**UŽIVATELSKÝ MANUÁL -**

**JOGURT/SÝROVAČ S TERMOSTATEM**

• Multifunkční zařízení, které splní všechna očekávání

každý, kdo chce obohatit své domácí menu o lahodné a

zdravý jogurt především, ale také jogurtový sýr nebo kefír.

• Perfektní pro výrobu bílého jogurtu i hustého řeckého jogurtu.

• Pro ty, kteří upřednostňují vegetariánskou kuchyni, může být použita k výrobě sóji

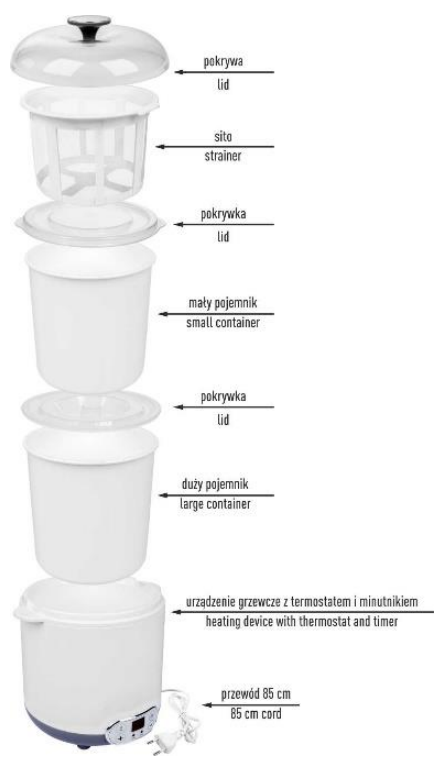
mléčný jogurt.

• Jogurtovač je vybaven časovačem, který umožňuje naprogramovat čas

provozu a přesného nastavení zrání jogurtu teplotu, což zajišťuje vynikající kontrolu nad procesem výroby

oblíbené pochoutky a mohou snadno splnit individuální preference.

• Je to rychlé, je to spolehlivé a je to také krásně navržené.



**Sada obsahuje:**

- topné zařízení s termostatem a časovačem

- 2 nádoby s víkem

- 1 sítko

- víko k jogurtovači

- šňůra 85 cm

**Před použitím se prosím důkladně seznamte s tímto návodem a**

**uschovejte jej pro budoucí použití.**

**JAK POUŽÍVAT**

Důkladná znalost těchto doporučení umožní správné použití

spotřebiče a budete si moci užívat bezporuchový provoz po delší dobu

čas.

Před prvním použitím zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že všechny součásti

jsou přítomny.

**Zapnutí jogurtovače**

1. Zapojte zařízení do elektrické zásuvky. Na obrazovce se zobrazí následující

čtení:

2. Stiskněte tlačítko Set. Zobrazí se zpráva „08“.

zobrazí se a rozsvítí se zelená LED dioda času

začněte asi 5 sekund blikat. Nastav

doba provozu potřebná k výrobě

jogurt (podle

doporučení uvedená dále v tomto

manuál). Zařízení umožňuje čas

nastavení provozu v rozmezí 1 až 48

hodin. Počkejte přibližně 5 sekund

dokud se na displeji nezobrazí teplota

nastavení. Zobrazí se zpráva „42“.

zobrazeno. Rozsvítí se zelená LED dioda času

nepřetržitě a LED Temp se rozsvítí

bliká asi 5 sekund. Nastav

potřebná teplota. Zařízení umožňuje

pro úpravu teploty uvnitř

20-55 °C. Počkejte přibližně

5 sekund. Obě diody budou svítit červeně a

jogurtovač signalizuje připravenost k

operace – zazní krátký potvrzující zvuk

být emitován.

3. Po uplynutí nastaveného času zazní zvuk

bude vysílán signál. Odpojte zařízení.

Vložte jogurt do lednice.

Proveďte pasírování (zejména když se zaměřujete na opravdu hutný jogurt resp

jogurtový sýr) v lednici – zabráníte tím jogurtu/jogurtovému sýru

z příliš kyselého a prodlouží jeho trvanlivost.

**Tlačítko Stop/Reset**

Tlačítko Stop/Reset umožňuje restartování nastavení za účelem naprogramování nového nastavení.

1. Chcete-li změnit nastavení jogurtovače, stiskněte a podržte tlačítko

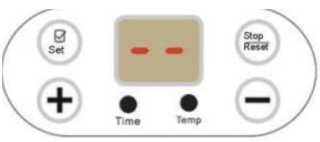
Tlačítko Stop/Reset na několik sekund, dokud se nezobrazí následující údaj

zobrazeno:

2. Stiskněte tlačítko Set. Když

LED dioda času svítí zeleně,

můžete změnit nastavení

pomocí tlačítek + a –.

Když se obě LED rozsvítí s

nepřetržité červené, jogurt

výrobce zahájí proces zrání.

**Tipy:**

• Po 8 hodinách získáte hladký jogurt a po 10 hodinách

přírodní jogurt. Doba zrání ovlivňuje texturu jogurtu

a ochutnat.

• Čím delší doba, tím ochucenější jogurt a tím více

intenzivní chuť.

• Jogurt by měl být spotřebován do 3-4 dnů.

• Pro urychlení procesu výroby jogurtu můžete nalít

100-150 ml vody do topného zařízení a poté umístěte

v ní nádoba na mléko (hladina vody by měla odpovídat zhruba

hladina mléka). Za takových okolností bude jogurt vyráběn v a

vodní plášť, zajišťující tepelnou stabilitu během celého procesu

a lepší rozložení teploty po celém povrchu

přístroj.

• Pro obohacení chuti jogurtu nebo zpestření jídelníčku můžete přidat

šťáva, med, ovoce nebo sušené ovoce.

• Jogurt lze použít jako startér jogurtové kultury v nových šaržích

mléka – až čtyřikrát. Po páté by měly být čerstvé kultury

použitý.

• **Řecký jogurt** – mnohem hustší než

bílého jogurtu – z důvodu odvodnění

přebytečné tekutiny (syrovátka). Syrovátka obsahuje

další bílkoviny a živiny. To

lze použít jako přísadu do polévek

nebo dezerty. Příprava: Umístěte

sítko do nádoby a nalijte

již vyrobený jogurt, hustý jako

možný. Nasaďte víko na sítko,

sítko do nádoby, poté jogurt dejte do lednice.

Udržujte odkapávání, dokud nedosáhnete požadované struktury.

Protože sada obsahuje dvě nádoby, při přípravě přírodní

jogurt, náhradní nádobu lze použít k výrobě řeckého jogurtu nebo smetany

sýr. Nezapomeňte zakrýt i druhou nádobu.

**Příprava jogurtu**

Jogurt je mléko, fermentované jogurtovými bakteriemi. Tyto bakterie se množí

rychle v teplém mléce, aby se nakonec změnil na jogurt. To výrazně

obohacuje mléko o vysoce kvalitní bílkoviny.

Speciální jogurtové kultury lze zakoupit nebo získat z hotového

jogurt. Použití jogurtových kultur je obvykle efektivnější, protože

Bakterie v jogurtu zakoupeném v obchodě se obvykle poškodí

konzervační proces.

■ Jako základ lze použít plnotučné, nízkotučné nebo odstředěné mléko.

■ Pasterizované mléko (UHT nebo nízkopasterizované) lze použít přímo. Pokud jste

čerstvého nepasterizovaného mléka zahřejte v samostatné nádobě na 72 °C

před výrobou jogurtu, aby se zabily nežádoucí bakterie.

■ Přiveďte mléko na teplotu vhodnou pro jogurtové bakterie (bez ohledu na to

odrůda mléka) – 43-44°C.

1. Nádobu od jogurtu opatrně vypláchněte vroucí horkou vodou.

2. Do nádoby nalijte 1 litr mléka (zahřátého na 43-44°C). Přidejte jogurt

kultury v množství doporučeném výrobcem, nebo dvě čajové lžičky

jogurtu s živými jogurtovými kulturami (jogurt s odpovídajícím obsahem tuku

to z mléka bude nejlepší).

3. Ingredience důkladně promíchejte, aby hrudky zmizely. Utěsněte

nádoba s víkem.

4. Nádobu na jogurt vložte do jogurtovače a zavřete

víko spotřebiče.

5. Nastavte provozní dobu a teplotu zařízení. Zvolte teplotu

z receptury nebo doporučení uvedeného na obalu jogurtu

používané kultury.

**Možné problémy a jejich odstraňování**

Po 8 hodinách je jogurt stále příliš tekutý.

■ Mléko mohlo být při míchání s jogurtovými kulturami příliš horké. Udělat

Ujistěte se, že teplota při přidávání kultur nepřesáhne 44 °C.

■ Použité kultury mohly být neaktivní nebo nevhodné. Ujisti se

že používáte kultury správné kvality.

■ Mléko mohlo být nevhodné – konzervanty, které obsahovalo, popř

jeho nedostatečná pasterizace mohla jogurt zastavit nebo mu zabránit

bakterie z vývoje.

Jogurt má příliš mnoho hrudek.

■ Jogurtové kultury a mléko nebyly správně smíchány. Kultury musí

vždy důkladně promíchejte s teplým mlékem.

Na povrchu jogurtu jsou červené tečky.

■ Může to být známka toho, že spóry plísní zamořily mléko. The

jogurt není vhodný ke konzumaci a je třeba jej zlikvidovat. Před

při dalším použití důkladně vyčistěte nádobu a víko vroucí vodou. The

spory mohou přetrvávat ve vzduchu po dlouhou dobu, kontaminovat mléko a vytvářet ho

nevhodné pro výrobu jogurtů, proto dbejte na čistotu zařízení

a před přidáním kultur nenechávejte mléko otevřené.

**Příprava jogurtového sýra**

Pokud necháte jogurt v sítku okapat, můžete nejen získat

hustý řecký jogurt, ale také lahodný jogurtový sýr – jednoduše

necháme jogurt louhovat delší dobu, přibližně 24 hodin.

Takový domácí jogurtový sýr se výborně hodí jako pomazánka na chleba – může být

podáváme s ředkvičkou nebo okurkou, ale i na sladko, např. s domácí marmeládou.

Kapacita sítka umožňuje přípravu jogurtu/sýru mimo

1 litr mléka, ale pokud chcete ještě nějakou tu pochoutku, stojí to za to

chvíli počkat, protože když část syrovátky odteče, ty

můžete ještě přidat půl litru jogurtu.

**Příprava kefíru**

Jogurtovač lze použít i na výrobu kefíru. Kefír lze vyrobit

na bázi mléka a několika lžic kefíru nebo kefírových kultur.

Podobně jako v případě jogurtu je nejjednodušší způsob výroby kefíru použití

pasterizované mléko (UHT nebo nízkopasterizované). Pokud naopak používáte čerstvé nepasterizované mléko, zahřejte ho na 72 °C, abyste zničili nežádoucí bakterie před

Výroba. Poté mléko pořádně zchlaďte – má tedy 43-44°C

přidáním kefírových kultur.

Pro zrání je důležité zvolit správnou teplotu – vyzkoušejte nastavení

37-43°C a v případě potřeby upravte teplotu, abyste získali kefír

svou oblíbenou texturu.

Čím déle je jogurtem připravené, zakryté a odložené mléko

vystavených aktivitě kefírových bakterií, tím snazší bude získat více

osvěžující a lehce nakyslá chuť vašeho domácího kefíru.

**Čištění a skladování**

Správná a pravidelná konzervace prodlouží použitelnost produktu. Ujisti se

že je skladován v dobrém stavu a správně používán.

Doporučuje se používat jemné čisticí prostředky a jemné čisticí příslušenství,

chrání tělo spotřebiče a plastové součásti před poškrábáním.

■ Nádoby, sítko a víko jogurtovače lze čistit pomocí

myčku nádobí, ale samotný přístroj nesmí být ponořen do kapalin.

■ Po každém použití očistěte přístroj vlhkým hadříkem a nechte jej oschnout.

■ Komponenty soupravy musí být vždy čisté, jak jsou určeny

pro styk s potravinami.

■ Jogurtovač skladujte na suchém místě mimo dosah

děti a chráněny před prachem a nečistotami.

**BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

• Během provozu jogurtovače dodržujte bezpečnostní opatření pro používání

elektrické spotřebiče je třeba dodržovat

• Spotřebič se doporučuje umístit do kuchyně na chráněné místo

před nadměrným slunečním zářením, což zajišťuje pohodlné používání a bezpečný provoz.

• Děti by měly mít přístup k jogurtovači pouze pod dospělými osobami

dozor.

• Spotřebič musí být zabezpečen proti přístupu domácích zvířat.

• Během provozu se spotřebičem nesmí pohybovat.

• Spotřebič sami neopravujte ani neupravujte.

Nedodržení výše uvedených pokynů může představovat zdravotní riziko; to

může také narušit provoz zařízení a způsobit jeho poruchu.

**Technické specifikace**

Jmenovité napětí 230 V~ 50 Hz

Nominální výkon 20W

Příkon v pohotovostním režimu 0,3W

Kapacita 1,5l

**Měření zařízení**

Průměr 17 cm

Výška 22 cm

**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

- Záruku na efektivní provoz jogurtovače poskytuje BROWIN za

po dobu 12 měsíců od data nákupu.

- V případě poškození způsobeného chybou výrobce je bezplatná oprava

pokud.

- Datum přezkoumání reklamace a případné opravy je 14 dnů od obdržení

produkt.

- Záruka zaniká, pokud jsou závady zjištěny v důsledku nesprávného použití, např.:

• používání jogurtovače k ​​nezamýšleným účelům;

• používání jogurtovače v rozporu s pokyny uvedenými v tomto návodu

manuál;

• fyzické poškození jogurtovače.

Přejeme vám spokojenost se zakoupeným produktem a povzbuzujeme vás k tomu

seznámit se s širokou nabídkou naší společnosti.