

Joghurette L

KRUPS

KRUPS

237

Préparation du yaourt [2] - [5]

On peut préparer le yaourt avec du lait froid ou chaud. Mais, il ne doit en aucun cas dépasser 45° C, car sinon les germes du yaourt sont détruits. Vérifiez la température à l'aide du thermomètre. Mélangez tout d'abord un sachet de bioferments ou bien un pot de yaourt nature dans un litre de lait (de préférence avec un mixer à main électrique).

Partagez le mélange lait-yaourt dans les 6 pots et coiffez-les de leurs couvercles (fig. 2). Les pots doivent être soigneusement nettoyés. Placez-les dans l'appareil et posez son couvercle (fig. 3).

Sélectionnez alors le temps de préparation désiré à l'aide du bouton de réglage se trouvant sur le côté de l'appareil. Le bouton est pourvu d'une graduation horaire (fig. 4). Si vous avez utilisé du lait à la température ambiante, le yaourt met environ 10 à 14 heures; si vous avez fait chauffer le lait à 40° C, il faut 4 à 5 heures.

Branchez l'appareil (fig. 5). La barre rouge sur le poussoir de l'interrupteur principal indique si l'appareil est branché. La lampe témoin s'allume lorsque l'appareil chauffe.

Pendant la maturation, le yaourt ne doit pas bouger. Ne remuez donc pas l'appareil ou les différents pots, sinon le yaourt ne sera pas ferme. Lorsque le yaourt est fini, le chauffage s'arrête automatiquement. La lampe témoin s'éteint. Mettez alors les pots dans le frigidaire pour les faire refroidir, pour que le yaourt ne devienne pas encore plus acide.

Préparation de yaourt aux fruits

Si vous préférez le yaourt aux fruits, vous pouvez également le préparer avec l'appareil. Ensementez le lait comme nous l'avons déjà indiqué. Comme on ne prend pas en général des fruits préchauffés, il est conseillé d'utiliser également du lait à température ambiante. Dans ce cas, le temps de maturation est de 12 à 14 heures environ.

Mettez les fruits (fruits frais ou en conserve) au fond des pots, puis ajoutez le lait repiqué par dessus. Si vous avez utilisé des fruits très juteux, le lait se colatera en conséquence. Il est indiqué de préparer un pot sans fruits, que vous utiliserez pour le repiquage de la préparation suivante. Bien entendu, vous pouvez également ajouter des fruits ou des jus dans le yaourt nature déjà préparé pour en faire du yaourt aux fruits.

Sources possibles d'erreurs

Si contre toute attente, le yaourt n'était pas réussi, cela pourrait provenir des raisons suivantes:

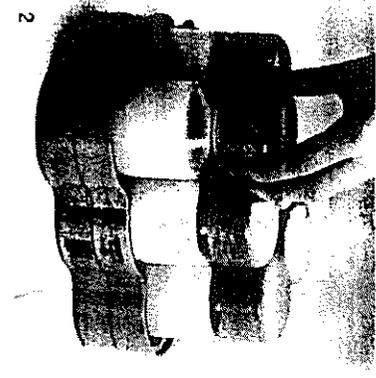
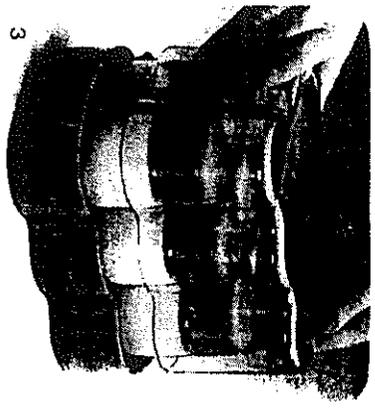
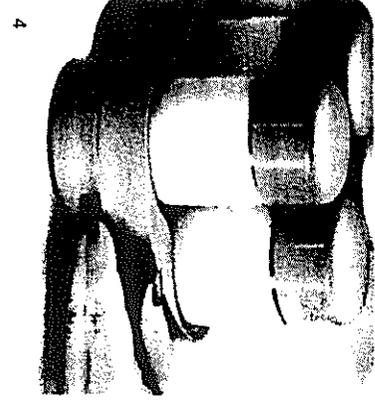
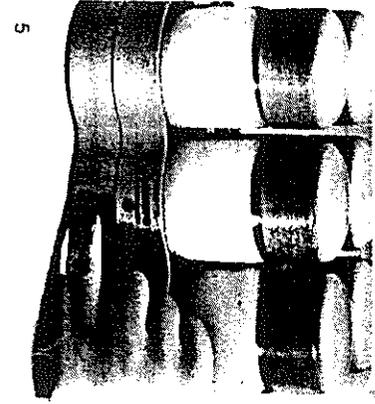
Le yaourt est granuleux: le lait employé était trop chaud (veuillez utiliser le thermomètre), mélange irrégulièrement. Le lait n'était pas approprié.

Liquide se dépose à la surface du yaourt: le yaourt était trop long-temps dans l'appareil, les pots ont été remués trop tôt, ils n'ont pas été assez refroidis.

Le yaourt est trop mou: le yaourt de repiquage et le lait n'avaient pas la même teneur en graisse. La durée de prise est trop courte. Le yaourt de repiquage n'était pas assez frais.

Nettoyage

Retirez toujours la prise avant de nettoyer l'appareil. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Il suffit de le nettoyer avec un chiffon humide. Les pots et les couvercles vissés peuvent être mis dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de poudre à récurer pour nettoyer les pièces en plastique, mais lavez-les avec un produit à vaisselle en vente dans le commerce et avec de l'eau chaude, pour éviter de les rayer.



KRUPS

237

GEBRUIKSAANWIJZING

NEDERLANDS

De voordelen van de KRUPS Joghurette L 1

De KRUPS Joghurette L is het ideale apparaat om eerste klas yoghurt te maken.

- Te allen tijde verse yoghurt
- U kunt het vetgehalte zelf bepalen
- De yoghurt kan zo zuur gemaakt worden als u zelf wilt
- Door het zelf maken spaart u geld

- Zes mooie yoghurtglazen (a) met schroefdeksel (b). Inhoud: een liter melk. Extra: 1 glas yoghurt om te enten
- Elektronische keukenwekker (c) schakelt het apparaat op de ingestelde tijd automatisch uit
- Thermostaat zorgt voor gelijkmatige warmte
- Het controlelampje (d) verradt, dat het apparaat werkt

proces plaatsvindt. Het vetgehalte en het zuurgehalte van de yoghurt kunt u dus zelf bepalen.

De ingrediënten

Yoghurt kan van gesteriliseerde, consumptie- of verse melk worden gemaakt, die met yoghurt bio-fermenten of met gewone yoghurt wordt geëent.

Gesteriliseerde melk. Yoghurt kan het eenvoudigst van gesteriliseerde melk worden gemaakt. Die is in de fabriek al zèèr heet gemaakt en gehomogeniseerd, zodat ze zonder meer voor het maken van yoghurt gebruikt kan worden. Gesteriliseerde melk is met verschillend vetgehalte verkrijgbaar.

Consumptiemelk/verse melk. Consumptiemelk en verse melk moeten eerst bijna aan de kook worden gebracht (ongeveer 95° C). De melk moet 3 à 5 minuten op deze temperatuur worden gehouden. Ter controle gebruikt u het best de meegeleverde thermometer. De melk niet laten rijzen. Als u hier niet op let, ruikt of

- Met in- en uitschakelaar (e)
- Makkelijk te bedienen en te dragen
- Transparante, tegen stof beschermende afdekkap (f)
- Handige thermometer om de temperatuur van de melk te controleren

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSTIPPS

Wilt u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen, vóór u het apparaat in gebruik neemt. Gebruik het apparaat uitsluitend zó als in de gebruiksaanwijzing is beschreven.
Spanning controleren. De op het kenplaatje van het apparaat staande spanning moet met die van uw stroomnet overeenkomen. **Het elektrische gedeelte nooit in water dompelen. Vóór het reinigen steeds de stekker uit de wandcontactdoos trekken.**

smakkt de yoghurt vies óf hij blijft te zacht.

Yoghurt bio-fermenten. Voor het enten van de yoghurt gebruikt u het beste yoghurt bio-fermenten. U kunt ze in een reiomwikel of direct bij de fabrikant kopen.

Entyoghurt. In plaats van de yoghurt fermenten kunt u ook gewone yoghurt (geén vruchten-yoghurt) of een beker van uw zelfgemaakte yoghurt gebruiken. Hij moet vers zijn. Dat ziet u dááran, dat er geen voerstof op zit en dat hij stevig is. Koop in geén geval yoghurt, waarvan het deksel bol staat. Het vetgehalte van de melk en de Yoghurt moet hetzelfde zijn, want anders scheidt de voerstof zich af, respectievelijk de yoghurt wordt niet stevig. Het vetgehalte staat op het deksel. Enkele grote fabrieken brengen gedeeltelijk natuurlijke yoghurt op de markt die, om de houdbaarheid te verlengen, twee keer verhit wordt. Deze yoghurt is niet geschikt

Vóór u het apparaat in gebruik neemt

Vóór u met het apparaat gaat werken haalt u de transportkeringen van de glazen er uit en wast de glazen af.

Yoghurt als voedingsmiddel

Yoghurt is een eerste klas leverancier van voedingsstoffen. Het is een op een bepaalde manier van te voren zuur gemaakte melk. Daarom is yoghurt lichter verteerbaar en ligt het minder zwaar op de maag. Het melkvet belemmert de afscheiding van de maag. Daarom is yoghurt ook een populaire dieetvoeding. Yoghurt heeft een groot aandeel aan eiwit, vitamines speciaal vitamine D) en minerale stoffen (in het bijzonder calcium en fosfor).

Yoghurt wordt vervaardigd doordat gesteriliseerde of van te voren verhitte melk met yoghurt bio-fermenten, respectievelijk entyoghurt wordt geëent en er bij toevoer van warmte een zuur-

13

om melk te enten, omdat de yoghurtkemen door het twee maal verhitte venietigd worden. Gebruik dus alléén yoghurt, die door een melkfabriek ter plaatse wordt aangeboden.

Als u zelf toebereide yoghurt voor het enten wilt gebruiken, kunt u telkens een glas voor de volgende keer nemen. Dit kunt u hoogstens ongeveer acht keer doen.

Het toebereiden van 2 — 5 yoghurt

Yoghurt kan met koude of met warme melk gemaakt worden. De melk mag hoogstens 45° C warm zijn; in geén geval warmer, omdat dan de yoghurtkemen gedood worden. De temperatuur kunt u met behulp van de thermometer controleren.

Eerst een pakje yoghurt bio-fermenten of een glas ent-yoghurt oder één liter melk roeren, het beste met een elektrische mixer.

Verdeel nu het melk-yoghurt-mengsel op de zes glazen en sluit ze af door het deksel er op te doen (afbeelding 2). De glazen moeten zorgvuldig afgewassen zijn. Zet ze in het apparaat en doe de kap er op (afbeelding 3).

Nu kiest u met behulp van de instelknop aan de zijkant van het apparaat de gewenste tijd voor het toebereiden. De knop heeft een indeling naar uren (afbeelding 4). Bij melk op kamertemperatuur is de yoghurt na ongeveer 10 à 14 uur klaar, terwijl het bij melk van ongeveer 40° C vier à vijf uur duurt.

U schakelt het apparaat nu in (afbeelding 5). Aan de rode streep op de tuimeischakelaar kunt u zien of het apparaat ingeschakeld is of niet. Als het apparaat het mengsel verwarmt brandt er een controle-lampje. Gedurende het ripen moet de yoghurt op een rustig plaatsje staan. Het apparaat of de glazen niet bewegen, want dan wordt de yoghurt niet stevig. Zodra hij klaar

is wordt de verwarming automatisch uitgeschakeld en het controelampje gaat uit. Daarna zet u de glazen het beste in de koelkast om te verhinderen, dat de yoghurt nog zuurder wordt.

Het toebereiden van vruchten-yoghurt

Als u liever vruchten-yoghurt hebt, is dat geen probleem, want die kunt u met dit apparaat óók maken. Te dien einde de melk als reeds beschreven enten. Omdat men in het algemeen geen voorgewarmde vruchten neemt, gebruikt men het beste melk op kamertemperatuur. In dit geval bedraagt de voor het ripen benodigde tijd ongeveer 12 à 14 uur.

De vruchten (vers fruit, respectievelijk fruit uit een bus) onder in de glazen doen en dan giet u de geënte melk er op. Als u fruit met veel vruchtesap hebt gebruikt, neemt de melk dit kleurige aan. Het is handig als u één glas zonder vruchten maakt en voor de volgende keer dat u yoghurt toebereidt als entyoghurt gebruikt. Vanzelfsprekend kunt u ook naderhand vruchtenyoghurt maken, als u vruchten of sap met de gemaakte gewone yoghurt vermengt.

Eventuele fouten

Indien de yoghurt tegen de verwachting in niet goed gelukt is, kan dat de volgende oorzaken hebben:

Klonteng: Melk te heet geworden (thermometer gebruiken), ongelijkmatig geroerd. De melk was niet meer helemaal goed.

Er heeft zich vloeistof afgescheiden: De yoghurt is te lang in het apparaat gebleven, de bekertjes te vroeg bewogen, niet goed genoeg afgekoeld.

Te zacht: Vetgehalte van entyoghurt en melk niet hetzelfde. Niet lang genoeg gebroeid. Entyoghurt was niet vers genoeg.

Schoonmaken

Vóór u met het schoonmaken van het apparaat begint altijd eerst de stekker uit de wandcontactdoos trekken. Het elektrische gedeelte mag nooit in water worden gedampt. Het is voldoende als u het met een vochtige lap afveegt. De glazen en de deksels kunt u in de afwasautomaat zetten. De kunststofonderdelen niet met schuurpoeder reinigen, maar met de gewone afwasmiddelen en warm water. Dan komen er geen krassen op.

Les avantages de la KRUPS Jogurette L 1

La KRUPS Jogurette L est l'appareil idéal pour préparer des yaourts de haute qualité.

- Tout le temps du yaourt frais.
- Possibilité de déterminer soi-même la teneur en graisse.
- Le yaourt peut être préparé plus ou moins acide.
- Vous économisez de l'argent en faisant les yaourts vous-même.
- 6 jolis pots en verre (a) avec couvercle vissé (b). Capacité: 1 litre de lait, plus un pot de yaourt pour ensemencer.
- Minuterie électronique (c) débanchant l'appareil à l'heure présélectionnée.
- Thermostat assurant une chaleur régulière.
- La lampe témoin (d) indique que l'appareil est branché.

- Avec interrupteur de marche et d'arrêt (e).
- Maniement aisé et appareil facile à porter.
- Capuchon transparent, pare-poussière (f).
- Thermomètre commode pour contrôler la température du lait.

Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Retirez toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.

Avant utilisation

Avant de mettre l'appareil en marche, enlevez les garnitures ayant protégé les pots pendant le transport et rincez les pots.

Le yaourt comme produit alimentaire

Le yaourt fournit des substances nutritives riches. C'est du lait pré-calié d'une certaine façon. Le yaourt est donc facile à digérer et charge moins l'estomac. La graisse lactique forme la sécrétion de l'estomac. C'est pourquoi le yaourt est souvent utilisé dans les régimes. Il contient un pourcentage élevé de protéines, de vitamines (surtout vitamines D) et des substances minérales (surtout calcium et phosphore).

Pour préparer le yaourt, on repique du lait stérilisé («longue durée») ou du lait préchauffé avec des bio-ferments à yaourt ou bien avec du yaourt de repiquage, et une acidification a lieu sous adduction de chaleur. On peut donc déterminer soi-même la teneur en graisse et en acidité du yaourt.

Les ingrédients

Le yaourt peut être préparé avec du lait stérilisé ou «longue durée», du lait pasteurisé ou du lait frais, dans lequel on ensemence des bio-ferments à yaourt ou bien un yaourt vendu dans le commerce.

Lait stérilisé «longue durée». La préparation du yaourt avec du lait stérilisé est la plus simple. Il est déjà pasteurisé à haute température et homogénéisé et peut donc être utilisé tel quel. Le lait stérilisé est vendu avec différentes teneurs en graisse.

Lait pasteurisé/lait frais. Il faut tout d'abord les faire chauffer jusqu'à ce qu'ils soient prêts à bouillir (env. 95° C). Faites chauffer le lait

pendant 3 à 5 minutes dans ce cas et utilisez le thermomètre fourni avec l'appareil pour contrôler la température. Ne faites pas bouillir le lait. Si vous ne tenez pas compte de ces conseils, le yaourt sent mauvais ou n'est pas bon, ou bien il est trop liquide.

Bioferments à yaourt. Pour la préparation du yaourt, utilisez de préférence les bioferments. Vous pouvez les acheter dans les magasins de diététique ou directement chez le fabricant.

Yaourt de repiquage. A la place des bioferments à yaourt, vous pouvez également utiliser un yaourt nature («fermier») vendu dans le commerce (pas de yaourt aux fruits) ou bien un pot que vous avez mis de côté lors de la préparation précédente.

Il faut qu'il soit frais. Dans ce cas, du liquide ne se dépose pas et il est ferme. N'achetez jamais de yaourt dont le couvercle est déjà bombé. La teneur en graisse de ce

yaourt doit être la même que celle du lait. Sinon, le liquide se dépose à la surface ou bien le yaourt n'est pas pris. La teneur en graisse est indiquée sur le couvercle. Certains fabricants vendent dans plusieurs régions offert des yaourts naturels sur le marché, qui ont été chauffés deux fois pour des raisons de conservation. Ce genre de yaourt ne convient pas pour ensemencer le lait, car les germes du yaourt ont été détruits par ce double chauffage. Utilisez donc seulement du yaourt vendu par une laiterie de la région.

Si vous utilisez le yaourt que vous avez préparé vous-même pour le repiquage, vous pouvez mettre un pot de côté pour la prochaine préparation. Vous pouvez répéter cette opération 8 fois environ.

Préparation du yaourt [2] - [5]

On peut préparer le yaourt avec du lait froid ou chaud. Mais, il ne doit en aucun cas dépasser 45° C, car sinon les germes du yaourt sont détruits. Vérifiez la température à l'aide du thermomètre.

Mélangez tout d'abord un sachet de biotermis ou bien un pot de yaourt nature dans un litre de lait (de préférence avec un mixer à main électrique).

Partagez le mélange lait-yaourt dans les 6 pots et coiffez-les de leurs couvercles (fig. 2). Les pots doivent être soigneusement nettoyés. Placez-les dans l'appareil et posez son couvercle (fig. 3).

Sélectionnez alors le temps de préparation désiré à l'aide du bouton de réglage se trouvant sur le côté de l'appareil. Le bouton est pourvu d'une graduation horaire (fig. 4). Si vous avez utilisé du lait à la température ambiante, le yaourt met environ 10 à 14 heures, si vous avez fait chauffer le lait à 40° C, il faut 4 à 5 heures.

Branchez l'appareil (fig. 5). La barre rouge sur le poussoir de l'interrupteur principal indique si l'appareil est branché. La lampe témoin s'allume lorsque l'appareil chauffe.

Pendant la maturation, le yaourt ne doit pas bouger. Ne remuez donc pas l'appareil ou les différents pots, sinon le yaourt ne sera pas ferme. Lorsque le yaourt est fini, le chauffage s'arrête automatiquement. La lampe témoin s'éteint. Mettez alors les pots dans le frigidaire pour les faire refroidir, pour que le yaourt ne devienne pas encore plus acide.

Mettez les fruits (fruits frais ou en conserve) au fond des pots, puis ajoutez le lait repiqué par dessus. Si vous avez utilisé des fruits très juteux, le lait se colorera en conséquence. Il est indiqué de préparer un pot sans fruits, que vous utiliserez pour le repiquage de la préparation suivante. Bien entendu, vous pouvez également ajouter des fruits ou des jus dans le yaourt nature déjà préparé pour en faire du yaourt aux fruits.

Sources possibles d'erreurs

Si contre toute attente, le yaourt n'était pas réussi, cela pourrait provenir des raisons suivantes:

Le yaourt est granuleux: le lait employé était trop chaud (veuillez utiliser le thermomètre), mélange irrégulièrement. Le lait n'était pas approprié.

Liquide se dépose à la surface du yaourt: le yaourt était trop long-temps dans l'appareil, les pots ont été remués trop tôt, ils n'ont pas été assez refroidis.

Le yaourt est trop mou: le yaourt de repiquage et le lait n'avaient pas la même teneur en graisse. La durée de prise est trop courte. Le yaourt de repiquage n'était pas assez frais.

Nettoyage

Retirez toujours la prise avant de nettoyer l'appareil. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Il suffit de le nettoyer avec un chiffon humide. Les pots et les couvercles vissés peuvent être mis dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de poudre à récurer pour nettoyer les pièces en plastique, mais lavez-les avec un produit à vaisselle en vente dans le commerce et avec de l'eau chaude, pour éviter de les rayer.