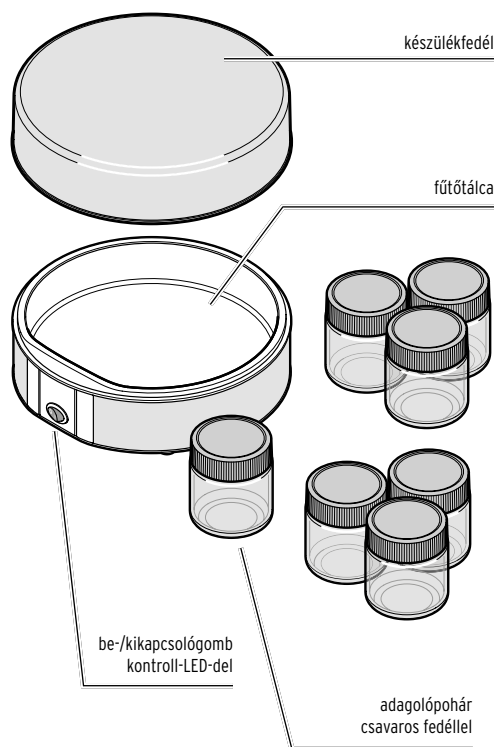


Elektromos joghurtkészítő gép

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 adagolópotharakat 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 útmutatást 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 bízza villamossági szakemberre, mert a szakszerűtlenül végzett javítások jelentős következményes károkat okozhatnak. A javításokat csak szakszervíz 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 csatlakozóaljzattól, ...
 - ... ha nem használja a készüléket,
 - ... mielőtt kivinné az adagolópotharakat,
 - ... 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. Tartsa megfelelő távolságot az éghető anyagoktól, falaktól, bútoroktól stb., valamint a hőforrásoktól, pl. a főzőlapoktól vagy sütőktől.
- A használathoz 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 adagolópotharakat edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval vegye ki.
- Tisztítás előtt hagyja kellőképpen lehűlni a készüléket.

Égésveszély / égési sérülés veszélye

- Ügyeljen a szükséges higiénia! Az adagolópotharaknak használat előtt tisztán tartanak kell lenniük a nemkívánatos csíráképződés elkerülése érdekében.

Anyagi károk

- Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincsenek behelyezve és feltöltve az adagolópotharak.
- 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 napfénytől 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 tisztítószer, illetve kemény keféket, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsokat, mivel ezek felsérthetik a terméket.

Fontos tudnivaló az adagolópotharakkal kapcsolatban

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

- Ne tegye ki az adagolópotharakat hirtelen nagy hőmérséklet-ingadozásnak (hő sokknak). Törés-, és emiatt sérülésveszély áll fenn!
- Ne tegye a forró adagolópotharakat hideg vagy vizes felületre. Mindig használjon megfelelő, hőálló alátétet.
- Az adagolópotharakat beteheti a hűtőszekrénybe. Ne tegye azonban a fagyaszótba!
- Az adagolópotharakat csak a hozzájuk készült fűtőtálcára állítsa. Ne használja az adagolópotharakat sütőben, mikrohullámú sütőben, tűzhelyen, nyílt lángon vagy más hőforrásokon.
- Kerülje az adagolópotharak erős ütődését.
- Ha valamelyik adagolópotharon törések vagy hasonló sérülések, például repedések vagy lepattant részek láthatók, semmiképpen ne használja azt tovább. Törés-, és emiatt sérülésveszély áll fenn!
- Az adagolópotharak nem záródnak szivárgásmentesen. Mindig függőlegesen tartsa a potharakat. 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
Adagolópotharak:	
Max. űrtartalom:	kb. 180 ml
Hőállóság:	+3 és +60 °C között

Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készült. Az újrahasznosítás csökkentheti 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 ártalmatlanítsa. Az elektromos készülékek veszélyes anyagokat tartalmaznak, amelyek nem megfelelő tárolás és ártalmatlanítás esetén károsak lehetnek a környezetre és az egészségre. Régi készülékeket díjmentesen átvéve gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi önkormányzattól kaphat felvilágosítást.

Használat



VIGYÁZAT -

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



VIGYÁZAT -

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



FIGYELEM -

- égési sérülés veszélye
- A készülék és az adagoló poharak 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 adagoló poharaknak teljesen tisztának kell lenniük a nemkívánatos csíráképződés elkerülése érdekében.

Az első használat előtt

- ▷ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- ▷ Tisztítsa meg a terméket - különösen az adagoló poharakat - 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 tejet, 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 maradék 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 gyümölcslét 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 vagán 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.

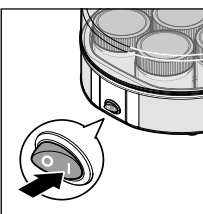
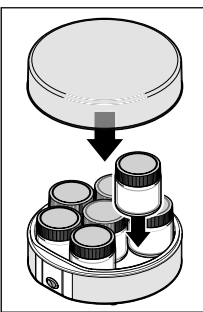
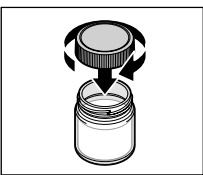
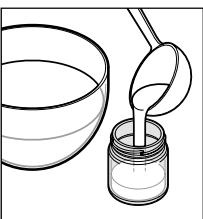
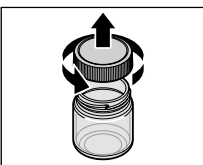
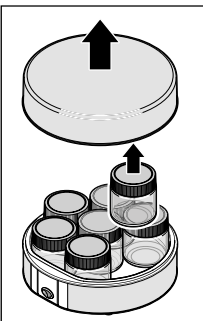
A készülék elhelyezése

- A készüléket szobahőmérsékletű helyiségben helyezze el.
- Huzattól és rázkódotástól 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.



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.

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

5. Csavarja le a fedeleket az óramutató járásával ellentétes irányba az adagoló poharakról.

6. Ossza szét a beoltott tejet az adagoló poharakba. 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 adagoló poharakat a fűtőtálcára, és tegye rá a készülékre a készülékfedelét.

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

10. Az elkészítési idő végén a be-/kikapcsoló gomb **O** helyzetbe kapcsolásával kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatról.

11. Vegye le a készülék fedelét, és óvatosan, szükség esetén edényfogó kesztyű segítségével vegye ki a forró adagoló poharakat.

12. Hagyja kihűlni az adagoló poharakat egy hőálló felületen.

13. Végül állítsa az adagoló poharakat 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.

- Az adagoló poharak fedelei nem záródnak szivárgásmentesen. Mindig függőlegesen tartsa a poharakat. Az elkészült joghurtot szállítás és hosszabb ideig történő tárolás céljából töltsse át másik, légmentesen záródó edényekbe.
- Csak közvetlenül fogyasztás előtt adjon gyümölcsöt, lekvárt vagy kompót a joghurthoz.

Változat: Görög joghurt jellegű joghurt

Görög joghurt jellegű joghurt készítéséhez 1 liter teljes teje 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 adagoló poharakat 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 csatlakozóaljzatról.
- 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 csatlakozóaljzatról.

- ▷ 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 adagoló poharak, 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 adagoló poharakat, a hozzájuk tartozó csavaros fedeleket, valamint a készülékfedelét.
2. Ezután öblítse le ezeket a részeket tiszta vízzel, végül alaposan szárítsa meg őket.
3. Alaposan szárítson meg minden részt, mielőtt összeszerelné őket. A nedvesség penészképződést okozhat.

Az adagoló poharak, 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?