

JOGURTOVAČ

JG 3518, JG 3520

Návod k obsluze

Vážení zákazníci,

před použitím spotřebiče je nutné, aby si každý uživatel pozorně přečetl návod k obsluze.

PŘIPOJENÍ

Spotřebič je možno připojit jen do chráněné zásuvky. Sítové napětí musí odpovídat údajům na identifikačním štítku spotřebiče. Spotřebič splňuje závazné směrnice CE.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- **POZOR!** Povrch spotřebiče je za provozu horký!
- Děti si nejsou vědomy nebezpečí, která mohou vzniknout při manipulaci s elektrospotřebiči, proto je nesmějí obsluhovat.
- Po použití, při poruše provozu a před každým čištěním vytáhněte vidlici ze zásuvky.
- Vidlici nevytahujte ze zásuvky za přívodní šňůru; tomuto účelu slouží zástrčka.
- Opravy spotřebiče smí provádět jen odborný personál, neboť je nutné dodržovat bezpečnostní předpisy a předcházet dalšímu poškození spotřebiče. Totéž platí i pro výměnu přívodní šňůry. Pokud Váš elektrospotřebič vykazuje závadu, obraťte se prosím na technický servis dovozce (adresa uvedena na *Záručním listu*).
- Při nesprávné obsluze spotřebiče nebo při použití k jiným účelům, než ke kterým je spotřebič určen, nepřebírá výrobce zodpovědnost za případné škody.



Popis zařízení

1. Kryt zařízení

2. Skleněné nádoby

Obj. Č. 3518: 7 ks

Obj. Č. 3520: 14 ks

3. Časová poznámka
4. Vypínač /vypnutí/zapnutí
5. Kabelový naviják
6. Typový štítek
7. Základní jednotka
8. Napájecí kabel se zástrčkou

POTŘEBNÉ INGREDIENCE

K přípravě jogurtu je potřeba mléko a pro zahájení procesu zrání čerstvý přírodní jogurt (bez přídavku ovoce či ovocných šťáv). Namísto jogurtu lze použít též přírodní jogurtovou kulturu, kterou lze zakoupit v podobě prášku v prodejnách zdravé výživy. V zásadě platí, že můžeme použít jakékoli mléko. Nejvhodnější je mléko homogenizované. Pokud použijete jiné mléko, zahřejte ho asi na 90°C (krátce před bodem varu stáhnout z ohně) a poté ho nechte vychladnout asi na 40°C.

Příprava skleněných nádob

- Zkontrolujte, zda jsou skleněné nádoby čisté a suché.
- Budete potřebovat 1 - 2 čajové lžičky přírodní jogurt pro každou sklenici.
- Pokud používáte jogurt v prášku, postupujte podle pokynů výrobce.
- Každá skleněná nádoba má kapacitu asi 150 ml.

Postup

- Umístěte jogurtovač na místo na normální pokojovou teplotu.
 - Do každé skleněné nádoby v jogurtovači dejte 1 až 2 lžičky čerstvého bílého jogurtu (bez ovoce a ovocných šťáv).
 - Mléko krátce zahřejte asi na 90°C a nechte ho opět vychladnout asi na 40°C. Doba přípravy je asi 5–6 hodin.
 - Pokud použijete studené mléko z ledničky, které předem neohřejete, doba přípravy se prodlouží asi na 8–9 hodin.
 - Mléko nalijte do skleniček a dobře ho promíchejte s jogurtem.
 - Místo čerstvého jogurtu lze použít i jogurtovou kulturu v prášku. Při dávkování se řiďte pokyny výrobce.
- Připravené skleničky postavte do ohřevné misky a nasadte víko.
- Spotřebič připojte k elektrické síti a jogurtovač zapněte pomocí příslušného spínače. Během doby zrání spotřebič nepřemísťujte.
- Jakmile uplyne doba potřebná k zrání, je jogurt hotový.
- Spotřebič vypněte.
- Teplé skleničky s jogurtem vyjměte ze spotřebiče a nechte je vychladit v ledničce.
- Pokud chcete připravit ovocný jogurt, přidejte kousky ovoce hned do ještě teplého jogurtu a až poté ho dejte vychladit.
- Pro příští přípravu domácího jogurtu si uchovávejte malou porci právě hotového jogurtu.
- UPOZORNĚNÍ: Pokud bude jogurt připravený poněkoličkáte z téže uchovávané kultury řidký, použijte příště novou čerstvou jogurtovou kulturu.

Čas přípravy:

- Horké mléko (37-40 ° C): 5-6 hodin
- Mléko při pokojové teplotě: 8-9 hodin
- U jogurtu z rostlinného mléka, tj doba zpracování se zvýší o cca 2 hodiny.

ČÍSELNÁ ŘADA

- Pro připamatování si můžete nastavit začátek nebo konec doby zrání jogurtu na vyznačené číselné řadě. Dle provedení modelu spotřebiče vyznačte příslušný časový interval buď pomocí spínače dle počtu porcí, nebo pomocí značky na víku jogurtovače.

POKYNY K OBSLUZE

- Jogurtovač je uzpůsoben k provozu při normální pokojové teplotě. V místnosti, kde probíhá zrání jogurtu, by neměl být průvan a rušný pohyb.

RECEPTY

Poznámka: Při přípravě jogurtu dodržujte rady a pokyny z předchozích kapitol.

Přírodní jogurt

- 900 ml mléka 3,5 %
- 140 g přírodního jogurtu 3,8 %

- Ingredience vložte do vhodné nádoby a obsah jemně, ale důkladně promíchejte.
- Směs rovnoměrně rozdělte do sklenic.
- Nasad'te víčka a pevně je přišroubujte.
- Skleněné nádoby vložte do spotřebiče a nasad'te horní víko.
- Zapněte spotřebič.
- Po zpracování přendejte sklenice do lednice a nechte jogurt ještě chvíli odležet.

Jogurt řeckého typu

- 800 ml mléka 3,5 %
- 100 ml smetany 30%
- 140 g přírodního jogurtu 3,8 nebo řeckého jogurtu 10 %
- Ingredience dejte do vhodné mísy a obsah jemně, ale důkladně promíchejte.
- Směs zahřejte na 37 °C, ale nepřekročte tuto teplotu.
- Směs rovnoměrně rozdělte do sklenic.
- Nasad'te víčka a pevně je přišroubujte.
- Skleněné nádoby vložte do spotřebiče a nasad'te horní víko.
- Zapněte spotřebič.
- Po zpracování přendejte sklenice do lednice a nechte jogurt ještě chvíli odležet.
- Pro typický požitek z jogurtu „řeckého typu“ lze syrovátku scedit. Do vhodného sítko vložte bavlněnou utěrku, hotový jogurt nalijte do utěrky a nechte v lednici několik hodin odkapat (v závislosti na požadované konzistenci).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy vytáhněte vidlici ze zásuvky a spotřebič nechte zchladnout.
- Jogurtovač se nesmí postavit ani ponořit do vody. Podle potřeby ho pouze otřete navlhčenou nebo suchou textilií.
- Skleničky i víko lze mýt běžným způsobem.

Likvidace



Zařízení označená tímto symbolem musí být likvidována odděleně od běžného komunálního odpadu. Obsahují cenné recyklovatelné materiály. Správná likvidace výrobku vede k ochraně životního prostředí a lidského zdraví. Pro bližší informace k likvidaci výrobku se obraťte na místní úřad nebo prodejce zařízení.