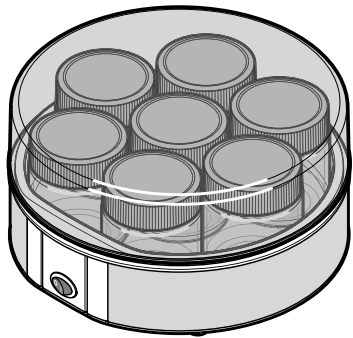
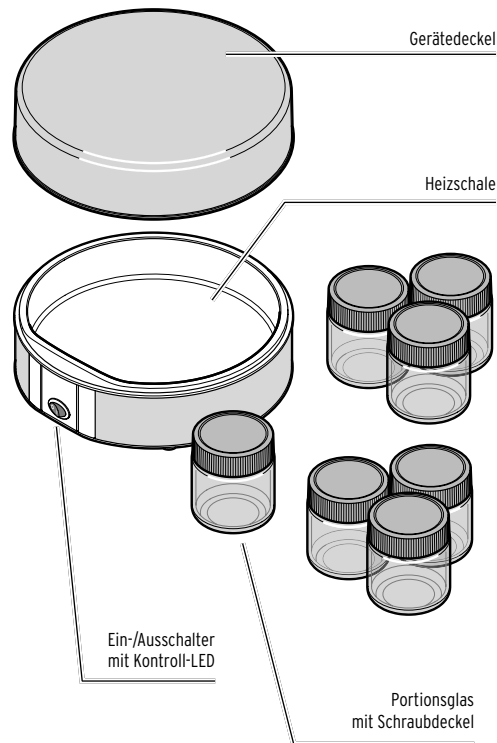


Elektrische Joghurtmaschine

de Gebrauchsanleitung



Auf einen Blick (Lieferumfang)



Artikelnummer: 719 221

Modell: YM 101
Hergestellt von: Jaxmotech GmbH, Ostring 60,
66740 Saarlouis, Germany,
info@jaxmotech.de



Zu dieser Anleitung

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:

! Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

⚡ Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Signalwörter in dieser Anleitung:

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

ℹ So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

Das Gerät ist zum Herstellen von Joghurt aus Milch oder geeigneten pflanzlichen Milchalternativen vorgesehen. Sie können auch Joghurt griechischer Art damit zubereiten.

Verwenden Sie die Heizschale und die Portionsgläser nur zur Joghurtherstellung wie in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie die Heizschale nicht als Warmhalteplatte o.Ä.!

Das Gerät ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet.

Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

• Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 3 Jahren von Gerät und Netzkabel fern. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät alleine, während das Gerät in Betrieb ist.

• Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

• Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder das Gerät nicht daran herunterziehen können.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Gefahren durch Elektrizität

- Heizschale und Netzkabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Tauchen Sie die Heizschale und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stellen Sie die Heizschale stets auf eine trockene Fläche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Waschbeckens, nicht mit feuchten Händen oder wenn Sie auf einem feuchten Boden stehen. Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät berühren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

• Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Artikels übereinstimmt.

• Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.

• Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

• Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.

• Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder Teile des Gerätes sichtbare Schäden aufweisen oder heruntergefallen sind.

• Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Elektrogeräte nur von Elektro-Fachkräften reparieren, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Lassen Sie Reparaturen nur in einer Fachwerkstatt durchführen.

• Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

• Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
... bevor Sie die Portionsgläser entnehmen,
... bevor Sie das Gerät reinigen,
... wenn während des Betriebs Störungen auftreten oder
... bei Gewitter.

Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.

Gefahr von Brand / Verbrennungen

• Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile, trockene, saubere und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche. Unterhalb des Gerätes muss die Luft

frei zirkulieren können. Stellen Sie daher das Gerät nie auf weiche Flächen wie Tischdecken, Tücher, o.Ä. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an den Rand der Arbeitsfläche. Halten Sie ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien, Wänden, Möbeln etc. sowie zu Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen.

- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt.
- Das Gerät heizt während des Gebrauchs auf und wird auch außen heiß. Achten Sie darauf, dass niemand die heißen Geräteflächen berührt. Entnehmen Sie die heißen Portionsgläser ggf. mit Backhandschuhen o.Ä.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen ausreichend abkühlen.

Gefahr für die Gesundheit

• Achten Sie auf die nötige Hygiene! Die Portionsgläser müssen vor dem Gebrauch absolut sauber sein, um unerwünschte Keimbildung zu vermeiden.

Sachschäden

- Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte und gefüllte Portionsgläser ein.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das Gerät nicht versehentlich daran von der Stellfläche heruntergerissen werden kann.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Staub, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und extremen Temperaturen.
- Stellen Sie die Heizschale nicht in den Kühlschrank.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Der Gerätedeckel ist nicht bruchsicher. Gehen Sie vorsichtig damit um und prüfen Sie ihn vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und auch keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme, da diese zu Beschädigungen führen können.

Wichtige Hinweise zu den Portionsgläsern

- Die Portionsgläser sind zwar sehr hitzebeständig, aber nicht hitzeisolierend und werden beim Einfüllen von warmer Milch warm. Nach der Fermentierung können die Portionsgläser relativ heiß sein. Fassen Sie sie nur mit Topflappen o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Befüllen Sie die Portionsgläser nicht randvoll, sondern maximal bis unter den Rand des Schraubgewindes.
- Setzen Sie die Portionsgläser keinen starken Temperaturschwankungen (Schocktemperaturen) aus. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!

• Stellen Sie die heißen Portionsgläser nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Verwenden Sie immer eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

• Die Portionsgläser sind für die Verwendung im Kühlschrank geeignet. Stellen Sie sie jedoch nicht ins Gefrierfach!

• Stellen Sie die Portionsgläser nur in die dafür vorgesehene Heizschale. Verwenden Sie die Portionsgläser nicht im Backofen, in der Mikrowelle, auf dem Herd, auf offenem Feuer oder auf anderen Wärmequellen.

• Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Portionsgläser.

• Wenn ein Portionsglas Sprünge oder ähnliche Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, verwenden Sie es auf keinen Fall weiter. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!

• Die Portionsgläser schließen nicht auslaufsicher. Halten Sie die Gläser immer aufrecht und füllen Sie den fertigen Joghurt zum Transport und zur längeren Aufbewahrung in andere, luftdicht verschließbare Behälter um.

Technische Daten

Modell:	YM 101
Artikelnummer:	719 221
Heizschale	
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	15 Watt
Schutzklasse:	II
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Portionsgläser	
max. Fassungsvermögen:	ca. 180 ml
Temperaturbeständigkeit:	+3 bis +60 °C

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Gebrauch



WARNUNG -

Lebensgefahr durch Stromschlag

- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.



WARNUNG -

Brandgefahr

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeunempfindliche Unterlage. Halten Sie ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien und Wärmequellen.



VORSICHT -

Verbrennungsgefahr

- Gerät und Portionsgläser werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile und entnehmen Sie die Gläser ggf. mit einem Backhandschuh o.Ä.



VORSICHT -

Gefahr für die Gesundheit

- Die Portionsgläser müssen absolut sauber sein, um unerwünschte Keimbildung zu vermeiden.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▷ Reinigen Sie den Artikel, insbesondere die Portionsgläser, wie unter „Reinigen und aufbewahren“ beschrieben.
- ▷ Alle Teile müssen komplett trocken sein, bevor Sie das Gerät verwenden.

Rund um die Zutaten - das sollten Sie wissen

- Für die Joghurtzubereitung brauchen Sie eine größere Menge Milch, z.B. Kuhmilch, vorzugsweise mit 1,5 % oder 3,5 % Fett. Sie können sowohl ultrahoch-erhitzte Milch (H-Milch) als auch pasteurisierte Milch verwenden. H-Milch hat den Vorteil, dass sie nicht vorbehandelt werden muss. Dafür dauert die Fermentierung im Gerät etwas länger. Pasteurisierte Milch enthält Restkeime und muss daher zunächst kurz auf 90 °C erhitzt werden, bevor Sie sie für die Joghurtzubereitung verwenden können. Danach ist sie aber auch sehr gut geeignet. Rohmilch ist **nicht** geeignet!
- Sie können auch pflanzliche Milchalternativen wie Soja- oder Kokosmilch, Mandel- oder Haferdrink für die Joghurtherstellung verwenden. Aufgrund des unterschiedlichen Protein- und Fettgehaltes ist hierbei jedoch evtl. die Zugabe weiterer Verdickungsmittel, wie z.B. Pflanzenstärke, nötig.
- Die Milch darf bei der Zubereitung nicht zu heiß sein, sonst werden die Joghurtkulturen vernichtet und es bilden sich später Klumpen im Joghurt. Ca. 42 °C sind optimal.
- Zum Auflösen des Reifevorgangs benötigen Sie einen frischen Naturjoghurt ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft. **Der Joghurt muss lebende Joghurtkulturen enthalten** - achten Sie auf die Zutatenliste. Alternativ können Sie auch Joghurtkulturen in Pulverform verwenden. Diese sind besonders dann interessant, wenn Sie Ihren Joghurt vegan herstellen möchten. Sie erhalten Joghurtpulver z.B. in Reformhäusern oder im Internet.
- Achten Sie auf den Fettgehalt von Joghurt und Milch. Dieser muss bei beiden identisch sein, da sonst der

Joghurt zu flüssig wird. Je höher der Fettgehalt, desto fester wird der Joghurt.

- Durch Zugabe von Milchpulver (2 EL auf 1 Liter Milch) wird der Joghurt noch fester und cremiger.
- Die Zubereitungszeit beträgt zwischen 10 und 15 Stunden und richtet sich nach der verwendeten Milch, der Joghurtkultur und der gewünschten Konsistenz des fertigen Joghurts. Generell gilt: je länger die Zubereitungszeit, desto fester wird der Joghurt. H-Milch braucht länger als pasteurisierte Milch, Vollmilch braucht länger als Halbfettmilch. Wenn Ihnen der Joghurt nicht fest genug erscheint, lassen Sie ihn noch länger im Gerät.
- Zur Zubereitung weiterer Joghurtkulturen können Sie später auch den selbst hergestellten Joghurt verwenden. Wichtig ist, dass der Joghurt immer frisch ist.
- Nach mehrfacher Verwendung als Joghurtkultur wird der selbst hergestellte Joghurt immer dünnflüssiger. Spätestens nach 10-maliger Verwendung oder wenn der Joghurt zu flüssig ist, müssen Sie einen neuen Joghurt verwenden.
- Die Haltbarkeit des selbst hergestellten Joghurts hängt von der Haltbarkeit der verwendeten Milch und der Joghurtkultur ab.

Gerät aufstellen

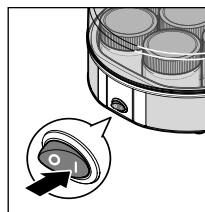
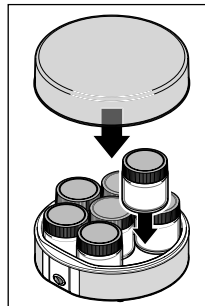
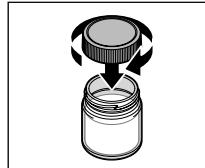
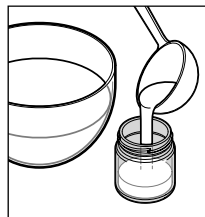
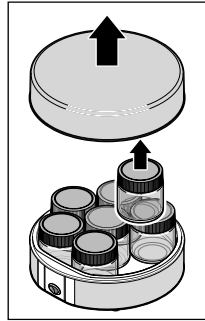
- Platzieren Sie das Gerät in einem Raum mit Zimmertemperatur.
- Stellen Sie das Gerät geschützt vor Zugluft und Erschütterungen auf.
- Der Untergrund muss eben, stabil, trocken, sauber und wärmeunempfindlich ist.
- Unterhalb des Gerätes muss die Luft frei zirkulieren können. Stellen Sie daher das Gerät nie auf weiche Flächen, wie Tischdecken, Tücher, o.Ä.
- Während der Joghurtzubereitung darf das Gerät nicht bewegt werden. Wählen Sie daher einen Platz, an dem das Gerät für die gesamte Zubereitungszeit stehen bleiben kann.

Joghurt zubereiten



- Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
 - Wenn Sie anstelle von Naturjoghurt Joghurt-Pulver verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben bezüglich Menge und Anwendung.
 - Beachten Sie auch alle Hinweise aus dem Kapitel „Rund um die Zutaten“.
1. Stellen Sie 150 g Naturjoghurt bereit und lassen ihn Raumtemperatur annehmen. Der Joghurt sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank mit der Milch vermengt werden!
 2. **Wenn Sie pasteurisierte Milch verwenden:** Erhitzen Sie 1 Liter Milch in einem Kochtopf auf ca. 90 °C (nicht kochen lassen!) und lassen Sie die Milch anschließend auf ca. 42 °C abkühlen. **Wenn Sie H-Milch verwenden:** Erwärmen Sie 1 Liter Milch in einem Kochtopf auf ca. 42 °C.
 3. Geben Sie den Joghurt in eine Schüssel und gießen Sie zunächst nur eine kleine Menge der warmen Milch dazu. Verrühren Sie beides gründlich mit einem Schneebesen, bis Sie eine geschmeidige Masse erhalten. Geben Sie dann die restliche Milch unter Rühren hinzu und rühren Sie weiter, bis sich der Joghurt vollständig in der Milch gelöst hat.

Diesen Vorgang bezeichnet man auch als „Impfen“ der Milch.



Die Joghurtzubereitung startet und dauert je nach verwendeter Milch und gewünschter Konsistenz ca. 10 bis 15 Stunden (siehe „Rund um die Zutaten“). **Transportieren oder verschieben Sie während dieser Zeit das Gerät nicht.**

4. Nehmen Sie den Gerätedeckel ab und entnehmen Sie die Portionsgläser.

5. Drehen Sie die Deckel gegen den Uhrzeigersinn von den Portionsgläsern ab.

6. Verteilen Sie die geimpfte Milch auf die Portionsgläser. Füllen Sie jedes Glas maximal bis unter den Rand des Schraubgewindes.

7. Verschließen Sie die Portionsgläser, indem Sie die Deckel im Uhrzeigersinn auf die Gläser drehen.

8. Stellen Sie die gefüllten und verschlossenen Portionsgläser in die Heizschale und setzen Sie den Gerätedeckel auf das Gerät.

9. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose und kippen Sie den Ein-/Ausschalter auf I. Die Kontroll-LED im Schalter leuchtet.

10. Schalten Sie das Gerät nach Ende der Zubereitungszeit aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf O kippen, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

11. Nehmen Sie den Gerätedeckel ab und entnehmen Sie vorsichtig die heißen Portionsgläser, ggf. mit einem Backhandschuh.

12. Lassen Sie die Portionsgläser auf einer hitzebeständigen Unterlage abkühlen.

13. Stellen Sie die Portionsgläser anschließend für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie den Joghurt verzehren.

Stellen Sie auf keinen Fall die Heizschale in den Kühlschrank!

Während der Fermentierung setzt sich etwas Molke ab. Sie können diese abgießen oder wieder unter den Joghurt rühren, dann wird dieser etwas flüssiger. Der selbstgemachte Joghurt ist gekühlt ca. 8-10 Tage haltbar, abhängig vom Fettgehalt und vom Haltbarkeitsdatum der verwendeten Zutaten.



- Die Deckel der Portionsgläser schließen nicht auslaufsicher. Halten Sie die Gläser immer aufrecht und füllen Sie den fertigen Joghurt zum Transport und zur längeren Aufbewahrung in andere, luftdicht verschließbare Behälter um.
- Geben Sie Früchte, Marmelade oder Kompott erst kurz vor dem Verzehr zu dem Joghurt.

Variante: Joghurt griechischer Art

Für die Herstellung von Joghurt griechischer Art benötigen Sie 1 Liter Vollmilch und 150-200 g Vollmilchjoghurt oder griechischen Joghurt (ca. 10 % Fett) oder eine geeignete Joghurtkultur in Pulverform.

Für die Zubereitung gehen Sie zunächst vor wie unter „Joghurt zubereiten“, Punkt 1-12, beschrieben. Lassen Sie die Portionsgläser etwa 12 Stunden im Gerät.

Statt die Gläser nach dem Abkühlen jedoch wieder zu verschließen und in den Kühlschrank zu stellen, geben Sie den Joghurt in ein mit einem sauberen, trockenen Baumwoll-Küchenhandtuch ausgelegtes Sieb. Setzen Sie das Sieb auf ein geeignetes Gefäß und stellen Sie dieses für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. In dieser Zeit tropft die Molke in das untergestellte Gefäß ab und der Joghurt im Sieb wird dickflüssig und kompakt.

Wenn der Joghurt die gewünschte Konsistenz erreicht hat, füllen Sie ihn in einen luftdicht verschließbaren Behälter um. Er ist ca. 5 Tage haltbar.

Tip: Die abgetropfte Molke können Sie trinken oder zum Backen verwenden.

Reinigen und aufbewahren



WARNUNG -

Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie die Heizschale nicht in Wasser.

HINWEIS - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

▷ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

▷ Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Heizschale reinigen

- ▷ Wischen Sie die Heizschale **innen** mit einem leicht mit Wasser und ggf. etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch ab und wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- ▷ Wischen Sie die Heizschale **außen** bei Bedarf mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangt, z.B. am Ein-/Ausschalter.

Portionsgläser, Schraubdeckel und Gerätedeckel reinigen

1. Reinigen Sie die Portionsgläser, die dazugehörigen Schraubdeckel sowie den Gerätedeckel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
2. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
3. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen. Durch Feuchtigkeit kann sich Schimmel bilden.

Die Portionsgläser, die Schraubdeckel und der Gerätedeckel sind auch spülmaschinene geeignet. Sortieren Sie die Kunststoffteile jedoch nicht direkt über den Heizstäben ein.

Für die Schraubdeckel und den Gerätedeckel empfehlen wir das schonendere Spülen von Hand.

Aufbewahren

- ▷ Lagern Sie den Artikel außerhalb der Reichweite von Kindern an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung.
- ▷ Wickeln Sie das Netzkabel **nicht** um das Gerät.

Störung / Abhilfe

Klumpen im Joghurt

- War die Milch zu heiß?
- Haben Sie Milch und Joghurt nicht gründlich genug verrührt?
- Haben Sie die Milch nicht richtig vorbereitet (erhitzt/abgekühlt)?
- War die Milch verdorben?

Dicke Flüssigkeitsschicht auf der Oberfläche

- War die Zubereitungszeit zu lang?
- Haben Sie das Gerät während der Zubereitung bewegt?
- Haben Sie den Joghurt nach der Zubereitung nicht ausreichend gekühlt?

Joghurt zu flüssig

- Haben Sie Milch und Joghurtkultur mit unterschiedlichem Fettgehalt verwendet?

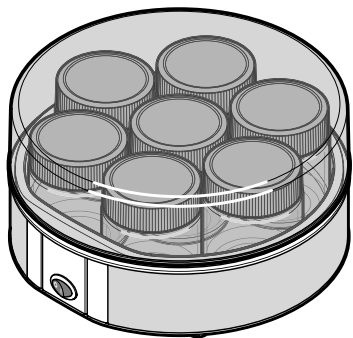
- War die Zubereitungszeit zu kurz?
- War die Joghurtkultur nicht frisch genug?
- Haben Sie das Gerät während der Zubereitung bewegt?

Joghurt zu sauer

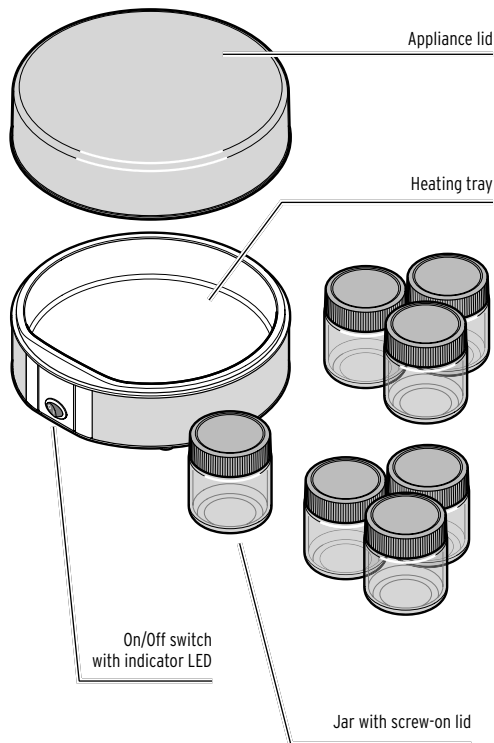
- War die Zubereitungszeit zu lang?

Electric yoghurt maker

en Instructions for use



At a glance (contents)



Product number: 719 221

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



About these instructions

Read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference. If you give this product to another person, remember to also include these instructions.

Symbols used in these instructions:

 This symbol warns you about the risk of injury.

 This symbol warns you about the risk of injury caused by electricity.

Signal words used in these instructions:

WARNING warns about the potential risk of serious or fatal injury.

CAUTION warns about the potential risk of minor injury.

NOTICE warns about the potential risk of material damage.

 This indicates additional information.

Safety warnings

Intended use

The appliance is suitable for making yoghurt from milk or suitable plant-based milk alternatives. You can also use it to make Greek-style yoghurt. Only use the heating tray and the jars to make yoghurt as described in these instructions. Do not attempt to use the heating tray as a hotplate or for similar activities.

The appliance is designed for quantities typical for a private household and is not intended for commercial use. The appliance is not suitable for use in the staff kitchens of shops, offices or other areas of commerce, in agricultural buildings, in bed and breakfast establishments or by customers in hotels, motels or any other places offering accommodation, as well as for general commercial purposes.

Danger to children and people with limited ability to operate appliances

- Keep the packaging materials out of the reach of children. They pose several risks, including the risk of suffocation!
- Children must not be allowed to play with the appliance. Keep children under 3 years of age away from the appliance and mains cable. Do not leave children alone with the appliance without supervision while the appliance is in use.
- This appliance can be used by children aged 3 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, provided they are supervised or have been trained in the safe use of the appliance and understand the potential dangers.

- Children must not be allowed to clean the appliance unless they are over 8 years of age and supervised while doing so. This appliance is maintenance-free.
- Do not leave the mains cable hanging down from the work surface. This is to prevent small children pulling the appliance down by the cable.
- Keep this appliance out of the reach of children when it is not being used.

Danger due to electricity

- The heating tray and mains cable must not come into contact with water or other liquids; there is otherwise a risk of electric shock. Do not immerse the heating tray or mains cable in water or other liquids. Always place the heating tray on a dry surface.
- Do not use the appliance near sinks, with damp hands or while standing on a damp floor. If the appliance becomes damp or wet, immediately disconnect the mains plug from the power socket before touching the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Only connect the appliance to a properly installed power socket with a mains voltage that complies with the technical specifications of the product.
- The power socket used must be within easy reach so that the mains plug can be removed quickly if necessary.
- The appliance must not be operated with a timer or by means of any separate remote control.
- The mains cable must not be kinked or crushed. Keep the mains cable away from hot surfaces and sharp edges.
- Never operate the appliance if the appliance or any of its parts show any visible signs of damage or have been dropped.
- Do not make any modifications to the product. Electrical appliances must only be repaired by qualified electricians as improper repairs can cause considerable damage. Have repairs to the product carried out only by a specialist workshop.
- If the mains cable becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer care service or a similarly qualified person to prevent risks.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Remove the mains plug from the power socket ...
 - ... when you are not using the appliance,
 - ... before removing the jars,
 - ... before cleaning the appliance,
 - ... if malfunctions occur during use or
 - ... during thunderstorms.

Always pull on the mains plug, not on the mains cable.

Danger of fire/burns

- Always place the appliance on an even, stable, dry, clean and heat-resistant work surface. Air must be able to circulate freely below the appliance. For this reason, never place the appliance on a soft surface such as a tablecloth, cloth, etc. Do not place the appliance directly on the edge of the work surface. Keep the appliance a sufficient distance away from flammable materials, walls, furniture, etc., as well as from sources of heat such as hobs and ovens.
- Unwind the mains cable completely before use. Be sure that the unwound mains cable is entirely free of the appliance.
- The appliance becomes hot during use and is also hot on the outside. Make sure that nobody comes in contact with the hot surfaces. Use oven gloves or similar protection to remove the jars.
- Let the appliance cool down sufficiently before cleaning it.

Danger to health

- Attention to hygiene is essential! The jars must be absolutely clean before use to prevent unwanted germ formation.

Material damage

- Do not switch on the appliance without positioning the filled jars first.
- Route the mains cable so that the appliance cannot be accidentally pulled down by it.
- Protect the appliance from impacts, falls, dust, moisture, direct sunlight and extreme temperatures.
- Do not place the heating tray in the refrigerator.
- Only use the original accessories.
- The appliance lid is not break-proof. Handle it with care and check it for damage before each use.
- Some varnishes, synthetic substances or types of furniture polish may react adversely with the material of the non-slip feet and soften them. To avoid unwanted marks on furniture, place a non-slip mat underneath the product if necessary.
- Do not use any caustic, aggressive or abrasive products or hard brushes, pointed objects or scouring sponges for cleaning, as these can cause damage.

Important notes on the jars

- Although the jars are very heat-resistant, they are not heat-insulating and will become warm when warm milk is poured in. After fermentation, the jars may be relatively hot. Only touch them with oven gloves or similar protection. There is a risk of burns!
- Do not fill the jars to the brim, but at most to below the start of the threaded section.
- Do not expose the jars to strong changes in temperature (shock temperatures). There is a risk of breakage and therefore of injury!

- Do not place the hot jars on a cold or wet surface - always use a suitable, heat-resistant base.
- The jars are suitable for use in the refrigerator. However, do not put them in the freezer!
- Only place the jars on the heating tray provided. Do not use the jars in the oven, in the microwave, on the hob, on an open fire or on other sources of heat.
- Do not subject the jars to hard knocks.
- If a jar shows signs of damage such as cracks or chipping, do not use it any more under any circumstances. There is a risk of breakage and therefore of injury!
- The jars are not leak-proof when closed. Always keep the jars upright and transfer the finished yoghurt to other airtight containers for transport and longer storage.

Technical specifications

Model:	YM 101
Product number:	719 221
Heating tray	
Mains voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power:	15 W
Protection class:	II 
Ambient temperature:	+10 to +40 °C
Jars	
Max. capacity:	approx. 180 ml
Heat resistance:	+3 to +60 °C

Disposal

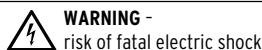
The product and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and preserves the environment.

Dispose of the **packaging** at a recycling point which sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging.



Appliances marked with this symbol must not be disposed of along with normal household waste! You are legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste. Electronic appliances contain hazardous substances and, if stored or disposed of improperly, may cause harm to health and the environment. Information about collection points where old appliances can be disposed of free of charge is available from your local authorities.

Use



WARNING -

risk of fatal electric shock

- The appliance and its mains cable must not be allowed to come into contact with moisture. Store the appliance in a dry place.



WARNING -

risk of fire

- Place the appliance on a heat-resistant surface. Keep sufficient distance from flammable materials and sources of heat.



CAUTION -

risk of burns

- The appliance and jars become hot during use. Do not touch the hot parts of the appliance and use an oven glove or similar to remove the jars.



CAUTION -

danger to health

- The jars must be absolutely clean to prevent unwanted germ formation.

Prior to first use

- Remove all packaging materials.
- Clean the product, in particular the jars, as described under "Cleaning and storage".
- All parts must be completely dry before you use the appliance.

The ingredients - what you need to know

- To make yoghurt, you need a large quantity of milk, e.g. cow's milk, preferably 1.5% or 3.5% fat. You can use either ultra-high temperature milk (UHT milk) or pasteurised milk. UHT milk has the advantage that it does not need to be pre-treated but fermentation in the appliance will take a little longer. Pasteurised milk contains residual bacteria and must therefore first be briefly heated to 90 °C before you can use it to make yoghurt. After that, however, it is highly suitable. Raw milk is **not** suitable!
- Alternatively, you can use plant-based milk alternatives such as soya or coconut milk, almond or oat drink to make yoghurt. However, due to the different protein and fat contents, it may be necessary to add further thickening agents, such as plant starch.
- The milk must not be too hot during the process as otherwise the yoghurt cultures will be destroyed and lumps will form in the yoghurt later. Approx. 42 °C is ideal.
- To activate fermentation you will need fresh natural yoghurt without any added fruit or juice. **The yoghurt must contain live yoghurt cultures** - check the list of ingredients. Alternatively, you can use yoghurt cultures in powder form. These are of particular interest if you want to make vegan yoghurt. You can buy yoghurt powder in health food shops or on the Internet.
- Pay attention to the fat content of the milk and the yoghurt. This must be identical for both, otherwise the yoghurt will be too runny. The higher the fat content, the firmer the yoghurt will be.
- Adding milk powder (2 tablespoons to 1 litre of milk) makes the yoghurt even firmer and creamier.

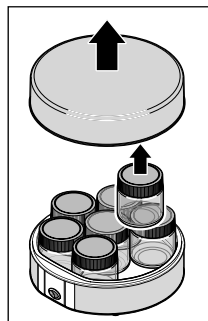
- The preparation time is between 10 and 15 hours and depends on the milk used, the yoghurt culture and the desired consistency of the finished yoghurt. One point to note is that the longer the time allowed, the firmer the yoghurt will be. UHT milk generally takes a little longer than pasteurised milk, whole milk takes longer than semi-skimmed milk. If the yoghurt does not seem firm enough, leave it in the appliance for longer.
- You can use the yoghurt you have made yourself to prepare other yoghurt cultures later. It is important that the yoghurt is always fresh.
- After repeated use as a yoghurt culture, the home-made yoghurt will become thinner. At the latest after 10 uses, or if you notice that the yoghurt is too runny, you must use a new starter yoghurt.
- The shelf life of your yoghurt largely depends on the expiration date of the ingredients used to make it.

Setting up the appliance

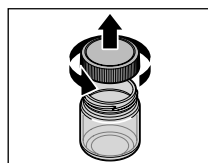
- Place the appliance in a room at normal room temperature.
- Position the appliance away from draughts and vibrations.
- The worktop must be level, stable, dry, clean and insensitive to heat.
- Air must be able to circulate freely below the appliance. For this reason, never place the appliance on soft surfaces such as tablecloths, cloths or similar.
- The appliance must not be moved during preparation of the yoghurt. This means you must choose a place where the appliance can remain undisturbed for the entire preparation time.

Making yoghurt

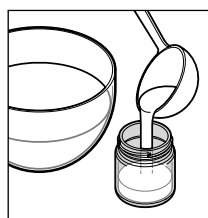
- There may be a slight odour when using the appliance for the first time. This is harmless. Make sure there is sufficient ventilation.
 - If you use yoghurt powder instead of natural yoghurt, follow the manufacturer's instructions regarding quantity and the application.
 - You are advised to also follow the instructions in the chapter "The ingredients - what you need to know".
1. Take 150 g of natural yoghurt and allow it to reach room temperature. The yoghurt should not be mixed with the milk straight from the fridge.
 2. **If you use pasteurised milk:**
Heat 1 litre of milk in a saucepan to approx. 90 °C (do not let it boil!) and then allow the milk to cool to approx. 42 °C.
If you use UHT milk:
Heat 1 litre of milk in a saucepan to approx. 42 °C.
 3. Put the yoghurt in a bowl and pour in only a small amount of the warm milk at first. Mix them thoroughly with a whisk until you have a smooth mixture. Then stir in the rest of the milk and continue stirring until the yoghurt has completely dissolved in the milk. This process is known as inoculating the milk with culture.



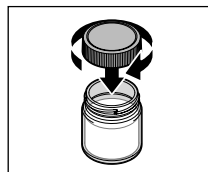
4. Remove the lid of the appliance and take out the jars.



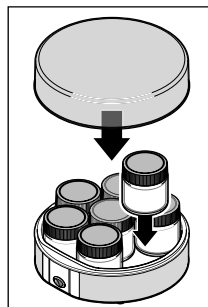
5. Unscrew the lids from the jars anti-clockwise.



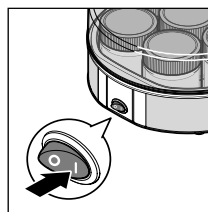
6. Divide the inoculated milk between the jars. Fill the jars to at most below the start of the threaded section.



7. Close the jars by turning the lids clockwise onto the jars.



8. Place the filled and closed jars on the heating tray and replace the lid on the appliance.



9. Insert the mains plug into an easily accessible socket and flip the On/Off switch to I. The indicator LED in the switch lights up.

The yoghurt preparation starts and takes approx. 10 to 15 hours depending on the milk used and the desired consistency (see "The ingredients - what you need to know").

Do not transport or move the appliance at all during this time.

10. At the end of the preparation time, switch off the appliance by flipping the On/Off switch to **0** and unplug the mains plug from the socket.

11. Remove the lid of the appliance and carefully remove the hot jars, using oven gloves if necessary.
12. Leave the jars to cool on a heat-resistant surface.
13. Then place the jars in the fridge for at least 2 hours before eating the yoghurt.

Never place the heating tray in the refrigerator!

Some whey is produced during the fermentation process. You can either pour this off or stir it back into the yoghurt to make it a little runnier.

Homemade yoghurt can be kept refrigerated for approx. 8-10 days, depending on the fat content and best-before date of the ingredients used.

- The jars are not leak-proof when closed. Always keep the jars upright and transfer the finished yoghurt to other airtight containers for transport and longer storage.
- Only add fruit, jam or compote to the yoghurt just before serving.

Variant: Greek-style yoghurt

To make Greek-style yoghurt, you need 1 litre of whole milk and 150-200 g of whole milk yoghurt or Greek yoghurt (approx. 10% fat) or a suitable yoghurt culture in powder form.

To prepare the yoghurt, first proceed as described under "Making yoghurt", points 1-12. Leave the jars in the appliance for about 12 hours.

However, instead of sealing the jars and placing them in the fridge after they have cooled, pour the yoghurt into a sieve lined with a clean, dry cotton kitchen towel. Place the sieve on a suitable container and put it in the fridge for at least 2 hours.

During this time, the whey drains into the container underneath the sieve and the yoghurt becomes thicker and more compact.

When the yoghurt has reached the desired consistency, transfer it to an airtight container. It has a shelf life of approx. 5 days.

Tip: You can drink the drained whey or use it for baking.

Cleaning and storage



WARNING -

risk of fatal electric shock

- Remove the mains plug from the power socket before cleaning the appliance.
- Never immerse the heating tray in water.

NOTICE - material damage

- Do not use any caustic, aggressive or abrasive products for cleaning.

- Remove the mains plug from the power socket.
- Wait until the appliance has cooled down completely.

Cleaning the heating tray

- Wipe the **inside** of the heating tray with a cloth slightly moistened with water and a little washing-up liquid, if necessary, and then wipe with a dry cloth.
- Wipe the **outside** of the heating tray with a cloth slightly moistened with water and then wipe with a dry cloth. Make sure that no water gets inside the appliance, e.g. through the On/Off switch.

Cleaning the jars, screw-on lids and appliance lid

1. Clean the jars, the corresponding screw-on lids and the appliance lid thoroughly with hot water and a mild washing-up liquid before the first use and after each subsequent use.
2. Rinse these parts in clean water and dry them well.
3. Allow all parts to dry thoroughly before reassembling them. Moisture can cause mould to form.

The jars, screw-on lids and the appliance lid are also dishwasher-safe. Do not place the plastic parts directly over the heating elements.

For the screw-on lids and the appliance lid, we recommend the gentler method of washing by hand.

Storage

- Store the appliance in a cool, dry place that is protected from sunlight and out of the reach of children.
- Do **not** wrap the mains cable around the appliance.

Problems / solutions

Lumps in the yoghurt

- Was the milk too hot?
- Have you not blended the milk and yoghurt thoroughly enough?
- Have you not prepared the milk properly (heated/cooled)?
- Was the milk spoilt?

Thick layer of liquid on the surface

- Was the curing process time too long?
- Did you move the appliance during the process?
- Did you not cool the yoghurt sufficiently after preparing it?

Yoghurt is too runny

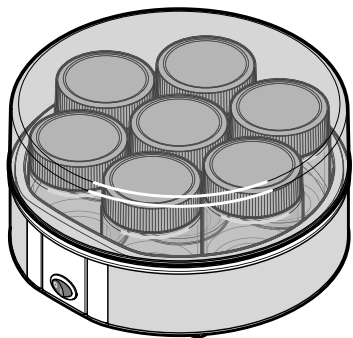
- Have you used milk and yoghurt culture with different fat contents?
- Was the curing process time too short?
- Was the yoghurt culture not fresh enough?
- Did you move the appliance during the process?

Yoghurt is too sour

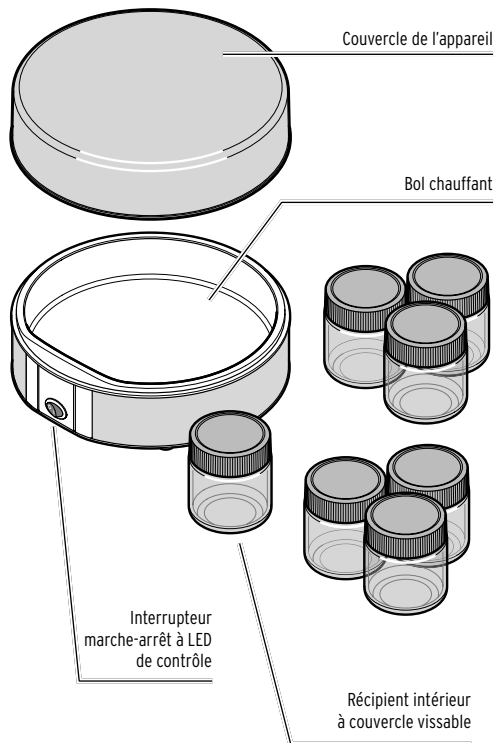
- Was the curing process time too long?

Machine à yaourt électrique

Mode d'emploi



Vue générale (contenu de la livraison)



Référence de l'article: 719 221
Modèle: YM 101
Fabriqué par: Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, info@jaxmotech.de



À propos de ce mode d'emploi

Lisez attentivement les consignes de sécurité et utilisez l'article conformément à ce mode d'emploi pour éviter tout risque de détérioration ou de blessure.
Conserverez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:
Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure.
Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.
Mentions d'avertissement utilisées dans ce mode d'emploi:
AVERTISSEMENT met en garde contre les risques de blessures graves ou un danger de mort.
PRUDENCE met en garde contre les risques de blessures légères.
REMARQUE met en garde contre les risques de détériorations.
Ce symbole signale des informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Utilisation prévue
L'appareil a été conçu pour préparer du yaourt à partir de lait d'origine animale ou végétale. Il peut également servir à préparer des yaourts grecs. Utilisez seulement le bol chauffant et les récipients intérieurs pour préparer du yaourt conformément aux consignes de ce mode d'emploi. Ne vous servez pas du bol chauffant comme d'une plaque chauffante ou autre!
L'appareil est conçu pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial. Cet appareil ne convient pas, p. ex., à une utilisation dans les cuisines du personnel des entreprises, dans les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.
Danger pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à utiliser l'appareil
Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment un risque d'étouffement!
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 3 ans. Ne laissez pas les enfants seuls avec l'appareil, sans surveillance, lorsque l'appareil est en marche.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 3 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, à condition néanmoins que ces personnes soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte. L'appareil ne nécessite aucune maintenance.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail afin que des enfants en bas âge ne puissent pas faire tomber l'appareil en tirant sur le cordon.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Dangers dus à l'électricité
Le bol chauffant et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides, car il y a un risque de choc électrique. Ne plongez ni le bol chauffant ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides. Placez toujours le bol chauffant sur une surface sèche.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'un lavabo, avec les mains mouillées ou lorsque vous vous tenez sur une surface elle-même mouillée. Si l'appareil a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant avant de toucher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'article.
- La prise de courant utilisée doit être facilement accessible afin que vous puissiez rapidement la débrancher en cas de besoin.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur ou un système de commande à distance distinct.
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni tordu. Le cordon d'alimentation doit toujours être éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou certaines de ses pièces présentent des traces de détérioration ou sont tombés.
- Ne modifiez pas l'article. Ne confiez les réparations des appareils électriques qu'à des électriciens professionnels, car les réparations mal effectuées peuvent entraîner de graves dommages. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé.
- Si le cordon d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le fabricant, le service client de celui-ci ou une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout danger.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant...
si vous n'utilisez pas l'appareil;
avant de retirer les récipients intérieurs;
avant de nettoyer l'appareil;
en cas de dysfonctionnement alors que l'appareil fonctionne ou
en cas d'orage.
Tirez toujours sur la fiche et jamais sur le cordon d'alimentation.
- Risque d'incendie/de brûlures
Posez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, propre et résistante à la chaleur. L'air doit pouvoir circuler sous l'appareil. Ne placez donc pas l'appareil sur des surfaces molles comme

- des nappes ou des serviettes. Ne placez pas l'appareil sur le bord du plan de travail. Tenez l'appareil suffisamment éloigné des matériaux inflammables, des murs, des meubles, etc. ainsi que des sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou les fours.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil.
- En effet, l'appareil chauffe pendant l'utilisation, de même que ses environs. Veillez à ce que personne ne touche les surfaces chaudes de l'appareil. Retirez les récipients intérieurs chauds, au besoin avec des gants de cuisine ou des maniques.
- Laissez suffisamment refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Risque pour la santé
Ne négligez pas l'hygiène! Avant d'utiliser les récipients intérieurs, assurez-vous qu'ils sont parfaitement propres pour prévenir la formation indésirée de germes.

- Dommages matériels
N'allumez pas l'appareil sans y avoir préalablement placé les récipients intérieurs remplis.
- Placez le cordon d'alimentation de façon à ce que l'appareil ne puisse pas être tiré du plan de travail par inadvertance.
- Protégez l'appareil des chocs, des chutes, de la poussière, de l'humidité, de l'exposition directe au soleil et des températures extrêmes.
- Ne mettez pas le bol chauffant au réfrigérateur.
- N'utilisez que les accessoires fournis.
- Le couvercle de l'appareil n'est pas incassable. Manipulez-le avec prudence et assurez-vous avant chaque utilisation qu'il n'est pas endommagé.
- Il ne peut pas être totalement exclu que certains vernis, certains plastiques, certains produits d'entretien pour meubles n'attaqueront et ne ramolliront pas les pieds antidérapants de l'article. Pour éviter les traces indésirables sur les meubles, intercalez au besoin un support anti-dérapant entre le meuble et l'article.
- N'utilisez ni produits chimiques corrosifs, ni détergents agressifs ou abrasifs pour le nettoyage. N'utilisez pas de brosses dures, d'objets pointus ou d'éponges grattantes, car cela pourrait endommager l'article.

- Remarques importantes au sujet des récipients intérieurs
Les récipients intérieurs ont beau être très résistants à la chaleur, ils n'ont pas d'isolation thermique et peuvent chauffer lorsqu'on y verse du lait chaud. Après la fermentation, les récipients intérieurs peuvent être particulièrement chauds. Ne les touchez qu'avec des maniques ou similaire. Autrement, vous risqueriez de vous brûler!
- Ne remplissez pas les récipients intérieurs à ras bord, mais au maximum au-dessous du bord du filetage de vis.

- N'exposez pas les récipients intérieurs à de fortes variations de température (chocs thermiques). Ils pourraient se casser et vous risqueriez de vous blesser!
- Ne placez pas les récipients intérieurs chauds sur un support froid ou humide. Utilisez toujours un support approprié et résistant à la chaleur.
- Les récipients intérieurs peuvent être placés au réfrigérateur. Néanmoins, vous ne devez pas les mettre au congélateur!
- Placez seulement les récipients intérieurs dans le bol chauffant qui leur est destiné. Ne mettez les récipients intérieurs ni au four, ni au four à micro-ondes, ni sur la cuisinière, ni sur la flamme nue ou sur une autre source de chaleur.
- Évitez d'exposer les récipients intérieurs à des chocs brusques.
- Si un récipient intérieur est fêlé ou présent d'autres dommages comme des fissures ou des chocs, ne l'utilisez surtout pas. Il pourrait se casser et vous risqueriez de vous blesser!
- Même fermés, les récipients intérieurs ne sont pas étanches. Maintenez toujours les récipients à la verticale et transvasez le yaourt dans des récipients étanches si vous souhaitez le transporter ou le conserver plus longtemps.

Caractéristiques techniques

Modèle:	YM 101
Référence:	719 221
Bol chauffant	
Tension secteur:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance:	15 W
Classe de protection:	II
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Récipients intérieurs	
Capacité max.:	env. 180 ml
Résistance à la température:	de +3 à +60 °C

Élimination

L'article et son emballage ont été fabriqués à partir de matériaux haut de gamme recyclables. Cela permet de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.
Mettez l'emballage au rebut selon les principes du tri sélectif. Pour ce faire, tenez compte des possibilités locales de recycler le papier, le carton et les emballages légers.
Les appareils signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!
Vous êtes tenu par la loi d'éliminer les appareils usagés en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses. Celles-ci peuvent nuire à l'environnement et à la santé si elles ne sont pas entreposées et éliminées correctement. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte où mettre au rebut les appareils usagés, adressez-vous à votre municipalité.

Utilisation



AVERTISSEMENT -

Danger de mort par électrocution

- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec l'humidité. Placez l'appareil dans un endroit sec.



AVERTISSEMENT -

Risque d'incendie

- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Tenez l'appareil suffisamment éloigné des matériaux inflammables et des sources de chaleur.



PRUDENCE -

Risque de brûlures

- Pendant l'utilisation, l'appareil et les récipients intérieurs chauffent. Évitez donc de toucher les pièces chaudes de l'appareil et, au besoin, retirez les récipients avec des gants de cuisine ou autre.



PRUDENCE -

Danger pour la santé

- Assurez-vous que les récipients intérieurs sont parfaitement propres pour prévenir la formation indésirée de germes.

Avant la première utilisation

- Mettez au rebut tout le matériel d'emballage.
- Nettoyez l'article, notamment ses récipients intérieurs, en tenant compte des consignes de la section «Nettoyage et rangement».
- Avant d'utiliser l'appareil, il faut s'assurer que toutes ses pièces sont complètement sèches.

Informations sur les ingrédients

- Pour préparer du yaourt, vous avez besoin d'une grande quantité de lait, p. ex. de lait de vache, de préférence avec 1,5 % ou 3,5 % de matière grasse. Vous pouvez aussi bien utiliser du lait UHT que du lait pasteurisé.
Le lait UHT a cet avantage qu'il n'est pas nécessaire de lui appliquer un traitement préalable. Cependant, la fermentation dans l'appareil dure un peu plus longtemps.
Le lait pasteurisé contient des germes résiduels et il faut donc le chauffer à 90 °C avant de l'utiliser pour préparer du yaourt. Il faut préciser qu'une fois correctement chauffé, le lait pasteurisé est tout à fait approprié. Le lait cru n'est **pas** adapté!
- Vous pouvez aussi préparer du yaourt en ayant recours à des substituts végétaux au lait, par exemple à du lait de soja, de coco ou d'avoine. En raison des différences de teneur en matière grasse et en protéines, il peut néanmoins être nécessaire d'ajouter d'autres épaississants, p. ex. de l'amidon végétal.
- Lors de la préparation, le lait ne doit pas être trop chaud. Autrement, les ferments seraient détruits et des grumeaux finiraient par se former dans le yaourt. Une température d'env. 42 °C est optimale.
- Vous avez besoin d'un yaourt nature frais sans fruits ni jus de fruit pour déclencher le processus de maturation. **Le yaourt doit contenir des ferments vivants**, vérifiez à bien vérifier la liste des ingrédients.
Vous pouvez aussi recourir à des ferments pour yaourt en poudre. C'est un ingrédient particulièrement utile si vous souhaitez préparer des yaourts végans. Vous pouvez p. ex. trouver de la poudre de yaourt dans des magasins de produits diététiques ou sur Internet.
- Tenez compte de la teneur en matière grasse du yaourt et du lait. Elle doit être la même dans les deux cas. Autrement, le yaourt deviendrait trop

liquide. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus le yaourt est ferme.

- L'ajout de poudre de lait (2 cuillères à soupe pour 1 l de lait) rend le yaourt plus ferme et crémeux.
- Le temps de préparation est compris entre 10 et 15 heures. Il dépend du lait et du ferment lactique utilisés, ainsi que de la consistance souhaitée pour le produit final. En général, plus le temps de préparation est long, plus le yaourt est ferme. Le lait UHT requiert un temps de préparation plus élevé que le lait pasteurisé, et le lait entier un temps de préparation plus élevé que le lait demi-écrémé. Si le yaourt ne vous semble pas assez ferme, laissez-le plus longtemps dans l'appareil.
- Pour préparer d'autres ferments lactiques, vous pouvez ultérieurement utiliser le yaourt préparé par vos soins. L'essentiel est que le yaourt soit toujours frais.
- Après avoir été utilisé plusieurs fois comme ferment, le yaourt préparé par vos soins devient de plus en plus liquide. Après 10 réutilisations max. ou si le yaourt est trop liquide, vous devez utiliser un nouveau yaourt.
- La durée de conservation du yaourt fait maison dépend de la date de péremption du lait et de celle du ferment lactique.

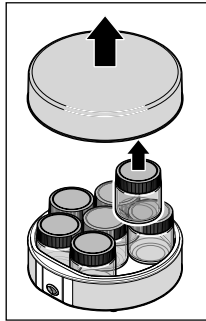
Installer l'appareil

- Placez l'appareil dans une pièce à température ambiante.
- Placez l'appareil à l'abri des courants d'air et des vibrations.
- Le plan de travail doit être plat, stable, sec, propre et résistant à la chaleur.
- L'air doit pouvoir circuler sous l'appareil. N'installez donc pas l'appareil sur des surfaces molles comme des nappes ou des serviettes.
- Lorsque vous préparez du yaourt, l'appareil doit être immobile. Optez donc pour un emplacement sur lequel l'appareil pourra rester immobile durant toute la durée de la préparation.

Préparer du yaourt



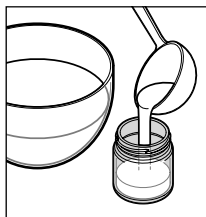
- Quand vous faites chauffer la machine à yaourt pour la première fois, il est possible qu'une légère odeur se dégage; cette dernière n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.
 - Lorsque vous utilisez de la poudre de yaourt en lieu et place de yaourt nature, veillez à tenir compte des indications du fabricant en ce qui concerne les quantités et l'utilisation.
 - Tenez compte de toutes les indications de la section «Informations sur les ingrédients».
1. Préparez 150 g de yaourt nature et faites-le prendre la température ambiante. Il ne faut pas mélanger le yaourt avec du lait sortant directement du réfrigérateur!
 2. **Si vous utilisez du lait pasteurisé:** Chauffez 1 l de lait dans une casserole à env. 90 °C (ne pas faire bouillir!), puis faites baisser la température du lait à environ 42 °C.
Si vous utilisez du lait UHT: Chauffez 1 l de lait dans une casserole à env. 42 °C.
 3. Versez le yaourt dans un bol et commencez par y ajouter une petite quantité de lait chaud. Mélangez les deux ingrédients avec un fouet jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez alors le reste du lait tout en continuant de remuer, jusqu'à ce que le yaourt soit entièrement délayé dans le lait. Ce processus s'appelle «l'ensemencement» du lait.



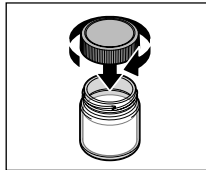
4. Enlevez le couvercle de l'appareil et retirez les récipients intérieurs.



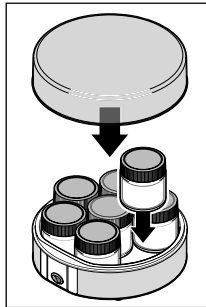
5. Tournez les couvercles des récipients intérieurs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



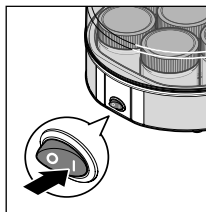
6. Répartissez le lait ensemencé dans les récipients intérieurs. Remplissez chaque récipient au maximum jusqu'au bord du filetage de vis.



7. Fermez les récipients intérieurs en tournant leurs couvercles dans le sens des aiguilles d'une montre.



8. Mettez les récipients intérieurs remplis et fermés dans le bol chauffant, puis placez le couvercle de l'appareil sur ce dernier.



9. Insérez la fiche dans une prise de courant facilement accessible, en mettant l'interrupteur marche/arrêt sur I. Le voyant lumineux de l'interrupteur s'allume alors.

La préparation du yaourt commence. Selon le lait utilisé et la consistance souhaitée, elle peut durer entre 10 et 15 heures (cf. «Informations sur les ingrédients»).

Durant cet intervalle, abstenez-vous de transporter ou de déplacer l'appareil.

10. Éteignez l'appareil une fois la préparation terminée, en mettant l'interrupteur marche/arrêt sur 0, puis en retirant la fiche de la prise de courant.
11. Enlevez le couvercle de l'appareil et retirez-en prudemment les récipients intérieurs, au besoin avec un gant de cuisine.
12. Laissez refroidir les récipients intérieurs sur un support résistant à la chaleur.
13. Ensuite, placez les récipients intérieurs au moins 2 heures au réfrigérateur avant de consommer le yaourt.

Ne mettez sous aucun prétexte le bol chauffant au réfrigérateur.

Lors de la fermentation, du petit-lait se forme. Vous pouvez le retirer ou l'incorporer au yaourt en remuant, ce qui le rendra un peu plus liquide.

Le yaourt fait maison réfrigéré peut être conservé pendant env. 8-10 jours, selon la teneur en matière grasse et la date de péremption de ses ingrédients.



- Les couvercles des récipients intérieurs ne sont pas étanches. Maintenez toujours les récipients à la verticale et transvasez le yaourt dans des récipients étanches si vous souhaitez le transporter ou le conserver plus longtemps.
- Ajoutez des fruits, de la confiture ou de la compote juste avant de consommer le yaourt.

Variante: yaourt grec

Pour préparer du yaourt grec, vous avez besoin d'1 l de lait entier et de 150-200 g de yaourt au lait entier ou de yaourt grec (env. 10 % de matière grasse), ou d'un ferment lactique en poudre approprié. Pour la préparation, commencez par procéder conformément aux indications des points 1-12 de la section «Préparer du yaourt». Laissez les récipients intérieurs environ 12 heures dans l'appareil.

Plutôt que de refermer les récipients après qu'ils ont refroidi pour les placer au réfrigérateur, mettez le yaourt dans une passoire sur laquelle vous avez disposé un torchon en coton sec et propre. Placez la passoire sur un récipient approprié et laissez ce dernier au moins 2 heures au réfrigérateur. Pendant ce temps, le petit-lait dégoutte dans le récipient placé en dessous, et le yaourt de la passoire s'affermi et devient compact.

Lorsque le yaourt a la bonne consistance, versez-le dans un récipient étanche, puis fermez ce dernier. Vous pourrez le conserver env. 5 jours.

Conseil: vous pouvez boire le petit-lait que vous aurez récupéré ou l'utiliser pour vos gâteaux.

Nettoyage et rangement



AVERTISSEMENT -

Danger de mort par électrocution

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas le bol chauffant dans l'eau.

REMARQUE - Dommages matériels

- N'utilisez ni produits chimiques corrosifs, ni détergents agressifs ou abrasifs pour le nettoyage.

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant.
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi.

Nettoyer le bol chauffant

- Frottez l'**intérieur** du bol chauffant au moyen d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau et, éventuellement, un peu de liquide vaisselle, puis essuyez avec un chiffon sec.
- Au besoin, frottez l'**extérieur** du bol chauffant au moyen d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau, puis essuyez avec un chiffon sec. Veillez à éviter toute infiltration d'eau dans l'appareil, p. ex. au niveau de l'interrupteur marche/arrêt.

Nettoyer les récipients intérieurs, les couvercles vissables et le couvercle de l'appareil

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez bien les récipients intérieurs, leurs couvercles vissables et le couvercle de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
2. Rincez les pièces à l'eau claire, puis faites-les bien sécher.
3. Faites sécher toutes les pièces avant de les réassembler. L'humidité peut donner entraîner la formation de moisissure.

Les récipients intérieurs, les couvercles vissables et le couvercle de l'appareil peuvent être mis au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas placer les pièces en plastique directement au-dessus des résistances.

En ce qui concerne les couvercles vissables et le couvercle de l'appareil, nous recommandons de les laver à la main.

Rangement

- Rangez l'article hors de portée des enfants dans un endroit frais, sec et non exposé directement aux rayons du soleil.
- N'enroulez **pas** le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

Problèmes/solutions

Grumeaux dans le yaourt

- Est-ce que le lait était trop chaud?
- Avez-vous bien remué minutieusement le lait et le yaourt?
- Avez-vous correctement préparé le lait (chauffé/refroidi)?
- Est-ce que le lait était périmé?

Couche épaisse de liquide en surface

- Est-ce que la préparation a duré trop longtemps?
- Avez-vous déplacé l'appareil pendant que vous l'utilisiez?
- Avez-vous suffisamment refroidi le yaourt une fois la préparation terminée?

Yaourt trop liquide

- Avez-vous utilisé du lait et un ferment lactique dont les teneurs en matière grasse ne sont pas les mêmes?
- Le temps de préparation était-il trop court?
- Est-ce que le ferment lactique n'était pas assez frais?
- Avez-vous déplacé l'appareil pendant que vous l'utilisiez?

Yaourt trop acide

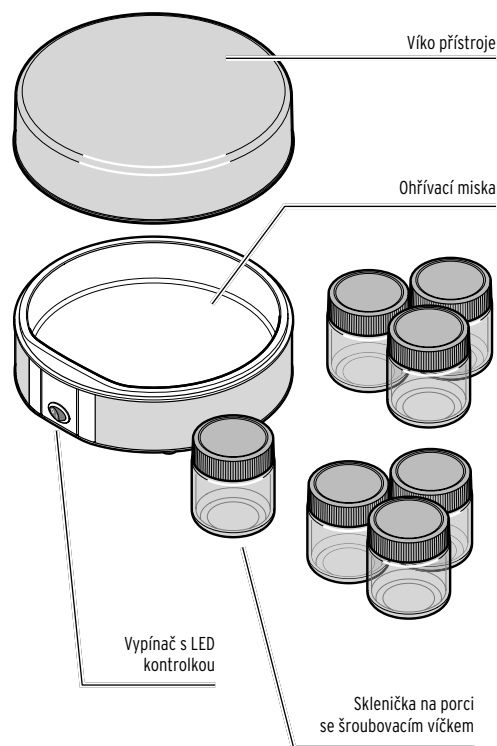
- Est-ce que la préparation a duré trop longtemps?

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 používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

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

Symbols 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.

ℹ 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 přístrojů

• 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, senzorickými 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 mokřýma rukama, nebo když stojíte na vlhké podlaze. Pokud by se přístroj navlhlil 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 nezapínejte bez vložených a naplněných skleniček na porci.

• Síťový kabel ved'te 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 nenarouší nebo nezměkčí materiál, ze kterého jsou vyrobeny protiskluzové patky přístroje. Abyste zabránili nepříjemným stopám na nábytku, položte v případě potřeby pod výrobek neklouzavou podložku.

• K čištění přístroje nepoužívejte žraviny 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 zahřívají. Po fermentaci mohou být poměrně horké. Dotýkejte se jich pouze chňapkami apod.

Hrozí nebezpečí popálení!

• Skleničky na porci nenaplňujte 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 mokřý 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 odštípnutá místa, v žádném případě ji dále nepoužívejte. Hrozí nebezpečí prasknutí, a tím poranění!

• Skleničky 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.

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 roztříděte a zlikvidujte. 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 pasteurizované mléko. Výhodou mléka UHT je, že není nutné ho předem upravovat. Fermentace v přístroji však potrvá o něco déle.
- Pasteurizované 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 vhodná.
- 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 pasteurizovaného mléka, u plnotučného mléka to trvá déle než u polotučného mléka. Pokud se vám jogurt nezdá 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

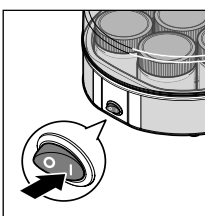
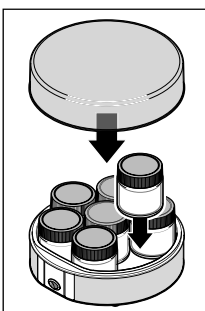
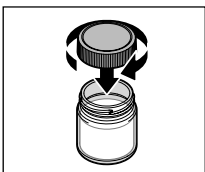
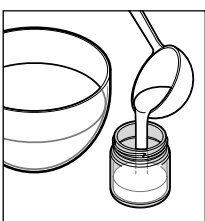
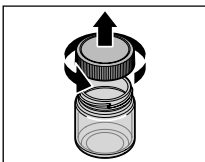
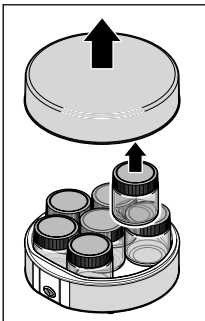
- Přístroj umístěte do místnosti s pokojovou teplotou.
- Přístroj umístěte mimo dosah průvanu a vibrací.
- Podklad musí být rovný, stabilní, suchý, čistý a odolný proti teplotě.
- Pod přístrojem musí být zajištěna volná cirkulace vzduchu. Proto přístroj nikdy nepokládejte na měkké povrchy, jako jsou 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 pasteurizované 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 vyjměte 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.

10. Po skončení doby přípravy přístroj vypněte přesunutím vypínače do polohy **0** a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
 11. Sundejte víko přístroje a opatrně vyjměte 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 nevkládějte 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.

Varianta: 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. Síta 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 vzduchotěsně 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 prostředku 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

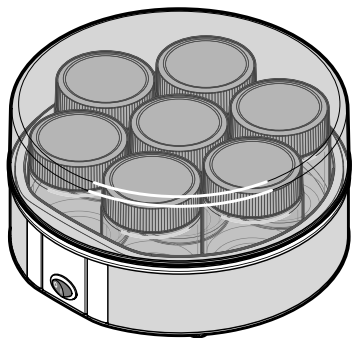
- Nepoužili jste mléko a jogurtovou kulturu s různým obsahem tuku?
- Nebyla doba přípravy příliš krátká?
- Byla jogurtová kultura dostatečně čerstvá?
- Nepohnuli jste přístrojem během přípravy?

Příliš kyselé jogurt

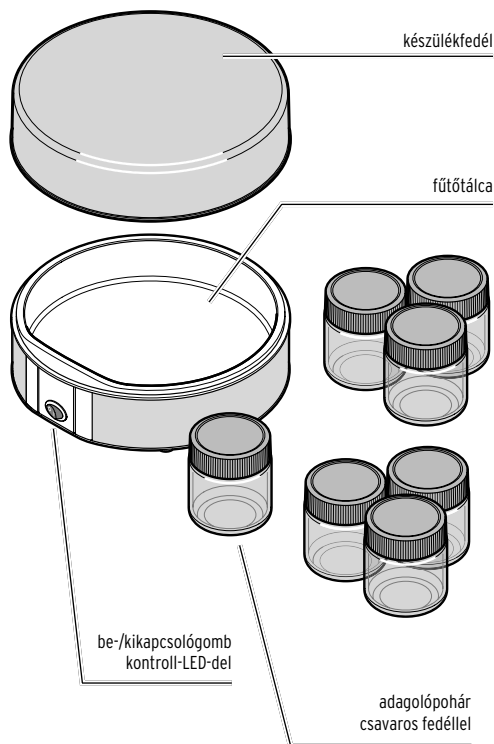
- Nebyla doba přípravy příliš dlouhá?

Elektromos joghurtkészítő gép

Használati útmutató



Termékrajz (tartozékok)



Cikkszám: 719 221

Modell: YM 101

Gyártó: Jaxmotech GmbH, Ostring 60,
66740 Saarlouis, Germany (Németország)
info@jaxmotech.de

Megjegyzések az útmutatóhoz

Figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat. Az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket. Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megváltik a terméktől, az útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:



Ez a jel sérülésveszélyre figyelmeztet.



Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre figyelmeztet.

Figyelmeztető szavak ebben az útmutatóban:

A **VIGYÁZAT** szó esetleges súlyos sérülés- vagy életveszélyre figyelmeztet.

A **FIGYELEM** szó esetleges könnyebb sérülésre figyelmeztet.

A **TUDNIVALÓ** szó esetleges anyagi károokra figyelmeztet.

A kiegészítő információkat így jelöljük.



Biztonsági előírások



Rendeltetés

A készülék joghurt tejből vagy megfelelő növényi tejalternatívából történő előállítására szolgál. Görög joghurt jellegű joghurt készítésére is alkalmas.

A fűtőtálcát és az adagoló poharakat kizárólag joghurtkészítéshez használja az ebben az útmutatóban leírtaknak megfelelően. Ne használja a fűtőtálcát melegentartó tálcaként vagy hasonló célra! A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására készült, ipari célokra nem alkalmas.

A készülék nem alkalmas pl. ipari környezetben található dolgozói konyhákban, mezőgazdasági telepeken, reggelizős panziókban történő, illetve szállodák, motelek stb. vendégei általi, valamint üzleti célú felhasználásra.

Veszély gyermekek és a készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A 3 éves kor alatti gyerekeket tartsa távol a készüléktől és a hálózati vezetéktől. Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a készülékkel.
- A készüléket a 3 évesnél idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, szellemi vagy érzékelési képességű, illetve kellő tapasztalattal és/vagy megfelelő ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy csak akkor használhatják, ha annak biztonságos használatáról útmutatót kaptak, és az abból eredendő lehetséges veszélyeket megértették.

- A készülék tisztítását gyerekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és a folyamat közben felügyelik őket. A készülék karbantartást nem igényel.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le a munkafelületről, nehogy kisgyermekek leránthassák vele a készüléket.
- Ha nem használja a készüléket, tárolja olyan helyen, ahol gyermekek nem férnek hozzá.

Veszély elektromos áram következtében

- A fűtőtálcá és a hálózati vezeték nem érintkezhet vízzel és más folyadékokkal, mivel ebben az esetben áramütés veszélye áll fenn. Ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba a fűtőtálcát és a hálózati vezetéket. A fűtőtálcát mindig száraz felületre állítsa.
- Ne használja a készüléket mosdókagyló közelében, nedves kézzel vagy nedves padlón állva. Ha a készülék nedves vagy vizes lett, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból, mielőtt megérintené a készüléket.
- A készüléket ne használja a szabadban.
- Csak olyan, szakszerűen beszerelt csatlakozó-aljzathoz csatlakoztassa a készüléket, amelynek hálózati feszültsége megegyezik a termék műszaki adataival.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki tudja húzni a hálózati csatlakozót.
- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- A hálózati vezetéket nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetéket tartsa távol forró felületektől és éles peremektől.
- Ne használja a készüléket, ha a készüléken vagy annak alkatrészein sérülést észlel, illetve ha a készülék leesett.
- Semmilyen átalakítást ne hajtson végre a terméken. Az elektromos készülékek javítását bízva villamossági szakemberre, mert a szakszerűtlen végzett javítások jelentős következményes károkat okozhatnak. A javításokat csak szakszerviz végezheti el.
- Ha a hálózati vezeték megrongálódna, a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, annak ügyfélszolgálat vagy egy hasonló képzettséggel rendelkező szakember cserélheti azt ki.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ...
 - ... ha nem használja a készüléket,
 - ... mielőtt kivenné az adagoló poharakat,
 - ... mielőtt megtisztítja a készüléket,
 - ... ha működés közben üzemzavar lépne fel, vagy
 - ... zivatar esetén.Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a vezetéket.

Tűzveszély / égési sérülés veszélye

- A készüléket mindig vízszintes, stabil, száraz, tiszta és hőre nem érzékeny munkafelületre állítsa. A készülék alatt a levegőnek szabadon kell áramolnia. Soha ne állítsa ezért a készüléket puha felületekre, pl. asztalterítőre, konyharuhára stb. Ne állítsa a készüléket közvetlenül a munkafelület szélére. Tartson megfelelő távolságot az éghető anyagoktól, falaktól, bútoroktól stb., valamint a hőforrásoktól, pl. a főzőlapoktól vagy sütőktől.
- A használatához teljesen tekerje le a hálózati vezetéket. Ügyeljen arra, hogy a letekert hálózati vezeték egyáltalán ne érjen hozzá a készülékhez.
- A készülék használat közben felmelegszik, és kívülről is forró lesz. Ügyeljen arra, hogy senki se érjen hozzá a készülék forró felületeihez. A forró adagoló poharakat edényfogó kesztyűvel vagy hasonlival vegye ki.
- Tisztítás előtt hagyja kellőképpen lehűlni a készüléket.

Égésveszély / égési sérülés veszélye

- Ügyeljen a szükséges higiénéjára! Az adagoló poharak használat előtt teljesen tisztának kell lenniük a nemkívánatos csíráképződés elkerülése érdekében.

Anyagi károk

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincsenek behelyezve és feltöltve az adagoló poharak.
- Úgy vezesse el a hálózati vezetéket, hogy a készüléket ne lehessen véletlenül lerántani a vezetéknel fogva a helyéről.
- Óvja a készüléket ütődéstől, leeséstől, portól, nedvességtől, közvetlen napsugárzástól és szélsőséges hőmérsékletektől.
- Ne tegye hűtőszekrénybe a fűtőtálcát.
- Csak az eredeti tartozékokat használja.
- A készülékfedél nem törésálló. Bánjon vele óvatosan, és minden használat előtt ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajta sérülések.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek felpuhíthatják vagy károsíthatják a készülék csúszásgátló talpait. Szükség esetén helyezzen a készülék alá csúszásmentes alátétet, így elkerülhető, hogy nemkívánatos nyomok maradjanak a bútoron.
- A termék tisztításához ne használjon maró hatású vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószert, illetve kemény keféket, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsokat, mivel ezek felsérthetik a terméket.

Fontos tudnivaló az adagoló poharakkal kapcsolatban

- Ugyan az adagoló poharak hőállóak, de nem hőszigetelők, és ha meleg tejet tölt beléjük, felmelegsznek. A fermentálást követően az adagoló poharak viszonylag forrók lehetnek. Csak edényfogóval vagy hasonlival fogja meg őket. Égési sérülés veszélye áll fenn!
- Ne töltsé csordultig az adagoló poharakat, csak legfeljebb a csavaros perem alattig.

- Ne tegye ki az adagoló poharakat hirtelen nagy hőmérséklet-ingadozásnak (hő sokknak). Törés-, és emiatt sérülésveszély áll fenn!
- Ne tegye a forró adagoló poharakat hideg vagy vizes felületre. Mindig használjon megfelelő, hőálló alátétet.
- Az adagoló poharakat beteheti a hűtőszekrénybe. Ne tegye azonban a fagyasztóba!
- Az adagoló poharakat csak a hozzájuk készült fűtőtálcára állítsa. Ne használja az adagoló poharakat sütőben, mikrohullámú sütőben, tűzhelyen, nyílt lángon vagy más hőforrásokon.
- Kerülje az adagoló poharak erős ütődését.
- Ha valamelyik adagoló poháron törések vagy hasonló sérülések, például repedések vagy lepattant részek láthatók, semmiképpen ne használja azt tovább. Törés-, és emiatt sérülésveszély áll fenn!
- Az adagoló poharak nem záródnak szivárgásmentesen. Mindig függőlegesen tartsa a poharakat. Az elkészült joghurtot szállítás és hosszabb ideig történő tárolás céljából töltsé át másik, légmentesen záródó edényekbe.

Műszaki adatok

Modell:	YM 101
Cikkszám:	719 221
Fűtőtálcá	
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítmény:	15 watt
Érintésvédelmi osztály:	II
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Adagoló poharak:	
Max. űrtartalom:	kb. 180 ml
Hőállóság:	+3 és +60 °C között

Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készült. Az újrahasznosítás csökkent a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok gyűjtéséhez használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba! Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva ártalmatlannítsa.

Az elektromos készülékek veszélyes anyagokat tartalmaznak, amelyek nem megfelelő tárolás és ártalmatlanítás esetén károsak lehetnek a környezetre és az egészségre. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi önkormányzattól kaphat felvilágosítást.

Használat



VIGYÁZAT -

- A készülék és a hálózati vezeték nem érintkezhet nedvességgel. A készüléket száraz helyen állítsa fel.



VIGYÁZAT -

- A készüléket hőre nem érzékeny felületre állítsa. Tartson megfelelő távolságot az éghető anyagoktól és a hőforrásoktól.



FIGYELEM -

- A készülék és az adagolópoarak használat közben felforrósodnak. Ne érintse meg a készülék forró részeit, és szükség esetén edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval vegye ki a poharakat.



FIGYELEM -

- egészségkárosodás veszélye
- Az adagolópoaraknak teljesen tisztának kell lenniük a nemkívánatos csíráképződés elkerülése érdekében.

Az első használat előtt

- ▷ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- ▷ Tisztítsa meg a terméket - különösen az adagolópoarakat - a „Tisztítás és tárolás” fejezetben leírtaknak megfelelően.
- ▷ Az összes alkatrésznek teljesen száraznak kell lennie, mielőtt használatba venné a készüléket.

A hozzávalókról - ezt érdemes tudnia

- A joghurtkészítéshez nagyobb mennyiségű tejre, pl. elsősorban 1,5%-os vagy 3,5%-os zsírtartalmú tehéntejre van szükség. Ultrapasztörözött (UHT) tejet és pasztörözött tejet egyaránt használhat. Az UHT-tej előnye, hogy nem igényel előkezelést, a fermentálás azonban hosszabb időt vesz igénybe a készülékben. A pasztörözött tejben maradó baktériumok találhatók, ezért először rövid ideig 90 °C-ra kell hevíteni, és csak azt követően használhatja fel azt joghurtkészítéshez. Ezután azonban kiválóan alkalmas. Nyers tej **nem** használható!
- Növényi tejalternatívákat, pl. szója- vagy kókusztejet, mandula- vagy zabitalt is használhat a joghurtkészítéshez. Ezek eltérő fehérje- és zsírtartalma miatt azonban előfordulhat, hogy további sűrítőanyag, pl. növényi keményítő hozzáadására is szükség van.
- A tej az elkészítéskor ne legyen túl forró, ellenkező esetben a joghurtkultúrák elpusztulnak, és később csomók keletkeznek a joghurtban. Kb. 42 °C az optimális hőmérséklet.
- Az érési folyamat beindításához gyümölcsöt vagy gyümölcslelt nem tartalmazó, friss natúr joghurtra van szükség. **A joghurt tartalmazzon élő joghurtkultúrát** - olvassa el az összetevők listáját. Por állagú joghurtkultúrát is használhat. Ennek különösen akkor van jelentősége, ha vegán joghurtot szeretne készíteni. Joghurtpor például bio- és reformboltokban vagy az interneten kapható.
- Vegye figyelembe a joghurt és a tej zsírtartalmát. Legyen azonos a zsírtartalmuk, ellenkező esetben túl folyékony lesz a joghurt. Minél nagyobb a zsírtartalom, annál szilárdabb lesz a joghurt.

- Tejpor hozzáadásával (1 liter tejhez 2 ek.) még szilárdabb és krémesebb joghurtot kaphat.
- Az elkészítési idő 10-15 óra, és a felhasznált tejtől, a joghurtkultúrától, valamint a kész joghurt kívánt állagától függ. Általánosságban minél hosszabb az elkészítési idő, annál keményebb lesz a joghurt. UHT-tej esetében általában hosszabb időre van szükség, mint a pasztörözött tej esetében, és a teljes tejnek hosszabb idő kell, mint a félszíros tejnek. Ha úgy látja, hogy a joghurt nem elég kemény, hagyja tovább a készülékben.
- További joghurtkultúrák készítéséhez később a saját készítésű joghurtot is felhasználhatja. Fontos, hogy a joghurt mindig friss legyen.
- Többszöri joghurtkultúráként történő felhasználás után a saját készítésű joghurt egyre folyósabbá válik. Legkésőbb a 10. alkalommal történő felhasználás után, vagy ha a joghurt túl folyékony, új joghurtot kell használni.
- A saját készítésű joghurt eltarthatósága a felhasznált tej és joghurtkultúra eltarthatóságától függ.

A készülék elhelyezése

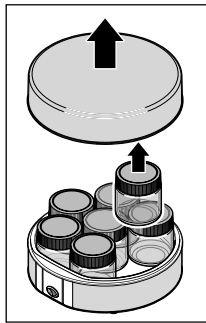
- A készüléket szobahőmérsékletű helyiségben helyezze el.
- Huzattól és rázkódástól védett helyen állítsa fel.
- A felületnek vízszintesnek, stabilnak, száraznak, tisztának és hőállóknak kell lennie.
- A készülék alatt a levegőnek szabadon kell áramolnia. Soha ne állítsa ezért a készüléket puha felületekre, pl. asztalterítőre, konyharuhára stb.
- Ne mozgassa a készüléket joghurtkészítés közben. Olyan helyet válasszon ezért, ahol a készülék a teljes elkészítési idő alatt ott maradhat.

Joghurtkészítés

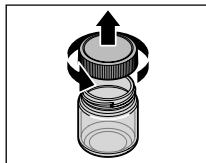


- Amikor először felmelegszik a készülék, előfordulhat enyhe szagképződés, ez azonban ártalmatlan. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- Ha natúrjoghurt helyett joghurtport használ, vegye figyelembe a gyártó mennyiségre és alkalmazásra vonatkozó utasításait.
- Vegye figyelembe „A hozzávalókról” fejezetben szereplő tudnivalókat is.

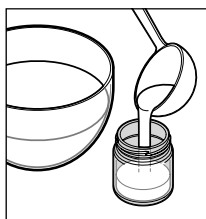
1. Készítsen elő 150 g natúr joghurtot, és hagyja szobahőmérsékletre melegedni. A hűtőszekrényből kivett joghurtot ne keverje össze azonnal a tejjel!
2. **Ha pasztörözött tejet használ:** Melegítsen fel 1 liter tejet egy edényben kb. 90 °C (ne forralja fel!), majd hagyja visszahűlni kb. 42 °C-ra. **Ha UHT-tejet használ:** Melegítsen fel 1 liter tejet egy edényben kb. 42 °C-ra.
3. Öntse a joghurtot egy tálba, majd öntsön hozzá először csak egy kevés meleg tejet. Habverővel keverje össze őket alaposan, hogy selymes masszát kapjon. Ezután keverje hozzá a maradék tejet, és keverje tovább addig, amíg a joghurt teljesen fel nem oldódik a tejben. Ezt a folyamatot a tej „beoltásának” is nevezik.



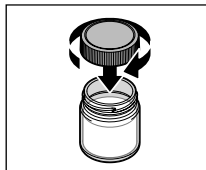
4. Vegye le a készülék fedelét, és vegye ki az adagolópoarakat.



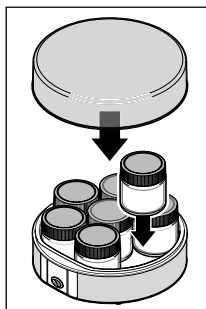
5. Csavarja le a fedeleket az óramutató járásával ellentétes irányba az adagolópoarakról.



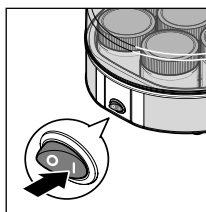
6. Ossza szét a beoltott tejet az adagolópoarakba. Mindegyik poharat legfeljebb a csavaros menet alatti peremig tölts fel.



7. A fedeleket az óramutató járásával megegyező irányba csavarva zárja le a poharakat.



8. Állítsa a megtöltött és lezárt adagolópoarakat a fűtőtálcára, és tegye rá a készülékre a készülékfedeleket.



9. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy jól elérhető csatlakozóaljzathoz, és billentse a be-/kikapcsoló gombot az I helyzetbe. A gombon lévő kontroll-LED világít.

Megkezdődik a joghurtkészítés, ami a felhasznált tejtől, valamint a kívánt állagtól függően kb. 10-15 órát vesz igénybe (lásd: „A hozzávalókról”).

Ez idő alatt ne szállítsa és ne mozgassa a készüléket.

10. Az elkészítési idő végén a be-/kikapcsoló gomb **O** helyzetbe kapcsolásával kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz.
 11. Vegye le a készülék fedelét, és óvatosan, szükség esetén edényfogó kesztyű segítségével vegye ki a forró adagolópoarakat.
 12. Hagyja kihűlni az adagolópoarakat egy hőálló felületen.
 13. Végül állítsa az adagolópoarakat legalább 2 órára a hűtőszekrénybe, mielőtt elfogyasztaná a joghurtot.
- A fűtőtálcát semmi esetre se tegye be a hűtőszekrénybe!**
- Az erjedés során kiválik egy kevés savó. Ezt leöntheti, vagy belekeverheti a joghurtba, amely így kissé folyósabb lesz.
- A saját készítésű joghurt hűtve kb. 8-10 napig áll el, a zsírtartalomtól és a felhasznált hozzávalók eltarthatósági idejétől függően.



- Csak közvetlenül fogyasztás előtt adjon gyümölcsöt, lekvárt vagy kompót a joghurthoz.

Változat: Görög joghurt jellegű joghurt

Görög joghurt jellegű joghurt készítéséhez 1 liter teljes tejre és 150-200 g teljes tejből készült joghurtra vagy (kb. 10%-os zsírtartalmú) görög joghurtra, vagy por állagú megfelelő joghurtkultúrára van szükség. Az elkészítéshez először a „Joghurtkészítés” részben ismertetett 1-12. pont szerint járjon el. Hagyja az adagolópoarakat körülbelül 12 óra hosszáig a készülékben.

Ahelyett azonban, hogy újra lezárná, és a hűtőszekrénybe tenné a lehűlt poharakat, öntse a joghurtot egy tiszta, száraz pamut konyharuhával bélelt szűrőbe. Helyezze a szűrőt egy megfelelő edényre, és állítsa az egészet legalább 2 órára a hűtőszekrénybe.

Ez idő alatt a tejsavó lecsepeg az alul lévő edénybe, a szűrőben lévő joghurt pedig sűrű és krémes lesz.

Ha a joghurt elérte a kívánt állagot, öntse át egy légmentesen záródó edénybe. Kb. 5 napig áll el.

Tipp: A lecsepegett tejsavót megihatja, vagy sütéshez is felhasználhatja.

Tisztítás és tárolás



VIGYÁZAT -

- áramütés miatti életveszély
- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz.
- Ne merítse vízbe a fűtőtálcát.

TUDNIVALÓ - anyagi károk

- A termék tisztításához ne használjon maró hatású vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.

- ▷ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz.
- ▷ Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.

A fűtőtálcá tisztítása

- ▷ Vízrel enyhén - és szükség esetén egy kevés mosogatószerrel is - benedvesített ruhával törölje le a fűtőtálcá **belsejét**, majd törölje át egy száraz ruhával.
- ▷ Vízrel enyhén benedvesített ruhával törölje le a fűtőtálcá **külsejét**, majd törölje át egy száraz ruhával. Ügyeljen arra, hogy a nedvesség ne jusson a készülék belsejébe, pl. a be-/kikapcsolónál.

Az adagolópoarak, a csavaros fedelek és a készülékfedél tisztítása

1. Az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és kíméletes mosogatószerrel tisztítsa meg az adagolópoarakat, a hozzájuk tartozó csavaros fedeleket, valamint a készülékfedeleket.
2. Ezután öblítse le ezeket a részeket tiszta vízzel, végül alaposan szárítsa meg őket.
3. Alaposan szárítsa meg minden részt, mielőtt összeszerelné őket. A nedvesség penészképződést okozhat.

Az adagolópoarak, a csavaros fedelek és a készülékfedél mosogatógépben is tisztítható. Ne helyezze azonban a műanyag részeket közvetlenül a fűtőszálak fölé.

A csavaros fedelek és a készülékfedél esetében a kíméletesebb kézi mosogatást javasoljuk.

Tárolás

- ▷ A terméket olyan hűvös és száraz, közvetlen napsugárzástól védett helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá.
- ▷ **Ne** tekerje a hálózati vezetéket a készülék köré.

Üzemzavar / hibaelhárítás

Csomók a joghurtban

- Túl forró volt a tej?
- Nem keverte el elég alaposan a tejet és a joghurtot?
- Nem megfelelően készítette elő a tejet (hevítés/lehűtés)?
- Romlott volt a tej?

Vastag folyadékréteg a felületen

- Túl hosszú volt az elkészítési idő?
- Elmozdította a készüléket az elkészítés közben?
- Nem hűtötte le eléggé a joghurtot az elkészítés után?

Túl folyékony a joghurt

- Eltérő zsírtartalmú tejet és joghurtkultúrát használt?
- Túl rövid volt az elkészítési idő?
- Nem volt elég friss a joghurtkultúra?
- Elmozdította a készüléket az elkészítés közben?

Túl savanyú a joghurt

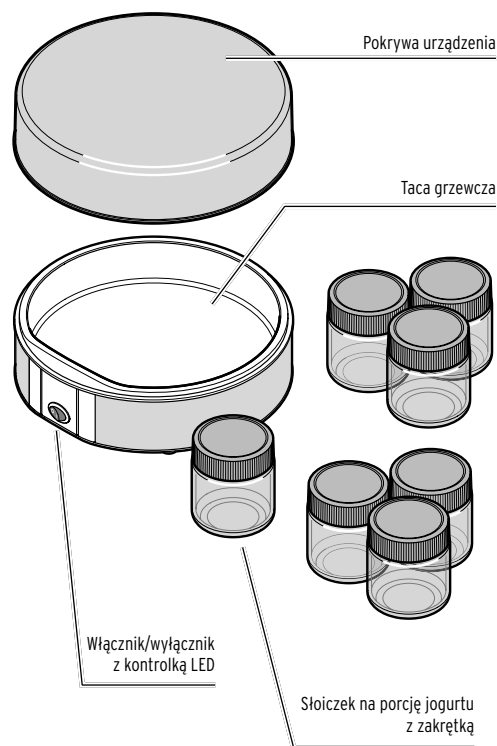
- Túl hosszú volt az elkészítési idő?

Jogurtownica elektryczna

PL Instrukcja obsługi



Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Numer artykułu: 719 221

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



Na temat niniejszej instrukcji

Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt zgodnie z niniejszą instrukcją, aby uniknąć przypadkowych urazów ciała lub szkód.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję.

Symbole w niniejszej instrukcji:

! Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia urazów ciała.

⚡ Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

OSTRZEŻENIE ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

UWAGA ostrzega przed możliwymi niewielkimi obrażeniami.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.

W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przeznaczenie

Urządzenie jest przeznaczone do wyrobu jogurtu z mleka zwierzęcego lub roślinnego. Można za jego pomocą również przygotowywać jogurt typu greckiego.

Tacy grzewczej i słoiczek na porcję jogurtu należy używać wyłącznie do przygotowywania jogurtu w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nie używać tacy grzewczej jako płyty grzejnej itp.!

Urządzenie zaprojektowano do wytwarzania jogurtów w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się ono do zastosowań komercyjnych. Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach pracowniczych w obszarach komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach itp. ani w celach komercyjnych.

Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci poniżej 3. roku życia nie mogą mieć dostępu do urządzenia ani kabla zasilającego. Nie wolno pozostawiać dzieci samych z urządzeniem w czasie, gdy urządzenie pracuje.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 3. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.

• Dzieci nie mogą czyścić urządzenia, chyba że mają powyżej 8 lat i podczas czyszczenia znajdują się pod nadzorem. Urządzenie nie wymaga konserwacji.

• Należy uważać, aby kabel zasilający nie zwisał z powierzchni roboczej – małe dzieci mogłyby za niego pociągnąć i zrzucić urządzenie.

• Gdy urządzenie nie jest używane, należy przechowywać je poza zasięgiem dzieci.

Niebezpieczeństwo na skutek prądu elektrycznego

- Nie dopuszczać do kontaktu tacy grzewczej i kabla zasilającego z wodą lub innymi cieczami, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Tacy grzewczej i kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Tacy grzewczą należy stawiać zawsze na suchej powierzchni.
- Nie używać urządzenia w pobliżu zlewu, mokrymi rękami lub stojąc na wilgotnej podłodze. Jeśli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka przed dotknięciem urządzenia.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy podłączyć tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, którego parametry są zgodne z danymi technicznymi produktu.

• Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.

• Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

• Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.

• Nie wolno używać urządzenia w przypadku widocznych uszkodzeń lub upadku urządzenia lub jego części.

• Nie wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Naprawę urządzeń elektrycznych należy zlecać wyłącznie specjalistom elektrykom, ponieważ nieprawidłowo wykonane naprawy mogą skutkować poważnymi szkodami następczymi. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie w specjalistycznym warsztacie.

• Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożeń musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowaną osobę.

• Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... jeśli urządzenie nie jest używane,
 - ... przed wyjęciem słoiczek na porcję jogurtu,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... jeśli podczas pracy urządzenia wystąpią usterki lub
 - ... podczas burzy.

Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

Niebezpieczeństwo pożaru / oparzeń

- Urządzenie należy zawsze ustawiać na płaskiej, stabilnej, suchej, czystej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej. Pod urządzeniem powietrze musi mieć możliwość swobodnej

cyrkulacji. Dlatego nigdy nie należy umieszczać urządzenia na miękkich powierzchniach, takich jak obrusy, ściereczki, itp. Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio na krawędzi powierzchni roboczej. Zachować odpowiednią odległość od łatwopalnych materiałów, ścian, mebli itp. i źródeł ciepła, takich jak płyty kuchenne lub piekarniki.

• Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Należy zwrócić uwagę, aby rozwinęty kabel nie miał styczności z urządzeniem.

• Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania i staje się gorące także z zewnątrz. Należy dopilnować, aby nikt nie dotykał gorących powierzchni urządzenia. W razie potrzeby wyjmować gorące słoiczki na porcję jogurtu przy użyciu rękawic kuchennych itp.

• Przed czyszczeniem urządzenia poczekać, aż wystarczająco ostygnie.

Niebezpieczeństwo dla zdrowia

- Zwrócić uwagę na konieczną higienę! Słoiczki na porcję jogurtu przed użyciem muszą być absolutnie czyste, aby nie doszło do niepożądanego namnażania się bakterii.

Szkody materialne

- Nie włączać urządzenia bez włożonych i napełnionych słoiczek na porcję jogurtu.
- Kabel zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie doszło do przypadkowego zrzucenia urządzenia.
- Urządzenie należy chronić przed wstrząsami, upadkiem, kurzem/pyłem, wilgocią, bezpośrednim nasłonecznieniem oraz ekstremalnymi temperaturami.
- Nie wstawiać tacy grzewczej do lodówki.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- Pokrywa urządzenia nie jest odporna na pęknięcia. Należy obchodzić się z nią ostrożnie i przed każdym użyciem sprawdzić, czy nie jest uszkodzona.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli wejdą w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóg urządzenia i rozmiękną go. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, w razie potrzeby można umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów, agresywnych lub ściernych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów lub gąbek do szorowania, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.

Ważne wskazówki dotyczące słoiczek na porcję jogurtu

- Chociaż słoiczki na porcję jogurtu są wysoce odporne na działanie wysokich temperatur, jednak nie izolują od gorąca i po wylaniu do nich ciepłego mleka stają się ciepłe. Po fermentacji słoiczki na porcję jogurtu mogą być dość gorące. Należy je dotykać wyłącznie w rękawicach kuchennych itp. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie napełniać słoiczek po brzegi, lecz maksymalnie poniżej krawędzi gwintu.
- Nie narażać słoiczek na silne wahania temperatur (temperatury szokowe). Istnieje ryzyko pęknięcia słoiczek i odniesienia obrażeń!

• Nie stawiać gorących słoiczek na zimnej lub mokrej powierzchni. Zawsze używać odpowiedniej, odpornej na wysokie temperatury podkładki.

• Słoiczki na porcję jogurtu nadają się do przechowywania w lodówce. Nie należy jednak wkładać ich do zamrażarki!

• Słoiczki na porcję jogurtu należy umieszczać wyłącznie na przeznaczonej do tego celu tacy grzewczej. Nie używać słoiczek na porcję jogurtu w piekarniku, kuchence mikrofalowej, na płycie kuchennej, nad otwartym ogniem ani nad innymi źródłami ciepła.

• Unikać mocnego uderzania słoiczek.

• Jeśli słoiczek na porcję jogurtu wykazuje pęknięcia lub podobne uszkodzenia, takie jak rysy lub wyszczerbienia, pod żadnym pozorem nie należy go dalej używać. Istnieje ryzyko pęknięcia słoiczek i odniesienia obrażeń!

• Słoiczki na porcję jogurtu nie zamykają się szczelnie. Zawsze trzymać słoiczki w pozycji pionowej, a gotowy jogurt przed transportem i dłuższym przechowywaniem przelać do innych, szczelnie zamykanych pojemników.

Dane techniczne

Model:	YM 101
Numer artykułu:	719 221
Taca grzewcza	
Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	15 W
Klasa ochronności:	II
Temperatura otoczenia:	od +10 do +40°C
Słoiczki na porcję jogurtu	
Maks. pojemność:	180 ml
Odporność na temperaturę:	od +3 do +60 °C

Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie wyprodukowano z wartościowych materiałów, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie zutylizować zgodnie z zasadami segregacji. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być wyrzucane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają materiały niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udziela administracja samorządowa.

Użytkowanie



OSTRZEŻENIE -

zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenie i kabel zasilający nie mogą mieć kontaktu z wilgocią. Ustawić urządzenie w suchym miejscu.



OSTRZEŻENIE -

- niebezpieczeństwo pożaru
- Ustawić urządzenie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Zachować odpowiednią odległość od materiałów łatwopalnych i źródeł ciepła.



UWAGA -

- niebezpieczeństwo poparzeń
- Urządzenie i słoiczki na porcje jogurtu nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykać gorących części urządzenia i w razie potrzeby wyjmować słoiczki na porcje jogurtu za pomocą rękawicy kuchennej itp.



UWAGA -

- zagrożenie dla zdrowia
- Słoiczki na porcje jogurtu muszą być absolutnie czyste, aby nie doszło do niepożądanego namnażania się bakterii.

Przed pierwszym użyciem

- ▷ Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
- ▷ Wyczyścić produkt, szczególnie słoiczki na porcje jogurtu, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.
- ▷ Przed użyciem urządzenia wszystkie części muszą być całkowicie suche.

Wszystko o składnikach

- Do produkcji jogurtu potrzebna jest duża ilość mleka, na przykład krowiego, najlepiej o zawartości tłuszczu 1,5% lub 3,5%. Można używać zarówno mleka UHT, jak i mleka pasteryzowanego. Mleko UHT ma tę zaletę, że nie wymaga wstępnej obróbki. Za to fermentacja w urządzeniu trwa nieco dłużej. Mleko pasteryzowane zawiera resztki bakterii, dlatego przed użyciem go do produkcji jogurtu należy krótko podgrzać je do temperatury 90°C. Po tym procesie bardzo dobrze nadaje się ono do produkcji jogurtu. Mleko surowe **nie** nadaje się do produkcji jogurtu!
- Do przygotowania jogurtu można również użyć roślinnych zamienników mleka, takich jak mleko sojowe, mleko kokosowe, napój migdałowy lub napój owsiany. Ze względu na różną zawartość białka i tłuszczu może być jednak konieczne dodanie innych środków zagęszczających, takich jak skrobia roślinna.
- Mleko podczas przygotowywania nie może być zbyt gorące, w przeciwnym razie kultury jogurtowe zostaną zniszczone i w jogurcie powstaną grudki. Optymalna będzie temperatura około 42°C.
- Aby wywołać proces dojrzewania, potrzebny jest świeży jogurt naturalny bez dodatków owoców ani soku owocowego. **Jogurt musi zawierać żywe kultury bakterii jogurtowych** - należy zwrócić uwagę na listę składników. Alternatywnie można również użyć kultur jogurtowych w proszku. Są one szczególnie przydatne, jeśli chcesz, aby Twój jogurt był wegański. Kultury jogurtowe w proszku można kupić na przykład w sklepach ze zdrową żywnością lub w Internecie.
- Należy zwrócić uwagę na zawartość tłuszczu w jogurcie i mleku. Musi być ona identyczna dla obu produktów, w przeciwnym razie jogurt będzie zbyt

plastyczny. Im większa zawartość tłuszczu, tym jogurt będzie gęstszy.

- Dodanie mleka w proszku (2 łyżki stołowe na 1 litr mleka) spowoduje, że jogurt stanie jeszcze bardziej zwarty i kremowy.
- Czas przygotowania wynosi od 10 do 15 godzin i zależy od użytego mleka, kultury jogurtowej i pożądanej konsystencji gotowego jogurtu. Generalnie obowiązuje zasada: im dłuższy czas przygotowania, tym bardziej zwarty jogurt. Mleko UHT wymaga więcej czasu niż mleko pasteryzowane, a mleko pełne wymaga więcej czasu niż mleko półtłuste. Jeśli jogurt nie wydaje się wystarczająco zwarty, należy pozostawić go w urządzeniu na dłużej.
- Do późniejszego przygotowania kolejnych kultur jogurtowych można użyć także wyprodukowanego przez siebie jogurtu. Ważne jest, aby jogurt był zawsze świeży.
- Im dłużej ten sam jogurt jest używany jako kultura jogurtowa tym rzadszy staje się wyprodukowany przy jego użyciu jogurt. Najpóźniej po 10 użyciach lub jeśli jogurt jest zbyt rzadki, należy użyć nowego jogurtu.
- Okres przydatności do spożycia domowego jogurtu zależy od okresu przydatności do spożycia użytego mleka i kultury jogurtowej.

Ustawianie urządzenia

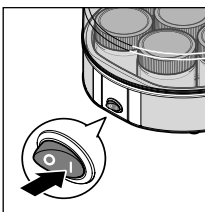
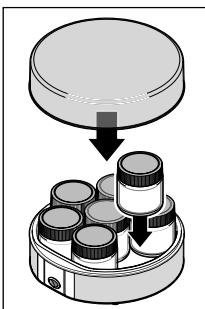
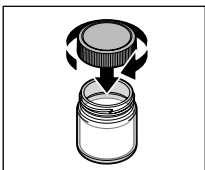
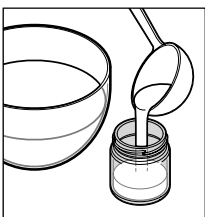
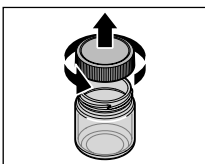
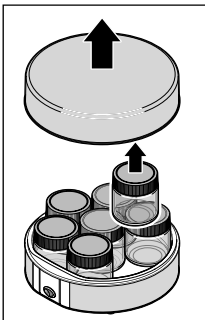
- Ustawić urządzenie w pomieszczeniu, w którym panuje temperatura pokojowa.
- Ustawić urządzenie z dala od przeciągów i nie narażać go na wstrząsy.
- Podłoże musi być równe, stabilne, suche, czyste i odporne na wysokie temperatury.
- Pod urządzeniem powietrze musi mieć możliwość swobodnej cyrkulacji. Dlatego nigdy nie należy umieszczać urządzenia na miękkich powierzchniach, takich jak obrusy, ściereczki, itp.
- Nie wolno przemieszczać urządzenia w trakcie jego pracy. Dlatego też należy wybrać miejsce, w którym urządzenie może pozostać przez cały czas przygotowania jogurtu.

Przygotowanie jogurtu

- Podczas pierwszego nagrzewania może pojawić się lekki zapach, ale jest on nieszkodliwy. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.
- Jeśli użyjesz jogurtu w proszku jogurtowego zamiast jogurtu naturalnego, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi ilości i zastosowania.
- Przestrzegaj również wszystkich instrukcji zawartych w rozdziale „Wszystko o składnikach”.

1. Przygotuj 150 g jogurtu naturalnego i pozwól mu osiągnąć temperaturę pokojową. Jogurtu nie należy mieszać z mlekiem prosto z lodówki!
2. **W przypadku użycia mleka pasteryzowanego:** Podgrzej 1 litr mleka w rondelku do temperatury ok. 90°C (nie dopuść do wrzenia!), a następnie pozwól mleku ostygnąć do temperatury ok. 42°C.
W przypadku użycia mleka UHT: Podgrzej 1 litr mleka w rondelku do temperatury ok. 42°C.
3. Umieść jogurt w misce i wlej najpierw tylko niewielką ilość ciepłego mleka. Dokładnie wymieszaj oba składniki trzepaczką, aż uzyskasz gładką masę. Następnie dodaj resztę mleka i kontynuuj mieszanie,

aż jogurt całkowicie rozpuści się w mleku. Proces ten nazywany jest również „zaszczepianiem” mleka.



4. Zdejmij pokrywę urządzenia i wyjmij słoiczki na porcje jogurtu.

5. Przekręć pokrywki słoiczków w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

6. Rozlej zaszczipione mleko do słoiczków na porcje jogurtu. Napełnij każdy słoiczek maksymalnie do poziomu poniżej krawędzi gwintu.

7. Zamknij słoiczki na porcje jogurtu, przekręcając pokrywki zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

8. Umieść napełnione i zamknięte słoiczki na tacy grzewczej i nałóż pokrywę urządzenia na urządzenie.

9. Włóż wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego i ustaw włącznik/wyłącznik w pozycji I. Kontrolka LED w przełączniku zaświeci się.

Przygotowanie jogurtu rozpocznie się i trwa ok. 10 do 15 godzin, w zależności od użytego mleka i pożądanej konsystencji (patrz „Wszystko o składnikach”).

Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie jego pracy.

10. Po upływie czasu przygotowywania jogurtu wyłącz urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik w położeniu **0** i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
11. Zdejmij pokrywę urządzenia i ostrożnie wyjmij gorące słoiczki, używając w razie potrzeby rękawicy kuchennej.
12. Pozostaw słoiczki do ostygnięcia na podkładce odpornej na działanie wysokich temperatur.
13. Umieść słoiczki w lodówce na co najmniej 2 godziny przed spożyciem jogurtu.

Nigdy nie umieszczaj tacy grzewczej w lodówce!

Podczas fermentacji oddziela się niewielka ilość serwatki. Można ją odlać lub ponownie zmieszać z resztą jogurtu, aby był nieco rzadszy. Domowy jogurt może być przechowywany w lodówce przez ok. 8 do 10 dni, w zależności od zawartości tłuszczu i daty przydatności do spożycia użytych składników.



- Pokrywki słoiczków na porcje jogurtu nie zamykają się szczelnie. Zawsze trzymaj słoiczki w pozycji pionowej, a gotowy jogurt przed transportem i dłuższym przechowywaniem przelać do innych, szczelnie zamykanych pojemników.
- Dodawaj owoce, dżem lub kompot do jogurtu dopiero krótko przed spożyciem.

Wariant: Jogurt typu greckiego

Aby przygotować jogurt typu greckiego, potrzebne są 1 litr pełnego mleka i 150-200 g jogurtu z pełnego mleka lub jogurtu greckiego (ok. 10% tłuszczu) lub odpowiednia kultura jogurtowa w proszku.

Aby przygotować jogurt, najpierw postępuj zgodnie z opisem w rozdziale „Przygotowanie jogurtu”, punkty 1-12. Pozostaw słoiczki na porcje jogurtu w urządzeniu na około 12 godzin.

Zamiast po ostygnięciu zamykać słoiczki i wkładać je do lodówki, umieść jogurt na sicie wyłożonym czystym, suchym bawełnianym ręcznikiem kuchennym. Umieść sito na odpowiednim naczyniu i wstaw je do lodówki na co najmniej 2 godziny.

W tym czasie serwatka spływa do naczynia pod spodem, a jogurt na sicie staje się gęsty i zwarty. Gdy jogurt osiągnie pożądaną konsystencję, przelej go do szczelnie zamykanego pojemnika. Okres przydatności do spożycia tak przygotowanego jogurtu wynosi ok. 5 dni.

Porada: Odsączoną serwatkę można pić lub używać do pieczenia.

Czyszczenie i przechowywanie



OSTRZEŻENIE -

- zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać tacy grzewczej w wodzie.

WSKAZÓWKA - szkody materialne

- Do czyszczenia nie należy używać silnych chemikaliów ani agresywnych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.

- ▷ Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- ▷ Począć, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Czyszczenie tacy grzewczej

- ▷ Wytrzeć **wnętrze** tacy grzewczej ściereczką lekko zwilżoną wodą i ew. odrobiną płynu do mycia naczyń, a następnie przetrzeć je suchą ściereczką.
- ▷ W razie potrzeby przetrzeć tacę grzewczą **z zewnątrz** ściereczką lekko zwilżoną wodą, a następnie przetrzeć ją suchą ściereczką. Uważać, aby do wnętrza urządzenia nie dostała się woda, np. przy włączniku/wyłączniku.

Czyszczenie słoiczków na porcje jogurtu, zakrętek i pokryw urządzenia

1. Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy dokładnie wyczyścić słoiczki na porcje jogurtu, ich zakrętki i pokrywę urządzenia gorącą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń.
2. Opłukać części czystą wodą, a następnie dobrze je osuszyć.
3. Przed złożeniem urządzenia odczekać, aż wszystkie części dobrze wyschną. Z powodu wilgoci może tworzyć się na nich pleśń.

Słoiczki na porcje jogurtu, ich zakrętki i pokrywa urządzenia nadają się do mycia w zmywarce. Nie należy jednak kłaść plastikowych części bezpośrednio nad grzałką.

W przypadku zakrętek i pokryw urządzenia zalecamy delikatniejsze mycie ręczne.

Przechowywanie

- ▷ Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, w chłodnym i suchym miejscu, chronionym przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- ▷ **Nie owijać wokół urządzenia kabla zasilającego.**

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Grudki w jogurcie

- Czy mleko było zbyt gorące?
- Czy mleko i jogurt nie zostały wystarczająco dokładnie wymieszane?
- Czy mleko nie zostało odpowiednio przygotowane (podgrzane/schłodzone)?
- Czy mleko było zepsute?

Gruba warstwa cieczy na powierzchni

- Czas przygotowania był za długi?
- Czy urządzenie było poruszane podczas przygotowywania jogurtu?
- Czy jogurt nie został wystarczająco schłodzony po przygotowaniu?

Jogurt jest za płynny

- Czy użyte mleko i kultura jogurtowa miały różną zawartość tłuszczu?
- Czas przygotowania był za krótki?
- Czy kultura jogurtowa nie była wystarczająco świeża?
- Czy urządzenie było poruszane podczas przygotowywania jogurtu?

Jogurt jest za kwaśny

- Czas przygotowania był za długi?