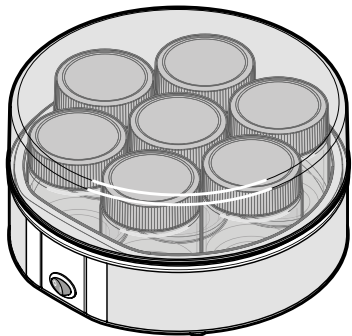
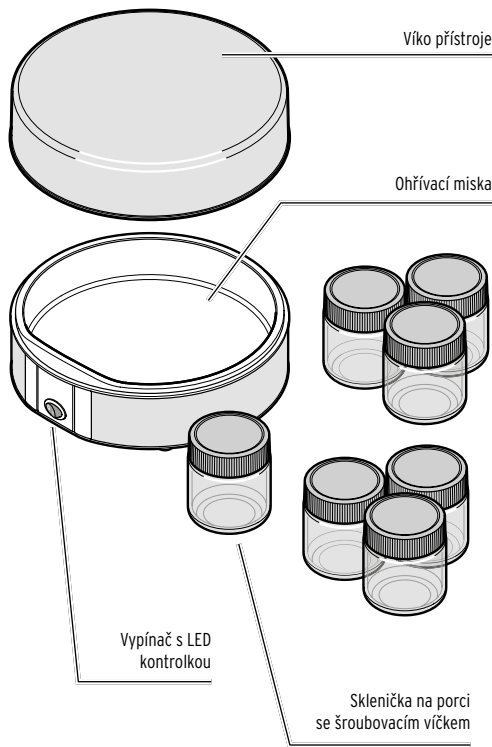


Elektrický výrobník jogurtu

CS Návod k použití



Přehled (rozsah dodávky)



Číslo výrobku: 719 221

Model: YM 101

Výrobce: Jaxmotech GmbH, Ostring 60,
66740 Saarlouis, Germany,
info@jaxmotech.de



K tomuto návodu

Přečtěte si pozorně bezpečnostní pokyny a použijte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uchovejte si tento návod pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Symbody uvedené v tomto návodu:

 Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.

 Tento symbol varuje před nebezpečím zranění elektrickým proudem.

Výstražná hesla uvedená v tomto návodu:

VÝSTRAHA varuje před možnými těžkými zraněními a ohrožením života.

POZOR varuje před možnými lehkými poraněními.

POKYN varuje před možnými věcnými škodami.

 Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

Přístroj je určen k výrobě jogurtu z mléka nebo vhodných rostlinných alternativ mléka. Můžete v něm připravit také jogurt řeckého typu.

Ohřívací misku a skleničky na porci používejte pouze k výrobě jogurtu v souladu s tímto návodem. Ohřívací misku nepoužívejte jako ohřívací desku apod.!

Přístroj je koncipován pro množství běžná v domácnostech a není vhodný ke komerčním účelům.

Není vhodný k používání v kuchyních pro zaměstnance podniků průmyslového a živnostenského sektoru, v zemědělských podnicích, v penzionech poskytujících ubytování se snídaní nebo pro hosty hotelů, motelů a podobných zařízení ani ke komerčním účelům.

Nebezpečí pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístroje

• Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

• S přístrojem si děti nesmí hrát.

Přístroj a síťový kabel uchovávejte mimo dosah dětí do 3 let. Je-li přístroj v provozu, nenechávejte děti bez dozoru s přístrojem samotné.

• Tento přístroj smí používat děti starší 3 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.

• Děti nesmí přístroj čistit, s výjimkou případu, že jsou starší než 8 let a jsou během čištění pod dozorem. Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu.

• Síťový kabel nenechávejte viset z pracovní plochy dolů, aby za něj malé děti nemohly přístroj strhnout dolů.

• Přístroj, který nepoužíváte, uchovávejte mimo dosah dětí.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

• Ohřívací miska a síťový kabel nesmí přijít do styku s vodou ani jinými tekutinami, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Ohřívací misku a síťový kabel neponořujte do vody ani jiných tekutin. Ohřívací misku pokládejte vždy na suchou plochu.

• Nepoužívejte přístroj v blízkosti dřezu, s mokřými rukama, nebo když stojíte na vlhké podlaze. Pokud by se přístroj navlhčil nebo namočil, vytáhněte okamžitě síťovou zástrčku ze zásuvky, dříve než se ho dotknete.

• Přístroj nepoužívejte venku.

• Přístroj připojujte pouze do zásuvky instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje.

• Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste z ní v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout.

• Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.

• Síťový kabel nesmíte zalomit ani přiskřípnout. Udržujte jej v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.

• Přístroj neuvádějte do provozu, pokud on sám nebo jeho části vykazují viditelné poškození nebo pokud přístroj spadl na zem.

• Neprovádějte na výrobku žádné změny. Elektrické přístroje nechte opravovat pouze odborníky, neboť při neodborných opravách mohou vzniknout značné následné škody. Opravy nechte provádět pouze v odborném servisu.

• Jestliže se poškodí síťový kabel, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se vyloučilo nebezpečí pro uživatele.

• Přístroj nenechávejte během použití bez dozoru.

• Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky, ...
... když přístroj nepoužíváte,
... před vyjmutím skleniček na porci,
... než začnete přístroj čistit,
... pokud během provozu dojde k poruše nebo
... za bouřky.

Vždy při tom tahejte přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.

Nebezpečí požáru/popálení

• Přístroj pokládejte vždy na rovnou, stabilní a suchou pracovní plochu odolnou vůči teplotě. Pod přístrojem musí být zajištěna volná cirkulace vzduchu. Proto jej nikdy nepokládejte na měkké povrchy, jako jsou ubrusy, utěrky apod. Přístroj nepokládejte přímo na okraj pracovní plochy.

Dodržujte dostatečnou vzdálenost od hořlavých materiálů, stěn, nábytku atd. a od zdrojů tepla, jako jsou plotýnky sporáku nebo trouby.

• Před použitím zcela odviňte síťový kabel. Dbejte na to, aby odvinutý síťový kabel ležel úplně volně a dostatečně daleko od přístroje.

• Přístroj se během používání zahřívá a zahřívá se i zvenčí. Dbejte na to, aby se horkých ploch přístroje nikdo nedotkl. Horké skleničky na porci vyjímajte případně pomocí kuchyňských chňapek apod.

• Před čištěním nechte přístroj dostatečně vychladnout.

Nebezpečí pro zdraví

• Dbejte na nezbytnou hygienu! Skleničky na porci musí být před použitím naprosto čisté, aby se předešlo nežádoucí tvorbě choroboplodných zárodků.

Věcné škody

• Přístroj nezapínajte bez vložených a naplněných skleniček na porci.

• Síťový kabel vedte tak, aby nebylo možné přístroj nechtěně stáhnout z plochy, na níž je postaven.

• Chraňte přístroj před nárazy, pády, prachem, vlhkostí, přímým slunečním zářením a extrémními teplotami.

• Ohřívací misku nedávejte do chladničky.

• Používejte pouze originální příslušenství.

• Víko přístroje není odolné proti prasknutí. Zacházejte s ním opatrně a před každým použitím zkontrolujte, zda není poškozené.

• Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší nebo nezměkčí materiál, ze kterého jsou vyrobeny protisklizové patky přístroje. Abyste zabránili nepříjemným stopám na nábytku, položte v případě potřeby pod výrobek neklouzavou podložku.

• K čištění přístroje nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, ani tvrdé kartáče, špičaté předměty nebo abrazivní houbičky, neboť mohou přístroj poškodit.

Důležité pokyny ke skleničkám na porci

• Skleničky na porci jsou sice velmi odolné vůči vysokým teplotám, ale neizolují a při naplnění teplým mlékem se zahřejí. Po fermentaci mohou být poměrně horké. Dotýkejte se jich pouze chňapkami apod.

Hrozí nebezpečí popálení!

• Skleničky na porci nenaplnějte až po okraj, maximálně po okraj závitů.

• Skleničky na porci nevystavujte silným výkyvům teplot (šokovým teplotám). Hrozí nebezpečí prasknutí, a tím poranění!

• Horké skleničky na porci nikdy nepokládejte na studený nebo mokrý podklad. Vždy použijte vhodnou podložku odolnou proti teplotě.

• Skleničky na porci jsou vhodné k použití v chladničce. Nevkládejte je však do mrazáku!

• Skleničky na porci vkládejte pouze do ohřívací misky, která je k tomu určena. Skleničky na porci nepoužívejte v troubě, mikrovlnné troubě, na varné desce, na otevřeném ohni ani na jiných zdrojích tepla.

• Skleničky na porci chraňte před silnými nárazy.

• Pokud jsou na skleničce na porci praskliny nebo podobné poškození, jako jsou rýhy či odšlupnutá místa, v žádném případě ji dále nepoužívejte. Hrozí nebezpečí prasknutí, a tím poranění!

• Skleničky na porci po uzavření netešně. Skleničky stavte vždy do svislé polohy a hotový jogurt pro účely přepravy a delšího skladování přemístěte do jiných vzduchotěsných nádob.

Technické parametry

Model: YM 101

Číslo výrobku: 719 221

Ohřívací miska

Síťové napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 15 W

Třída ochrany: II 

Okolní teplota: +10 až +40 °C

Skleničky na porci

max. objem: cca 180 ml

Teplotní odolnost: +3 až +60 °C

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly zhotoveny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztrháte a zlikvidujete. Využijte k tomu místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu! Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují

nebezpečné látky. Tyto mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a životnímu prostředí. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Použití



VÝSTRAHA -

- ohrožení života elektrickým proudem
- Přístroj a síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s vlhkostí. Přístroj pokládejte na suché místo.



VÝSTRAHA -

- nebezpečí požáru
- Přístroj pokládejte na podklad odolný vůči teplotě. Udržujte ho v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů a zdrojů tepla.



POZOR -

- nebezpečí popálení

- Přístroj a skleničky na porci se při používání zahřívají. Nedotýkejte se horkých částí přístroje a skleničky případně vyjímejte pomocí kuchyňské chňapky apod.



POZOR -

- nebezpečí pro zdraví
- Skleničky na porci musí být naprosto čisté, aby se předešlo nežádoucí tvorbě choroboplodných zárodků.

Před prvním použitím

- ▷ Odstraňte veškerý obalový materiál.
- ▷ Výrobek a především skleničky na porci čistěte podle popisu v kapitole „Čištění a uchovávání“.
- ▷ Před použitím přístroje musí být všechny díly zcela suché.

O přísadách - co byste měli vědět

- K přípravě jogurtu potřebujete větší množství mléka, např. kravského, nejlépe s 1,5 % nebo 3,5 % tuku. Můžete použít jak homogenizované mléko (mléko UHT), tak pasterizované mléko. Výhodou mléka UHT je, že není nutné ho předem upravovat. Fermentace v přístroji však potrvá o něco déle. Pasterizované mléko obsahuje zbytkové bakterie, a proto se musí nejprve krátce zahřát na 90 °C, než ho můžete použít k přípravě jogurtu. Poté je však také velmi vhodné. Syrové mléko **není** vhodné!
- K přípravě jogurtu můžete použít také rostlinné alternativy mléka, jako je sójové, kokosové, mandlové nebo ovesné mléko. Vzhledem k rozdílnému obsahu bílkovin a tuku může být však nutné přidat další zahušťovadla, jako např. rostlinný škrob.
- Mléko nesmí být během přípravy příliš horké, jinak se jogurtové kultury zničí a v jogurtu se později vytvoří hrudky. Optimální teplota je cca 42 °C.
- K vyvolání procesu zrání potřebujete čerstvý přírodní jogurt bez přísad (ovoce nebo ovocné šťávy). **Jogurt musí obsahovat živé jogurtové kultury** - věnujte pozornost jeho složení. Můžete také použít jogurtové kultury v prášku. Ty jsou obzvlášť zajímavé, pokud chcete, aby byl váš jogurt veganský. Jogurtový prášek můžete koupit například v obchodech se zdravou výživou nebo na internetu.
- Dbejte také na obsah tuku v jogurtu a mléku. Musí být u obou stejný, jinak bude jogurt příliš řídký. Čím více tuku mléko obsahuje, tím tužší jogurt bude.

- Přidáním sušeného mléka (2 polévkové lžíce na 1 litr mléka) bude jogurt ještě tužší a krémovější.
- Doba přípravy je 10 až 15 hodin a závisí na použitém mléku, jogurtové kultuře a požadované konzistenci hotového jogurtu. Obecně platí: čím delší doba přípravy, tím tužší jogurt. U mléka UHT to trvá déle než u pasterizovaného mléka, u plnotučného mléka to trvá déle než u polotučného mléka. Pokud se vám jogurt nezda dostatečně tuhý, nechte ho v přístroji déle.
- K přípravě dalších jogurtových kultur můžete později použít i jogurt vlastní výroby. Důležité je, aby byl jogurt vždy čerstvý.
- Při opakovaném použití domácího jogurtu jako jogurtové kultury bude výsledek stále řidší a řidší. Nejpozději po 10 použitích, nebo pokud je vyrobený jogurt příliš řídký, je třeba použít nový jogurt.
- Trvanlivost domácího jogurtu závisí na trvanlivosti použitého mléka a jogurtové kultury.

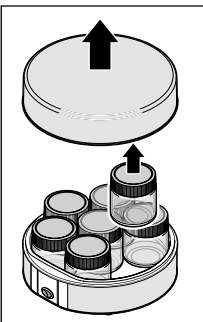
Umístění přístroje

- Přístroj umístěte do místnosti s pokojovou teplotou.
- Přístroj umístěte mimo dosah průvanu a vibrací.
- Podklad musí být rovný, stabilní, suchý, čistý a odolný proti teplotě.
- Pod přístrojem musí být zajištěna volná cirkulace vzduchu. Proto přístroj nikdy nepokládejte na měkké povrchy, jako jsou ubrusy, utěrky apod.
- Během přípravy jogurtu se s přístrojem nesmí hýbat. Proto zvolte místo, kde přístroj může zůstat stát po celou dobu výroby.

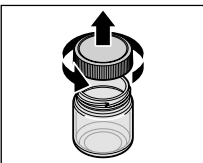
Příprava jogurtu



- Při prvním zahřívání může být po krátkou dobu cítit zápach, což je však normální a není to na závadu. Zajistěte dostatečné větrání.
 - Pokud místo přírodního jogurtu použijete jogurtový prášek, dodržujte pokyny výrobce ohledně množství a použití.
 - Dodržujte také všechny pokyny uvedené v kapitole „O přísadách“.
1. Připravte si 150 g přírodního jogurtu a nechte ho zahřát na pokojovou teplotu. Jogurt by se neměl míchat s mlékem hned po vyjmutí z chladničky!
 2. **Pokud používáte pasterizované mléko:** Ohřejte 1 litr mléka v hrnci na teplotu přibližně cca 90 °C (nenechte ho projít varem!) a poté nechte mléko vychladnout na přibližně 42 °C. **Pokud používáte mléko UHT:** Ohřejte 1 litr mléka v hrnci na teplotu cca 42 °C.
 3. Dejte jogurt do mísy a nejprve přilijte jen malé množství teplého mléka. Obojí důkladně promíchejte metličkou, až vznikne hladká hmota. Poté za stálého míchání přilijte zbytek mléka a pokračujte v míchání, dokud se jogurt v mléce zcela nerozpustí. Tento proces se také nazývá „očkování“ mléka.



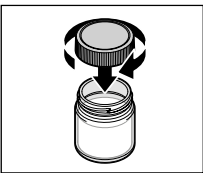
4. Sundejte víko přístroje a vyjmete skleničky na porci.



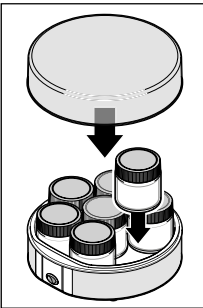
5. Ze skleniček odšroubujte víčka proti směru pohybu hodinových ručiček.



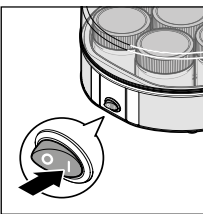
6. Rozdělte naočkované mléko do skleniček na porci. Každou skleničku naplňte maximálně po okraj závitů.



7. Skleničky na porci uzavřete našroubováním víček ve směru pohybu hodinových ručiček.



8. Naplněné a uzavřené skleničky na porci vložte do ohřívací misky a nasadte víko přístroje.



9. Zasuňte síťovou zástrčku do snadno přístupné zásuvky a přepněte vypínač do polohy I. Rozsvítí se kontrolní LED ve vypínači.

Příprava jogurtu začíná v závislosti na použitém mléku a trvá přibližně 10 až 15 hodin podle požadované konzistence (viz „O přísadách“). **Během této doby přístroj nepřenášejte ani neposouvajte.**

10. Po skončení doby přípravy přístroj vypněte přesunutím vypínače do polohy **O** a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
11. Sundejte víko přístroje a opatrně vyjmete horké skleničky na porci, případně použijte kuchyňskou chňapku.
12. Skleničky na porci nechte vychladnout na podložce odolné vůči teplotě.
13. Skleničky poté před konzumací jogurtu vložte alespoň na 2 hodiny do chladničky. **V žádném případě nekládejte do chladničky ohřívací misku!**

Během fermentace se usadí trochu syrovátky. Tu můžete odlít nebo ji vmíchat zpět do jogurtu, aby byl trochu řidší.

Domácí jogurt lze uchovávat v chladu přibližně 8-10 dní v závislosti na obsahu tuku a datu trvanlivosti použitých přísad.



- Víčka skleniček na porci po uzavření netěsní. Skleničky stavte vždy do svislé polohy a hotový jogurt pro účely přepravy a delšího skladování přemístěte do jiných vzduchotěsných nádob.
- Těsně před konzumací přidejte do jogurtu ovoce, marmeládu nebo kompot.

Varianty: Jogurt řeckého typu

K výrobě jogurtu řeckého typu potřebujete 1 litr plnotučného mléka a 150-200 g plnotučného jogurtu nebo řeckého jogurtu (cca 10 % tuku) nebo vhodnou jogurtovou kulturu v prášku.

Při přípravě postupujte nejprve podle popisu v části „Příprava jogurtu“, body 1-12. Skleničky na porci ponechte asi 12 hodin v přístroji.

Místo toho, abyste skleničky po vychladnutí opět uzavřeli a uložili je do chladničky, dejte jogurt do síta vyloženého čistou, suchou bavlněnou utěrkou. Síto položte na vhodnou nádobu a tu vložte na minimálně 2 hodiny do chladničky.

Během této doby odkapává do nádoby syrovátka a jogurt v sítu houstne a stává se kompaktním. Po dosažení požadované konzistence přelijte jogurt do vzduchotěsné uzavíratelné nádoby. Jeho trvanlivost je cca 5 dní.

Tip: Odkapanou syrovátku můžete vypít nebo použít na pečení.

Čištění a uchovávání



VÝSTRAHA -

- ohrožení života elektrickým proudem
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Ohřívací misku neponořujte do vody.

POKYN - věcné škody

- K čištění přístroje nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

- ▷ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▷ Počkejte, dokud přístroj zcela nevychladne.

Čištění ohřívací misky

- ▷ Ohřívací misku lehce vytřete **uvnitř** hadříkem mírně navlhčeným vodou a v případě potřeby s trochou prostředkem na mytí nádobí a poté ji otřete suchou utěrkou.

- ▷ V případě potřeby otřete **vnějšek** ohřívací misky hadříkem mírně navlhčeným vodou a poté jej osušte suchou utěrkou. Dbejte na to, aby se do přístroje nedostala voda, například kolem vypínače.

Čištění skleniček na porci, šroubovacích víček a víka přístroje

1. Skleničky na porci, jejich šroubovací víčka a víko přístroje řádně umyjte před prvním použitím a následně po každém dalším použití horkou vodou se šetrným prostředkem na mytí nádobí.
2. Všechny části opláchněte čistou vodou a potom je dobře utřete.
3. Nechte všechny díly před opětovným sestavením důkladně oschnout. Vlivem vlhkosti se mohou tvořit plísň.

Skleničky na porci, šroubovací víčka a víko přístroje lze též mýt v myčce nádobí. Plastové díly však nepokládejte přímo nad topná tělesa myčky. Pro šroubovací víčka a víko přístroje doporučujeme šetrnější ruční mytí.

Uchovávání

- ▷ Výrobek uchovávejte mimo dosah dětí na chladném a suchém místě chráněném před přímým slunečním zářením.
- ▷ Síťový kabel **nenavíjejte** na přístroj.

Závada / řešení

Hrudky v jogurtu

- Nebylo mléko příliš horké?
- Promíchali jste mléko a jogurt důkladně?
- Připravili jste mléko správně (ohřáli/ochladili)?
- Nebylo mléko zkažené?

Tlustá vrstva kapaliny na povrchu

- Nebyla doba přípravy příliš dlouhá?
- Nepohnuli jste přístrojem během přípravy?
- Nechali jste jogurt po přípravě dostatečně vychladnout?

Příliš řídký jogurt

- Nepoužili jste mléko a jogurtovou kulturu s různým obsahem tuku?
- Nebyla doba přípravy příliš krátká?
- Byla jogurtová kultura dostatečně čerstvá?
- Nepohnuli jste přístrojem během přípravy?

Příliš kyselý jogurt

- Nebyla doba přípravy příliš dlouhá?