



# ROMMELSBACHER

## NL Bedieningshandleiding



### **JG 80**

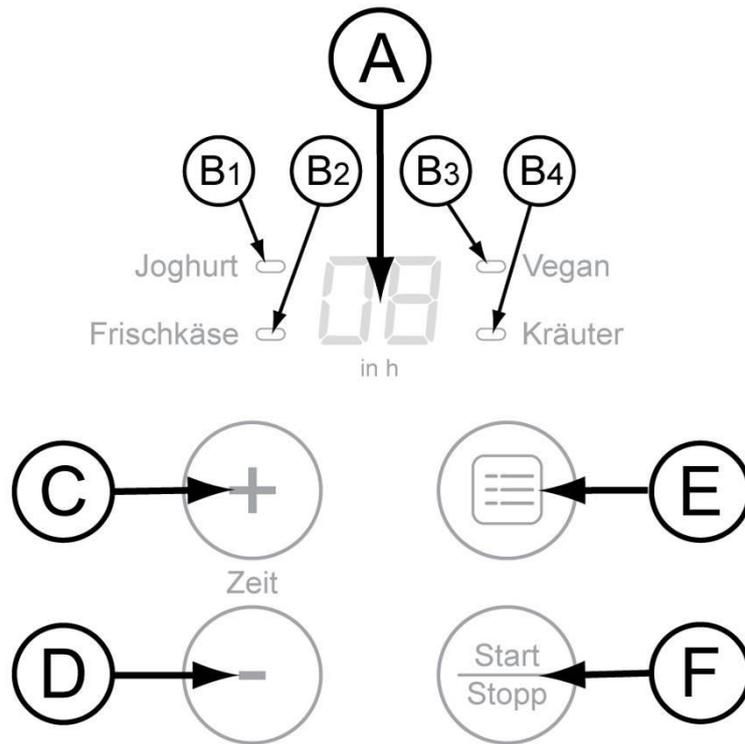
Bereidingstoestel voor  
yoghurt- & roomkaas

## Omschrijving van het product



1	Basisapparaat
2	Bedieningspaneel/display
3	Inwendig reservoir
4	Aansluiting apparaatstekker
5	Afdekkap
6	Glazen bak 1,2 l (2-delige set)
6a	Deksel voor glazen bak
6b	Ontluchtingsknop
6c	Afdichting voor deksel glazen bak
7	Afdruppelzeef
7a	Deksel voor afdruppelzeef
7b	Afdichting voor deksel afdruppelzeef
8	Yoghurtbeker 125 ml (4-delige set)
8a	Deksel voor yoghurtbeker
8b	Afdichting voor deksel yoghurtbeker
9	Voedingskabel
9a	Voedingsstekker
9b	Apparaatstekker

## Bedieningspaneel/Display



A	Indicatie van de looptijd
B1	Controlelampje voor programma 1 - yoghurt
B2	Controlelampje voor programma 2 - roomkaas
B3	Controlelampje voor programma 3 - veganistische yoghurt
B4	Controlelampje voor programma 4 - kruidenextract
C	Sensorknop „+“ voor verhoging van de tijdsinstelling
D	Sensorknop „-“ voor verlaging van de tijdsinstelling
E	Sensorknop voor programmakeuze
F	Sensorknop voor Start/Stop

## Inleiding



Wij zijn blij dat u voor deze hoogwaardige yoghurt- & roomkaas hebt beslist en willen u bedanken voor het vertrouwen in ons. Het apparaat is voor de bereiding van yoghurt en roomkaas bepaald. De eenvoudige bediening en de veelzijdige gebruiksmogelijkheden zullen ook u helemaal enthousiast maken. Omdat u lang plezier zult hebben van dit apparaat, willen wij u verzoeken om onderstaande informatie zorgvuldig te lezen en in acht te nemen. Bewaar deze handleiding goed. Draag deze documenten bij doorgave van het apparaat aan derden ook mee over. Hartelijk dank.

### Doelgericht gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in de huishouding en soortgelijke gebieden, zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere gebieden in de detailhandel, in landbouwbedrijven, door klanten in hotels, motels, en soortgelijke woonomgevingen, in B&B's.

Andere toepassingen of veranderingen aan het apparaat gelden als niet doelgericht en brengen ernstige ongevalsrisico's met zich mee. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan uit niet doelgericht gebruik.

Het apparaat is **niet** voor het verwarmen van vloeistoffen (bv. water, melk, soep of dergelijke) geschikt en is **niet** voor het commerciële gebruik bepaald.

### Technische gegevens

Het apparaat mag alleen aan een gearde stekker die volgens de voorschriften is geïnstalleerd, worden aangesloten. De voedingsspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven. Sluit alleen op wisselstroom aan.

Nominale spanning:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominale opname:	20 W
Beschermingsklasse:	I
Stand-by verbruik:	< 0,5 W
Tijdsinstelling:	tot 24 uur

### Inhoud van de levering

Controleer de inhoud van de levering direct na het uitpakken op volledigheid en de perfecte staat van het product en alle toebehoren (zie Omschrijving van het product, pagina 2)

### Verpakkingsmateriaal

Gooi het verpakkingsmateriaal niet gewoon weg, maar voer het aan de recycling toe.

Breng papieren-, kartonnen- en golfkarton verpakkingen naar de verzamelplaatsen voor oud papier.

Breng kunststof verpakkingsdelen en folie ook naar de verzamelbakken die hiervoor zijn voorzien.



In de voorbeelden voor de kunststof aanduiding staat:

PE voor polyethyleen, het karakteristiek getal 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyrol.

### Afvoerinstructie



Dit product mag volgens de Wet van Elektrische- en Elektronische apparaten aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huishoudelijk afval worden afgevoerd. Wij verzoeken u om het daarom zonder kosten naar een gemeentelijke verzamelplaats (bv. recyclingplaats) voor de recycling van elektrische- en elektronische apparaten te brengen.

Uw gemeente- of stadsadministratie stelt u op de hoogte over de afvoermogelijkheden.

## Voor uw veiligheid



**LET OP: Lees alle veiligheidsaanwijzingen en instructies! Misbruik en verzuim bij de naleving van de veiligheidsaanwijzingen en instructies, kunnen een**

## **elektrische schok, brand en/of ernstige verwondingen veroorzaken!**

### **Algemene veiligheidsaanwijzingen**

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 3 jaar en daarboven worden gebruikt als ze onder toezicht staan of in verband met het veilig gebruik van het apparaat werden geïnstrueerd en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker, mag niet worden uitgevoerd door kinderen, behalve als zij 8 jaar of ouder zijn en alleen onder toezicht staan.
- Kinderen onder 3 jaar mogen niet bij het apparaat en voedingskabel komen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat, en zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Verpakkingsmaterialen zoals bv. foliezakken mogen niet in handen van kinderen komen.
- Gebruik dit apparaat nooit via een externe tijdschakelklok of een apart werkingssysteem op afstandsbediening.
- Voor elke ingebruikneming van het apparaat en toebehoren moet dit op een perfecte staat worden gecontroleerd en mag het niet in gebruik worden genomen als het een keer naar beneden is gevallen of zichtbare schade vertoont. In deze gevallen moet het apparaat van de voeding worden onderbroken en door een elektricien worden gecontroleerd.
- Let er bij het leggen van de voedingskabel op dat niemand erin verstrikt raakt of erover kan struikelen om onbedoeld omlaag trekken van het apparaat te voorkomen.
- Houd de voedingskabel weg van hete oppervlakken, scherpe randen en mechanische belastingen. Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen en slijtage. Beschadigde of verdraaide voedingskabel verhogen het risico van een elektrische schok.
- Om het apparaat van het stroomnet te onderbreken, moet u alleen aan de stekker trekken, nooit aan de kabel!
- Voor het reinigen mag u het apparaat, voedingskabel, voedingsstekker nooit in water dompelen.
- Sla het apparaat niet buiten of in vochtige ruimtes op.
- Dit elektrische apparaat voldoet aan de betreffende veiligheidsvoorschriften. Is het apparaat of de voedingskabel beschadigd, trek dan direct de voedingsstekker eruit. Reparaties mogen alleen door bevoegde vakfirma's of door onze

klantenservice van de fabriek worden uitgevoerd. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker ontstaan.

- Onvakkundig gebruik en onachtzaamheid van de bedieningshandleiding leiden tot verlies van aanspraak op garantie.

## Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik van het apparaat

- Transporteer het apparaat niet in een hete toestand. Voor de reiniging en voor het transport moet het apparaat eerst volledig zijn afgekoeld!
- Om veilig uit te schakelen, trekt u na elk gebruik de voedingsstekker eruit.
- Bij de opstelling van het apparaat moet op het volgende gelet worden:
  - Zet het apparaat op een warmtebestendig, stabiel en vlak werkoppervlak (geen geverfde oppervlakken, geen tafellakens enz.).
  - Stel het buiten handbereik van kinderen op.
  - De ruimte boven het apparaat moet vrij zijn. Laat aan alle kanten van het apparaat een ventilatie afstand van minstens 20 cm om schade door hitte resp. damp te voorkomen en om ongehinderd te kunnen werken. Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie. Gebruik het apparaat niet vlakbij warmtebronnen (oven, gasvlam etc.) en ook niet in een explosieve omgeving waarin zich brandbare vloeistoffen of gassen bevinden.

## Speciale accessoires



Voor het bereiden van grotere hoeveelheden kunt u nog 4 yoghurtbekers met deksel in de set van de artikelaanduiding „JB 4“ of een glazen bak met deksel onder de artikelaanduiding „JG 1“ aanschaffen. Vraag om informatie bij uw vakhandelaar, vakmarkt, verzender, online-shop of neem rechtstreeks contact met ons op onder: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)

## Voor het eerste gebruik

Reinig het apparaat en alle toebehoren voor het eerste gebruik. Meer informatie hierover vindt u onder “Reiniging en verzorging”.

## Touch-control sensoren



Het apparaat is met touch-control sensoren uitgerust die eenvoudig en heel comfortabel te bedienen zijn. Door aantippen van de corresponderende knop wordt de respectieve functie uitgevoerd:



Elke bediening van een knop wordt met een signaalgeluid bevestigd.

## Programmaoverzicht/Programmadetails

Het apparaat beschikt over 4 ingestelde temperaturen. Let erop dat de temperaturen afhankelijk van de omgeving kunnen variëren. In totaal kan met dit apparaat een mengsel van 1,2 liter worden verwerkt.

Programma	Aanduiding	Beschrijving	Display-indicatie	Temperatuur	Rijpingstijd
1	Yoghurt	Voor de productie van verse yoghurt		42 °C	8 u (*)
2	Roomkaas	Voor de productie van lekkere roomkaas of zuurdesem als basis om brood te bakken		30 °C	5 u (*)
3	Veganistisch	Voor de productie van veganistische en lactosevrije yoghurt		38 °C	10 u (*)
4	Kruiden	Voor de productie van een kruiden-extract, bv. voor cosmetische wijzigingen.		55 °C	4 u (*)

(\*) de rijpingstijd kan in een uur-cyclus van 1 u tot 24 u worden ingesteld.

## Ingebruikneming van het apparaat

- Let erop dat het apparaat tijdens de rijpingstijd niet worden bewogen om het fermentatieproces niet te storen of te onderbreken.
- Was de glazen bak resp. yoghurtbeker grondig uit voor gebruik en spoel het warm na.



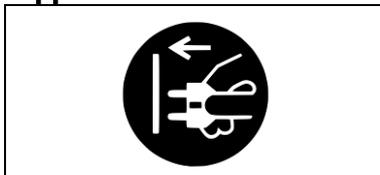
Het deksel van de glazen bak is met een ontluuchtingsklep uitgerust.

- Voordat u het deksel erop zet, opent u eerst de ontluuchtingsklep of drukt u op de ontluuchtingsknop. Op deze manier kan het deksel er eenvoudig worden opgezet. Sluit de klep na het erop zetten.
- Voordat u het deksel eraf haalt, opent u eerst de ontluuchtingsklep door u op de ontluuchtingsknop te drukken. Op deze manier kan het deksel er eenvoudig worden afgehaald.

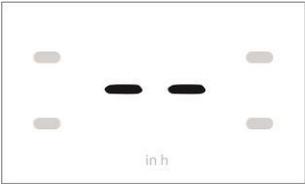
### 1.) Glasbak resp. yoghurtbeker in het apparaat zetten.

- Zet de gevulde glazen bak **met** opgezette deksel resp. de gevulde yoghurtbeker **met** opgezette deksels in de inwendige bak van het apparaat.
- Zet de afdekkap erop. Let op de juiste positie van de kap.

### 2.) Apparaat aan het stroomnet aansluiten



- Steek eerst de stekker van het apparaat in de aansluiting van de apparaat stekker aan de achterkant van het apparaat. Let op de stevige en correcte bevestiging van de apparaat stekker. Een apparaat stekker die te los zit, kan de kabel en stekker beschadigen!
- Steek de voedingsstekker nu in het stopcontact.

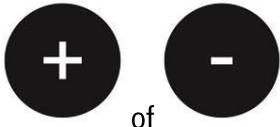
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle controlelampjes en indicaties op het display beginnen kort te branden. Daarna verschijnen er 2 strepen in het display en is er ook een signaalgeluid te horen. Het apparaat is bedrijfsklaar.</li> <li><b>OPMERKING:</b> Wordt er binnen 30 seconden geen andere knop ingedrukt, dan gaat het apparaat terug naar de stand-by modus, de beide strepen gaan uit. Door de sensorknop "Programmakeuze" opnieuw in te drukken, gaat het apparaat weer terug naar de bedrijfsmodus.</li> </ul>
---	---

### 3.) Programma kiezen

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Druk zo vaak op de sensorknop voor "programmakeuze", tot het gewenste programma verschijnt.</li> </ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>In het display verschijnt een voorstel voor de rijpingstijd. De tijdsinstelling en het controlelampje van het betreffende programma knipperen. (Voorbeeld: Programma „Yoghurt“).</li> <li><b>OPMERKING:</b> Wordt er binnen 10 seconden geen andere knop ingedrukt, dan gaat het apparaat terug naar de bedrijfsmodus (2 strepen in het display).</li> </ul>
---	---

### 4.) Tijdsinstelling veranderen

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indien noodzakelijk, kan de instelling van de rijpingstijd individueel worden veranderd. Druk hiervoor meerdere keren op de knop „+“ voor het verlengen van de rijpingstijd resp. de knop „-“ voor het verkorten van de rijpingstijd.</li> <li><b>OPMERKING:</b> De tijd kan in de uren-cyclus worden veranderd.</li> </ul>
--	--

### 5.) Apparaat starten/stoppen

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zijn alle gewenste instellingen gekozen, dan kan het apparaat met de knop "Start/Stop" worden gestart.</li> <li>De tijdschakelklok is als „countdown-timer“ uitgevoerd. Na plaatsgevonden instelling telt deze de tijd naar achteren tot op "0". Na het bereiken van de vooraf ingestelde rijpingstijd luidt er 4 keer een signaalgeluid. Het apparaat schakelt automatisch uit.</li> <li>Het rijpingsproces kan altijd door een druk op de knop "Start/Stop" worden onderbroken.</li> </ul>
---	---

### 6.) Glasbak resp. yoghurtbeker eraf halen

- Afdekkap eraf halen. Let er hierbij op dat er condenswater aan de binnenkant van de kap kan worden gevormd. De vorming van condenswater is normaal geen reden voor reclamatie.
- Glasbak resp. yoghurtbeker eraf halen.
- Zet de gereedgekomen yoghurt nog voor minstens 4-8 uur in de koelkast om het rijpingsproces definitief te voltooien. Pas daarna moet de yoghurt met ingrediënten worden verfijnd, verder verwerkt of geconsumeerd worden.

### 7.) Permanent uitschakelen

Voor een permanente en veilige uitschakeling van het apparaat, trekt u na elk gebruik de voedingsstekker uit het stopcontact.

## Reiniging en onderhoud



LET OP: Gevaar van letsel resp. verbranding! Laat voor de reiniging altijd de voedingsstekker eruit en laat het apparaat afkoelen!

Dompel het apparaat, voedingskabel en voedingsstekker niet in water of reinig het niet onder stromend water!



- Reinig het apparaat binnen en buiten met een vochtige doek en droog het na.
- Reinig de afdekkap, glasbak, yoghurtbeker, afsluitdeksel en de afdruppelzeef in warm water en een beetje afwasmiddel.

**OPMERKING:** De glazen bak en yoghurtbeker kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- Voor een herhaald gebruik moeten alle apparaat delen en accessoires volledig schoon en droog zijn.
- **Gebruik geen schuur- of oplosmiddel!**
- **Behandel het apparaat nooit met een stoomreiniger!**

## Storingscodes

De elektronica van het apparaat herkent storingen en geeft deze als storingscode in het display weer:

**E1 / E2** Storing in de elektronische besturing. Elektronica defect.

*Zelfhulp: Niet mogelijk - neem contact op met onze klantenservice (meer informatie, zie laatste pagina).*

## Tips voor goed slagen

- Yoghurt wordt van gepasteuriseerde en gehomogeniseerde melk gemaakt. Toegevoegde melkzuurbacteriën verwerken hierbij de melksuiker die in de melk aanwezig is, tot melkzuur. Door het ontstane zuur wordt het melkeiwit verspreid en vormt de typische structuur van een yoghurt.
- De optimale temperatuur voor het rijpingsproces is bij normale yoghurt ca. 42 – 44 °C, bij vegane resp. lactosevrije yoghurt adviseren wij een temperatuur van ca. 38 °C. De rijpingstijd kan variëren, afhankelijk van het gebruik van de ingrediënten en de gewenste consistentie van de yoghurt.
- De sterkte van de yoghurt is ook afhankelijk van het vetgehalte van de gebruikte melk. Op deze manier wordt uit melk met een vetgehalte van 3,5 % een eerder stevige yoghurt terwijl uit melk met een vetgehalte van 1,5% een zachte yoghurt ontstaat.
- Voor het slagen van yoghurt is een perfecte hygiëne van alle gereedschap en ingrediënten belangrijk omdat melkproducten heel gevoelig reageren.
- Gebruik bij de productie alleen melk en de startcultuur! Ingrediënten zoals suiker, vruchten en aroma's hoeven pas bij de gereedgekomen yoghurt worden toegevoegd.
- Een langere rijpingstijd betekent in het resultaat een stevigere yoghurt en krachtigere yoghurtsmaak.
- Een storing tijdens de rijpingstijd (bv. als gevolg van schokken) kan tot effect hebben dat de yoghurt niet stevig wordt.

**OPMERKING:** Neem onze adviezen als basis en probeert u zelf tot u de optimale tijdsinstelling en selectie aan ingrediënten voor "uw" yoghurt hebt gevonden.

## Melk voorbereiden

**1x glazen bak:** Voor een volledige vulling hebt u 1 liter melk nodig.

**4x bekerporties (à 125 ml):** Voor een volledige vulling hebt u 0,4 liter melk nodig.

- **Rauwe melk:**

Onbehandelde melk uit de rechtstreekse verkoop op de boerderij moet voor de consumptie resp. de verdere verwerking tot op 70 °C worden verhit om mogelijk gezondheidsbedreigende micro-organismen te doden.

- **Verse melk of gepasteuriseerde melk:**

De melk uit het koelvak werd reeds op minst. 72 – 75 °C verwarmd om aanwezige micro-organismen te doden. Er is geen voorbehandeling noodzakelijk.

- **Ultra sterk verhitte melk (H-melk):**

Bij het gebruik van H-melk is ook geen voorbehandeling noodzakelijk omdat deze reeds door hoge temperaturen van minst. 135 °C is gesteriliseerd.

- **Veganistische/lactosevrije melkalternatieven:**

Bij het gebruik van melkalternatieven zoals bv. sojamelk of lactosevrije melk is alleen een voorbehandeling noodzakelijk als deze niet gereedgekomen gekocht maar zelf gemaakt werden. In dit geval verhit u de melk zoals bij het gebruik van rauwe melk op minst. 70 °C.

Let erop dat niet uit elke plantaardig melkalternatief een yoghurt zonder toevoeging van verdikkingsmiddelen kan worden gemaakt.

### Melkzuurbacteriën voorbereiden

**1x glazen bak:** Voor een volledige vulling hebt 150 g gewone yoghurt nodig resp. de hoeveelheid yoghurtferment volgens instructie van de fabrikant resp. startercultuur.

**4x yoghurtbeker (à 125 ml):** Voor een volledige vulling hebt 70 ml gewone yoghurt nodig resp. de hoeveelheid yoghurtferment volgens instructie van de fabrikant resp. startercultuur.

- **Gewone yoghurt:**

Bij het gebruik van verse gewone yoghurt (dierlijk of plantaardig) uit de handel moet u erop letten dat u yoghurt zonder conserverings- en aromastoffen en geen met warmte behandelde yoghurt gebruikt.

- **Yoghurtferment resp. startercultuur:**

Bij het gebruik van ferment resp. startercultuur moet u op de correcte opslag en houdbaarheid en het gebruik volgens handleiding letten.

**OPMERKING:** Yoghurt die m.b.v. een startercultuur is gemaakt, kunt u nog een keer voor de bereiding van yoghurt gebruiken. Maak hiervoor gebruik van de betreffende hoeveelheid uit de laatste bekerportie.

Deze methode mag niet willekeurig vaak worden herhaald omdat de samenstelling van de melkzuurbacteriëncultuur met de tijd kan veranderen. Lees hiervoor de informatie van de fabrikant op het gebruikte product.

### Begin van de yoghurt voorbereiden

- Doe de melk (zie onder „Melk voorbereiden“ op p. 11) in een voldoende groot vat.
- Voeg de gewenste startcultuur (zie onder „Melkzuurbacteriën voorbereiden“ op p. 12) toe en roer het zorgvuldig erin tot het zich gelijkmatig heeft verdeeld.

**OPMERKING:** De startcultuur moet ongeveer dezelfde cultuur hebben als de gebruikte melk.

- Doe het mengsel dan voorzichtig in de glazen bak of de yoghurtbeker. Let erop om niet te veel in de houder te doen. Sluit de glazen bak resp. yoghurtbeker met het betreffende deksel af.

## Recepten

**TIP:** Maakt u de yoghurt voor de consumptie “zoet” met fruit of andere ingrediënten. Ongeacht of het nu verse vruchten, fruitconserven of uit het diepvries vak zijn - yoghurt vermengd met vruchten of gepureerde vruchtvlees is een lekkere en gezonde start van de dag en een wenselijke lichte snack voor tussendoor!

### Gewone yoghurt

Ingrediënten voor de glazen bak:

1 liter melk, 150 g gewone yoghurt.

Melk en gewone yoghurt moeten dezelfde temperatuur (wij adviseren kamertemperatuur) hebben. Voeg beide ingrediënten in een vat en roer het gelijkmatig onder elkaar. Voeg het mengsel nu in een glazen bak resp. de yoghurtbeker en sluit de bak resp. de beker telkens met de bijbehorende deksels.

Start het programma „1 - Yoghurt“ met de vooraf ingestelde tijd van 8 uur. De tijdsinstelling kan naar wens worden verhoogd of verlaagd.

Na het gereed komen moet de glazen bak resp. yoghurtbeker voor meerdere uren in de koelkast worden bewaard om na te rijpen voordat de yoghurt verder verwerkt of geconsumeerd wordt.

Ingrediënten voor de 4 yoghurtbekers à 125 ml:

400 ml melk, 70 g gewone yoghurt.

### Veganistische/lactosevrije yoghurt uit sojamelk

Ingrediënten voor de glazen bak:

1 liter sojamelk, 150 g soja yoghurt.

Sojamelk en soja yoghurt moeten dezelfde temperatuur (wij adviseren kamertemperatuur) hebben. Voeg beide ingrediënten in een vat en roer het gelijkmatig onder elkaar. Voeg het mengsel nu in een glazen bak resp. de yoghurtbeker en sluit de bak resp. de beker telkens met de bijbehorende deksels.

Start het programma „3 - Veganistisch“ met de vooraf ingestelde tijd van 10 uur. De tijdsinstelling kan naar wens worden verhoogd of verlaagd.

Na het gereed komen moet de glazen bak resp. yoghurtbeker voor meerdere uren in de koelkast worden bewaard om na te rijpen voordat de yoghurt verder verwerkt of geconsumeerd wordt. Voor de consumptie kan de yoghurt met fruit of ingrediënten worden verfijnd.

**OPMERKING:** De yoghurt van plantaardige ingrediënten (bv. sojamelk, amandelmelk, kokosmelk, lupinemelk) wordt eerder crèmeachtig en niet degelijk. Daarom adviseren wij om ook met een plantaardig zetmeel (bv. tapioca) af te binden. Voor een stevigere consistentie van de yoghurt pakt u 3-4 eetlepels van de melk in een kopje en roert deze met 1-2 theelepels zetmeel onder elkaar. Laat de melk koken en roer de vloeistof met de zetmeel erin. Verlaag de warmte en laat het 2 minuten sudderen. De opsplitsing van het

zetmeel is belangrijk zodat geen meelachtige smaak ontstaat. Laat de melk daarna tot onder 40 °C afkoelen. Nu kunt u herkennen welke consistentie de latere yoghurt bereiken zal. Herhaal het proces eventueel of voeg een beetje vloeistof toe.

## **Yoghurt volgens „Griekse aard“**

Ingrediënten voor de glazen bak:

800 ml volle melk 3,8 %, 150 g gewone yoghurt volgens Griekse aard.

Melk en gewone yoghurt volgens Griekse aard moeten dezelfde temperatuur (wij adviseren kamertemperatuur) hebben. Voeg alle ingrediënten in een vat en roer het gelijkmatig onder elkaar. Voeg het mengsel nu in de grote glazen bak en sluit de bak met het bijbehorende deksel.

Start het programma „1 - Yoghurt“ met de vooraf ingestelde tijd van 8 uur. De tijdsinstelling kan naar wens worden verhoogd of verlaagd.

Nadat het rijpingsproces in het apparaat is beëindigd, moet de yoghurt van de wei worden gescheiden. Zet hiervoor de afdruppelzeef op de tweede glazen bak. Doe de yoghurt nu in de afdruppelzeef en zet het deksel erop. Laat de yoghurt voor minstens 4 - 6 uur goed afdruppelen in de koelkast

**OPMERKING:** De afdruppeltijd hangt af van de gewenste consistentie van de yoghurt.

## **Yoghurt volgens „Griekse aard“ met slagroom**

Ingrediënten voor de glazen bak:

500 ml verse melk 3,8 %, 100 g gewone yoghurt volgens Griekse aard, 200 ml room.

Melk, slagroom en gewone yoghurt volgens Griekse aard moeten dezelfde temperatuur (wij adviseren kamertemperatuur) hebben. Voeg alle ingrediënten in een vat en roer het gelijkmatig onder elkaar. Voeg het mengsel nu in de grote glazen bak en sluit de bak met het bijbehorende deksel.

Start het programma „1 - Yoghurt“ met de vooraf ingestelde tijd van 8 uur. De tijdsinstelling kan naar wens worden verhoogd of verlaagd.

Nadat het rijpingsproces in het apparaat is beëindigd, moet de yoghurt van de wei worden gescheiden. Zet hiervoor de afdruppelzeef op de tweede glazen bak. Doe de yoghurt nu in de afdruppelzeef en zet het deksel erop. Laat de yoghurt voor ca. 6 - 8 uur goed afdruppelen in de koelkast

**OPMERKING:** De afdruppeltijd hangt af van de gewenste consistentie van de yoghurt.

## **Roomkaas met slagroom**

Ingrediënten voor de glazen bak:

500 ml verse melk 3,8 %, 150 g gewone yoghurt 3,8 % 200 ml slagroom.

Melk, slagroom en gewone yoghurt moeten dezelfde temperatuur (wij adviseren kamertemperatuur) hebben. Voeg alle ingrediënten in een vat en roer het gelijkmatig onder elkaar. Voeg het mengsel nu in de glazen bak en sluit de bak met het bijbehorende deksel.

Start het programma „1 - Yoghurt“ met de vooraf ingestelde tijd van 8 uur. De tijdsinstelling kan naar wens worden verhoogd of verlaagd.

Nadat het rijpingsproces in het apparaat is beëindigd, moet de roomkaas van de wei worden gescheiden. Zet hiervoor de afdruppelzeef op de tweede glazen bak. Doe de roomkaas nu in de afdruppelzeef en zet het deksel erop. Laat de roomkaas voor minstens 24 uur goed afdruppelen in de koelkast. Voor de consumptie kan de roomkaas met verse kruiden of specerijen worden verrijkt.

**OPMERKING:** De afdruppeltijd hangt af van de gewenste consistentie van de roomkaas.

## **Roomkaas met stremselextract**

Ingrediënten voor de glazen bak:

1 liter volle melk 3,5 %, 150 g gewone yoghurt, 5 druppels stremselextract (bv. uit de apotheek).

Verwarm de melk tot 30 °C en voeg het samen met de gewone yoghurt in een vat en roer het gelijkmatig onder elkaar. Voeg het mengsel nu in de glazen bak en sluit de bak met het bijbehorende deksel.

Start het programma „2 - Roomkaas“ met de vooraf ingestelde tijd van 5 uur. De tijdsinstelling kan naar wens worden verhoogd of verlaagd. Na 2 uur voegt u het stremselextract in ca. 50 ml. water geroerd in het melk-yoghurt-mengsel en roert u het voorzichtig onder elkaar. Na nog eens 2 uur wordt het ingedikte mengsel met een mes in blokjes met kantlengtes van ca. 1-2 cm gesneden.

Wacht tot het einde van het programma.

Nadat het rijpingsproces in het apparaat is beëindigd, moet de roomkaas van de wei worden gescheiden. Zet hiervoor de afdruppelzeef op de tweede glazen bak. Doe de roomkaas nu in de afdruppelzeef en zet het deksel erop. Laat de roomkaas voor minstens 6-8 uur goed afdruppelen in de koelkast. Voor de consumptie kan de roomkaas met verse kruiden of specerijen worden verrijkt.

**OPMERKING:** De afdruppeltijd hangt af van de gewenste consistentie van de roomkaas.

## **Kruidenaftreksel**

Ingrediënten voor de glazen bak:

300 ml neutrale olie (bv. olijfolie), 2 volle handen tijm (ca. 15-20 g).

Schud de tijm af en snijd het klein (Verwijder vuil en niet perfecte plaatsjes). Laat de tijm gedurende de nacht op een papieren doek drogen. Voer de volgende dag de gedroogde tijm in de glazen bak en giet er neutrale olie over. De tijm moet bedekt zijn. Sluit de bak met het bijbehorende deksel af.

Start het programma „4 - Kruiden“ met de vooraf ingestelde tijd van 4 uur. De tijdsinstelling kan naar wens worden verhoogd of verlaagd.

Na beëindiging van het programma doet u het extract in een glas met schroefdeksel en laat het nog een keer 3-4 dagen op een warme plek natrekken. Giet het extract na afloop van deze tijd door een fijne zeef om de resten eruit te filteren. Bewaar het op een donkere en koele plaats.

## Chili-olie

Ingrediënten voor de glazen bak:

Raps- of zonnebloemolie, gedroogde chilipepers

Maak de chilipepers klein en voeg deze in de glazen bak en giet er olie overheen. Sluit de bak met het bijbehorende deksel af.

Start het programma „4 - Kruiden“ met de vooraf ingestelde tijd van 4 uur. De tijdsinstelling kan naar wens worden verhoogd of verlaagd.

Giet de olie na afloop van het programma door een fijne zeef om de resten eruit te filteren. Bewaar het in een glas met schroefdeksel en op een donkere en koele plaats.

**OPMERKING:** Varieer het aroma en de scherptegraad van de olie naar wens d.m.v. verschillende hoeveelhedsverhoudingen van chilipepers met de olie resp. door het gebruik van verschillende chilisoorten.

## Zuurdesem

Met dit apparaat kunt u ook zuurdesem maken. Dit is een langer durend proces in 4 stappen en heeft een bereidingstijd van meerdere dagen nodig.

AANWIJZINGEN voor het maken van zuurdesem:

- Ontstaan er oplosmiddelachtige en doordringende nasale toetsen, dan hebben zich ongewenste micro-organismen vermeerderd en moet u een nieuwe zuurdesem opnemen.
- Tijdens het maken van de zuurdesem ontstaat er fasegewijs een sterke opschuiming van het beslag. Dit is heel normaal en geeft aan dat de micro-organismen in de desem zich vermeerderen zoals verwacht.

**1e fase:** Roer 40 g roggebloem + 40 ml water + 1 el karnemelk tot een gladde, relatief dun vloeibare desem onder elkaar en voeg dit aan de glazen bak toe. Sluit de glazen bak met het bijbehorende deksel af (met geopende klep).

Start het programma „2 - Roomkaas“ met de tijdsinstelling van 24 uur.

**2e fase:** Voeg 10 g roggebloem + 10 ml water + 1 el karnemelk bij de zuurdesem en roer het glad. Sluit de glazen bak met het bijbehorende deksel af (met geopende klep).

Start het programma „2 - Roomkaas“ opnieuw met de tijdsinstelling van 24 uur.

**3e fase:** Voeg 10 g roggebloem + 10 ml water erbij en roer het glad. Sluit de glazen bak met het bijbehorende deksel af (met geopende klep).

Start het programma „2 - Roomkaas“ opnieuw met de tijdsinstelling van 24 uur. Wij adviseren om de desemmassa na 12 uur om te roeren.

**4e fase:** Voeg 20 g roggebloem + 20 ml water erbij en roer het weer glad. Sluit de glazen bak met het bijbehorende deksel af (met geopende klep).

Start nu het programma „2 - Roomkaas“ met de tijdsinstelling van 24 uur. Wij adviseren om de desemmassa na 12 uur om te roeren. Na een totale looptijd van 96 uur (= na 4 dagen) kan de zuurdesem volgens het betreffende broodrecept worden gebruikt. De desem moet fruitig-zuur ruiken en een schuimige, relatief dun vloeibare consistentie hebben.

De zuurdesem kan voor langere tijd in de koelkast worden opgeslagen als de micro-organismen in een wekelijks interval van voedingsstoffen voorzien worden. Hiervoor roert men telkens 1 el roggebloem en 1 el water onder elkaar in de desem.