

botti®
E L E C T R O N I C

NÁVOD K OBSLUZE



JOGURTOVAČ

MODEL: SC-266

OBJEM 1,2 L

PŘEČTĚTE SI, PROSÍM, PEČLIVĚ TENTO NÁVOD A UCHOVEJTE HO PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k použití. Uschovejte si tento manuál, záruční list, potvrzení o převzetí a pokud možno karton a vnitřní obal.

1. Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vaší domácnosti. Pokud tomu tak není, obraťte se na svého prodejce a přístroj nepoužívejte.
2. Pokud je zařízení v provozu, nepřipojujte do zásuvky žádné jiné zařízení.
3. Zařízení je určeno pro mletí kávových zrn k vaření kávy určené k lidské spotřebě.
4. Nepoužívejte přístroj pro jiné účely, než pro které byl určen.
5. Přístroj je určen pouze pro domácí použití. Všechna ostatní použití jsou považována za nesprávná a v důsledku toho také za nebezpečná.
6. Nepoužívejte zařízení mimo budovu.
7. Toto zařízení mohou obsluhovat děti ve věku 8 a více let, pokud jsou pod dozorem nebo poučeny, jak přístroj používat bezpečným způsobem, a porozuměly nebezpečí související s jeho špatným používáním. Čištění a údržbu nemohou provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem. Přístroj a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
8. Přístroj mohou používat osoby se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní zdatností, jakož i osoby bez odpovídajících zkušeností nebo znalostí, za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo poučeny, jak přístroj používat bezpečným způsobem, a porozuměli nebezpečí, která vyplývají z jeho špatného používání.
9. Přístroj by neměly používat děti. Přístroj a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Děti by si s přístrojem neměly hrát.
10. Nechte přístroj odpojený, pokud je nepoužívaný a bez dozoru, nebo při skládání, rozebírání nebo čištění.
11. Nenechávejte přístroj zapnutý bez dozoru.
12. Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
13. Neopravujte přístroj sami ani ho žádným způsobem neupravujte. Veškeré opravy by měly být prováděny v autorizovaném servisním středisku. V opačném případě zařízení ztratí záruku.
14. Přístroj nikdy neponořujte ani neumývejte vodou nebo jinou tekutinou.
15. Nikdy nedávejte do myčky žádné části spotřebiče.

16. Ujistěte se, že přístroj je používán na stabilním a rovném povrchu v místě nepřístupném dětem.
 17. Neumisťujte přístroj na horký plynový nebo elektrický sporák nebo do předehřáté trouby či jejich bezprostřední blízkosti.
 18. Nenechávejte šňůru viset přes roh stolu nebo pultu, v kontaktu s horkým povrchem, ani zamotanou.
 19. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může mít za následek požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
 20. Nikdy nepřipojujte přístroj k napájecímu zdroji, pokud není kompletní, nebo pokud kryt není na svém místě.
 21. Nepoužívejte přístroj mokřýma rukama, ani když je zapojen.
 22. Aby se předešlo riziku vážného zranění nebo poškození přístroje, udržujte ruce, vlasy, ostatní části těla, oděv a vybavení v dostatečné vzdálenosti od nožů pro broušení během provozu.
 23. Před odstraněním krytu odpojte zařízení od elektrické zásuvky a ujistěte se, že se nože přestaly otáčet.
 24. Po použití přístroj vypněte a odpojte jej od sítě tak, že vytáhnete zástrčku ze zásuvky.
- UPOZORNĚNÍ:** Při vyjímání zástrčky ze zásuvky netahejte za kabel.
25. Zástrčka musí být po použití vyjmuta z elektrické zásuvky, stejně tak v případě poruchy zařízení a před čištěním.

UPOZORNĚNÍ: Uživatel nese výhradní odpovědnost za škody vzniklé v důsledku neodborného použití zařízení nebo použití v souladu s návodem k obsluze.



Toto zařízení by nemělo být používáno s programátorem, externím časovačem nebo dálkovým ovládním.

ÚVOD

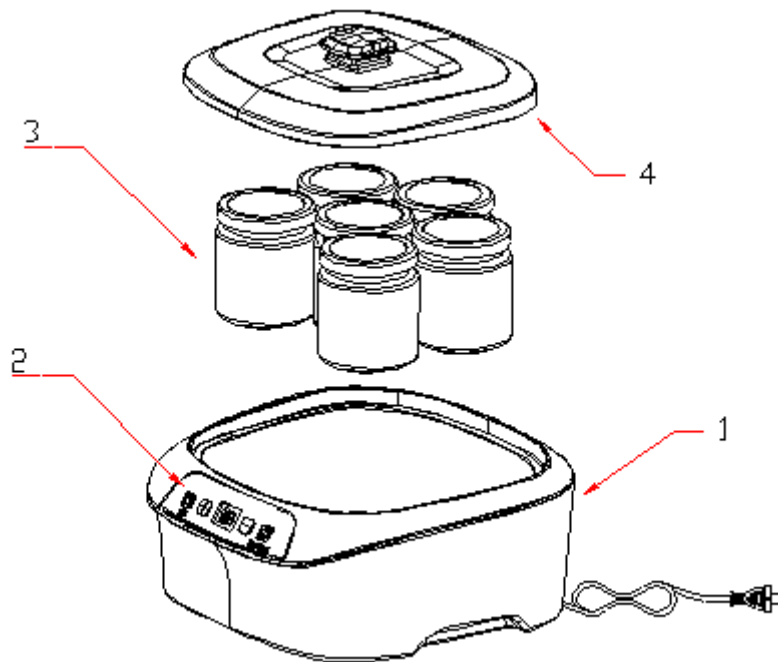
Děkujeme, že jste si zakoupili jogurtovač BOTTI ELECTRONIC. Tento produkt má originální vzhled, zjednodušený a krásný tvar. Při jeho výrobě byla použita technologie PTC. Díky němu můžete snadno připravit lahodný jogurt, natto, kysané produkty, rýžové víno a červené víno podle své oblíbené chuti. Jednoduché použití, pohodlné, s přesnou regulací teploty, bezpečné a praktické, energeticky úsporné, bezpečné pro životní prostředí, nezpůsobující žádné znečištění. Toto je preferovaná volba při přípravě zdravých jídel a v kategorii domácích spotřebičů.

Charakteristika produktu:

1. Elegantní a jemný vzhled.
2. Unikátní struktura zajišťující rovnoměrné rozložení tepla a tím i růst laktobacilů.

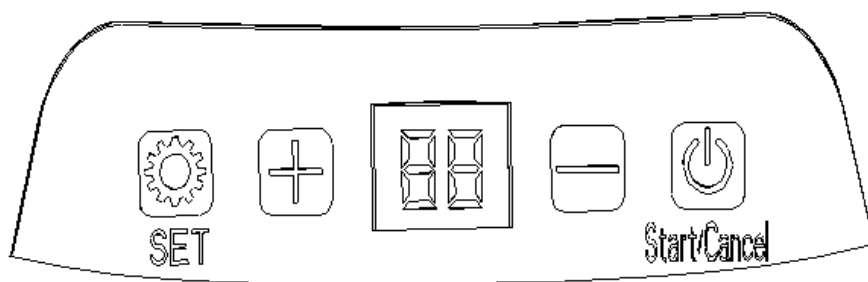
3. Průhledný horní kryt a víko nádoby pro pozorování.
4. Aplikace technologie PTC k udržování konstantní teploty; bezpečnost a energetická účinnost..
5. Kontejnerový vzhled nádoby, který zabraňuje vniknutí nečistot do jogurtu.
6. Materiál, ze kterého byl kontejner vyroben, byl certifikován směrnicí RoHS a Správou potravin a léčiv.
7. Ovládání pomocí softwaru, výchozí teplota 35-45 stupňů Celsia.
8. Funkce časování, funkce pro výrobu jogurtu, natto, kysaných produktů, rýžového vína, vína a další funkce pro automatickou přípravu.
9. Tři pípnutí označující dokončení práce; snazší obsluha.


POPIS ZAŘÍZENÍ





Nr	Nazwa części	Funkcja
1	Základna	Ohřívání potravin
2	Ovládací panel	Postup a operace konfigurace
3	Nádoby	6 skleněných nádob pro skladování potravin
4	Víčko	Ochrana proti prachu a zadržování tepla


TLAČÍTKA FUNKCÍ




 **Stiskněte jednou: F1, zobrazí se funkce „jogurt“.** Displej bude blikat. Pokud do 8 sekund neprovedete žádné změny, zařízení přejde do pohotovostního režimu. Přednastavená doba je **8 hodin**. Metoda seřízení: Stisknutím **【+】** zvýšíte čas o 1 až 24 hodin.

 **Stiskněte dvakrát: Zobrazí se F2, funkce „natto“.** Displej bude blikat. Pokud do 8 sekund neprovedete žádné změny, zařízení přejde do pohotovostního režimu. Přednastavená doba je **18 hodin**. Metoda seřízení: Stisknutím **【+】** zvýšíte čas o 1 až 36 hodin.

 **Stiskněte třikrát: Zobrazí se funkce „kysání“ F3.** Displej bude blikat. Pokud do 8 sekund neprovedete žádné změny, zařízení přejde do pohotovostního režimu. Přednastavená doba je **28 hodin**. Metoda seřízení: Stisknutím **【+】** zvýšíte čas o 1 až 36 hodin.


 **Stiskněte čtyřikrát: zobrazí se F4, funkce „rýžové víno“.** Displej bude blikat. Pokud do 8 sekund neprovedete žádné změny, zařízení přejde do pohotovostního režimu. Přednastavená doba je **36 hodin**. Metoda seřízení: Stisknutím **【+】** zvýšíte čas o 1 až 36 hodin.

 **Stiskněte pětkrát: zobrazí se F5, zobrazí se funkce „víno“.** Displej bude blikat. Pokud do 8 sekund neprovedete žádné změny, zařízení přejde do pohotovostního režimu. **Přednastavená doba je 7 dní.** Metoda seřízení: Stisknutím **【+】** zvýšíte čas o 1 až 9 dní. Stisknutím tlačítka **【+】** můžete zvýšit nastavenou hodnotu. Pokud je překročena maximální hodnota, začne se zvyšování od minimální hodnoty. Nastavenou hodnotu lze zmenšit pomocí **【-】**. Po překročení minimální hodnoty začíná redukce od maximální hodnoty.

 **【Start/Cancel】 :**

Start: stiskněte jednou během provozu pro přepnutí aktuální funkce do pohotovostního režimu.

Cancel: během provozu stiskněte jednou pro zrušení aktuální funkce nebo do pohotovostního režimu.

Funkce kontroly: Stiskněte  během provozu zařízení pro kontrolu nastavení.

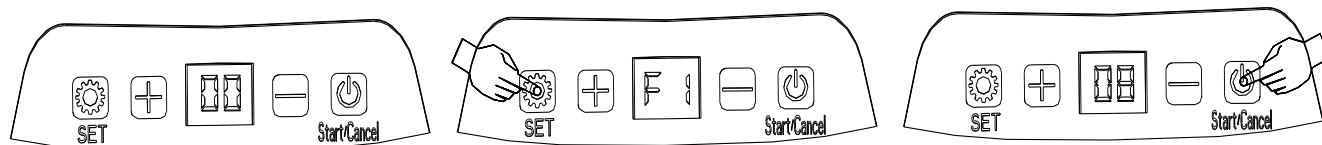
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Rozbalte produkt a uschovejte všechny obalové prvky, dokud si nejste jisti, že je zařízení nepoškozené a správně funguje.
2. Před prvním použitím si pozorně přečtěte pokyny.
3. Vyjměte produkt z obalu. Obaly skladujte a likvidujte zodpovědně. Plastová obalová fólie může představovat riziko udušení pro kojence a malé děti, proto se ujistěte, že všechny obaly jsou mimo dosah.
4. Před každým použitím zkontrolujte, zda není poškozený a opotřebovaný. Nepoužívejte produkt, pokud je některá část poškozena.
5. Před prvním použitím dezinfikujte nádobu a víko vroucí vodou.
6. Před použitím nalijte do nádoby 1-2 cm vody, díky čemuž bude ohřev rovnoměrnější, nenechávejte zařízení dlouho běžet v nečinnosti.
7. Do nádoby nelijte alkohol, benzín ani hořlavé materiály.

POUŽITÍ

1. Proces výroby jogurtu

Etapy přípravy jogurtu



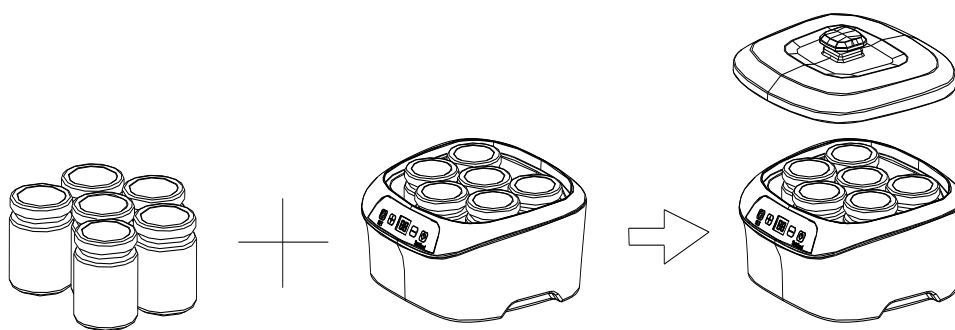
Zapněte zařízení: obrazovka zobrazí „00“.	Po stisknutí tlačítka „SET“ se zobrazí funkce F1 pro výrobu jogurtů. Nastavte pracovní dobu pomocí „+“ / „-“.	Stiskněte 'Start / Cancel' , zařízení zahájí nebo dokončí svou práci. Stiskněte "Start", ve výchozím nastavení 36 hodin
---	---	---

Jogurt produkovaný fermentačním procesem čistého mléka poskytuje kromě zachování všech živin čerstvého mléka také vitaminy produkované fermentačním procesem. Je zvláště doporučován pro lidi s hypertenzí, kteří trpí rakovinou, osteoporózou a starší a oslabené osoby. Podporuje střevní vstřebávání, zlepšuje imunitu, zabraňuje gynekologickým infekcím, může také působit proti stárnutí, rakovině, nízkému cholesterolu, baktericidním, podporuje vstřebávání vápníku a snižuje stres.

Způsob přípravy jogurtu

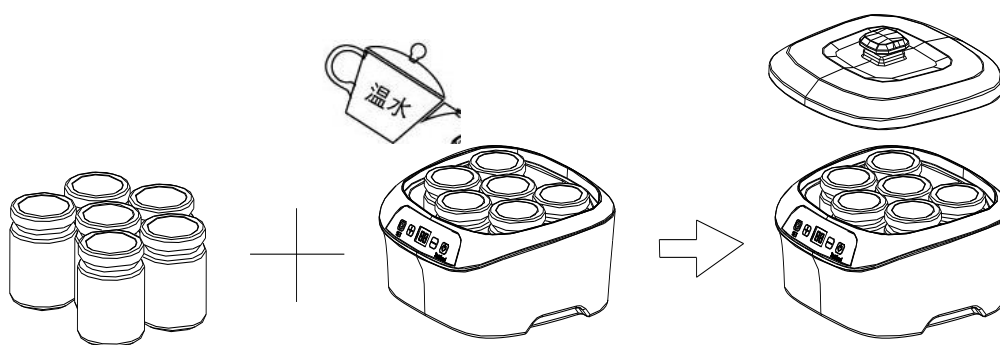
1. Chcete-li dezinfikovat nádobu, opláchněte ji pod horkou vodou asi 1 minutu.
2. Vložte ingredience do velké nádoby v poměru 20: 1 a dobře promíchejte. Nalijte do šálků, do každého šálku 170 ml.
 - (1): Chlazené čerstvé mléko + bakteriální kultura nebo 5% chlazený dobrý jogurt jakosti. Například: 500 ml mléka + 25 ml jogurtu
 - (2): Sterilní mléko + bakteriální kultury nebo 5% chlazený jogurt dobré kvality. Například: 1 000 ml mléka + 1 g práškových bakteriálních kultur
 - (3): Mléko připravené z prášku + bakteriální kultury nebo 5% chlazeného jogurtu dobré kvality.
 - (4): Vařené sójové mléko + bakteriální kultury nebo 5% chlazený dobrý jogurt jakosti.
3. Doba kvašení by měla být upravena v závislosti na prostředí, ročním období, počasí / teplotě. Čím vyšší je teplota, tím kratší je doba fermentace. Měl by být přizpůsoben konkrétním podmínkám.

(1) Vysokoteplotní metoda (v létě)



- ① Do nádoby vložte správné množství mléka a sušeného mléka nebo sojové mléko. Zakryjte nádobu a zapněte zařízení.
- ② Na obrazovce ovládacího panelu nastavte čas na 8-10 hodin. Po dokončení práce odpojte zařízení od napájení.

(2) Metoda, která používá nízké teploty (v zimě) nebo chlazené ingredience.



- ① Připravte si mléko, mléko vyrobené z práškového nebo sojového mléka. Do sklenice na kvašení se naplní vodou při teplotě 40 ~ 60 o C ;
- ② Vložte nádobu (s mlékem, mlékem vyrobeným z prášku nebo sójovým mlékem) do fermentační nádoby. Zakryjte nádobu a zapněte zařízení.
- ③ Na obrazovce ovládacího panelu nastavte čas na 8-12 hodin. Po dokončení práce odpojte zařízení od napájení.

Udržování čerstvosti

Čerstvě fermentovaný jogurt má specifickou teplotu. Může být spotřebován. Pokud si ho však chcete nechat na později, uložte ho v lednici. Doba skladování jogurtu v lednici nesmí přesáhnout **10 dní**. Doporučuje se konzumovat **do 3 dnů**, protože během této doby je zaznamenána největší aktivita bakterií laktobacilu v jogurtu.

Chuť

- (1) Lidé, kteří nesladí nebo mají cukrovku, mohou jíst jogurt ihned po přípravě, bez přidání látek, které dodávají chuť.
- (2) Do jogurtu můžete přidat ovocnou šťávu, fruktózu, med atd.

Poznámky:

* Pokud má jogurt podobu pudinku žlutého lesku a je kyselý, znamená to, že fermentační proces probíhá dobře. Pokud se po fermentačním procesu uvolní velké množství plynu a nepříjemný zápach, znamená to, že voda nebo mléko vyrobené z mléčného prášku byly kontaminovány. V tomto případě nejezte jogurt.

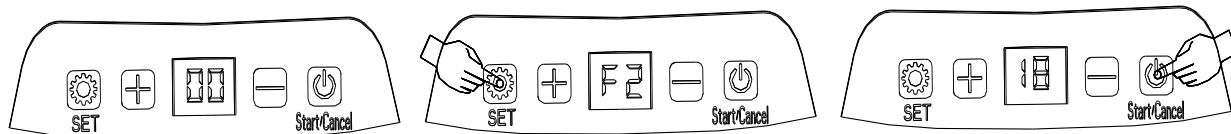
* Čím delší je doba fermentace, tím větší je množství vysrážené kapaliny (nažloutlá kapalina) a větší kyselost jogurtu. To je normální a neměli byste si s tím dělat starosti. Vysrážená kapalina může být vypita samostatně (obsahuje mnoho živin, jako je kyselina mléčná, vitamin B atd.) Nebo smíchána s jogurtem.

* Pro děti doporučujeme používat plnotučné mléko nebo čerstvé mléko. Pro obézní lidi doporučujeme používat nízkotučné mléko, odstředěné mléko nebo čerstvé mléko.

Poznámky: Jogurtovač vybavený mikropočítačem vás upozorní na dokončení práce zvukem a na displeji se objeví „00“.

2. Proces výroby natto.

Etapy přípravy natto



<p>Zapněte zařízení: obrazovka zobrazí „00“.</p> <p>Po dokončení práce: obrazovka zobrazí „00“.</p>	<p>Stisknutím tlačítka „SET“ se zobrazí funkce F2 pro natto přípravu. Nastavte pracovní dobu pomocí „+“ /</p>	<p>Stisknutím tlačítka "Start / Storno" se zařízení spustí nebo přestane fungovat. Stiskněte "Start", výchozí 18 hodin.</p>
---	---	---

Vlastnosti natto

Natto je zdravotní produkt. Používá se:

- * trombolytické ošetření;
- * k prevenci osteoporózy;
- * antibakteriální a dezinfekční účel;
- * k prevenci hypertenze;
- * hyperglykémie; 6. předcházení stárnutí mozkových buněk;
- * snižování hladiny cholesterolu;
- * regulace funkce střev;
- * omezování účinků rakoviny;
- * k regulaci funkce trávicího systému;
- * snížení výskytu tyčinek tlustého střeva;
- * zlepšit imunitní systém;
- * produkce pigmentu;
- * zlepšení stavu pokožky.

Nattokináza hraje velkou roli při rozpouštění vlákniny, umožňuje rychlejší odstranění toxických látek ze střev, má projímavý účinek, eliminuje zácpu, zabraňuje obezitě. Natto není citlivý na účinky zažívacích šťáv, proto se dostává do tenkého střeva bojem proti škodlivým bakteriím, aby bakteriální flóra dosáhla zdravé rovnováhy. Reguluje a obnovuje správnou funkci zažívacího traktu.

Kdo by měl užívat natto?

Natto, i přes jeho vlastnosti v prevenci diabetu, stárnutí cév, osteoporózy kostí, rakoviny a antibakteriální aktivity atd., nelze použít v nadměrném množství. Jedná se zejména o enzym nattokinázu, která má vlastnosti ředění krve. Proto by lidé s peptickým vředovým onemocněním, hemoroidy, kteří plánují podstoupit operaci, ženy během menstruace atd., měli přestat užívat natto. houby, ginkgo biloba atd., protože

by mohly zvýšit krvácení.

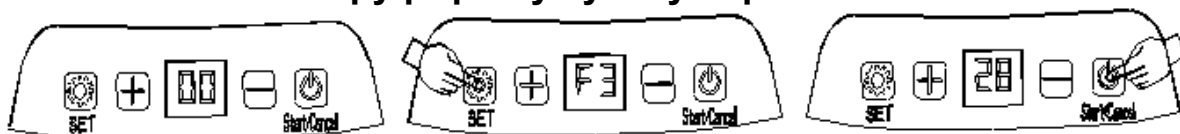
Způsob přípravy natto

1. Chcete-li dezinfikovat nádobu, opláchněte ji pod horkou vodou asi 1 minutu.
2. Opláchněte sójové boby do parníku a vařte do měkka.
3. Vyměte vařenou sóju a ochladte na pokojovou teplotu. Přidejte natto fermentační prášek a dobře promíchejte.
4. Umístěte sóju do jogurtu a zavřete víko. Zapněte napájení a fermentujte po dobu 18 hodin. Vyberte funkci „natto“ (F2), výchozí 18 hodin. Poté potvrďte svůj výběr. Po nastavení času bude natto připraven automaticky.
5. Pro zajištění ventilace není nutné uzavírat víko na nádobě natto.
6. Doba fermentace by měla být upravena v závislosti na prostředí, ročním období, počasí / teplotě. Čím vyšší je teplota, tím kratší je doba fermentace. Měl by být přizpůsoben konkrétním podmínkám.
7. Zařízení má pouze jednu skleněnou nádobu. V případě potřeby si zakupte větší.
8. **Klíčové informace: Zrna nezakrývejte, aby do nádoby mohl proniknout vzduch. Výrobní proces natto vyžaduje dostatečný přísun kyslíku a rovnoměrnou distribuci tepla. Splnění těchto požadavků zajistí nejvyšší kvalitu produktu.**

Poznámky: Jogurtovač vybavený mikropočítačem vás upozorní na dokončení práce zvukem a na displeji se objeví „00“.

3. Proces výroby kysných produktů

Etapy přípravy kysaných produktů



Zapněte zařízení: obrazovka zobrazí „00“. Po dokončení práce: obrazovka zobrazí „00“.	Stisknutím tlačítka „SET“ se zobrazí funkce F3 pro natto přípravu. Nastavte pracovní dobu pomocí „+“ / „-“.	Stisknutím tlačítka "Start / Storno" se zařízení spustí nebo přestane fungovat. Stiskněte "Start", výchozí 28 hodin .
--	---	---

Vlastnosti kysaných produktů

1. Jsou bohaté na bakterie mléčného kvašení. Může omezit vývoj hnilobných bakterií a oslabit produkci toxinů ve střevech, podporovat trávicí procesy, zabránit zácpě, zabránit stárnutí buněk, snížit hladinu cholesterolu a zabránit rakovině.
2. Nakládání okurky v chilli, česneku, zázvoru, cibuli a jiných kořených kořeních mohou hrát velkou baktericidní roli a podporovat sekreci trávicích enzymů.
3. Nakládání okurky mohou také pomoci při vstřebávání železa.

Způsob přípravy kysaných produktů

1. Chcete-li dezinfikovat nádobu, opláchněte ji pod horkou vodou asi 1 minutu.
2. Výrobky určené k kysání (např. zelí) by se měly předem umýt, odšťavnit, osolit a okořenit.
3. Do zelí přidejte chlazenou převařenou vodu a bakteriální prášek.
4. Umístěte produkt do nádoby a zavřete víko. Zapněte napájení a fermentujte po dobu 28 hodin. Vyberte funkci "kysané produkty" (F3), výchozí 28 hodin. Poté potvrďte svůj výběr. Po nastavení času bude kysaný produkt připraven automaticky.

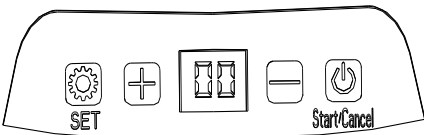
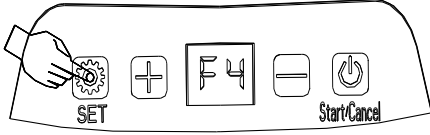
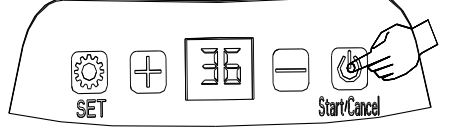
5. Doba kvašení by měla být upravena v závislosti na prostředí, ročním období, počasí / teplotě. Čím vyšší je teplota, tím kratší je doba fermentace. Měl by být přizpůsoben konkrétním podmínkám.

6. Zařízení má pouze jeden obal na šálky. V případě potřeby si zakupte větší.

Poznámky: Jogurtovač vybavený mikropočítačem vás upozorní na dokončení práce zvukem a na displeji se objeví „00“.

4. Proces výroby rýžového vína.

Etapy přípravy rýžového vína

		
<p>Zapněte zařízení: obrazovka zobrazí „00“. Po dokončení práce: obrazovka zobrazí „00“.</p>	<p>Stisknutím tlačítka „SET“ se zobrazí funkce F4 pro natto přípravu. Nastavte pracovní dobu pomocí „+“ / „-“</p>	<p>Stisknutím tlačítka "Start / Storno" s zařízení spustí nebo přestane fungovat. Stiskněte "Start", výchozí 36 hodin.</p>

Vlastnosti rýžového vína

Rýžové víno, také známé jako: víno, fermentovaná lepkavá rýže, lepkavá rýže, cukr, alkohol, "tekuté těsto". Živiny snadněji vstřebatelné lidským tělem mohou stimulovat produkci trávicích žláz, zlepšit chuť k jídlu a podporovat trávení; produkt se vyrábí v procesu přirozeného kvašení takových surovin, jako je rýže, lepkavá rýže, kukuřice. Výrobek obsahuje 40% glukózy, je bohatý na vitamíny, aminokyseliny, dextrin, glycerol, kyselinu octovou, minerály a další živiny, zlepšuje paměť, podporuje regeneraci a uhasí žízeň, poskytuje vitalitu a lepší krevní oběh, podporuje činnost sleziny, redukuje plyny a zvlhčuje plíce, U starších lidí pomáhá při nemocech ženského reprodukčního systému a oslabuje tělo.

Metoda přípravy rýžového vína

1. Opláchněte a vyčistěte rýži, lepkavou rýži nebo kukuřičná jádra. Ponořte je do vody (v létě po dobu 5-7 hodin, v zimě po dobu 10-20 hodin).

2. Přidejte droždí

① Chcete-li dezinfikovat nádobu, opláchněte ji pod horkou vodou asi 1 minutu.

Steam Smaženou dušenou rýži smíchejte s droždím a vložte do nádoby na víno (dobře promíchejte).

③ Po hnětení rýže přidejte studenou vodu a vytvořte v ní malou díru.

3. Nastavte dobu kvašení, zavřete víko, zapněte zařízení a nechte kvasit po dobu 36 hodin. Vyberte funkci „kysané produkty“, ve výchozím nastavení 36 hodin. Poté potvrďte svůj výběr. Po nastavení času bude kvas připraven automaticky.

4. Doba kvašení by měla být upravena v závislosti na prostředí, ročním období, počasí / teplotě. Čím vyšší je teplota, tím kratší je doba fermentace. Měla by být přizpůsobena konkrétním podmínkám.

5. Vyzkoušejte, zda je proces výroby vína z rýže dokončen, a to vyzkoušením z dřívě vytvořené díry. Víno by mělo mít sladkou chuť.

6. Čerstvé rýžové víno má určitou teplotu. Může být konzumováno ihned po přípravě, ale jeho chuť je lepší po ochlazení. Doba skladování rýžového vína v lednici by neměla být delší než 13 dnů. Doporučuje se konzumovat do 5 dnů, protože během této doby

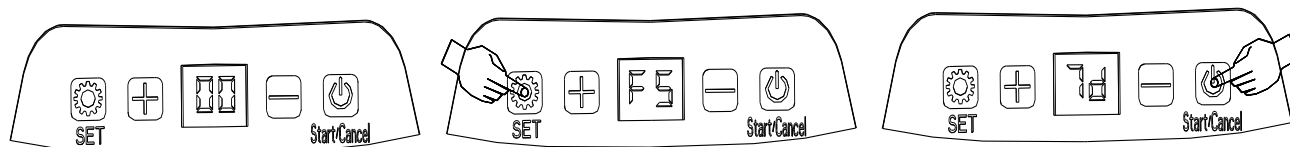
je zaznamenána největší aktivita bakterií laktobacilu ve rýžovém víně.

7. Zařízení má pouze jeden kontejner na šálky. V případě potřeby si zakupte větší.

Poznámky: Jogurtovač vybavený mikropočítačem vás upozorní na dokončení práce zvukem a na displeji se objeví „00“.

5. Proces výroby červeného vína

Etapy přípravy červeného vína



Zapněte zařízení: obrazovka zobrazí „00“. Po dokončení práce: obrazovka zobrazí „00“.	Stisknutím tlačítka „SET“ se zobrazí fur F5 pro natto přípravu. Nastavte pracovní dobu pomocí „+“ / „-“.	Stisknutím tlačítka "Start / Storno" zařízení spustí nebo přestane fungo Stiskněte "Start", výchozí 8 hodin .
--	---	--

Vlastnosti červeného vína

Červené víno obsahuje tři hlavní živiny: vitamíny, cukry a bílkoviny. Glukóza je složkou, která podporuje lidský život, podporuje fyzickou zdatnost a hlavní zdroj energie potřebné pro člověka. Víno obsahuje 24 druhů aminokyselin, které jsou nezbytné pro člověka. Mnoho organických kyselin ve víně, jako jsou kyselá hrozny, kyselina citronová, kyselina jablečná, zejména z hroznové šťávy, může účinně zprostředkovat centrální nervový systém, Shujinhuoxue. Jsou nezbytnými živinami pro fyzické i duševní pochody. Suché červené víno také obsahuje vitamin E, B, B2 a různé vitamíny, jakož i vápník, hořčík, železo, draslík, sodík a další minerály, obsah minerálů a mikroprvků je mnohem vyšší než v minerální vodě.

Obsah v červeném víně je vysoký, takže pomáhá předcházet kardiovaskulárním onemocněním, ateroskleróze a Alzheimerově chorobě a dalším onemocněním. Rovněž snižuje riziko osteoporózy a podporuje další důležité tělesné funkce.

Zdravotní přínosy vína

1) **Zvyšuje chuť k jídlu:** Chuť k jídlu podporuje světlá barva vína, průhlednost ve skle, příjemná ovocná vůně a jemná chuť tříslovin. Tyto vlastnosti způsobují, že člověk začíná pociťovat radost, což má příznivý vliv na fyzické a duševní zdraví.

2) **Výživa:** Víno obsahuje cukry, aminokyseliny, vitamíny a minerály. To jsou ingredience nezbytné pro lidské tělo. Tělo absorbuje víno, aniž by ho trávilo. Pravidelná konzumace vína má pozitivní zdravotní přínosy, zejména u lidí se slabým tělem. Fenolické látky ve víně a oligoelementy s antioxidační funkcí mohou zabránit rozvoji reaktivních druhů kyslíku při poškození lidského těla, jako je poškození buněk v DNA a RNA. Tato zranění mohou vést k některým zpětným onemocněním, jako jsou šedý zákal, kardiovaskulární onemocnění, ateroskleróza, stárnutí atd. Proto pití vína má vlastnosti proti stárnutí a prodlužuje životnost.

3) **Lepší trávení:** Červené víno je nejlepší proteinový nápoj. Víno stimuluje sekreci trávicích šťáv. Každých 60 - 100 g vína může zvýšit sekreci těchto šťáv o 120 ml. Taninové kyseliny ve víně mohou zvyšovat křeče hladkého svalstva v zažívacím systému a regulovat funkci tlustého střeva. Víno má pozitivní vliv na zánět tlustého

střeva. Sladké bílé víno obsahující sorbitol podporuje trávení a zabraňuje zácpě.

4) **Podporuje hubnutí:** Víno pomáhá při hubnutí, suché víno obsahuje 525 kalorií, což je pouze 1/15 průměrné potřeby kalorií. Po pití víno vstřebává tělo do 4 hodin bez přibírání na váze. Lidé, kteří často pijí suché víno, dodávají svému tělu nejen hydrataci a různé živiny, ale také zhubnou.

5) **Diuretický účinek:** Některá bílá vína, vinan draselný, síran draselný, mají diuretický účinek, mohou zabránit otokům a udržovat rovnováhu kyselin a zásad.

6) **Baktericidní vlastnosti:** Lidé si dávno uvědomili, že víno má baktericidní vlastnosti. Například: běžným stavem je nachlazení a víno má antibakteriální vlastnosti a také inhibuje vývoj viru chřipky. Tradiční metodou je vypít šálek horkého červeného vína - zahřát, přidat vejce a promíchat. Poté vyjměte z tekutiny, mírně ochladte a vypijte. Studie ukazují, že červené víno je dobré v boji proti nemocem, protože obsahuje antibakteriální látky.

Metoda přípravy červeného vína

1. Připravte zařízení: nádobu, gázu, tyčinky atd. vroucí dezinfekční vodu.

2. Vyberte si surovinu: zralé hrozny, kromě Qingguo a shnilé ovoce, zvolte hluboké fialově červené hrozny, protože barva vína závisí na barvě ovoce.

3. Očistěte hrozny: Nůžky odstříhnete hrozny hroznů (buďte opatrní, abyste si neublížili). Hrozny několikrát opláchněte a poté je ponořte asi 2 hodiny do vody. Doporučujeme, abyste neodstraňovali slupku hroznů, protože se jedná o přírodní fermentor.

4. Vložte do nádoby: Hrozny umyjte ručně nebo pomocí speciálního zařízení. Vložte je do nádoby a přidejte kvasící prášek. Zajistěte gázou a položte na základnu. Nezakrývejte (obvykle 1250 g hroznů a 1 g kvasinek).

5. Nastavte čas fermentace, spusťte zařízení a fermentujte 7 dní x 24 hodin. Vyberte funkci „červené víno“ (F5), výchozí 7 dní. Poté potvrďte svůj výběr. Po nastavení času se červené víno připraví automaticky.

6. Doba fermentace by měla být upravena v závislosti na prostředí, ročním období, počasí / teplotě. Čím vyšší je teplota, tím kratší je doba fermentace. Měl by být přizpůsoben konkrétním podmínkám.

7. Zařízení má pouze jednu skleněnou nádobu. V případě potřeby si zakupte větší.

8. Fermentace: doba fermentace je 7 dní * 24 hodin = 168 hodin

9. Filtrování: Po týdnu kvašení filtrujte (gázou) víno nalitím do čisté nádoby. Odhodte odpad (gázu lze znovu použít).

10. Skladování a spotřeba: Po filtraci je nejlepší nalít víno do menších lahví, pevně jej přišroubovat a umístit na místo s nízkou teplotou (doporučujeme teplotu okolo 13 stupňů).

Poznámky: Jogurtovač vybavený mikropočítačem vás upozorní na dokončení práce zvukem a na displeji se objeví „00“.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Zařízení ihned po použití omyjte, jinak může vydávat nepříjemný zápach.

2. Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky a před čištěním nechte vychladnout.

3. K čištění nepoužívejte banánový olej, benzín, čisticí prostředky, tvrdé kartáče, ocelové podložky atd.

4. Vylijte vodu z nádoby a osušte ji měkkým hadříkem. Zajistěte, aby se voda nedostala do základny přístroje.

5. Dbejte na to, aby nedošlo k namočení nebo postříkání vnějšího krytu. Můžete jej otřít měkkým navlhčeným hadříkem (ne příliš mokrým).
6. Zařízení skladujte na suchém místě a nevystavujte jej ultrafialovému světlu.
7. Před uskladněním se ujistěte, že je zařízení čisté a suché.
8. Záruka je uznána pouze na základě podpisu a razítka na záručním listu.
9. Zařízení nerozebírejte sami, mohlo by dojít ke ztrátě záruky.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Situace	Řešení
Kontrolka nebo displej nesvítí	A. Došlo k výpadku napájení? B. Je kabel připojen k zásuvce? C. Je v zásuvce elektřina?
Mléko při přípravě jogurtu nekvasí	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Není teplota v nádobě nebo teplota mléka příliš nízká? (pokud je teplota příliš nízká, zvyšte dobu fermentace) C. Nedošlo během procesu přípravy jogurtu k výpadku proudu nebo ke zkratu nebo nestabilitě napětí?
Nepříjemná vůně jogurtu	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Vypršela trvanlivost suroviny?
Mléko při přípravě jogurtu nekvasí	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Není teplota nádoby nebo sóji příliš nízká? (pokud je teplota příliš nízká, zvyšte dobu fermentace) C. Nedošlo k výpadku napájení nebo ke zkratu nebo nestabilitě během procesu přípravy natto?
Nepříjemná natto vůně	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Byla sója dušená po správnou dobu? C. Byly sójové boby po vyjmutí z nádoby zchlazeny na pokojovou teplotu?
Zelenina nebyla řádně kvašená	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Není teplota v nádobě nebo zeleniny příliš nízká? (pokud je teplota příliš nízká, zvyšte dobu fermentace) C. Nedošlo během procesu přípravy kysného produktu k výpadku napájení nebo zkratu nebo nestabilitě napětí?
Špatná vůně kvasu	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Byla zelenina odšťavněna? (není v ní voda) C. Byla zelenina kvašena studenou vodou? D. Nevypršela trvanlivost suroviny?
Rýže nebyla řádně fermentována	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Není teplota v nádobě nebo teplota rýže příliš nízká? (pokud je teplota příliš nízká, zvyšte dobu fermentace) C. Nedošlo během procesu přípravy rýžového vína k výpadku proudu nebo ke zkratu nebo nestabilitě? D. Byla rýže ochlazená na správnou teplotu?
Nepříjemná vůně vína nebo plíseň na rýži	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Je během procesu výroby rýžového vína v nádobě olej nebo voda? C. Během procesu přípravy rýžového vína došlo k výpadku proudu nebo ke zkratu nebo nestabilitě napětí?
Hroznové víno nebylo řádně fermentováno	A. Není nastavena příliš krátká doba fermentace? B. Není teplota v nádobě nebo teplota hroznů příliš nízká? (pokud je teplota příliš nízká, zvyšte dobu fermentace)

	C. Nedošlo během procesu výroby červeného vína k výpadku napájení nebo zkratu nebo nestabilitě napětí? D. Je na chlazeném hroznu voda?
Zápach červeného vína	
Poznámky: Pokud se problém nevyřeší, kontaktujte naši společnost nebo distributora. Zařízení nesmí být demontováno osobami, které nejsou odborníky v této oblasti.	

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovité napětí: 220-240 V

Jmenovitý výkon: 20 W

Jmenovitá frekvence: 50/60 Hz

Kapacita: 1,2 l

Jmenovitá nosnost 170 ml * 6 nádob = 1020 ml

Nepřetržitá pracovní doba 240 hodin

Doba přestávky 1 hodina



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

LIKVIDACE BALENÍ

Materiály z obalu výrobku jsou vhodné pro použití jako druhotná surovina a jsou označeny symbolem recyklace. Likvidace obalu musí být provedena v souladu s místními předpisy.

Obalové materiály by měly být chráněny před dětmi, protože představují zdroj nebezpečí.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Na základě předpisů zákona Polské republiky ze dne 29 července 2005 o vyřazeném elektrickém a elektronickém vybavení je zakázáno vyhazovat vyřazené přístroje označené symbolem přeškrtnutého koše spolu s jiným odpadem. Aby se zamezilo škodlivému vlivu na životní prostředí a lidské zdraví následkem nekontrolovaného odstraňování odpadů, nevyhazujte prosím výrobek s jinými typy odpadu a zodpovědně jej recyklujte. Přispějete tím k prosazení druhotného využívání hmotných zdrojů jako trvalé praxe.

Informace týkající se místa a způsobu recyklace tohoto výrobku bezpečné pro životní prostředí mohou uživatelé v domácnostech získat na maloobchodním prodejním místě, kde výrobek zakoupili, nebo na úřadu místní samosprávy.

DISTRIBUTOR: Florentyna CZ s.r.o.

Slavíčková 522/5

460 07, Liberec, Česká republika

Tel. +420 739 701 608

Email: sekretariat@florentyna.com.pl

IMPORTER

FLORENTYNA Sp. z o.o.

Korzkwy 31, 63-300 Pleszew, Polska

Tel. +48 062 5940330

Fax. +48 062 7427417

Email: sekretariat@florentyna.com.pl

SERWIS CENTRALNY

Korzkwy 31, 63-300 Pleszew,

Polska

Tel. 509383421

Email: serwisagd@botti.pl