

JOGURTOVAČ

JG 3521

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. Síťové 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
3. Tlačítko snadného výběru
4. Kabelový naviják
5. Typový štítek
6. Základní jednotka
7. 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 zchladnout 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.

Funkce

Tlačítko Easy Select

Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebič a k výběru různých programů:

Krátké stisknutí: pro zapnutí a pro potvrzení programu

Dlouhým stisknutím: pro vypnutí a program a přepněte do režimu pauzy.

Otáčení s ukazatelem:

- pro výběr programu
- ke změně doby zpracování
- n a program P6, výběr teploty a doby zpracování

Programy

Pro přípravu jogurtu je k dispozici je 5 automatických programů a 1 nastavitelný program

| Displej | Program | Déka (h) |
|---------|--|----------|
| 1 | přírodní jogurt a řecký jogurt | 8 |
| 2 | jogurt k pití | 8 |
| 3 | sojový jogurt | 10 |
| 4 | jogurt bez laktózy | 10 |
| 5 | jogurt z kokosového mléka | 10 |
| 6 | vlastní výběr, nastavení teploty 35-45°C | 1-24 |

Standardní Postup

- Umístěte jogurtovač na místo na normální pokojovou teplotu.
- Připravené skleničky postavte do ohřevné misky a nasadte víko.
- Spotřebič připojte k elektrické síti a jogurtovač zapněte pomocí příslušného spínače
- Na displeji se zobrazí poslední použitý program.
- Otočte kolečkem Easy select a vyberte požadovaný program
- Krátce stiskněte tlačítko Select pro potvrzení programu.

P 1-5

- Na displeji bliká čas pro přednastavené zpracování nebo posledního výběru.
- V případě potřeby otočte knoflíkem pro změnu doby zpracování.
- Nyní krátce stiskněte tlačítko. Program se spustí.

P 6

- Na displeji svítí poslední nastavená teplota.
 - Otočte tlačítko Easy Select a nastavte požadovanou teplotu (35-45 ° C).
 - Krátce stiskněte tlačítko
 - Na displeji krátce bliká A indikátor P6 následovaný časy zpracování jako poslední.
 - Otočte tlačítko Easy Select a nastavte časy zpracování (1-24 h).
 - Krátce stiskněte tlačítko. Program se spustí.
 - Modrý světelný kroužek se rozsvítí a na displeji se objeví se doba zpracování.
 - Během zpracování lze změnit čas kdykoli otočením tlačítka. Takto zůstane uložen v programu celková doba zpracování, aby bylo možné opětovné použití i v budoucnu.
 - Poté nechte jogurtovač být, dokud není jogurt připraven.
- Chraňte jej před otřesy, úderů a různými pohyby.
- Jogurt bude připraven, až uplyne čas a poté dokončete proces.
 - Světelný kroužek zhasne.
 - Zařízení se nastaví do režimu čekání.
 - Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - Přesuňte horké nádoby do chladničky a nechte jogurt kvasit pár hodin.
 - 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 zchladit.
 - Pro příští přípravu domácího jogurtu si uchovejte malou porci právě hotového jogurtu.
 - UPOZORNĚNÍ: Pokud bude jogurt připravený poněkoličkáte z těže uchovávané kultury řídký, použijte příště novou čerstvou jogurtovou kulturu.

· Přerušování aktivního programu

stiskněte a podržte tlačítko Easy Select asi na 2 sekundy. Zařízení bude nastaveno do pohotovostního režimu.

Vypnutí

- Když je spotřebič zapnutý dlouhým stisknutím tlačítka spotřebič vypnete.

Automatické vypnutí

- Pokud během 30 sekund nebo během programování není registrován žádný příkaz, zařízení bude nastaveno do pohotovostního režimu.
- Po 5 minutách v režimu se zařízení samo automaticky vypne
- Otáčením nebo krátkým stisknutím tlačítka Easy Select, zařízení znovu aktivujete. Poslední se zobrazí na displeji použitý program.

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.

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.

Recepty

Pozn .: Při přípravě jogurtu postupujte podle pokynů uvedené

Přírodní jogurt

900 ml 3,5% mléka

140 g přírodního jogurtu 3,8%

- Vložte přísady do misky a pečlivě vše smíchejte.
- Rozdělte obsah na stejné části do sklenic.
- Nasaďte víčka na sklenice a přišroubujte je.
- Skleněné nádoby vložte do přístroje a vložte horní kryt.
- Stisknutím tlačítka nastavte program P1.
- Na konci programu přesuňte sklenice v lednici a nechte jogurt pokračovat ve fermentaci nějaký čas.

Řecký jogurt

800 ml 3,5% mléka

100 ml krému 30%

140 g přírodního jogurtu 3,8 nebo řeckého jogurtu

jogurt 10%

- Vložte přísady do misky a pečlivě vše smíchejte.
- zahřejte ho na 37 ° C, ale nepřekračujte tuto teplotu.
- Rozdělte obsah na stejné části do sklenic.
- Nasaďte víčka na sklenice a přišroubujte je.
- Skleněné nádoby vložte do přístroje a vložte horní kryt.
- Stisknutím tlačítka nastavte program P1.
- Na konci programu přesuňte sklenice v lednici a nechte jogurt pokračovat ve fermentaci nějaký čas.
- Získat potěšení z typického jogurtu

Jogurt k pití

900 ml mléka 3,5%

140 g přírodního jogurtu

- Vložte přísady do misky a pečlivě vše smíchejte.
- Rozdělte obsah na stejné části do sklenic.
- Nasaďte víčka na sklenice a přišroubujte je.
- Skleněné nádoby vložte do přístroje a vložte horní kryt.
- Stisknutím tlačítka nastavte program P2.
- Na konci programu přesuňte sklenice v lednici a nechte jogurt pokračovat ve fermentaci nějaký čas.

Sójový jogurt

900 ml sójového mléka (přibližně 2,3 g tuku / 4 g bílkoviny)

140 g přírodního sójového jogurtu (přibližně 2,8 g tuk / 5 g bílkovin)

Pokud existují rozdíly v obsahu tuku nebo bílkoviny, možná budete potřebovat přidat škrob (viz recept na kokosový jogurt).

- Vložte přísady do misky a pečlivě vše smíchejte.
- Rozdělte obsah na stejné části do sklenic.
- Nasaďte víčka na sklenice a přišroubujte je.
- Skleněné nádoby vložte do přístroje a vložte horní kryt.
- Stisknutím tlačítka nastavte program P3.
- Na konci programu přesuňte sklenice v lednici a nechte jogurt pokračovat ve fermentaci nějaký čas.

Jogurt bez laktózy

900 ml 3,5% mléka bez laktózy

140 g přírodního jogurtu bez laktózy

- Vložte přísady do misky a pečlivě vše smíchejte.
- Rozdělte obsah na stejné části do sklenic.
- Nasaďte víčka na sklenice a přišroubujte je.
- Skleněné nádoby vložte do přístroje a vložte horní kryt.
- Stisknutím tlačítka nastavte program P4.
- Na konci programu přesuňte sklenice v lednici a nechte jogurt pokračovat ve fermentaci nějaký čas.

Kokosový jogurt

900 ml kokosového mléka (s obsahem minimálně 85% kokosu)

140 g přírodního jogurtu

2 čajové lžičky potravinového škrobu

· Smíchejte škrob v malém množství mléka. Dosáhněte bod varu pro zbývající mléko, smíchejte škrob a vařte při nízké teplotě po dobu asi 2 minut; tímto trikem se vyhněte moučné chuti. Poté nechte mléko dojít do teploty nižší 40 °

- Smíchejte s jogurtem.
- Vložte přísady do misky a pečlivě vše smíchejte.
- Rozdělte obsah na stejné části do sklenic.
- Nasaďte víčka na sklenice a přišroubujte je.
- Skleněné nádoby vložte do přístroje a vložte horní kryt.
- Stisknutím tlačítka nastavte program P5.
- Na konci programu přesuňte sklenice v lednici a nechte jogurt pokračovat ve fermentaci nějaký čas.

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.