

INSTRUKCJA OBSŁUGI JOGURTOWNICY

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy dokładnie przeczytać instrukcję.
Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

SPIS TREŚCI:

KRÓTKI WSTĘP

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Jogurtownica została zaprojektowana w prostym a jednocześnie eleganckim stylu z naciskiem na praktyczność w użytkowaniu.

Jogurtownica jest bezpiecznym i niezawodnym urządzeniem.

FUNKCJE:

1. Regulacja automatyczna – bez konieczności ręcznego ustawiania.
2. Wewnętrzne pojemniki na żywność są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z pokrywą, aby zachować świeżość oraz dla wygodnego przechowywania.
3. Element grzejny PTC zapewnia stałą temperaturę i bezpieczną pracę urządzenia. Niski pobór mocy 15-20W dla oszczędności kosztów.
4. Stabilna wydajność. Jednolite i równomierne podgrzewanie całej objętości w celu rozwoju bakterii.

CZĘŚCI SKŁADOWE I MONTAŻ

Górna pokrywa

Pokrywa zbiornika

Zbiornik

Panel sterowania

Część główna jogurtownicy

OSTRZEŻENIE!

1. Nigdy nie zanurzać głównej części jogurtownicy w wodzie lub innych cieczach. Czyścić tylko lekko wilgotną delikatną ściereczką.
2. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego, należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jogurtownicy odpowiada napięciu w gniazdku.
3. Nigdy nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
4. Nie należy podłączać ani odłączać kabla zasilającego mokrymi rękami – może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
5. Nigdy nie należy rozbierać, przerabiać lub naprawiać jogurtownicę samodzielnie. Urządzenia elektryczne mogą być naprawiane wyłącznie przez zawodowego elektryka.
6. W przypadku, gdy urządzenie nie pracuje prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy do rozpatrzenia.
7. Umieścić urządzenie w bezpieczny sposób: na środku stołu roboczego lub blatu. Nie należy umieszczać urządzenia w mokrym miejscu, na niezależne płyty kuchennej elektrycznej, w pobliżu kuchenek gazowych lub rozgrzanego piekarnika.
8. Upewnić się, że urządzenie jest umieszczone w miejscu niedostępnym dla dzieci.

JAK ZROBIĆ JOGURT

1. Zawsze przed zastosowaniem umyć pojemnik ze stali nierdzewnej – zbiornik i pokrywę zbiornika w gorącej wodzie (opcjonalnie detergentem). **OSTRZEŻENIE:** Głównej części jogurtownicy nie umieszczać w wodzie lub innych cieczach.
2. Samo przygotowanie mieszanki jogurtowej: wymieszać jedną torebkę kultury starterowej z 1 litrem mleka pasteryzowanego (jeśli składniki są mieszane bezpośrednio w naczyniu ze stali nierdzewnej, trzeba używać plastikowej lub drewnianej łyżki w celu ochrony pojemnika przed zadrapaniem).

WAŻNE: na bazie odtłuszczonego lub półtłustego mleka zostanie wyprodukowany rzadszy jogurt, natomiast z tłustego mleka powstanie gęściejszy jogurt. W przypadku korzystania z niepasteryzowanego mleka, zawsze należy wpięrcz je pasteryzować poprzez gotowanie, a przed rozpoczęciem produkcji jogurtu mleko trzeba ostudzić. Przed wymieszaniem kultury w mleku należy upewnić się, czy składnikom nie minął termin przydatności do spożycia. Temperatura mleka przed wymieszaniem musi być niższa niż 43°C (wyższa temperatura zabija bakterie probiotyczne!).

3. Zamknąć pokrywę zbiornika i włożyć do części głównej jogurtownicy. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Proces produkcji jogurtu w jogurtownicy przebiega automatycznie (bez ustawień), a najlepsze wyniki zostaną osiągnięte, jeśli jogurtownica zostanie odłączona z gniazdka po około 8 godzinach. Jeśli mieszanina jogurtu zostanie pozostawiona do dalszego dojrzewania, wówczas jogurt będzie gęściejszy i kwaśniejszy. Czas należy dostosować w zależności od smaku i pożądanej konsystencji. Jednak nie zalecamy pozostawiania mieszaniny aby dojrzewała dłużej niż 12 godzin. Dłuższe dojrzewanie może powodować pogorszenie właściwości smakowych jogurtu, zbyt wysoką zawartość serwatki (żółtawej cieczy) i skrócenie okresu przydatności do spożycia.

4. Przechowywanie gotowej mieszanki: po zakończeniu procesu dojrzewania, jogurt jest gotowy do spożycia. **Wyraźnie zaleca się, aby zbiornik ze świeżo przygotowanym jogurtem umieścić w lodówce**, jest to ważne zarówno dla jego stabilizacji (koniec procesu dojrzewania), jak również dla lepszego smaku i dłuższego okresu przydatności do spożycia. Owoce, płatki, aromaty i substancje wzmacniające smak bądź jakiegokolwiek inne składniki mogą być dodawane w zależności od gustu i potrzeb przed podaniem jogurtu. Czas przechowywania w lodówce oraz okres przydatności do spożycia nie powinien przekraczać 3-5 dni.

Wskazówki:

1. W przypadku, gdy po zakończeniu procesu dojrzewania pojawi się nieprzyjemny zapach, należy jogurt wyrzucić. Powodem może być zepsute mleko.

2. Wytworzenie się większej ilości żółtej cieczy – serwatki spowodowane jest długim okresem dojrzewania, ale jogurt może być spożywany bez jakiegokolwiek ryzyka (serwatka jest naturalnym i zdrowym produktem).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. Dioda LED wskazująca na pracę jogurtownicy nie świeci (PTC element grzewczy nie działa):

- upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do źródła zasilania
- sprawdzić, czy gniazdku jest prąd elektryczny

2. Jeżeli z mieszanki mlecznej nie powstaje jogurt:

- sprawdzić, czy czas przeznaczony na produkcję jogurtu upłynął bądź czas dojrzewania jest jeszcze zbyt krótki
- sprawdzić, czy temperatura pokojowa lub temperatura mleka nie jest zbyt niska

3. Jeżeli po zakończeniu produkcji jogurtu występuje nieprzyjemny zapach

- upewnić się, czy w zbiorniku nie znajdowały się zanieczyszczenia lub inne substancje niepożądane
- sprawdzić, czy okres dojrzewania nie był zbyt długi
- sprawdzić, czy mleko lub kultura starterowa posiadały ważny termin przydatności do spożycia

Uwaga: Jeśli pojawi się problem, którego nie ma na liście lub podane rozwiązanie nie rozwiązuje problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub dystrybutorem. Nigdy nie demontować lub naprawiać urządzenia samodzielnie.