

PROGRESS®

Est. 1931

APPARAAT OM YOGHURT

EN ZACHTE KAAS TE MAKEN

Gebruiksaanwijzing

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.

Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.

Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het apparaat is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het ingeschakeld is of aan het afkoelen is.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Houd handen, vingers, haar en losse kleding uit de buurt van de draaiende delen van het apparaat.

Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.

Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, als er zichtbare tekenen van beschadiging zijn of als het lekt.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

Gebruik geen beschadigde accessoires.

Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak de draaiende delen van dit apparaat niet aan tijdens het gebruik. Dit kan verwondingen veroorzaken.

Raak geen delen van het apparaat aan die tijdens gebruik heet kunnen worden, omdat dit verwondingen kan veroorzaken.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of monteert.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.

Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.

Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.

PROGRESS®

Est. 1931

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

Waarschuwing: Hete vloeistoffen en stoom kunnen ernstig letsel veroorzaken; wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van dit apparaat.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van het yoghurtapparaat uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

Laat de bakken op kamertemperatuur komen voordat u deze schoonmaakt.

STAP 1: Veeg de voedingseenheid van het yoghurtapparaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 2: Maak de bakken en de zeef schoon in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel ze daarna goed schoon en droog ze grondig af. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

Dompel het yoghurtapparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om het yoghurtapparaat of de accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

Opmerking: Het yoghurtapparaat moet na elk gebruik worden schoongemaakt. De accessoires zijn niet geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine.

Beschrijving van onderdelen



- | | |
|--|------------------------|
| 1. Voedingseenheid van het apparaat om yoghurt en zachte kaas te maken | 6. Kleine bak (1,6 l) |
| 2. LCD-display | 7. Grote bak (1,8 l) |
| 3. Aan-uitknop | 8. Zeef |
| 4. Instellingsknop | 9. Bakdeksel |
| 5. Pijltoets(en) | 10. Transparant deksel |

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Controleer of het yoghurtapparaat uitgeschakeld is en of de stekker uit het stopcontact is gehaald.

STAP 2: Veeg de voedingseenheid van het yoghurtapparaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

Dompel de voedingseenheid van het yoghurtapparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Opmerking: Wanneer u het yoghurtapparaat voor de eerste keer gebruikt, kan dit een lichte geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond het yoghurtapparaat.

Het apparaat om yoghurt en zachte kaas te maken in elkaar zetten

Het yoghurtapparaat wordt volledig gemonteerd geleverd. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, verwijdt u alle accessoires uit de voedingsunit van het yoghurtapparaat en controleert u of het yoghurtapparaat droog is, uitgeschakeld is en niet aangesloten is op het stopcontact.

Voorgeprogrammeerde functies

Voorgeprogrammeerde functies	Temperatuur	Tijd (u:m)
1. C – 1 Om naturelyoghurt of zachte kaas te maken of om naturelyoghurt te laten indikken zodat het Griekse yoghurt wordt	42 °C	8:00-12:00
1. C – 2 Om te experimenteren met verschillende ingrediënten, tijden en temperaturen	25 °C tot 65 °C	1:00-99:00

De tijd die nodig is om van melk yoghurt te maken, hangt af van het gebruikte type melk. Wijzig de geprogrammeerde tijden met de pijltoetsen op het yoghurtapparaat. Voor volle melk stelt u de geprogrammeerde tijd in op 8 uur; voor halfvolle melk stelt u de geprogrammeerde tijd in op 10 uur; voor magere melk stelt u de geprogrammeerde tijd in op 12 uur.

Opmerking: Voor melkvervangers zonder zuivel kan extra tijd nodig zijn om er yoghurt van te maken.

Hoeveelheden ingrediënten

Capaciteit	Benodigde hoeveelheid yoghurt	Benodigde hoeveelheid melk
Grote bak (1,8 l)	165 ml naturelyoghurt	1485 ml melk
	2 g yoghurtstartcultuur	1600 ml melk
Kleine bak (1,6 l)	150 ml naturelyoghurt	1350 ml melk
	2 g yoghurtstartcultuur	1500 ml melk
Zeef voor Griekse yoghurt (1 l)	1000 ml naturelyoghurt	

Naturelyoghurt maken

STAP 1: Ca. 3 uur voordat u de yoghurt maakt, haalt u de melk uit de koelkast om deze op kamertemperatuur te laten komen. Ca. 1 uur voordat u de yoghurt maakt, haalt u de startyoghurt of yoghurtstartcultuur uit de koelkast om deze te laten rusten.

STAP 2: Om de yoghurt te bereiden, kiest u de bak met de geschikte grootte en doet u de vooraf afgemeten melk en yoghurt erin. Roer goed door.

STAP 3: Plaats de bak in de voedingseenheid van het yoghurtapparaat en plaats het bakdeksel erop. Plaats vervolgens het transparante deksel.

STAP 4: Steek de stekker van de voedingseenheid van het yoghurtapparaat in het stopcontact en schakel het stopcontact in.

STAP 5: Selecteer de yoghurtinstelling C-1 met de pijltoetsen aan de voorkant van het apparaat en stel de tijd in op 8–12 uur, afhankelijk van het gebruikte type melk. Druk op de aan-uitknop om de productiecycclus te starten.

STAP 6: De cyclus kan op elk moment worden gestopt door de aan-uitknop ca. 2 seconden ingedrukt te houden.

STAP 7: Als u het yoghurtapparaat wilt uitschakelen, houdt u de aan-uitknop circa 2 seconden ingedrukt. Het LCD-display knippert om aan te geven dat het yoghurtapparaat in de stand-bymodus staat. Schakel het stopcontact uit, haal de stekker van de unit eruit en verwijder de bak voorzichtig uit de hoofdunit.

STAP 8: Verwijder het bakdeksel en roer de yoghurt goed door. Wei die boven in de bak is achtergebleven, kunt u desgewenst met de yoghurt vermengen. Plaats deksel terug en zet de bak ten minste 3 uur in de koelkast om af te koelen.

Na het afkoelen kunt u naar smaak fruit of smaakstoffen aan de yoghurt toevoegen.

Opmerking: Bewaar yoghurt na bereiding niet langer dan vier dagen in de koelkast. Gebruik in het yoghurtapparaat geen ingrediënten waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden. Als u naturelyoghurt gebruikt om meer yoghurt te maken, moeten de gebruikte melk en yoghurt hetzelfde vetgehalte hebben. Als u het yoghurtapparaat wilt uitschakelen, houdt u de aan-uitknop circa 2 seconden ingedrukt. Het LCD-display knippert om aan te geven dat het yoghurtapparaat in de stand-bymodus staat. Schakel de het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Griekse yoghurt maken

Griekse yoghurt heeft een dikkere, romigere consistentie dan naturelyoghurt. Door de wei te verwijderen, krijgt u ook een gezondere yoghurt met minder suiker en een hoger eiwitgehalte.

STAP 1: Neem max. 1.000 ml naturelyoghurt uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen.

PROGRESS®

Est. 1931

STAP 2: Plaats de zeef in de grote bak en schenk de naturelyoghurt in de zeef. Plaats het bakdeksel erop en laat de bak ca. 6 uur rusten in de koelkast.

STAP 3: Neem de grote bak uit de koelkast, verwijder het bakdeksel en til de zeef uit de bak. De wei in de grote bak wordt gescheiden van de Griekse yoghurt die in de zeef achterblijft. Schraap de Griekse yoghurt van de zeef in een geschikt bakje en zet dit in de koelkast. Gooi de wei weg die in de grote bak is achtergebleven.

Zachte kaas maken

STAP 1: Om zachte kaas te maken, mengt u 1000 ml volle melk en 50–60 ml citroensap in de kleine bak. Roer goed door en plaats dan het deksel op de kleine bak.

STAP 3: Plaats de kleine bak in het yoghurtapparaat en plaats het transparante deksel erop. Steek de stekker van het yoghurtapparaat in het stopcontact en schakel het stopcontact in.

STAP 4: Selecteer programma C-1 met de pijltoetsen en stel de geprogrammeerde tijd in op 10 uur.

Om de cyclus te starten, drukt u ca. 2 seconden op de aan-uitknop

STAP 5: Nadat het programma is voltooid, verwijdert u het transparante deksel en tilt u de kleine bak uit het apparaat. Plaats de kleine bak in de koelkast en laat deze ongeveer 3 uur afkoelen.

STAP 6: Na het afkoelen plaatst u de zeef in de grote yoghurtbak. Neem de kleine bak uit de koelkast en verwijder het bakdeksel. Giet de inhoud van de kleine bak in de zeef. Dek daarna de zeef af met het bakdeksel.

STAP 7: Plaats de grote bak (met zeef) ongeveer 6 uur in de koelkast om af te koelen. Neem de grote bak uit de koelkast zodra het afkoelen is voltooid.

STAP 8: Verwijder het bakdeksel en til de zeef eruit; de vloeistof in de grote bak wordt gescheiden van de zachte kaas die in de zeef achterblijft. Schraap de zachte kaas van de zeef in een geschikte bak of kom en zet deze in de koelkast. Gooi de vloeistof weg die in de grote bak is achtergebleven.

Hints en tips

1. Het wordt aanbevolen om het yoghurtapparaat in te schakelen en enkele minuten voor te verwarmen voordat u de bakken erin plaatst.
2. Ongepasteuriseerde melk moet u altijd eerst koken voordat u deze gebruikt in het yoghurtapparaat. Hierdoor worden schadelijke bacteriën gedood die deze melk mogelijk bevat.
3. Voor een optimaal resultaat brengt u de te gebruiken melk op kamertemperatuur voordat u deze melk in het yoghurtapparaat gebruikt.
4. Voeg voor dikkere yoghurt ongeveer 2 eetlepels melkpoeder toe aan de bak voordat u een programma start.
5. Zorg dat alle gebruikte ingrediënten vers zijn.
6. Afhankelijk van de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten kan de yoghurt onder in de bak gaan schiften. Om schiften te voorkomen, voegt u 200 ml water toe aan de bak voordat u het yoghurtapparaat inschakelt.

7. Het wordt aanbevolen om niet steeds dezelfde yoghurt te gebruiken als startcultuur, omdat dit de smaak van de yoghurt niet ten goede komt.

Problemen oplossen

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het yoghurtapparaat gaat niet aan.	Het yoghurtapparaat is niet ingeschakeld. De zekering is doorgebrand.	Steek de stekker van het yoghurtapparaat in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwijder de zekering uit de stekker en vervang deze door een zekering met dezelfde specificaties, gemaakt door een gecertificeerde fabrikant.
De geproduceerde yoghurt is erg dik en ruikt vreemd.	De geprogrammeerde tijd is te lang. De gebruikte ingrediënten waren over de datum.	Verkort de geprogrammeerde tijd met de pijltoetsen voordat u het programma start. Gebruik alleen verse ingrediënten in het yoghurtapparaat.
Vloeistof/wei heeft zich opgehoopt op het oppervlak van de geproduceerde yoghurt.	De yoghurt is niet voldoende doorgeroerd. De geprogrammeerde tijd is te lang, waardoor de yoghurt oververhit is geraakt.	Roer de yoghurt goed door zodra het programma klaar is. Verkort de geprogrammeerde tijd met de pijltoetsen voordat u het programma start.

Opbergen

Controleer of de voedingseenheid van het yoghurtapparaat koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om het yoghurtapparaat, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK4374PVDEEU7

Invoer: 220–240 V ~ 50 Hz

Uitvoer: 25 W



PROGRESS®

Est. 1931



FRISSE & FRUITIGE YOGHURT

Receptideeën



Eén portie

Ingrediënten

Amandel: 1 eetlepel amandelen (in stukjes) en 8 druppels amandelextract

Framboos: 1 eetlepel frambozenjam

Aardbei: 1 eetlepel aardbeienjam of 2 aardbeien (in stukjes)

Vanille: 1 theelepel vanille-extract

Chocolade: Voeg 2 eetlepels chocoladesiroop of 1 eetlepel cacaopoeder toe. Bestrooi met 1 theelepel chocoladeschaafsel (optioneel).

Honing: Voeg 1-2 eetlepels honing van uw voorkeur toe

Kers: Voeg 6 ontpitte kersen (in stukjes) met 1 eetlepel kersenjam toe.

Sinaasappel: Voeg sinaasappel (in stukjes) of 2-3 eetlepels marmelade toe

Perzik: Voeg abrikoos in dunne plakjes toe, in de gewenste hoeveelheid

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.progresscookshop.com**.

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig. Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Progress 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Het doorgekruste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.



PROGRESS[®]

Est. 1931



Gefabriceerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Made in China.

CD290920/MD000000/V1