

RECEPTAI

Jogurtas su sirupu

- 1 l pieno
- 1 natūralaus jogurto arba pakelio fermento
- 5 desertinių šaukštų vaisių sirupo

Jogurtą arba fermentą supilkite į indą. Įdėkite sirupo ir, lėtai maišydami, po truputį supilkite pienu. Mišinį supilstykite į indelius.

Sojų jogurtas

- 1 l sojos pieno
- 1 natūralaus jogurto arba pakelio fermento

Jogurtą arba fermentą supilkite į indą ir sumaišykite su pienu. Mišinį supilstykite į indelius.

Ananasinis jogurtas

- 1 l pieno
- 1 natūralaus jogurto arba pakelio fermento
- 2 riekčių ananaso
- 4 desertinių šaukštų ananasų sulčių

Ananaso riekės supjaustykite mažais kubeliais ir suberkite į indelius. Jogurtą arba fermentą supilkite į indą. Po truputį supilkite pienu ir sultis. Mišinį supilstykite į indelius.

Pastaba: vietoj ananaso galite naudoti braškes (10 vnt.), mandarinus (4 vnt.), apelsiną (1 vnt.), bananus (1 vnt.). Nepamirškite, kad švieži vaisiai gali būti rūgštūs, o tai gali sugadinti fermentą ir jogurto gamtinio proceso nepavyks. Kad to išvengtumėte, vaisius sudėkite prieš pat valgymą arba juos pirmiau išvirkite/apkepkitė.

Šokoladinis arba kavos jogurtas

- 1 l pieno
- 1 natūralaus jogurto arba pakelio fermento
- 3 desertinių šaukštų kakavos arba cikorijos miltelių

Į indą sudėkite miltelius. Atsargiai įpilkite stiklinę šilto vandens ir išmaišykite. Nuolat maišydami, supilkite jogurtą / fermentą ir pienu. Mišinį supilstykite į indelius.

Jogurtas su uogiene

- 1 l pieno
- 1 natūralaus jogurto arba pakelio fermento
- 4 desertinių šaukštų uogienės

Uogienę sumaišykite su nedideliu kiekiu pieno. Sudėkite jogurtą arba fermentą. Supilkite likusį pienu ir išmaišykite. Mišinį supilstykite į indelius.



JOGURTO GAMINIMO APARATAS BH680YM

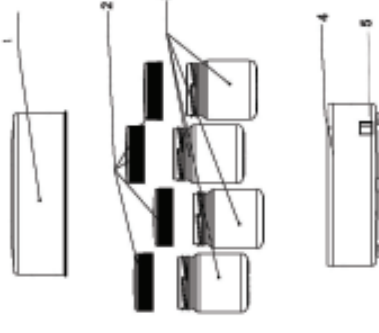
Naudojimo instrukcijos

TECHININĖS SPECIFIKACIJOS

Talpa: 150 ml x 4 indeliai
Galia: 15 W
Temperatūra: apie 45°

PRIETAISO DALYS

1. Dangtis
2. Indelių dangčiai
3. Indeliai
4. Pagrindas
5. Įjungimo / išjungimo mygtukas



SAUGUMO NURODYMAI

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, išdėmiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas ir išsaugokite jas ateičiai. Laikykites nurodytų instrukcijų, kitaip galite nukentėti arba sugadinti prietaisą.
- Išplaukite visas prietaiso dalis, kurios kontaktuos su maistu (žr. skyrelį „Valymas ir priežiūra“).
- Prietaisą naudokite gerai apšviestoje ir švarioje aplinkoje.
- Nelaikykite prietaiso ant ikaitusių paviršių (pvz., dujines ar elektrines viryklės, orkaitės ir pan.).
- Nelaikykite prietaiso tiesioginėje saulės šviesoje.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu ir artintis prie jo naudojimo metu.
- Prietaisą laikykite ant stabilaus ir plokščio paviršiaus.
- Prietaisą naudokite 20° – 32° C temperatūros patalpoje.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar kištukas yra pažeisti.
- Patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka įtampą jūsų namuose.
- Kištukas turi visiškai atitikti lizdą. Nekeiskite kištuko ir nenaudokite adapterių.

UAB „Krimona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras
Neries krautinių 18, Kaunas
tel.: (8-37) 215104
www.krimona.lt

- Nepalikite prietaiso lietuje ir saugokite nuo drėgmės. Jei į prietaiso vidų pateks vandens, padidės elektros šoko tikimybė.
- Jei bet kokia prietaiso dalis sultūžų ar įskiltų, nedelsdami ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Nenaudokite prietaiso, jei jis buvo nukritęs ir matomi aiškūs pažeidimai.
- Netraukite, nelankstykite ir neneškite prietaiso suėmę už maitinimo laido.
- Nevyniokite laido aplink prietaisą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo sąlyčio su įkaitusiais objektais.
- Laikykite prietaisą atokiau nuo karštų paviršių ir aštrių kampų.
- Reguliariai tikrinkite maitinimo laidą. Pažeistas ar susipainiojęs laidas padidina elektros šoko riziką.
- Nelieskite kištuko šlapiomis rankomis.
- Nelieskite metalinių prietaiso dalių: jos smarkiai įkaista.
- Atidarydami dangtį, saugokitės karštų garų.
- Prieš jungdami prietaisą, visiškai išvyniokite maitinimo laidą.
- Nenaudokite tuščio prietaiso.
- Nenaudokite prietaiso, jei neveikia jo įjungimo / išjungimo mygtukas.
- Nejudinkite prietaiso jo veikimo metu.
- Kai prietaiso nenaudojate ir prieš valymą, visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Prietaisas skirtas naudojimui namuose. Nenaudokite jo komerciniams reikmėms.
- Prietaisas nėra skirtas žaidimams. Pamokykite vaikus saugaus elgesio su prietaisu.
- Nelieskite vaikams, neįgaliiesiems ar tiems, kam trūksta žinių, naudotis šiuo prietaisu.
- Prietaisą laikykite vaikams ir neįgaliiesiems nepasiekiamoje vietoje.
- Nenaudokite drėgnose patalpose.
- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar jo dangtis gerai uždarytas.
- Instrukcijų nesilaikymas anuliuoja prietaisui suteikiamą garantiją. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią netinkamai naudojant prietaisą.

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

- Išpakuokite prietaisą.
- Išvalykite visas prietaiso dalis, kurios kontaktuos su maistu.
- Kad pasigamintumėte jogurtą, jums prireiks 1 litro pieno ir fermento.

Pieno pasirinkimas

- Geriausia naudoti nenugriebtą arba pusiau nugriebtą pieną. Prieš naudojimą jo užvirinti nereikia. Nenaudokite nugriebto pieno.
- Nenugriebtas pienas yra aromatingesnis ir turi daugiau fermentų.
- Šviežias arba pasteurizuotas pienas turi būti užvirinti. Palikite juos atšalti ir nugriebkite grietinėlę. Šios pieno rūšys turi daugiau vitamino ir mineralinių medžiagų.
- Kad jogurtas būtų tirštesnis, įdėkite 2 – 3 desertinius šaukštus pieno miltelių.
- Naudokite kambario temperatūros pieną arba šiek tiek pašildykite jį (iki 36° – 40° C).

Fermento pasirinkimas

- naudokite kuo šviežesni jogurtą (geriausiai nenugriebto pieno).
- naudokite šaldytą-džioviną fermentą (rasite parduotuvėse). Naudokite pagal instrukcijas ant pakuotės.
- naudokite pačių pasigaminatą jogurtą (nenaudokite daugiau nei 5 kartus).

NAUDOJIMAS

Fermentą atsargiai sumaišykite su 1 l pieno. Kad gautumėte vienalytę masę, labai gerai išplakite jogurtą. Tuomet po truputį imkite pilti pieną, tuo pat metu nenuostodami maišyti. Puta neturėtų susiformuoti.

- Išvyniokite maitinimo laidą ir įkiškite kištuką į lizdą.
- Nuimkite dangtį.
- Mišinį supilstykite į indelius.
- Indelius sudėkite į prietaisą (be dangtelių).

- Uždėkite dangtį.
- Įjunkite prietaisą: paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
- Užsideds lemputė.
- Priklausomai nuo naudojamo pieno rūšies ir kambario temperatūros, jogurto gaminimas užtruks 6 – 15 val.
- Išjunkite prietaisą: paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
- Nuimkite dangtį. Neleiskite ant dangčio susikondensavusiems garams patekti į jogurto indelius.
- Ant indelių uždėkite dangčius ir sudėkite juos į šaldytuvą. Valgykite ne anksčiau nei po 2 val. Jei norite, kad jogurtas būtų tirštesnis, palaikykite 24 val.
- Natūralų jogurtą šaldytuve galima laikyti iki 8 dienų. Kitos jogurto rūšys turėtų būti laikomos iki 5 dienų.
- Nedėkite prietaiso į šaldytuvą.
- Baigę naudotis prietaisu, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir išvalykite prietaisą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Leiskite prietaisui atvėsti.
- Prietaisą nuvalykite drėgna šluoste. Galite naudoti kelis lašus indų ploviklio. Nausaunkite.
- Nenaudokite tirpiklių, baliklių ir valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių. Nenaudokite abrazyvinių priemonių.
- Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar bet koki kitą skystį ir nepakiškite po tekančio vandens srove.
- Indaplovėje arba vandenyje galite plauti tik prietaiso dangtį, indelius ir jų dangčius.

PROBLEMOS

Jei prietaisas imtų blogai veikti ar susidurtumėte su kitokiais problemomis, pristatykite jį į autorizuotą techninės priežiūros centrą. Nemėginkite prietaiso ardyti ar taisyti patys, nes tai gali būti pavojinga.

| Problema | Priežastis | Sprendimas |
|---------------------------|--|--|
| Labai skystas jogurtas. | Naudojamas pienas turi mažai baltymų. | Jei buvo naudojamas pusiau nugriebtas pienas, įdėkite 2 indelius pieno miltelių: 1 indelį pusiau nugriebto pieno ir 1/2 nenugriebto pieno. |
| Gumulėliai | Naudojimo metu prietaisas buvo sujudintas. | Nejudinkite prietaiso. |
| | Fermentas nebėra aktyvus. | Pakeiskite fermentą. |
| | Dangtis buvo atidarytas. | Neatidarykite dangčio ir neišimkite indelių, kol gaminimo ciklas nepasibaigė. |
| | Fermentacijos laikas permylg trumpas. | Įjunkite prietaisą dar vienam ciklui. |
| | Pienas buvo per karštas. | Kitą kartą naudokite ne tokius karštus ingredientus. |
| | Ingredientai nebuvo gerai išmaišyti. | Plakite jogurtą tol, kol gausite vientisą masę. Nuolat maišydami masę, supilkite pieną. Neleiskite susiformuoti putoms. |
| | Pienas buvo sugižęs. | Prieš naudodami patikrinkite, ar pienas geras. |
| | Jogurtas per ilgai stovėjo prietaise. | Nugriebkite išrūgas. Kitą kartą nepamirškite laiku išimti jogurtą. |
| | Sudant fermentą, pienas buvo per karštas. | Nugriebkite išrūgas. Kitą kartą naudokite kambario temperatūros produktus. |
| Jogurtas permylg rūgštus. | Jogurtas per ilgai buvo prietaise. | Sumažinkite fermentacijos laiką. |