

SIMÉO

GEBRUIKSAANWIJZING



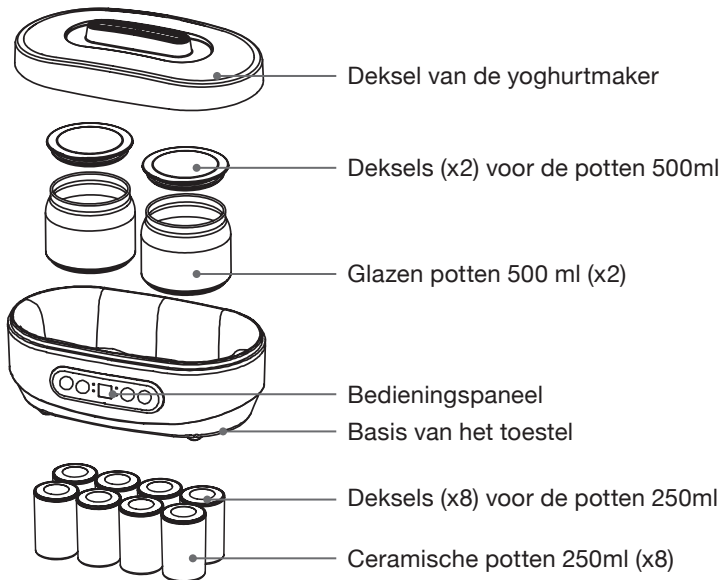
Yoghurtmaker
YVA640

U hebt net een product aangeschaft van het merk Siméo. Het werd met zorg ontwikkeld en heeft diepgaande controletesten ondergaan.

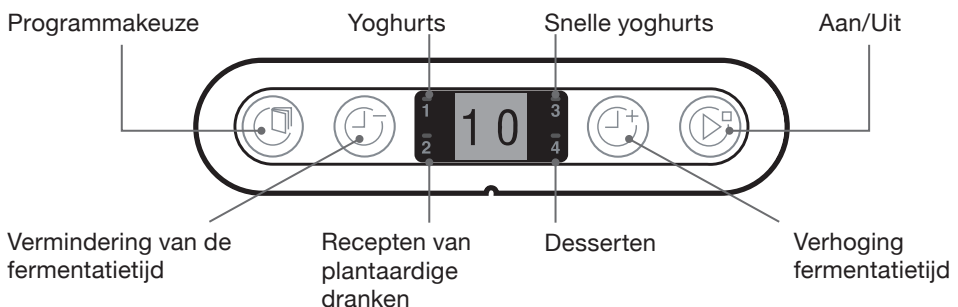
Wij danken u voor het getoonde vertrouwen in ons merk en hopen dat dit toestel u volledig kan bekoren.

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig om later te raadplegen indien nodig.

TECHNISCHE OMSCHRIJVING



BEDIENINGSPANEEL



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Wij vragen u de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen, want u vindt er, onder andere, belangrijke informatie aangaande de veiligheid bij installatie, gebruik en onderhoud.
- Bewaar uw gebruiksaanwijzing, u zou het in de toekomst nodig kunnen hebben.
- Dit toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Het is niet bestemd voor gebruik in volgende gevallen, die niet door de garantie gedekt zijn:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed & breakfast omgevingen.
- De programma's 1, 2 en 3 van dit toestel mogen gebruikt worden door kinderen vanaf 3 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies hebben ontvangen aangaande het veilig gebruik van het toestel en dat ze de betreffende gevaren begrijpen.
- De reiniging en het onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, behalve als ze minstens 8 jaar zijn en onder toezicht staan van een volwassene.
- Hou het toestel en het elektriciteitsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.
- Het programma 4 van dit toestel mag door kinderen vanaf 8 jaar gebruikt worden, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies hebben ontvangen aangaande het veilig gebruik van het toestel en dat ze de betreffende gevaren begrijpen.
- Hou het toestel en het elektriciteitsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, of instructies hebben ontvangen aangaande het gebruik van het toestel.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies hebben ontvangen aangaande het veilig gebruik van het toestel en dat ze de betreffende gevaren begrijpen.
- Het toestel kan niet worden gebruikt met een externe timer of een afstandsbedieningsysteem.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Het toestel mag niet ondergedompeld worden in water of enig andere vloeistof.
- Vind de volledige aanwijzingen om het toestel in alle veiligheid te reinigen in het onderdeel "Reiniging en onderhoud" van deze gebruiksaanwijzing.
- Het is aangeraden om het toestel regelmatig te controleren. Om alle gevaar te vermijden, gebruik het toestel niet als de stekker, het elektriciteitsnoer of het toestel beschadigd zijn. Indien dit het geval is, moet het toestel onmiddellijk naar een vakman van een Erkend Service Center van Siméo worden gebracht ter controle en herstelling of vervaging van de beschadigde onderdelen.

- Bij defect of slechte werking moet het toestel hersteld worden door een vakman van een Erkend Service Center van Siméo.
- U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen Erkend Service Center van Siméo op: www.simeo.tm.fr.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact in volgende gevallen:
 - Na gebruik
 - Indien het zonder toezicht wordt gelaten
 - Voor het monteren en demonteren
 - Bij storing
- Vermijd te allen tijde dat de elektrische contactpunten en het bedieningspaneel in contact komen met water of eender welke andere vloeistof, en vermijd overlopen.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische veiligheid. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met ingebouwde aarding met een nominale intensiteit voldoende groot om de voeding van het toestel aan te kunnen.
- Om alle risico op brand te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak (vermijden: glazen plaat, geverniste tafel, plastic tafellaken, enz.) en houd het minstens 20 cm van alle wanden. Ook de ruimte boven het toestel dient vrij te zijn.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van of onder brandbare materialen, zoals gordijnen enz.
-
- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de netspanning aangegeven op het typeplaatje van het toestel.
- Laat kinderen niet spelen met de verpakkingzakken van het toestel, deze kunnen potentieel gevaarlijk zijn.
- Rol het elektriciteitssnoer volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen andere toestellen aan op hetzelfde circuit.
- Trek niet aan het elektriciteitssnoer of aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Zorg dat het toestel niet op de rand van de tafel of het keukentablet staat om te vermijden dat het zou omvallen.
- Zorg dat het elektriciteitssnoer en eventuele verlengsnoeren niet in doorgangen worden geplaatst om omvallen te vermijden.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenhuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteitssnoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel moet beschermd worden tegen vorst. Laat het nooit in een auto in de winter, of op een andere plaats aan vorst blootgesteld, om elke beschadiging te vermijden.

- Vermijd bruuske bewegingen in de nabijheid van het toestel tijdens gebruik die de stabiliteit in gevaar zou kunnen brengen.
- Plaats nooit schotels, bakpapier of aluminiumpapier tussen de potten en de basis.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Laat het toestel afkoelen voor het reinigen en opbergen.
- Reinig het toestel niet met chemische agressieve producten.
- Plaats nooit voedingswaren of voorwerpen op het toestel wanneer het in werking is of wanneer het opgeborgen is.
- Bedek het toestel nooit.
- Laat het toestel nooit leeg werken.
- Bouw het toestel nooit in.
- Gebruik het toestel nooit om voedingswaren op te warmen.
- Gebruik de kuip nooit om voedingswaren in te bewaren.
- Gebruik enkel accessoires meegeleverd met het toestel.
- Schakel het toestel steeds uit voordat u de stekker uit het toestel trekt.
- Plaats steeds de deksels op de potten tijdens het kookproces.
- Gebruik enkel de meegeleverde potten of potten aanbevolen door SIMÉO.
- Gebruik het toestel enkel waarvoor het bedoeld is: het bereiden van yoghurts en desserts.
- Op het einde van het kookproces kan er zich condensatie op het deksel gevormd hebben, indien dit het geval is, verwijder het deksel horizontaal en draai het om boven de gootsteen om te vermijden dat het water in de bereiding drupt.
- Plaats de potten niet in de koelkast of de diepvriezer. Plaats de potten niet in de microgolfoven. Gebruik geen gasbrander.
- Giet geen heel hete vloeistoffen in de potten.
- Consumeer de yoghurts snel, bewaar ze niet langer dan 8 dagen.
- Plaats nooit het toestel in de koelkast.
- Bedek het toestel nooit wanneer het in werking is.
- Reinig steeds grondig de gebruikte onderdelen meteen na gebruik.
- Bij gebruik in dessert functie, wacht even voordat u het deksel opent en de potten hanteert; gebruik steeds ovenwanten of een hittebestendige want.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK


- Pak het toestel uit.
- Verwijder alle plastic zakken, kartonnen en papieren die de verschillende delen van het toestel beschermen. Verwijder ook eventuele stickers die op het toestel zouden kunnen kleven of alle andere eventuele flyers.
- Reinig de potten, hun deksels en het deksel van de yoghurtmaker met een lauwe zeepsopje, spoel grondig.
- Wrijf de basis van het toestel met een zachte vochtige doek.
- Zorg dat de onderdelen droog zijn vooraleer u het toestel gebruikt.

DÉTAIL DES PROGRAMMES


Programma	Détail	Standaard kooktijd	Minimale kooktijd	Maximale kooktijd
1	Yoghurts	10 u	1 u	16 u
2	Recepten voor plantaardige dranken	12 u	1 u	16 u
3	Snelle yoghurts	4 u	1 u	4 u
4	Desserten	2 u	1 u	4 u


GEBRUIK

1. Plaats het toestel op uw aanrecht.
2. Zorg dat het toestel stabiel staat en dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met een water- of warmtebron komt.
3. Rol het elektriciteits snoer uit en steek de stekker in het stopcontact. Er zal een geluid werklinken en het display zal aangaan en "OFF" weergeven, uw toestel is in wachtmodus
4. Bereid het recept en giet dan de bereiding in de potten.
5. Plaats de gesloten potten met hun deksels in de yoghurtmaker.
6. Plaats het doorzichtige deksel op de yoghurtmaker.
7. Druk op de programma knop tot u op het gewenste programma komt. Op het display verschijnt de standaard kooktijd die u kan aanpassen met de (+) en (-) knoppen.
8. Druk op de Aan/Uit knop, het programma start en de timer zal terugtellen vanaf de ingestelde tijd.
9. Aan het einde van het kookproces zal het toestel geluidssignalen weergeven om aan te geven dat de yoghurtmaker gedaan heeft en stopt dan automatisch.

 **Opmerking:** U kan te allen tijde het proces stoppen door op de Aan/Uit knop te drukken; het display zal "OFF" weergeven, uw toestel staat in wachtstand.

10. Plaats de potten in de koelkast gedurende minimum 4 uur vooraleer u ervan smult.

 **Opmerking:** Plaats uw yoghurtmaker nooit op een trillend oppervlak (zoals boven op een koelkast) of blootgesteld aan tocht. Zorg dat het toestel steeds immobiel is tijdens het proces: verplaats het niet en verwijder de potten niet tijdens het werkingsproces om het slagen van het yoghurt maken niet te in gevaar te brengen.


 **Opgelet!** Consumeer de yoghurts snel, bewaar ze niet langer dan 8 dagen.

RECEPTEN BEREIDEN VOOR PLANTAARDIGE DRANKEN (PROGRAMMA 2)


Naargelang de gebruikte plantaardige drank, kan een voorafgaande bereiding vereist zijn, u zal de details terugvinden in het met uw toestel meegeleverde receptenboekje.

PRÉPARER DES YAOURTS EN MODE RAPIDE (PROGRAMME 3)


1. Plaats de basis van het toestel op uw aanrecht.
2. Zorg dat het toestel stabiel staat en dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met een water- of warmtebron komt.
3. Rol het elektriciteits snoer uit en steek de stekker in het stopcontact. Er zal een geluid werklinken en het display zal aangaan en "OFF" weergeven, uw toestel is in wachtmodus.
4. Bereid het recept en giet dan de bereiding in de potten.
5. Giet 50 cl water aan 50°C in de yoghurtmaker.
6. Plaats de gesloten potten met hun deksels in de yoghurtmaker. Plaats het doorzichtige deksel op de yoghurtmaker.
7. Druk op de programma knop tot u op programma 3 komt. Op het display verschijnt de standaard kooktijd dat u kan aanpassen met de (+) en (-) knoppen.


 **Opmerking:** de kooktijd moet minimaal 4u bedragen.

8. Druk op de Aan/Uit knop, het programma start en de timer zal terugtellen vanaf de ingestelde tijd.
9. Aan het einde van het proces, zal het toestel geluidssignalen weergeven om aan te geven dat de yoghurtmaker gedaan heeft en stopt dan automatisch.

 **Opmerking:** U kan te allen tijde het proces stoppen door op de Aan/Uit knop te drukken; het display zal "OFF" weergeven, uw toestel staat in wachtstand.

10. Plaats de potten in de koelkast gedurende minimum 4 uur vooraleer u ervan smult.


 **Opmerking:** het toevoegen van water is noodzakelijk om yoghurt te maken in snelle modus. Het gebruik van de snelle modus zal uw yoghurt een vloeibare textuur geven. Het resultaat zal optimaal zijn bij gebruik van volle melk.

 **Opgelet!** Consumeer de yoghurts snel, bewaar ze niet langer dan 8 dagen.

DESSERTEN BEREIDEN (PROGRAMMA 4)

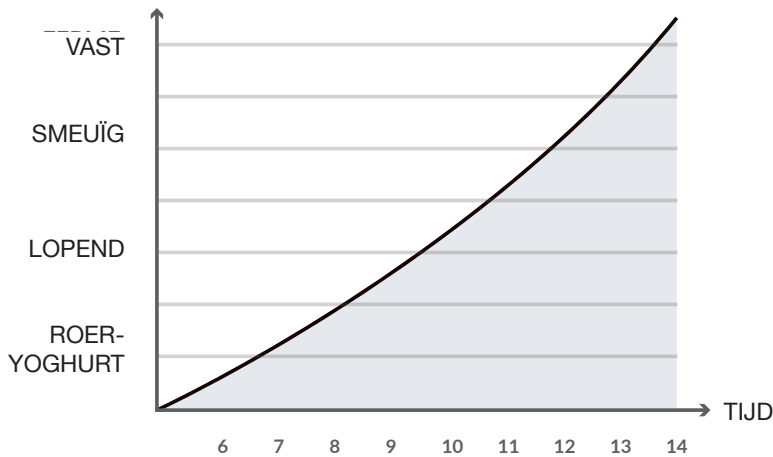
De dessert modus is geschikt voor het maken van melkachtige bereidingen, kaastaarten... Het is niet geschikt om yoghurt te maken, aangezien de temperatuur hoger ligt.

U vindt receptideeën in het met uw toestel meegeleverde receptenboek.

 **Opmerking:** De melkbereidingen moeten koel bewaard worden en heel snel na het maken geconsumeerd worden.

FERMENTATIETIJD

Naargelang de kooktijd (fermentatietijd) zal uw yoghurt evolueren:



Dit geldt voor de yoghurts in klassieke modus en de recepten voor plantaardige dranken, voor snelle yoghurts is de kooktijd verminderd.

Uw toestel zal automatisch stoppen eens de tijd verstreken is.

YOGHURT CULTUUR

De yoghurt ontstaat uit fermentatie van melk. Voor deze omzetting moet de melk naar een temperatuur gebracht worden tussen 40 en 45°C en moeten thermofiele bacteriën toegevoegd worden aan de melk.

1- De melk

- ⊙ Kies bij voorkeur volle of halfvolle melk met lange houdbaarheid die niet hoeft gekookt te worden voor gebruik.
- ⊙ De rauwe of gepasteuriseerde melken moeten voor gebruik gekookt worden om mogelijke bacteriën te vernietigen. Laat de melk afkoelen en zeef de melk om velletjes te verwijderen.
- ⊙ Ideaal moet de melk op kamertemperatuur zijn bij gebruik, het gebruik van koude melk zal de fermentatietijd verlengen.

- ⊙ Het vetgehalte van de melk heeft een rechtstreekse invloed op de smaak, textuur en voedingswaarden op het uiteindelijke product.
- ⊙ Volle melk geeft een smeuïger en smaakvoller resultaat aan uw yoghurt.
- ⊙ Reken 8 tot 10 uur voor de bereiding van yoghurt met volle melk, 10 tot 12 uur voor yoghurt met halfvolle melk en 12 tot 14 uur voor yoghurt met magere melk.
- ⊙ Voor vastere yoghurt, voeg ongeveer 5 koffielepels melkpoeder voor 1 liter melk.
- ⊙ Bij gebruik van schapen- of geitenmelk zal de yoghurt minder vast zijn.
- ⊙ Het is ook mogelijk om yoghurt te maken door melkpoeder te reconstitueren volgens de aanwijzingen op de verpakking. Deze yoghurt zal heel smeuïg zijn.

2- De fermenten

U kan verschillende soorten fermenten gebruiken:

- ⊙ Een natuur yoghurt uit de handel met een zeer lange houdbaarheidsdatum zodat de fermenten ervan zo actief mogelijk zijn.
- ⊙ Gevriesdroogde fermenten. Deze vindt u in grootwarenhuizen, bij apothekers, bij bepaalde dieet- of bio winkels. Raadpleeg de aanwijzingen op de verpakking voor de dosering en eventuele voorafgaande activatie.
- ⊙ Zelf bereide yoghurt, deze moet natuur zijn en recent gemaakt zijn. Wij raden aan om af en toe yoghurt te maken met een yoghurt uit de handel of met gevriesdroogde fermenten. Bij overmatig gebruik zal de yoghurt minder actieve fermenten bevatten en daardoor een minder vaste yoghurt geven.

3- De andere ingrediënten

- ⊙ Het toevoegen van fruit aan de yoghurt tijdens de bereiding is mogelijk in de vorm van confituur, compote of coulis; vers fruit zal eerder bij het verbruik toegevoegd worden.
- ⊙ Het toevoegen ervan tijdens de fermentatie van de yoghurt zal uw recept doen schiften door het zuurgehalte.
- ⊙ In tegenstelling tot de yoghurt uit de handel, is uw yoghurt 100% natuurlijk, zonder stabilisatoren en conserveermiddelen.
- ⊙ Suiker, honing of agavesiroop mogen tijdens de bereiding worden toegevoegd of bij het verbruik.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg dat het toestel niet aangesloten is.
- Zorg dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het reinigt en opbergt. Trek steeds de stekker uit het stopcontact en reinig het toestel grondig voordat u het opbergt.
- De potten mogen met een warm zeepsopje gereinigd en met een doek gedroogd worden. Ze mogen in de bovenste lade van de vaatwasser geplaatst worden.
- De deksels van de potten en het deksel van de yoghurtmaker mogen met een warm zeepsopje gereinigd en met een doek gedroogd worden. Deze zijn niet vaatwasser bestendig.
- Gebruik een vochtige doek om de basis en de binnenzijde van de yoghurtmaker te reinigen. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Dompel de basis van de yoghurtmaker niet onder in water of eender welke andere vloeistof.
- Droog steeds alle onderdelen grondig voordat u ze terug plaatst of opbergt. Berg het toestel op met gesloten deksel.
- Na gebruik van het toestel in snelle yoghurt modus kan het nodig zijn om het toestel te ontkalken.
- Om de basis van het toestel te ontkalken, giet een mengeling van 25 cl water en 25 cl witte azijn in de basis. Laat enkele uren weken zonder te verwarmen en giet het mengsel dan weg, spoel met een spons en droog grondig.

⚠ Opgelet! Dompel het toestel nooit onder in water of eender welke andere vloeistof. Plaats het toestel nooit in de vaatwasser.

TROUBLE SHOOTING

Deze trouble shooting is enkel ter indicatie. Bij twijfel, breng uw toestel naar een Erkend Service Center, gegevens hieronder.

STORING Het toestel gaat niet aan	STORING Het toestel staat aan maar werkt niet
MOGELIJKE OORZAAK De stekker steekt niet goed in het stopcontact	MOGELIJKE OORZAAK Het verwarmingselement werkt niet
OPLOSSING Zorg dat de stekker goed in het stopcontact steekt	OPLOSSING Contacteer een erkend service center
STORING Te zure yoghurt	STORING De bereidingen geven geen goed resultaat
MOGELIJKE OORZAAK Te lange fermentatietijd	MOGELIJKE OORZAAK Verkeerd programma gekozen
OPLOSSING Verminder de fermentatietijd bij de volgende bereiding.	OPLOSSING Zorg dat het juiste programma gekozen wordt naargelang de gewenste bereiding.

<p>STORING De yoghurt is te lopend.</p>	
<p>MOGELIJKE OORZAAK</p> <p>Het gebruik van halfvolle melk zonder toevoeging van melkpoeder (enkel de melk heeft niet genoeg proteïnes).</p>	<p>OPLOSSING</p> <p>Voeg 1 pot yoghurt van vol melkpoeder (2 bij magere melk) of gebruik volle melk.</p>
<p>Verplaatsen, schokken of trillen van het toestel tijdens de fermentatie.</p>	<p>Beweeg het toestel niet wanneer het in werking is. Plaats het niet op een koelkast.</p>
<p>Het ferment is niet meer actief.</p>	<p>Verander van ferment of van merk van yoghurt. Controleer de houdbaarheidsdatum van uw ferment of van uw yoghurt/verse kaas.</p>
<p>Het toestel is tijdens het proces geopend.</p>	<p>Verwijder de potten of open het toestel niet voor het einde van het proces. Houd het toestel uit tocht wanneer het in werking is.</p>
<p>Te korte fermentatietijd.</p>	<p>Verhoog de fermentatietijd met de timer</p>
<p>Toevoegen van fruit aan de yoghurt.</p>	<p>Kook het fruit, of gebruik compotes, coulis of confituren (op kamertemperatuur). Rauw fruit bevat zure elementen die de yoghurt beletten zich goed te vormen. U kan vers fruit toevoegen bij het verbruik.</p>
<p>De potten zijn niet goed gespoeld/ gereinigd (handwas of machinewas).</p>	<p>Voordat u uw bereiding in de potten giet, zorg dat er geen resten van afwasmiddel, reinigingsmiddel of vuiltjes meer aanwezig zijn in de potten, wat de fermentatie zou beletten.</p>

TECHNISCHE KENMERKEN

Bedrijfsspanning: 220-240 V ~, 50-60 Hz, Class II

Vermogen: 20 W

Afmetingen: 300 x 170 x 153 mm

Gewicht: 2,16 kg

OPMERKING

De garantie staat op bijgevoegde garantieblad. De garantie dekt normale slijtage niet. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gehouden worden voor mogelijke schade door verkeerdelijk, oneigen, foutief, onredelijk, niet conform de gebruiksaanwijzing gebruik of montage of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.

TOESTEL ENKEL VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK.

VERNIETIGING

Gelieve onderstaande aanwijzingen te respecteren:



- Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet weg samen met het normale huisvuil.
- De gemeente heeft een selectief verzamelsysteem voor dit type product, contacteer de gemeente voor informatie.



CONSIGNE POUR UN TRI LOCALISÉ • WWW.CONSIGNESETRI.FR



Dit document en deze afbeeldingen zijn niet contractueel – Kenmerken kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaand bericht.

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.


A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

SIMÉO

ARB - 8, rue Thomas Edison - 67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

 **N°Cristal** 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE