

Jogurtovač

č. výrobku 6145608

Příručka

Děkujeme, že jste se rozhodli pro koupi tohoto výrobku. Přečtěte si prosím pečlivě tento návod dříve, než uvedete přístroj do provozu. Příručku dobře uschovejte pro případné budoucí použití.

Funkce

1. Volně nastavitelný čas zrání od 1 do 15 hodin - pro maximální možnou flexibilitu a požadavky.
2. Velký LCD displej pro pohodlné ovládání zbývajících doby provozu.
3. Funkce časovače pro nastavení přesné doby zrání.

Technická data



1. Provozní napětí: 230 V ~ 50 Hz
2. Jmenovitá síla: 15 W
3. Okolní teplota: 5-40 ° C
4. Okolní vlhkost: menší nebo rovno 80%

Funkce tlačítek

2 tlačítka: • Čas (Timer - časovač) • Start / Stop

Obsluha

1. Zapnutí

Nejprve připojte přístroj k síti. Na displeji se nejprve zobrazí . Po jedné sekundě se přístroj přepne do pohotovostního režimu .

2. Nastavení a vytápění



a) Nastavení časovače na zahřátí

Stisknutím tlačítka časovače nastavíte časovač na 1 hodinu. Každé stisknutí zvyšuje časovač o 1 hodinu. Čas také můžete rychle zvýšit stisknutím a podržením tlačítka. Časovač můžete nastavit od 0 do 15 hodin.

b) Zahřátí

Po nastavení časovače stiskněte tlačítko Start / Stop. Přístroj začne vydávat teplo a zbývajících čas se zobrazí na displeji.


Zde příklad:

Časovač je nastaven na 5 hodin. Na displeji se zobrazí  a bliká symbol »Hr«. Pokud je zbývajících čas kratší než 1 hodina, na displeji se zobrazí  a bliká symbol »Min«.

3. Vypnutí ohřevu


a) Automatické vypnutí ohřevu

Po uplynutí doby časovače se ohřev automaticky vypne a přístroj je opět v pohotovostním režimu. Na

displeji se poté zobrazí 

b) Manuální vypnutí ohřevu

Stisknutím tlačítka Start / Stop můžete kdykoli během procesu ohřevu okamžitě přepnout přístroj do

pohotovostního režimu. Na displeji se poté zobrazí 

Přísady pro výrobu jogurtu

- Jogurt se většinou vyrábí z pasterizovaného homogenizovaného mléka s obsahem tuku 1,5% nebo 3,5%. Bakterie mléčné kyseliny přeměňují mléko na jogurt, zatímco bakterie zpracovávají laktózu v mléce na kyselinu mléčnou. Energie získaná z toho se používá k množení bakterií pro mléčné kvašení.
- Optimální teplota pro proces zrání je přibližně 38 - 45 ° C. Doba zrání se může lišit v závislosti na použitých přísadách a požadované konzistenci jogurtu.
- Tuhost jogurtu závisí také na obsahu tuku u použitého mléka. Z mléka s obsahem tuku 3,5% se stane tužší jogurt, zatímco mléko s obsahem tuku 1,5% vytvoří řidší jogurt.
- K dispozici je „levotočivý“ a „pravotočivý“ jogurt. Ti se liší pouze co se týče kyseliny mléčné, kterou obsahuje. V závislosti na typu má kyselina mléčná zrcadlové uspořádání molekulárních skupin. Dospělí mohou dobře strávit levotočivý i pravotočivý jogurt. Kojenci by se však neměli krmit jogurtem vyráběným proti směru hodinových ručiček (levotočivým).
- Jako výchozí kulturu lze použít čerstvý přírodní jogurt bez přísad z obchodu nebo jogurtový ferment z lékárny.

Příprava mléka

a) Čerstvé mléko:

Pokud používáte čerstvé mléko, musíte jej před přípravou zahřát na přibližně 85 ° C, aby se zničily zárodky a bakterie. Mléko musí být poté ochlazeno na teplotu nižší než 38–40 ° C.

b) Homogenizované mléko (mléko s dlouhou životností):

Při použití mléka s dlouhou životností není nutná předúprava, protože je již tepelně upraveno. (Je však možné zpracování jako u čerstvého mléka).

Poznámka: Ujistěte se, že připravené mléko vychladlo na teplotu pod 38–40 ° C.

Základ jogurtu

Můžete použít různé počáteční kultury:

a) **Přírodní jogurt:**

Při používání čerstvého přírodního jogurtu z obchodu se ujistěte, že používáte jogurt bez konzervačních nebo aromatických látek. Nepoužívejte tepelně ošetřený jogurt. Jogurt by měl mít stejný obsah tuku jako použité mléko.

b) **Jogurtový ferment**

Používáte-li ferment z lékárny, použijte jej pouze pokud je čerstvý a podle dodaných pokynů fermentu.

Příprava jogurtu

- Nalijte mléko do dostatečně velké nádoby.

- Přidejte k mléku požadovanou startovací kulturu (viz výše) v poměru 10: 1 (10 dílů mléka a jednu část startovací kultury). Startovací kulturu opatrně zamíchejte do mléka, dokud nebude rovnoměrně rozložena. Počáteční kultura by měla mít přibližně stejnou teplotu jako použité mléko.
- Poté opatrně nalijte směs do sklenic. Dávejte pozor, abyste sklenice nepřeplnily.
- Našroubujte na sklenice víčka a všechny vložte do jogurtovače.
- Připojte jogurtovače k síti.
- Nastavte časovač na dobu zrání 6-8 hodin.
- Doba zrání ovlivňuje tuhost a chuť jogurtu. Více času znamená větší tuhost a intenzivnější chuť. Vyzkoušejte si sami, jak se vám jogurt nejlépe chutná.
- Proces zrání spustíte stisknutím tlačítka Start / Stop.
- Časovač odpočítává čas zpět na 0. Pro lepší orientaci se každou minutu zobrazuje poslední hodina. Po dosažení přednastavené doby zrání se přístroj automaticky vypne.
- Proces zrání lze také kdykoli přerušit opětovným stisknutím tlačítka Start / Stop.
- Po ukončení procesu zrání vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

DŮLEŽITÉ: Dejte pozor na to, aby nebylo s přístrojem během doby zrání nepohybováno, aby nedošlo k narušení nebo k přerušení procesu kvašení.

Bezpečnostní pokyny

1. Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.
2. Umístěte jogurtovač na hladký, rovný a neklouzavý povrch. Ujistěte se, že v blízkosti přístroje nejsou žádné zdroje tepla.
3. Nikdy neponořujte napájecí kabel, zástrčku nebo přístroj do vody nebo do jiných kapalin, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
4. Před servisem nebo čištěním přístroje nebo pokud jej již nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vytáhněte pouze zástrčku ze zásuvky, abyste odpojili přístroj od sítě (netahejte za napájecí kabel).
5. Tento přístroj není vhodný pro použití osobami (včetně dětí), které mají omezené fyzické, mentální nebo smyslové schopnosti nebo které nemají zkušenosti a odborné znalosti, pokud nejsou pod dohledem nebo by se o ně starala osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo byli důkladně poučeni o použití přístroje.
6. Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
7. Toto zařízení je vhodné pro použití v domácnosti nebo pro podobná použití, jako například:
 - kuchyně zaměstnanců v obchodech, kancelářích a v dalších pracovních prostředích;
 - na zámcích,
 - pro hosty v hotelech, motelech a jiných penzionech;
 - ve snídaňových penzionech nebo hotelech Garni
8. Nikdy přístroj nepoužívejte, pokud je poškozena zástrčka nebo kabel, pokud přístroj nefunguje správně, pokud spadl nebo je poškozen nebo spadl do vody. Přineste přístroj do kvalifikované odborné dílny k provedení kontroly, opravy nebo k elektrickému nebo mechanickému seřízení.

Čištění a péče

Chcete-li přístroj vyčistit, jednoduše jej otřete navlhčeným hadříkem. Jogurtové sklenice můžete umýt v teplé vodě s trochou jaru.