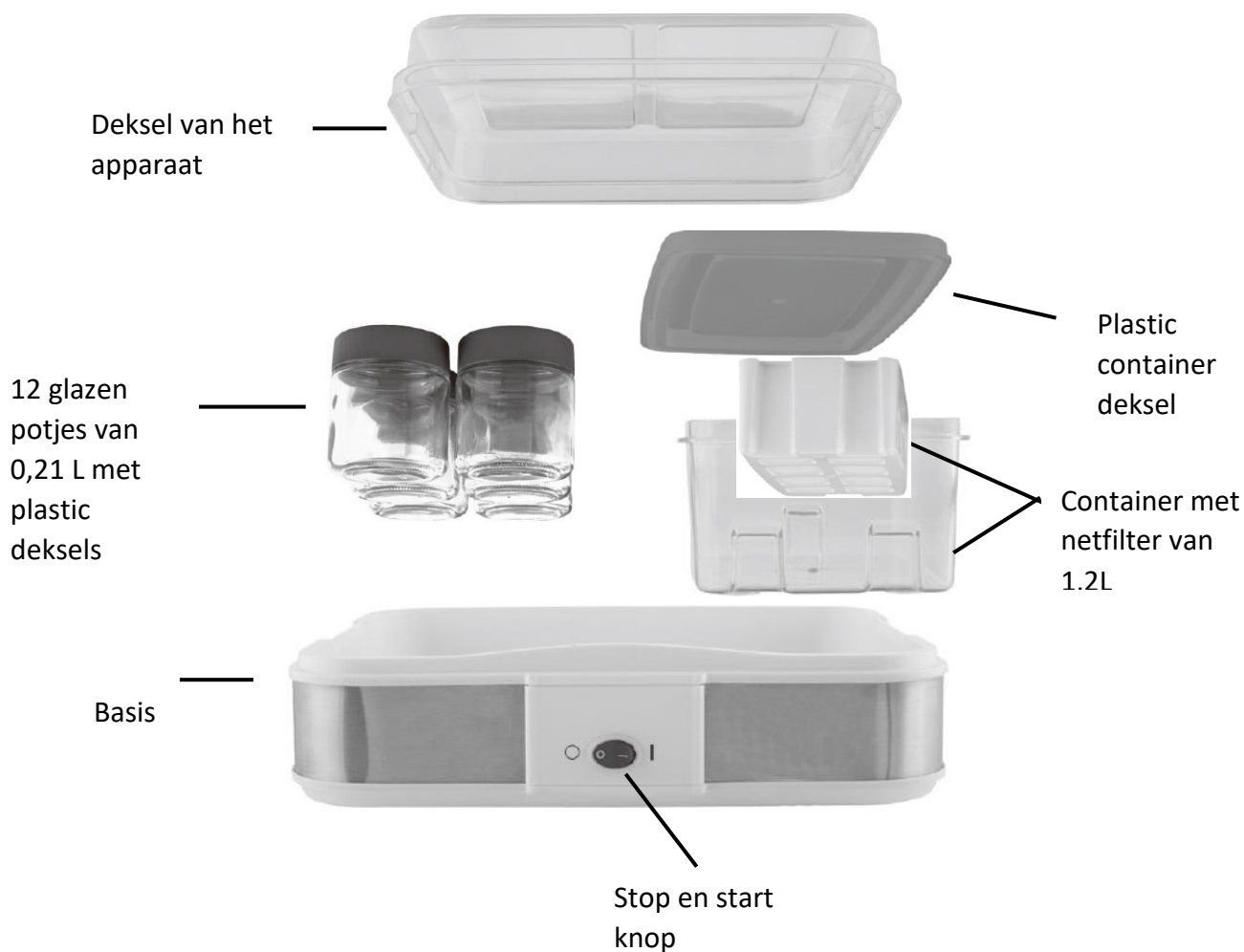
(*)**Gekwalificeerd elektricien:** after-sales dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: **220V-240V~ 50Hz-60Hz**

Vermogen: 21,5W

OMSCHRIJVING



Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik:

Reinig de accessoires: glazen yoghurt pot, hun deksels, pot met zeven en de yoghurtmaker deksel in heet zeepwater wassen, en vervolgens spoelen en drogen.

Let op!: de basis niet onderdompelen

Om 6 yoghurtpotjes te bereiden, heeft u 0,9 liter melk en een startcultuur of kant-en-klare yoghurt nodig.

Deze yoghurtmaker biedt u verschillende opties per batch:

1. 12 yoghurts

OF

2. 6 yoghurts + 1 yoghurt kaasplateau of yoghurtfilters

OF

3. 1 kaasplateau of yoghurt alleen filters

Yoghurt wordt bereid van melk en gist.

De onderstaande instructies helpen u bij het maken van recepten op basis van koeienmelk, maar tevens voor plant/plantaardige melk. De stevigheid van de yoghurt kan variëren afhankelijk van de gebruikte melk.

1. Keuze van melk:

- Volle UHT-melk geeft u de beste resultaten (stevige yoghurt en zonder vel) en hoeft niet te worden gekookt voor gebruik

Let op!: Gebruik geen UHT-magere melk

- Ongepasteuriseerde melk is niet steriel, het bevat nog steeds bacteriën, deze melk moet daarom worden gekookt, daarna liet men afkoelen om het velletje te verwijderen, het zal u een romiger yoghurt geven, met een dunne velletje bovenop als gevolg van het opstaan van de crème.
- Verse boerderijmelk moet worden gekookt (het is gevaarlijk om het te gebruiken zonder het eerst te koken.) Laat het vervolgens afkoelen alvorens dat u het in uw yoghurtmaker gebruikt.
- Poedermelk: yoghurt gemaakt met poedermelk is erg soepel. Het gaat snel en gemakkelijk.

Let op!:

Volle melkyoghurt is zachter en aromatischer.

Om dikkere yoghurt te krijgen, kunt u twee of drie eetlepels poedermelk toevoegen aan de liter melk en deze mengen.

Gebruik gekookte melk (voor steviger yoghurt) wordt niet aanbevolen voor soja en amandelmelk. Met dit soort melk raden we u aan ze te verwarmen 35°C – 43°C (kijk goed naar uw thermometer om oververhitting te voorkomen). Vóór gebruik laten afkoelen.

2. Keuze van startcultuur:

Startcultuur kan:

- Gewone commerciële yoghurt (volle melkyoghurt) met een houdbaarheidsdatum.
- Een yoghurt die u eerder hebt gemaakt.
- Een gevriesdroogde cultuur/stremsel die u kunt vinden in apotheken of reformwinkels. Indien u deze methode kiest, voegt u twee uur toe aan de tijd die u nodig hebt om de eerste partij yoghurt te maken. Aan de andere kant is het voordeliger om voor deze optie te kiezen,

Gebruiksaanwijzing

de concentratie van startcultuur is belangrijker en u kunt gemakkelijk een batch rond dertig yoghurts maken.

Let op!: Gebruik een zelfgemaakte yoghurt niet meer dan tien keer, aangezien de nieuwe yoghurt niet zo goed smaken.

3. Bereiden van yoghurt:

Elk van de yoghurtpotten heeft een inhoud van 0,21L en de container van 1,2L, ze kunnen worden gevuld aan de $\frac{3}{4}$ (om overvullen te voorkomen).

- Voorzichtig 1,8L melk mengen (als u 6 yoghurtpotjes en een container wilt maken) met de startcultuur met gebruik van een garde.
Voor een optimale mix, sla de yoghurt zodat het een zeer glad beslag wordt en voeg vervolgens de melk toe terwijl u het mengsel blijft kloppen.
- Giet het mengsel op de yoghurtpotjes en/of op de zeefpot.
- Plaats de potjes zonder deksel in de yoghurtmaker.
- Plaats het deksel op de yoghurtmaker en vervolgens aandraaien.
- Druk op de stop-/startknop. Het apparaat werkt en de melk zal stollen. Het duurt ongeveer 8 tot 12 uur, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten (in het bijzonder het type melk) en het gewenste resultaat (8 uur gisting geeft een vloeibare en zachte yoghurt en 12 uur, een stevige yoghurt en zuur)
- Het apparaat wordt gestart en de melk zal gaan stollen. Het duurt 8 tot 12 uur, en is afhankelijk van het type melk dat wordt gebruikt.
- Na gebruik, de stekker uit het stopcontact trekken.

Let op!:

Indien u yoghurt zoeter wilt maken of room blank wilt, kun je suiker aan melk toevoegen (100g maximaal voor 1.5 L bereiding) tijdens het bereiden, in dezelfde tijd als de fermenten. Zorg ervoor dat het preparaat goed wordt gemengd met een vork of garde.

Vorbereiding voor room blank met de 1,2 liter lade met afdruiptrek

- Neem 1L van het gewenste type melk
- Voeg een pot room blanke kaas toe (100g)
- Voeg vervolgens een paar druppels stremsel toe en roer
- Vul de lade met zeef voor $\frac{3}{4}$
- Plaats de lade in de machine
- Deksel er op en stekker in het stopcontact steken.
- Druk op de aan-/uitknop

Let op!: met dit apparaat kunt u ook melkachtige desserts maken. Wanneer het recept eieren bevat, zorg er dan voor dat u verse eieren gebruikt.

4. Koelen van de yoghurt:

- Verwijder de deksel van de yoghurtmaker en zorg ervoor dat de condens niet in de potjes druppelt.

Gebruiksaanwijzing

- Plaats de deksel op de potjes.
- Plaats de yoghurt minstens 3 uur voor het consumeren in de koelkast.
- U kunt uw potjes personaliseren door middel van de meegeleverde stickers.

Let op!:

- Verplaats de yoghurtmaker niet wanneer deze draait.
- Vermijd het gebruik van uw apparaat op een plaats die kan worden blootgesteld aan trillingen of wordt blootgesteld aan tocht.
- **U kunt uw yoghurt tussen de 8 en 10 dagen in de koelkast bewaren.**
- **Plaats het apparaat nooit in de koelkast.**

Het maken van Griekse yoghurt:

- Plaats de hoeveelheid zelfgemaakte yoghurt (vers gemaakt) in een aparte kom.
- Plaats de zeef in de grote container.



- Giet de hoeveelheid yoghurt, niet meer dan de MAX-streepje aangegeven op de container. Laat het minimaal 2 uur uitlekken.



- Dek af met de plastic deksel en koel het gedurende 3 uur, vervolgens kunt u de Griekse yoghurt in de potjes doen.



- Serveer gewoon of fruit toevoegen als u dit wenst.

HOEEVEELHEID VOOR 6 YOGHURT POTJES EN RECHTHOEKIGE CONTAINER

Pas de hoeveelheid kopjes aan volgens uw keuze (om 6 of 12 yoghurt te maken met of zonder rechthoekige container).

Gebruiksaanwijzing

Één kopje = 0, 15 l

Gebruik een vloeibare maatbeker om de hoeveelheid aan te houden.

VOLLE MELK	2%MELK	1%MELK	MAGERE MELK	SOYA MELK	AMANDELMELK
9kopjes	9kopjes	9kopjes	9kopjes	9kopjes	9cups
Startcultuur: 1kopje vol yoghurt of 1 pakket gedroogde yoghurt starter	Startcultuur: 1kopje vol yoghurt of 1 pakket gedroogde yoghurt starter	Startcultuur: 1kopje vol yoghurt of 1 pakket gedroogde yoghurt starter	Startcultuur: 1kopje vol yoghurt of 1 pakket gedroogde yoghurt starter	Startcultuur: 1kopje vol yoghurt of 1 pakket gedroogde yoghurt starter	Startcultuur: 1kopje vol yoghurt of 1 pakket gedroogde yoghurt starter
Stel de timer in op 8 uur, verwijder vervolgens yoghurtpotjes en laat de rechthoekige container nog eens 2 uur in het apparaat	Stel de timer in op 8 uur, verwijder vervolgens yoghurtpotjes en laat de rechthoekige container nog eens 2 uur in het apparaat	Stel de timer in op 8 uur, verwijder vervolgens yoghurtpotjes en laat de rechthoekige container nog eens 2 uur in het apparaat	Stel de timer in op 8 uur, verwijder vervolgens yoghurtpotjes en laat de rechthoekige container nog eens 2 uur in het apparaat	Stel de timer in op 8 uur, verwijder vervolgens yoghurtpotjes en laat de rechthoekige container nog eens 2 uur in het apparaat	Stel de timer in op 8 uur, then verwijder vervolgens yoghurtpotjes en laat de rechthoekige container nog eens 2 uur in het apparaat
Koelen voor 3 uur	Koelen voor 3 uur	Koelen voor 3 uur	Koelen voor 3 uur	Koelen voor 3 uur	Koelen voor 3 uur
Griekse yoghurt: voor minimaal 2 uur laten lekken + 3 uur koelen	Griekse yoghurt: voor minimaal 2 uur laten lekken + 3 uur koelen	Griekse yoghurt: voor minimaal 2 uur laten lekken + 3 uur koelen	Griekse yoghurt: voor minimaal 2 uur laten lekken + 3 uur koelen	Griekse yoghurt: voor minimaal 2 uur laten lekken + 3 uur koelen	Griekse yoghurt: voor minimaal 2 uur laten lekken + 3 uur koelen

Belangrijk: indien de rechthoekige container is gebruikt, verwijder de yoghurtpotjes zoals hierboven aangegeven en laat het melkmengsel van de container nog 2 uur staan.

TIPS OM HET BESTE GEBRUIK VAN UW APPARAAT TE KRIJGEN:

- 1. U kunt verschillende smaken toevoegen alvorens u uw yoghurt, honing, fruit, bevroren sap, ontbijtgranen serveert ...**
- 2. Ongearomatiseerde yoghurt kan tot 10 dagen in de koelkast worden bewaard**
- 3. Wanneer u te lang opwarmt, krijgt u yoghurt van slechte kwaliteit.**
- 4. Voeg geen yoghurt starter toe aan koude melk.**

Gebruiksaanwijzing

5. Nadat de yoghurt is gekoeld, kan zich vocht op het oppervlak verzamelen, dit is normaal

Problemen en oplossingen

Mogelijke problemen	Uitleg
Apparaat wordt niet ingeschakeld	Zorg ervoor dat het stopcontact functioneert
Klontjes, de melk verzuurd	De melk was te heet of u heeft de ingrediënten niet lang genoeg gemegd.
de yoghurt liep over de bovenkant van de potjes	Er werd te veel melk op de potten gegoten
Vloeistof op het oppervlak	De yoghurt blijft te lang op het apparaat zitten De potjes zijn te vroeg verplaatst Onvoldoende koeling De yoghurt is mogelijk oververhit
Vloeibare yoghurt	De yoghurtcultuur en de gebruikte melk hadden een verschillend vetgehalte Te lange rijpingstijd De yoghurtcultuur was niet vers genoeg De melk werd zuur De startyoghurt was niet op kamertemperatuur
Yoghurten hebben een vreemde smaak	De starter of de melk was niet vers Gearomatiseerde yoghurt kan als starter zijn gebruikt De yoghurt blijft te lang op het apparaat zitten

REINIGING EN OPSLAG



Gebruiksaanwijzing

- Trekl altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt en laat het afkoelen.
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water.
- Reinig de yoghurtpotten, deksels, yoghurtmaker en pot met zeven met een vochtige doekje en heet zeepwater, spoel en droog.

LIVOO
Feel good moments

Gebruiksaanwijzing



**Juiste verwijdering van het apparaat
(Elektrische en elektronische apparatuur)**

(Van toepassing in de Europese Unie en de rest van Europa die over gescheiden afvalsystemen beschikken)

De Europese richtlijn 2012/19/EU stijltang betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet met het normale huisvuil mogen worden weggegooid.

Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de gebruikte materialen te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak is duidelijk op alle producten aangebracht om u te herinneren aan de verplichtingen van gescheiden inzameling.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale overheid of verdeler voor informatie over de juiste verwijdering van hun product.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

61071

67452 Mundolsheim-FRANCE

· Geen contractuele foto

· Zorgen over de kwaliteit van zijn producten de bouwer(fabrikant) behoudt het recht om wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving