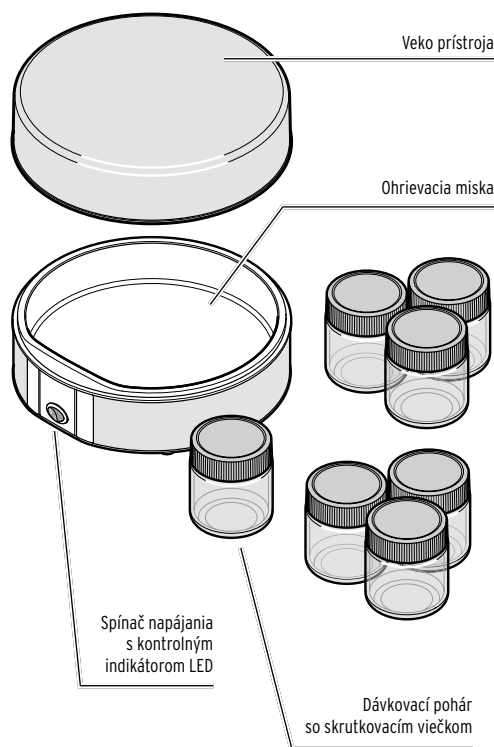


Elektrický jogurtovač

sk Návod na použitie



Prehľad (obsah balenia)



Číslo výrobku: 719 221

Model: YM 101
Výrobca: Jaxmotech GmbH, Ostring 60,
66740 Saarlouis, Germany,
info@jaxmotech.de



K tomuto návodu

Prečítajte si pozorne bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte len spôsobom opísaným v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uchovajte si tento návod na neskoršie použitie. Ak výrobok postúpíte inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbols v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Výstražné slová v tomto návode:

VAROVANIE varuje pred možným vážnym nebezpečenstvom zranenia alebo ohrozenia života.

POZOR varuje pred možnými ľahšími poraneniami.

UPOZORNENIE varuje pred možnými vecnými škodami.

Takto sú označené dopĺňujúce informácie.



Bezpečnostné upozornenia



Účel použitia

Prístroj je určený na výrobu jogurtu z mlieka alebo vhodných rastlinných alternatív mlieka. Môžete ho použiť aj na prípravu jogurtu gréckeho typu. Ohrievaciu misku a dávkovacie poháre používajte iba na výrobu jogurtu podľa opisu v tomto návode. Ohrievaciu misku nepoužívajte ako platničku na ohrev jedla a na podobné účely.

Prístroj je koncipovaný na spracovanie množstiev, ktoré sa bežne používajú v domácnosti, a nie je vhodný na komerčné účely. Prístroj nie je vhodný na použitie napr. v kuchynkách pre zamestnancov v komerčnej sfére, na farmách a v penziónoch s ponukou raňajok. Nie je určený pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a pod. ani na komerčné účely.

Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusení!
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Prístroj a sieťový kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 3 roky. Keď je prístroj v prevádzke, nenechávajte deti bez dozoru v jeho blízkosti.
- Tento prístroj smú používať deti od 3 rokov a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí, iba ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.
- Prístroj nesmú čistiť deti. Neplatí to, ak sú staršie ako 8 rokov a ak pracujú pod dozorom. Prístroj nevyžaduje žiadnu údržbu.

- Sieťový kábel nenechávajte visieť z pracovnej plochy, aby zaň malé deti nemohli stiahnuť prístroj.
- Ak prístroj nepoužívate, uschovajte ho mimo dosahu detí.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Ohrievacia miska a sieťový kábel sa nesmú dostať do styku s vodou, pretože v opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Ohrievaciu misku a sieťový kábel neponárajte do vody ani iných tekutín. Ohrievaciu misku vždy umiestňujte na suchú plochu.
 - Na prístroj nesiahajte vlhkými rukami a nepoužívajte v blízkosti umývadla alebo keď stojíte na vlhkej podlahe. Ak je prístroj vlhký alebo mokrý, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, skôr než sa prístroja dotknete.
 - Prístroj nepoužívajte v exteriéri.
 - Prístroj zapájajte len do správne nainštalovanej zásuvky, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom výrobu.
 - Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby sa z nej dala sieťová zástrčka v prípade potreby rýchlo vytiahnuť.
 - Na prevádzkovanie prístroja sa nesmú používať spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
 - Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
 - Prístroj neuvoľňujte do prevádzky, ak sú prístroj alebo časti prístroja viditeľne poškodené alebo ak došlo k ich pádu.
 - Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Vykonávaním opráv elektrických prístrojov poverujte iba kvalifikovaných elektrikárov, pretože neodborné opravy môžu viesť k vzniku značných následných škôd. Opravy nechajte vždy vykonať iba v špecializovaných servisoch.
 - Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla, jeho výmenu musí vykonať výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
 - Počas používania nenechávajte prístroj bez dozoru.
 - Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky: ... keď prístroj nepoužívate, ... keď sa chystáte vybrať dávkovacie poháre, ... pred čistením prístroja, ... ak sa počas prevádzky vyskytnú poruchy, alebo ... počas búrky.
- Ťahajte pritom vždy za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.

Nebezpečenstvo požiaru/popálenín

- Prístroj vždy umiestňujte na rovnú, stabilnú, suchú, čistú a voči vysokým teplotám odolnú pracovnú plochu. Pod prístrojom musí byť dostatok miesta na voľnú cirkuláciu vzduchu. Prístroj preto nikdy neumiestňujte na mäkké plochy, ako sú obrusy, utierky a podobne. Prístroj neumiestňujte priamo na okraj pracovnej plochy. Zachovajte

- dostatočný odstup od horľavých materiálov, stien, nábytku atď., ako aj od zdrojov tepla, ako sú varné platničky alebo rúry.
- Sieťový kábel pri používaní úplne odviňte. Dbajte na to, aby sa odvinutý sieťový kábel nedotýkal prístroja.
- Prístroj sa počas používania zahrieva a horúce sú aj jeho vonkajšie povrchy. Dbajte na to, aby sa nikto nedotkol horúcich plôch prístroja. Na vyberanie horúcich dávkovacích pohárov použite prípadne rukavice na pečenie alebo podobnú pomôcku.
- Prístroj nechajte pred čistením dostatočne vychladnúť.

Nebezpečenstvo ohrozenia zdravia

- Dbajte na potrebnú hygienu! Dávkovacie poháre musia byť pred použitím dokonale čisté, aby nedochádzalo k neželanému množeniu mikroorganizmov.

Vecné škody

- Prístroj nezapínajte bez vložených a naplnených dávkovacích pohárov.
- Sieťový kábel položte tak, aby nedopatrením nedošlo k jeho zachyteniu a stiahnutiu prístroja z plochy, na ktorej je umiestnený.
- Prístroj chráňte pred nárazmi, pádom, prachom, vlhkosťou, priamym slnečným žiarením a extrémnymi teplotami.
- Ohrievaciu misku nedávajte do chladničky.
- Používajte iba originálne príslušenstvo.
- Veko prístroja nie je nerozbitné. Zaobchádzajte s ním opatrne a pred každým použitím skontrolujte, či nie je poškodené.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty či ošetrovacie prostriedky na nábytok nerozleptajú alebo nerozmočia materiál protišmykových nožičiek. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, položte pod výrobok prípadne protišmykovú podložku.
- Na čistenie nepoužívajte agresívne chemikálie, drsné a abrazívne čistiace prostriedky, tvrdé kefy, špicaté predmety alebo hubky na drhnutie, pretože môžu spôsobiť poškodenia.

Dôležité upozornenia týkajúce sa dávkovacích pohárov

- Dávkovacie poháre sú síce odolné voči vysokým teplotám, no nedisponujú tepelnou izoláciou a pri naplnení teplým mliekom sa zohrejú. Po fermentácii môžu byť dávkovacie poháre pomerne horúce. Pri manipulácii s nimi vždy používajte chňapky alebo podobné pomôcky. Hrozí nebezpečenstvo popálení!
- Dávkovacie poháre neplňte úplne doplna, ale maximálne pod dolný okraj skrutkovacieho závitu.
- Dávkovacie poháre nevystavujte výrazným teplotným výkyvom (nárazové zmeny teploty). Hrozí nebezpečenstvo rozbitia a tým pádom poranenia!

- Horúce dávkovacie poháre neumiestňujte na studený alebo mokrý podklad. Vždy používajte vhodnú podložku odolnú voči vysokým teplotám.
- Dávkovacie poháre sú vhodné na použitie v chladničke. Nedávajte ich však do mrazničky!
- Dávkovacie poháre dávajte iba do ohrievacej misky, ktorá je na to určená. Dávkovacie poháre nepoužívajte v rúre na pečenie, v mikrovlnnej rúre, na sporáku, na otvorenom ohni ani na iných zdrojoch tepla.
- Zabráňte prudkým nárazom do dávkovacích pohárov.
- Ak sa na dávkovacom pohári vyskytujú známky prasklín alebo podobných poškodení, napríklad pukliny alebo naranené miesta, v žiadnom prípade ho ďalej nepoužívajte. Hrozí nebezpečenstvo rozbitia a tým pádom poranenia!
- Dávkovacie poháre sa neuzatvárajú hermeticky. Poháre vždy uchovávajte vo vzpriamenej polohe a hotový jogurt naplňte na účely prepravy alebo dlhšieho skladovania do iných nádob, ktoré sa dajú uzatvoriť vzhľadom.

Technické údaje

Model:	YM 101
Číslo výrobku:	719 221
Ohrievacia miska	
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Výkon:	15 W
Trieda ochrany:	II
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Dávkovacie poháre	
Max. objem:	cca 180 ml
Tepelná odolnosť:	+3 až +60 °C

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie. Likvidujte **obal** podľa pravidiel triedeného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom! Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skladovaní a likvidácii škodlivé pre životné prostredie a zdravie. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré spotrebiče bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská samospráva.

Používanie



VAROVANIE -

ohrozenie života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Prístroj a sieťový kábel sa nesmú dostať do styku s vlhkosťou. Prístroj inštalujte na suché miesto.



VAROVANIE -

nebezpečenstvo požiaru

- Prístroj umiestnite na podložku odolnú voči vysokým teplotám. Zaisťte dostatočný odstup od horľavých materiálov a zdrojov tepla.



POZOR -

nebezpečenstvo popálenia

- Prístroj a dávkovacie poháre sa počas používania zahrievajú na vysoké teploty. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja a pri vyberaní pohárov prípadne používajte rukavice na pečenie alebo podobné pomôcky.



POZOR -

nebezpečenstvo ohrozenia zdravia

- Dávkovacie poháre musia byť dokonale čisté, aby nedochádzalo k neželanému množeniu mikroorganizmov.

Pred prvým použitím

▷ Odstráňte všetok obalový materiál.

▷ Výrobok a predovšetkým dávkovacie poháre vyčistite podľa postupu opísaného v kapitole „Čistenie a uschovanie“.

▷ Skôr než začnete prístroj používať, všetky diely musia byť úplne suché.

Všetko o prísadách – toto by ste mali vedieť

- Na prípravu jogurtu potrebujete väčšie množstvo mlieka, napr. kravské mlieko, ideálne s obsahom tuku 1,5 % alebo 3,5 %. Môžete použiť mlieko spracované metódou ultravysokoteplotného ohrevu (mlieko UHT), ako aj pasterizované mlieko. Výhoda mlieka UHT spočíva v tom, že nevyžaduje predprípravu. Na druhej strane jeho fermentácia v prístroji trvá o čosi dlhšie. Pasterizované mlieko obsahuje zvyškove mikroorganizmy, preto sa najskôr musí nakrátko zahriať na 90 °C predtým, než ho budete môcť použiť na prípravu jogurtu. Potom je však tiež veľmi vhodné. Surové mlieko **nie je** vhodné!
- Na prípravu jogurtu môžete použiť aj rastlinné alternatívy mlieka, napríklad sójové, kokosové, mandľové alebo ovsené mlieko. Z dôvodu odlišného obsahu bielkovín a tuku sa však v takomto prípade môže vyžadovať prídanie ďalších zahusťovadiel, napr. rastlinného škrobu.
- Mlieko nesmie byť počas prípravy príliš horúce, v opačnom prípade dôjde k zníženiu jogurtových kultúr a neskôr sa v jogurte vytvorí hrudky. Optimálna teplota je cca 42 °C.
- Na spustenie procesu zrenia je potrebný čerstvý biely jogurt bez pridaného ovocia alebo ovocnej šťavy. **Jogurt musí obsahovať živé jogurtové kultúry** – dávajte pozor na zoznam prísad. Alternatívne môžete použiť aj jogurtové kultúry vo forme prášku. Tieto sú zaujímavé predovšetkým v prípade, ak si chcete pripraviť vegánsky jogurt. Jogurtový prášok si môžete zaobstaráť v kamenných aj internetových obchodoch so zdravou výživou.

- Dávajte pozor na obsah tuku jogurtu a mlieka. V oboch prípadoch musí byť identický, pretože v opačnom prípade bude jogurt príliš riedky. Čím vyšší je obsah tuku, tým hustejší bude jogurt.
- Prídaním sušeného mlieka (2 PL na 1 liter mlieka) dosiahnete ešte vyššiu hustotu a krémovejšiu textúru.
- Čas prípravy sa pohybuje od 10 do 15 hodín a závisí od použitého mlieka, jogurtovej kultúry a požadovanej konzistencie hotového jogurtu. Vo všeobecnosti platí, že čím dlhší je čas prípravy, tým hustejší bude jogurt. Mlieko UHT vyžaduje o niečo dlhší čas než pasterizované mlieko a plnotučné mlieko vyžaduje viac času než polotučné mlieko. Ak sa vám zdá, že jogurt nie je dostatočne hustý, ponechajte ho v prístroji o niečo dlhšie.
- Pri príprave ďalších jogurtových kultúr môžete neskôr použiť aj vlastnoručne vyrobený jogurt. Dôležité je, aby bol jogurt vždy čerstvý.
- Po viacnásobnom použití na prípravu jogurtovej kultúry bude takto vyrobený jogurt postupne rednúť. Najneskôr po 10-násobnom použití alebo keď začne byť jogurt príliš tekutý, musíte použiť nový jogurt.
- Trvanlivosť vlastnoručne pripraveného jogurtu závisí od trvanlivosti použitého mlieka a jogurtovej kultúry.

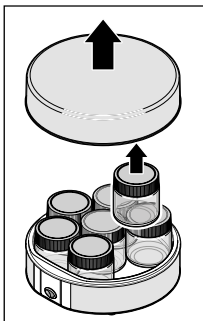
Inštalácia prístroja

- Prístroj umiestnite v miestnosti s izbovou teplotou.
- Prístroj nainštalujte tak, aby bol chránený pred prievanom a otrasmami.
- Podklad musí byť rovný, stabilný, suchý, čistý a odolný voči teplu.
- Pod prístrojom musí byť dostatok miesta na voľnú cirkuláciu vzduchu. Prístroj preto nikdy neumiestňujte na mäkké plochy, ako sú obrusy, utierky a podobne.
- Počas prípravy jogurtu nie je dovolené prístroj presúvať. Preto zvoľte miesto, na ktorom môže prístroj zostať po celý čas prípravy.

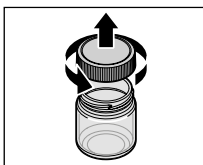
Príprava jogurtu



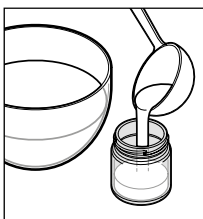
- Pri prvom zohriatí môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu, ktorý však nepredstavuje problém. Zaisťte dostatočné vetranie.
 - Ak namiesto bieleho jogurtu používate jogurtový prášok, dodržiavajte pokyny od výrobcu týkajúce sa množstva a použitia.
 - Taktiež dodržiavajte všetky upozornenia uvedené v kapitole „Všetko o prísadách“.
- 1. Pripravte si 150 g čerstvého bieleho jogurtu a nechajte ho odstáť pri izbovej teplote. Jogurt bezprostredne po vybratí z chladničky nezmiešavajte s mliekom!
- 2. **Ak používate pasterizované mlieko:** V hrnci zohrejte 1 liter mlieka na teplotu cca 90 °C (neprievádzajte do varu) a mlieko následne nechajte vychladnúť na 42 °C.
Ak používate mlieko UHT: V hrnci zohrejte 1 liter mlieka na teplotu cca 42 °C.
- 3. Jogurt vložte do misky a najskôr k nemu prilejte len malé množstvo teplého mlieka. Obe prísady dôkladne premiešajte šľahacou metličkou, kým nevznikne vláčna hmota. Následne za stáleho miešania pridajte zvyšok mlieka a miešajte ďalej, kým sa jogurt úplne nerozpustí v mlieku. Tento proces sa nazýva aj „očkovanie“ mlieka.



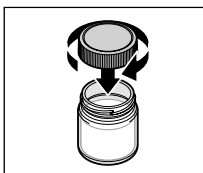
4. Zložte veko prístroja a vyberte dávkovacie poháre.



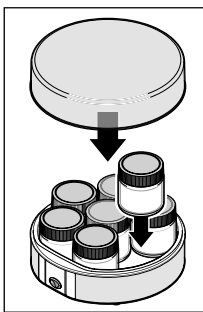
5. Viečka dávkovacích pohárov odkrutkujte proti smeru pohybu hodinových ručičiek.



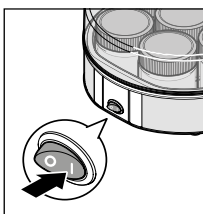
6. Naočkované mlieko rozdeľte do dávkovacích pohárov. Naplňte každý pohár maximálne pod dolný okraj skrutkovacieho závitú.



7. Uzatvorte dávkovacie poháre naskrutkovaním viečok na poháre v smere hodinových ručičiek.



8. Naplnené a uzatvorené dávkovacie poháre vložte do ohrievacej misky a veko prístroja nasadte na prístroj.



9. Sieťovú zástrčku zapojte do dobre prístupnej zásuvky a prepnite spínač napájania do polohy I. Rozsvieti sa kontrolný indikátor LED v spínači.

Spustí sa príprava jogurtu, ktorá v závislosti od použitého mlieka a požadovanej konzistencie trvá cca 10 až 15 hodín (pozri časť „Všetko o prísadách“). **Počas tejto doby prístroj neprenášajte ani nepresúvajte.**

10. Po uplynutí času prípravy vypnite prístroj prepnutím spínača napájania do polohy **O** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
11. Zložte veko prístroja a opatrne vyberte horúce dávkovacie poháre (prípadne použite rukavicu na pečenie).
12. Dávkovacie poháre nechajte vychladnúť na podložke odolnej voči vysokým teplotám.
13. Skôr než začnete jogurt konzumovať, vložte dávkovacie poháre následne do chladničky minimálne na 2 hodiny.
- Ohrievaciu misku v žiadnom prípade nedávajte do chladničky!**

Počas fermentácie sa vyzráža malé množstvo srvátky. Môžete ju zliať alebo zamiešať do jogurtu, v dôsledku čoho jogurt získa o niečo redšiu konzistenciu.

Trvanlivosť takto pripraveného jogurtu skladovaného v chladničke je cca 8 - 10 dní v závislosti od obsahu tuku a dátumu trvanlivosti použitých prísad.



- Viečka dávkovacích pohárov sa neuzatvárajú hermeticky. Poháre vždy uchovávajte vo vzpriamenej polohe a hotový jogurt naplňte na účely prepravy alebo dlhšieho skladovania do iných nádob, ktoré sa dajú uzatvoriť vzluchotesne.
- Ovocie, džem alebo kompót pridávajte do jogurtu až bezprostredne pred konzumáciou.

Variant: jogurt gréckeho typu

Na prípravu jogurtu gréckeho typu budete potrebovať 1 liter plnotučného mlieka a 150 - 200 g plnotučného jogurtu alebo gréckeho jogurtu (obsah tuku cca 10 %), prípadne vhodnú jogurtovú kultúru v prášku.

Pri príprave spočiatku postupujte podľa opisu uvedeného v časti „Príprava jogurtu“, body č. 1 - 12. Dávkovacie poháre ponechajte v prístroji cca 12 hodín.

Avšak namiesto toho, aby ste poháre po vychladnutí znova uzatvorili a dali do chladničky, vložte jogurt do síta vystlaného čistou a suchou bavlnenou kuchynskou utierkou. Sito osadte na vhodnú nádobu a minimálne na 2 hodiny ho vložte do chladničky. Počas tejto doby srvátka odkvapká do nádoby pod sitom a jogurt v site zhutne a zhutnie.

Keď jogurt získa požadovanú konzistenciu, naplňte ho do vzluchotesne uzatvárateľnej nádoby. Doba trvanlivosti je cca 5 dní.

Tip: Odkvapkanú srvátku môžete vypíť alebo použiť na pečenie.

Čistenie a uschovanie



VAROVANIE -

ohrozenie života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Ohrievaciu misku neponárajte do vody.

UPOZORNENIE - vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte agresívne chemikálie, drsné ani abrazívne čistiace prostriedky.

▷ Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky.

▷ Počkajte, kým prístroj úplne vychladne.

Čistenie ohrievacej misky

▷ Ohrievaciu misku poutierajte **zvnútra** utierkou navlhčenou vodou a prípadne trochuou prostriedku na umývanie riadu a následne utrite suchou utierkou.

▷ Ohrievaciu misku v prípade potreby poutierajte **zvonku** utierkou navlhčenou vodou a následne utrite suchou utierkou. Dajte pozor, aby sa žiadna voda nedostala dovnútra prístroja, napr. v mieste spínača napájania.

Čistenie dávkovacích pohárov, skrutkovacích viečok a veka prístroja

1. Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití dôkladne vyčistite dávkovacie poháre, príslušné skrutkovacie viečka, ako aj veko prístroja, horúcou vodou a šetrným prostriedkom na umývanie riadu.
2. Diely opláchnite čistou vodou a následne ich dôkladne osušte.
3. Pred opätovným zostavením nechajte všetky časti dôkladne vyschnúť. Vlhkosť môže viesť k tvorbe plesne.

Dávkovacie poháre, skrutkovacie viečka a veko prístroja sa môžu umývať aj v umývačke riadu. Plastové diely však neumiestňujte priamo nad vyhrievacie tyče.

V prípade skrutkovacích viečok a veka prístroja odporúčame šetrnejšie ručné umývanie.

Uschovanie

▷ Výrobok skladujte mimo dosahu detí na chladnom a suchom mieste chránenom pred priamym slnečným žiarením.

▷ Sieťový kábel **neovíjajte** okolo prístroja.

Porucha/náprava

Hrudky v jogurte

- Bol mlieko príliš horúce?
- Nepremiešali ste mlieko a jogurt dostatočne dôkladne?
- Nepoužili ste správny spôsob prípravy mlieka (zohriatie/vychladnutie)?
- Bol mlieko pokazené?

Hrubá vrstva tekutiny na povrchu

- Bol čas prípravy príliš dlhý?
- Pohli ste prístrojom počas prípravy?
- Nenechali ste jogurt po príprave dostatočne vychladnúť?

Jogurt je príliš riedky

- Použili ste mlieko a jogurtovú kultúru s rozdielnym obsahom tuku?
 - Bol čas prípravy príliš krátky?
 - Nebola jogurtová kultúra dostatočne čerstvá?
 - Pohli ste prístrojom počas prípravy?
- Jogurt je príliš kyslý**
- Bol čas prípravy príliš dlhý?