



DELIMANO UTILE YOGHURT MAKER WHITE

DELIMANO JOGURTOVAČ



Návod na použitie

Pred použitím výrobku si dôkladne prečítajte návod a odložte si ho pre prípad potreby do budúcnosti.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	2
ZOZNAM ČASTÍ	3
PRED PRVÝM POUŽITÍM	3
NÁVOD NA POUŽITIE	4
POKYNY PRE OBSLUHU	5
VÝBER MLIEKA	5
UŽITOČNÉ TIPY	6
ČISTENIE A ÚDRŽBA	6
LIKVIDÁCIA ŠETRŇÁ K ŽIVOTNÉMU PROSTREDIU	7
RECEPTY	7

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

1. Dôkladne si prečítajte všetky pokyny.
2. Uistite sa, že napätie v zásuvke zodpovedá hodnotám, ktoré sú uvedené na typovom štítku spotrebiča.
3. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Na uchopenie spotrebiča používajte rúčky alebo držadlá.
4. Pre ochranu proti úrazu elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku alebo základňu jogurtovača do vody alebo do inej tekutiny.
5. Toto zariadenie nie je určené na použitie deťmi a osobami so zníženými fyzickými, psychickými a vnemovými schopnosťami, resp. bez dostatku skúseností alebo vedomostí o používaní elektrického spotrebiča. Mali by byť poučení dospelou osobou zodpovednou za ich bezpečnosť a zároveň byť pod dohľadom danej osoby.
6. Deti by mali byť pod dohľadom dospelšej osoby, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
7. Keď zariadenie nepoužívate alebo sa ho chystáte čistiť, odpojte ho zo zásuvky. Pred nasadzovaním alebo vyberaním častí nechajte spotrebič vychladnúť.
8. Zariadenie nechajte vychladnúť aj pred čistením alebo uskladnením.
9. Žiadny prístroj nepoužívajte s poškodeným káblom! Odovzdajte ho na opravu kvalifikovanému elektrikárovi alebo technikovi, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.
10. Nenechávajte kábel visieť cez hranu stola, barového pultu alebo nad horúcim povrchom.
11. Zariadenie neumiestňujte na/do blízkosti horúcich plynových či elektrických horákov alebo do rozpálenej rúry.
12. Spotrebič nepoužívajte na iné účely než na tie, pre ktoré bol vyrobený.
13. Sklenené nádoby sú krehké, preto s nimi narábajte opatrne.
14. Sklenené nádoby plné vody alebo iných kvapalín sa nesmú zamrazovať v mrazničke, aby nedošlo k ich prasknutiu.
15. Použitie iného príslušenstva, než je odporúčané výrobcom, môže spôsobiť zranenia.
16. Spotrebič používajte na rovnom a stabilnom povrchu.

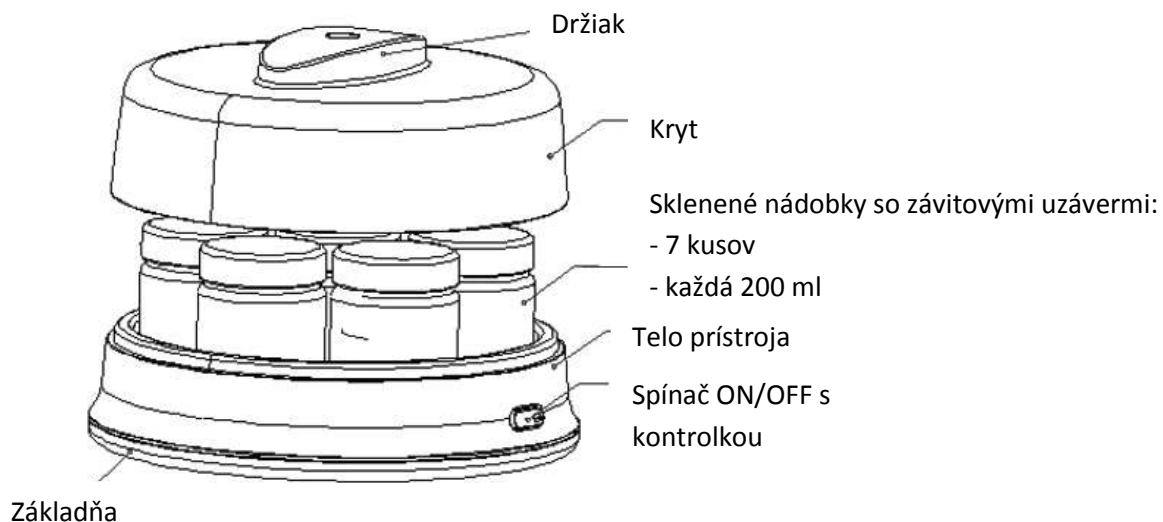
17. Zariadenie nepoužívajte vonku.

18. Odložte si tento návod pre prípad potreby do budúcnosti.

19. Daný prístroj je určený na použitie v domácnosti a v podobných prostrediach, ako sú napr.:

- kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí;
- farmy, chaty;
- v hotely, motely a iné obytné zariadenia;
- ubytovacie zariadenia typu bed and breakfast (postel' & raňajky), penzióny

ZOZNAM ČASTÍ



PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Skontrolujte, či napätie uvedené na základni zodpovedá sieťovému napätiu vo Vašej domácnosti.
2. Zo spotrebiča odstráňte všetky štítky alebo nálepky.
3. Pred prvým použitím alebo po dlhšom skladovaní dôkladne umyte kryt, sklenené nádoby a závitové uzávery v teplej, mydlovej vode, potom opláchnite a starostlivo osušte.
4. Vnútro jogurtovača utrite vlhkou handričkou.

NÁVOD NA POUŽITIE

1. Pripravte si nasledujúce pomôcky:

- vysoký hrniec,
- džbán,
- lyžicu.

2. Všetky potrebné pomôcky dôkladne umyte teplou vodou a saponátom a nechajte ich pred použitím uschnúť.

3. Na prípravu jogurtu vylejte 1200 ml čerstvého, pasterizovaného mlieka (môžete použiť plnotučné, polotučné aj nízkotučné) do vysokého hrnca.

4. Mlieko prived'te do varu a nechajte 1 až 2 minúty bublať, kým sa v hrnci o pár centimetrov nezdvihne.

5. Hrnec zložte z platne a nechajte mlieko vychladnúť, aby bolo vlažné (40 °C).

Pre urýchlenie chladnutia môžete hrniec ponoriť do studenej vody.

6. 200 ml bieleho jogurtu zmiešajte s trochou uvareného mlieka v samostatnej miske tak, aby sa jogurt rozpustil a zmes nadobudla hladkú textúru.

(Biely jogurt môžete kúpiť v obchode alebo použite jeden domáci jogurt z predošlej várky. Ak použijete domáci jogurt, proces prípravy opakujte len raz. Namiesto bieleho jogurtu môžete použiť jogurtovú kultúru - postupujte podľa pokynov na obale kultúry).

7. Mlieko vychladnuté na izbovú teplotu poriadne zmiešajte s hladkou zmesou pripravenou podľa popisu vyššie.

8. Nalejte zmes do 7 sklenených nádobiek, uzavrite ich závitovými uzávermi, vložte do jogurtovača a zatvorte kryt.

UPOZORNENIE:

- Hustejší jogurt dosiahnete prevarením mlieka.

- Pokiaľ chcete jemnejší jogurt, pasterizované mlieko neprevárajte – mlieko, ktoré použijete však musí mať izbovú teplotu. Myslite na to, že v tomto prípade sa čas prípravy trochu predĺži.

- **Na prípravu hustejšieho jogurtu bez prevarenia** – k pasterizovanému mlieku izbovej teploty pred vyliatím do nádobiek pridajte 5 lyžíc sušeného mlieka.

POKYNY PRE OBSLUHU

1. Jogurtovač zapojte do siete elektrického napätia.
 2. Stlačte spínač (do polohy ON) - červená kontrolka sa rozsvieti, čo znamená, že jogurtovač je v prevádzke.
 3. Jogurt z plnotučného mlieka bude pripravený za cca šesť hodín. S použitím odstredeného mlieka to potrvá asi osem hodín. Berte na vedomie prevádzkovú dobu.
 4. Po 6 hodinách pri plnotučnom mlieku alebo 8 hodinách pri odstredenom mlieku skúste ochutnať jogurt z jednej nádoby.
- Ak jogurt nie je dostatočne hustý, nechajte prístroj ešte hodinu pracovať a potom jogurt znovu ochutnajte.
5. Keď je jogurt pripravený, vypnite spotrebič, vytiahnite ho zo zdroja elektrického napätia a odložte kryt.

Sklenené nádoby dajte do chladničky, aby sa vychladili na optimálnu teplotu vhodnú na podávanie.

DÔLEŽITÉ:

Jogurtovač by mal počas práce ostať nepohnutý. Spotrebič neprenášajte ani nevyberajte sklenené nádoby, pretože by ste tým ovplyvnili hustotu jogurtu.

VÝBER MLIEKA

Môžete použiť nasledujúce druhy mlieka:

1. Pasterizované mlieko s ľubovoľným obsahom tuku (plnotučné, 2%, 1% tuku alebo odtučnené),
2. sušené mlieko,
3. trvanlivé pasterizované, sterilizované mlieko,

4. sójové mlieko - uistite sa, že používate pasterizované sójové mlieko, ktoré obsahuje jednu z nasledujúcich látok: fruktóza, med alebo slad; tieto zložky sú nevyhnutné pre fermentáciu a jogurt sa nevydarí, ak žiadna z týchto zložiek nebude v mlieku prítomná.

5. Čerstvé mlieko musíte pred použitím prevariť a podľa potreby aj prefiltrovať.

Chuť a textúra jogurtu sa líši v závislosti od použitého mlieka a zvolenej jogurtovej kultúry.

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov nepoužívajte:

- Mlieko po dátume spotreby,
- jogurt po dátume spotreby ani
- ochutený jogurt (s ovocím alebo inými prísadami).

UŽITOČNÉ TIPY

1. Ak po fermentácii cítite silný zápach, mohlo by to znamenať, že mlieko či iná prísada je pokazená - skontrolujte suroviny a ak sa podozrenie potvrdí, jogurt vyhod'te.

2. Ak má jogurt žltý a biely lesk a konzistenciu "tofu pudingu", podarilo sa Vám vyrobiť perfektný jogurt.

3. Ak je prevádzková doba príliš dlhá, vytvorí sa srvátka (žltkastá kvapalina) a jogurt bude chuť kyslo. To je normálne, srvátku môžete oddeliť a podávať. Srvátka je bohatá na laktobacily a vitamín B.

4. Deti môžu konzumovať jogurt vyrobený z plnotučného alebo čerstvého mlieka.

Ľudia s nadváhou by mali jesť jogurt vyrobený z odstredeného alebo odtučneného mlieka.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte prístroj zo siete.

2. Umyte základňu a kryt vlhkou handričkou a vyhnite sa abrazívnym čistiacim prostriedkom.

3. Kábel, zástrčku alebo spotrebič neponárajte do vody ani do inej tekutiny.

4. Sklenené nádoby so závitovými uzávermi môžete umývať v umývačke.

LIKVIDÁCIA ŠETRná K ŽIVOTNÉMU PROSTREDIU



Nelikvidujte elektrické zariadenie spolu s iným odpadom z domácnosti, použite zberné miesta pre elektrický odpad.

Obráťte sa na miestne orgány ohľadom informácií o vhodnom systéme zberu elektronického odpadu.

Ak sa elektrické zariadenia vyhadzujú na polia alebo skládky, nebezpečné látky prenikajú do podzemných vôd a dostávajú sa do potravinového reťazca, čím poškodzujú životné prostredie aj Vaše zdravie.

RECEPTY



Delimano jogurtovač môžete použiť na prípravu rôznych druhov jogurtov:

NEOCHUTENÝ JOGURT

Chuť a textúra jogurtu sa líši v závislosti od použitého mlieka a zvolenej jogurtovej kultúry. Jogurt môžete vyrobiť z mlieka obsahujúceho ľubovoľné percento tuku, dokonca aj z odtučneného. Pri príprave jogurtov by ste mali postupne vyskúšať všetky druhy mlieka, aby ste zistili, ktorý typ Vám vyhovuje najviac.

AKO PRIPRAVIŤ JOGURT?

Pripravte podľa pokynov v časti "Návod na použitie".

DOCHUTENIE JOGURTU PO UVARENÍ

Môžete si vybrať, či jogurt tesne pred konzumáciou dochutíte pridaním cukru, medu, arómy, ovocia alebo iných surovín.

AKO PRIPRAVIŤ OCHUTENÝ JOGURT?

Jogurt pripravte podľa pokynov v časti "Návod na použitie".

Keď je hotový, pridajte suroviny podľa chuti.

JOGURT OCHUTENÝ KONZERVOVANÝM OVOCÍM

Prísady:

- ½ šálky nakrájaného konzervovaného ovocia
- 5 PL sirupu, v ktorom bolo ovocie konzervované
- 5 PL neochuteného jogurtu alebo 1 PL jogurtovej kultúry
- 1 L mlieka

AKO POSTUPOVAŤ?

Mlieko prived'ite do varu a nechajte 1 až 2 minúty bublať, kým sa v hrnci o pár centimetrov nezdvihne.

Hrniec zložte z platne a nechajte mlieko vychladnúť, aby bolo vlažné (40 °C). Pre urýchlenie chladnutia môžete hrniec ponoriť do studenej vody.

Jogurtovú kultúru/jogurt vymiešajte s mliekom do hladkej hmoty.

Počas miešania prilievajte sirup. Primiešajte nakrájané ovocie. Zmes rozlejte do 7 sklenených nádobiek.

Nádobky zatvorte a dajte ich do jogurtovača, prikryte poklopom a zapnite.

JOGURT OCHUTENÝM DŽEMOM ALEBO ŽELÉ

Prísady:

- 4 -5 PL oblíbeného džemu alebo želé
- 5 PL neochuteného jogurtu alebo 1 PL jogurtovej kultúry
- 1 L mlieka

AKO POSTUPOVAŤ?

Mlieko prived'te do varu a nechajte 1 až 2 minúty bublať, kým sa v hrnci o pár centimetrov nezdvihne.

Hrnec zložte z platne a nechajte mlieko vychladnúť, aby bolo vlažné (40 °C).

Pre urýchlenie chladnutia môžete hrniec ponoriť do studenej vody. Na miernom ohni ohrejte džem alebo želé.

Pridajte polovicu mlieka a vymiešajte dohľadka; nechajte znovu vychladnúť na 40 °C. Jogurtovú kultúru/jogurt, zvyšné mlieko a džem či želé vymiešajte, aby vznikla hladká hmota. Zmes rozlejte do 7 sklenených nádobiek.

Nádobky zatvorte a dajte ich do jogurtovača, prikryte poklopom a zapnite.

JOGURT OCHUTENÝ SIRUPOM

Prísady:

- 4 -5 PL koncentrovaného sirupu (napr. pomarančového, citrónového, jahodového, ...)
- 5 PL neochuteného jogurtu alebo 1 PL jogurtovej kultúry
- 1 L mlieka

AKO POSTUPOVAŤ?

Mlieko prived'te do varu a nechajte 1 až 2 minúty bublať, kým sa v hrnci o pár centimetrov nezdvihne.

Hrnec zložte z platne a nechajte mlieko vychladnúť, aby bolo vlažné (40 °C).

Pre urýchlenie chladnutia môžete hrniec ponoriť do studenej vody. Jogurtovú kultúru/jogurt vymiešajte s mliekom do hladkej hmoty. Počas miešania prilievajte sirup. Zmes rozlejte do 7 sklenených nádobiek.

Nádobky zatvorte a dajte ich do jogurtovača, prikryte poklopom a zapnite.

JOGURT OCHUTENÝ ČERSTVÝM OVOCÍM

Prísady:

- ½ šálky nakrájaného čerstvého ovocia
- 4-5 PL cukru (podľa chuti)
- 1-3 šálky vody
- 5 PL neochuteného jogurtu alebo 1 PL jogurtovej kultúry
- 1 L mlieka

AKO POSTUPOVAŤ?

Mlieko prived'ite do varu a nechajte 1 až 2 minúty bublať, kým sa v hrnci o pár centimetrov nezdvihne.

Hrniec zložte z platne a nechajte mlieko vychladnúť, aby bolo vlažné (40 °C).

Pre urýchlenie chladnutia môžete hrniec ponoriť do studenej vody. Ovocie varte vo vode s cukrom na miernom ohni 10-15 minút alebo kým hmota nezhusťne.

Nečajte znovu vychladnúť na 40 °C. Jogurtovú kultúru/jogurt vymiešajte s mliekom do hladkej hmoty.

Primiešajte nakrájané ovocie. Zmes rozlejte do 7 sklenených nádobiek.

Nádobky zatvorte a dajte ich do jogurtovača, prikryte poklopom a zapnite.

JOGURT OCHUTENÝ KÁVOU

Prísady:

- 2 PL cukru (podľa chuti)

- 1 PL instantnej kávy
- 5 PL neochuteného jogurtu alebo 1 PL jogurtovej kultúry
- 1 L mlieka

AKO POSTUPOVAŤ?

Mlieko prived'ite do varu a nechajte 1 až 2 minúty bublať, kým sa v hrnci o pár centimetrov nezdvihne.

Hrniec zložte z platne a nechajte mlieko vychladnúť, aby bolo vlažné (40 °C).

Pre urýchlenie chladnutia môžete hrniec ponoriť do studenej vody. V mlieku nechajte roztopiť cukor a kávu.

Jogurtovú kultúru/jogurt vymiešajte s mliekom do hladkej hmoty. Zmes rozlejte do 7 sklenených nádobiek.

Nádobky zatvorte a dajte ich do jogurtovača, prikryte poklopom a zapnite.

PL = polievková lyžica; 1 polievková lyžica = 15 ml / ČL = čajová lyžička; 1 čajová lyžička = 5 ml / Šálka = bežná šálka čaju s objemom 250 ml



STUDIO MODERNA s.r.o.

Košická 49, 821 08 Bratislava

www.delimano.sk | 02 59 220 750