



JOGURTO GAMINIMO APARATAS BH680YM

Naudojimo instrukcijos

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

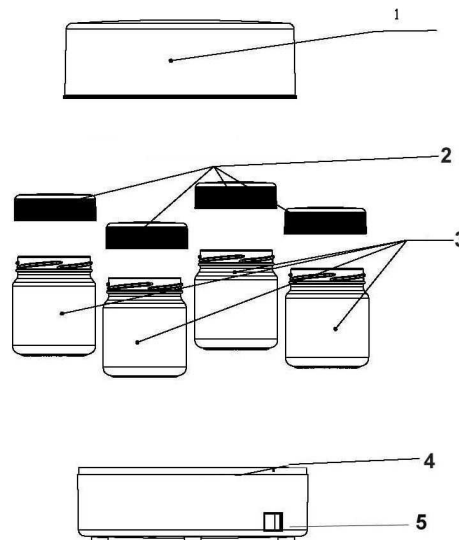
Talpa: 150 ml x 4 indeliai

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, įdėmiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas ir išsaugokite jas ateičiai. Laikykitės 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 įkaitusių paviršių (pvz., dujinės ar elektrinės 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.

- Nepalikite prietaiso lietuje ir saugokite nuo drėgmės. Jei į prietaiso vidų pateks vandens, padidės elektros šoko tikimybė.
- Jei bet kokia prietaiso dalis sulūžtų 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 laidą.
- 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 įjungdami 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 komercinėms reikmėms.
- Prietaisas nėra skirtas žaidimams. Pamokykite vaikus saugaus elgesio su prietaisu.
- Neleiskite vaikams, neįgaliesiems ar tiems, kam trūksta žinių, naudotis šiuo prietaisu.
- Prietaisą laikykite vaikams ir neįgaliesiems 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 jogurto, 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 pasterizuotas pienas turi būti užvirinti. Palikite juos atšalti ir nugriebkite grietinėlę. Šios pieno rūšys turi daugiau vitaminų 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

- A) naudokite kuo šviežesnę jogurtą (geriausiai nenugriebto pieno).
- B) naudokite šaldytą-džioviną fermentą (rasite parduotuvėse). Naudokite pagal instrukcijas ant pakuotės.
- C) naudokite pačių pasigamintą 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 nenuostdami 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.
- Užsidegs 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. Nusausinkite.
- Nenaudokite tirpiklių, baliklių ir valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių. Nenaudokite abrazyvinių priemonių.
- Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar bet kokią 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 kitokiomis 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 proteinų.	Jei buvo naudojamas pusiau nugriebtas pienas, įdėkite 2 indelius pieno miltelių: 1 indelį pusiau nugriebto pieno ir ½ nenugriebto pieno.
	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 pernelyg trumpas.	Įjunkite prietaisą dar vienam ciklui.
Gumulėliai	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.
Išrūgos ant jogurto paviršiaus.	Jogurtas per ilgai stovėjo prietaise.	Nugriebkite išrūgas. Kitą kartą nepamirškite laiku išimti jogurto.
	Sudedant fermentą, pienas buvo per karštas.	Nugriebkite išrūgas. Kitą kartą naudokite kambario temperatūros produktus.
Jogurtas pernelyg rūgštus.	Jogurtas per ilgai buvo prietaise.	Sumažinkite fermentacijos laiką.

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 pieną. 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 riekių ananaso
- 4 desertinių šaukštų ananasų sulčių

Ananaso riekės supjaustykite mažais kubeliais ir suberkite į indelius. Jogurtą arba fermentą supilkite į indą. Po truputį supilkite pieną 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 gaminimo procesas nepavyks. Kad to išvengtumėte, vaisius sudėkite prieš pat valgymą arba juos pirmiau išvirkite/apkepkite.

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 pieną. 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 pieną ir išmaišykite. Mišinį supilstykite į indelius.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras
Neries krantinės 18, Kaunas
tel.: (8-37) 215104
www.krinona.lt