Návod k použití: Ariete 621 Jogurtovač

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:
1. Ujistěte se, že parametry výrobku odpovídají parametrům ve vaší síťi
2. Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru po připojení do síťě a odpojte jej po každém použití
3. Nikdy nepokládejte přístroj do blízkosti zdrojů tepla
4. Přístroj umístěte vždy na rovném povrchu
5. Nikdy nenechávejte spotřebič vystavený (déšťi, slunci, atd. ...)
6. Ujistěte se, že napájecí kabel nepřichází do styku s horkými povrchy
7. Tento spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou nebo duševní schopností nebo osoby bez příslušných zkušeností nebo znalostí
8. Ujistěte se, že si děti nemohou hrát si se spotřebičem
9. Nikdy nevkládejte zástrčku ani napájecí kabel do vody ani jiné tekutiny, udržujte je vždy čisté, v případě znečištění můžeme otřít tyto části vlhkým hadříkem ale pouze po vytažení výrobku ze síťě
10. Vždy odpojte napájecí kabel od elektrické sítě před vložením nebo vyjmutím jednotlivých částí přístroje.
11. Vždy se ujistěte, že vaše ruce jsou dokonale suché, před použitím nebo nastavením přepínačů na spotřebiči, nebo před zapojením výrobku do síťě
12. Chcete-li odpojit spotřebič, uchopte zástrčku a vytáhněte ji přímo ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel
13. Nepoužívejte přístroj, pokud je napájecí kabel, zástrčka nebo samotný přístroj poškozen, všechny opravy, včetně nahrazení napájecího kabelu, musí být prováděny výhradně prostřednictvím autorizovaného servisu, aby se zabránilo všem rizikům
14. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a nesmí být použity pro komerční nebo průmyslové účely.
15. Tento spotřebič vyhovuje směrnici 2006/95/ES a EMC 2004/108/ES, a předpisům (ES) č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálu v kontaktu s potravinami.
16. Jakékoli změny tohoto produktu, které nebyly výslovně povoleny výrobcem, mohou vést k neplatnosti záruky
17. Obaly od spotřebičů nesmí být ponechány v dosahu dětí
18. Spotřebič nesmí být napájen z externího dálkového ovládaného systému
19. Před použitím spotřebiče se ujistěte, že byl dobře sestaven.
20. Nepoužívejte spotřebič, pokud není olej v nádobě.
21. Naplňte nádobu s olejem před zasunutím zástrčky do elektrické sítě.
22. Buďte opatrní při otvírání víka z důvodu možnosti úniku horké páry
23. Nikdy se nedotýkejte kontejneru, když je ještě horký.
24. Před vyjmutím části z přístroje na čištění, vypněte přístroj, odpojte jej od elektrické sítě a vyčkejte až olej uvnitř nádoby vychladne
25. Při likvidaci výrobku postupujte v souladu se směrnicí Evropského 2009/96/CE, viz a přečtěte si informace přibalené k produktu.
Nevyhazujte TYTO POKYNY

Popis přístroje(obr. 1)
A- Víko
B- Těsnění na víko
C- Kelímek na jogurt
D- Tělo přístroje
E- Tlačítko on/off

Tento přístroj je velmi snadný na ovládání a může vytvořit přes 1 kilo hustého, krémového a čerstvého jogurtu, stejně jako chutnou, zdravou zmrzlinu nebo také ovocné sorbety.

VAROVÁNÍ:
Vždy se ujistěte, že je přístroj vypnutý a odpojený od sítě před montáží, demontáží nebo čištěním.
Před použitím spotřebiče, je vhodné umýt všechny odnímatelné části.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE
Maximální množství mléka které může být použito, je 1,20 l. Každý typ mléka je vhodný (ale plnotučné mléko je nejvhodnější), ale musí být pasterizované aby se probiotické kultury rozvíjeli bez poškození jiných bakterií normálně přítomných v čerstvém mléce. Nejlepší a nejjednodušší způsob je použít UHT mléko, protože je již pasterované a připravené k použití. Je také možné použít čerstvé mléko, ale musí být pasterizované před přípravou jogurtu:
Po umístění mléko do nádoby jej ohřejeme na teplotu 90 ° C (kontrolujte kuchyňským teploměrem), a pak stáhněte teplotu a duste 15 minut. Nechte vychladnout na (40 ° C), přičemž musíme odebrat vrstvu, která se vytvoří na vrcholu.

Probiotické kultury: Ať už používáte UHT mléko nebo čerstvé pasterované mléko budeme muset pro požadovanou konzistenci přidat probiotické kultury (Lactobacillus bulgaricus) na mléko.

NÁVOD K POUŽITÍ
DŮLEŽITÉ:
-Při sestavování, rozebírání a čištění spotřebiče, se vždy ujistěte, že je vypnutý a není připojený ke zdroji elektrické energie.
-Před použitím spotřebiče, musíme umýt všechny odnímatelné díly ve vodě.
- Nalijte mléko do nádoby a přidejte asi 125 g jogurtu
- Dobře promíchejte asi minutu, dokud se jogurt dokonale ne rozpustí v mléce.
- Nalijte vše do nádoby (C) , uzavřete víkem (B) (obr. 2) a umístěte ji do těla přístroje (obr. 3).
- Zavřete víkem (A) a připojte jej do sítě.Zapněte tlačítko On / Off a světlo (E) se zapne.
Počkejte asi 12 hodin (například od 8 hodin až do 8 do druhý den ráno).

DŮLEŽITÉ:
-Během fáze tvoření jogurtu, musí být jogurt ponechán na chráněném místě mimo průvan.
-Po uplynutí potřebné doby, odpojte spotřebič od napájení ze sítě. Vyjměte nádobu (C) a umístěte do chladničky, a poté po 2 hodinách, zkontrolujte jeli konzistence jogurtu a řidší opakujte proces znovu.
Doba zpracování
-Fermentace jogurtu je různá v závislosti na typu a svěžesti použitých složek a také závisí na venkovní teplotě,
-Fermentaci můžeme provádět různě dlouho, od 12h hodin poprvé na 10h, nebo dokonce 8h

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Kelímek (C) je třeba pečlivě omýt předtím, než může být používán pro tvorbu jogurtu.
-Umýváme pomocí mycího prostředku. Dokonale čisté zařízení je zárukou nejlepších výsledků z hlediska výroby a kvality jogurtu.
- Umyjte víko (A), těsnění na víko (B) a kelímek na jogurt (C) v teplé mýdlové vodě.
- Otřete tělo přístroje (D) s vlhkou houbou nebo hadrem.

VAROVÁNÍ:
Nikdy nečistěte kovovými předměty. Opláchněte a osušte pečlivě všechny díly.
Nikdy nespouštějte procesu mrazení, pokud je kontejner ještě vlhký.
Nikdy neskladujte plastové díly uvnitř chladničky.
Chcete-li prodloužit životnost Vašeho přístroje, nikdy nemyjte části v myčce na nádobí.

Jogurt RECEPTY
VANILKOVÝ JOGURT
125 g přírodního jogurtu
9 dl plnotučné mléko (UHT)
50 g cukru
1 polévková lžíce přírodní vanilkové tresťi
• Smíchejte cukr a vanilkovou tresť s jogurtem.
• Přidejte mléko a pořádně zamíchejte
• Nalijte směs do nádoby.
POZNÁMKA: Nepoužívejte umělou vanilkovou tresť, jinak bude mít jogurt nepříjemný zápach a chuť.

CITRÓNOVÝ JOGURT
125 g přírodního jogurtu
9 dl plnotučné mléko (UHT)
50 g cukru
10 kapek citrónové nebo pomerančové ESSENCE (k dispozici v obchodech se zdravou výživou)
• Smíchejte cukr s esencí a jogurtem.
• Přidejte mléko pořádně promíchejte.
• Nalijte směs do nádoby.
POZNÁMKA: Nepoužívejte umělé pomerančové nebo citronové dochucovadla jinak bude mít jogurt nepříjemný zápach a chuť.

OVOCNÝ JOGURT
125 g přírodního jogurtu
7 dl plnotučné mléko (UHT)
50 g cukru
200 g ovoce dle vašeho výběru (banány, jahody,
broskve, atd.)
• Mixované ovoce (v mixéru chcete-li hladší strukturu)
• Přidejte cukr a důkladně se promíchejte
• Pomalu nalijte do mléka.
• Nalijte směs do nádoby.
Poznámka: Ovoce bude mít tendenci k oxidaci (nepatrně ztmavne)

PANNA COTTA JOGURT
125 g přírodního jogurtu
5,5 dl plnotučné mléko (UHT)
2,5 dl smetany (UHT)
50 g cukru
Karamelovou omáčkou
1 polévková lžíce přírodní vanilkové tresťi
• Smíchejte mléko, smetanu a cukr v hrnci a přiveďte k varu.
• Odstraňte z ohně a necháme vychladnout. Smíchejte jogurt a vanilkovou esenci v misce, pak pomalu přidávejte mléko, smetana a mixované ovoce.
• Nalijte směs do nádoby.
Podáváme s karamelovou omáčkou.

KONTAKT NA SERVISNÍ STŘEDISKO:
PH SERVIS S.R.O
Darwinova 5/1808
Praha 4 PSC 143 00
Tel. 266 310 574
Fax. 284 823 237
E-mail: first@phservis.cz
Internet: www.phservis.cz

Výhradní dovozce a distributor pro ČR a Slovensko:
TRÉDL-BORGY CZ a.s.
provozovna Hluchov 353
250 01 Brandýs nad Labem
tel: 326 312 591
www.borgy.cz