



ART.-NO. JG 3518 / JG 3520

Kasutusjuhend
Jogurtimasin



Hea klient!

Enne seadme kasutuselevõttu lugege hoolikalt alljärgnevat juhiseid ja hoidke see juhend edaspidiseks alles. Seadet kasutav isik peab olema nende juhistega tutvunud.

Vooluvõrku ühendamine

Seadme tohib ühendada ainult kaitsemaandatud ja nõuetekohaselt paigaldatud pistikupessa.

Veenuduge, et vooluvõrgu pinget ühildub seadme etiketil toodud pingega.

See seade vastab kõikidele CE-markeerimisnõuetele.

Tutvustus

1. Ülemine kaas
2. Klaaspurgid
Mudel 3518: 7 tk 14 tk
3. Meeldetuletuse reguleerimisketas
4. Sisse-välja lülitamise nupp
5. Toitejuhtme hoiukoht
6. Etikett
7. Põhiseade
8. Pistikuga toitejuhe

Olulised ohutusjuhised

- Ohtude vältimiseks ja ohutusnõuetele vastamiseks tohivad elektriseadmeid remontida ja toitejuhet vahetada ainult meie klienditeeninduse spetsialistid. Kui seade vajab remonti, pöörduge meie klienditeenindusse, helistades või e- kirja kaudu (vt lisa).
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult jahtunud.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge puhastage põhiseadet vedelikuga ega asetage seda vedelikku.
- Klaaspurke ja kaasi tuleb pärast igast kasutuskorda hoolikalt pesta, kasutades selleks sooja seebivahust vett või nõudepesumasinat.
- **Tähelepanu!** Seadme väärkasutus võib põhjustada raskeid isikuvigastusi.
- **Tähelepanu!** Seade läheb töötamise ajal kuumaks ja püsib kuum ka mõnda aega pärast töötamist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodus ja sarnastes kohtades, nagu
 - kaupluste, kontorite jms töökeskkondade kööginurgad,
 - maaeluasutused,
 - hotellid, motellid ja sarnased asutused,
 - *bed-and-breakfast* tüüpi kodumajutused.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, aistingulised või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja vastavaid

ohutuseeskirju.

- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldustöid teha. 8-aastased ja vanemad lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Seade ja selle toitejuhe tuleb hoida alla 3-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- **Tähelepanu!** Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas, sest need võivad põhjustada ohtu, sh lämbumist.
- Enne seadme kasutamist tuleb põhjalikult kontrollida, et seadme põhiosal, toitejuhtmel ega tarvikutel ei oleks defekte. Kui seade on juhuslikult kukkunud kõvale pinnale või kui toitejuhtme väljatõmbamiseks on kasutatud jõudu, siis ei tohi seadet enam kasutada: isegi nähtamatud kahjustused võivad seadme tööohutust oluliselt vähendada.
- Seade tuleb kasutamise ajaks asetada ühetasasele mittelibisevale pinnale, mis on pritsmete ja plekkide suhtes vastupidav.
- Ärge laske seadmel või selle toitejuhtmel puutuda vastu kuumi pindu või olla ühenduses mis tahes soojusallikaga.
- **Tõmmake pistik pesast välja alati**
 - kui seadme töös esineb häireid,
 - pärast kasutamist ja
 - enne seadme puhastamist.
- Pistiku eemaldamisel pesast ärge tõmmake juhtmest, vaid võtke alati kinni pistikust endast. Ärge laske toitejuhtmel vabalt rippuada.
- Tootja ei võta endale vastutust, kui seadme kahjustus tuleneb selle valest kasutamisest või käesolevate juhiste eiramisest.

Enne esimest kasutuskorda

- Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage kõik seadme osad, nagu on kirjeldatud peatükis „Puhastamine ja hooldustööd“.

Koostisainete ettevalmistamine

- Jogurti valmistamiseks on vaja õiges koguses piima ja naturaalselt maitsestatamata jogurtit (kuumtöötlemata, ilma suhkruga, puuviljade või puuviljalisandita).
- Värske jogurti asemel võib kasutada kuivkultuuri (jogurtipulbrit).
- Üdiselt võib kasutada mis tahes lehmapiima. Parima tulemuse annab steriliseeritud või kõrgkuumutatud piim. Kõik teised piimad tuleb enne kasutamist lühiajaliselt kuni 90 °C kuumutada. Pärast seda laske piimal jahtuda umbes 40 °C. **Kõrgematel temperatuuridel võivad jogurtikultuurid hävida.**
- Veganjogurti valmistamiseks kasutage soja- või kookospiima. Kaera- või mandlipiim ei ole sobivad.

Nõuanne.

- Taimsest piimast valmistatud jogurt jääb üsna kreemjas ja vedelam. Soovi korral võite lisada tärklis (1-2 spl ühe liitri piima kohta). Segage tärklis vähese koguse piimaga. Laske ülejäänud piim keema, segage hulka tärklis ja laske umbes kaks minutit madalal kuumusel keeda. Nii ei jää jogurt jahuse maitsega. Pärast seda laske piimal jahtuda alla 40 °C.
- Tärklise kogust võib varieerida vastavalt maitsele.

Klaaspurkide ettevalmistamine

- Veenduge, et klaaspurgid on puhtad ja kuivad.
- Ühe klaaspurgi kohta on vaja 1-2 tl naturaalselt jogurtit.
- Jogurtipulbri kasutamisel järgige tootja juhiseid.
- Iga klaaspurgi maht on umbes 150 ml.

Nõuanne.

- Piim ja jogurtikultuur või -pulber peavad olema samal temperatuuril. Soovitame toatemperatuuri.
- Kui nii on nõutud, kuumutage piima kuni 90 °C ja laske jahtuda alla 40 °C.
- Pange koostisained sobivasse anumasse ja segage need õrnalt, kuid korralikult.
- Jagage segu võrdset klaaspurkidesse.
- Kruvige kaaned tihedalt peale.

Ettevalmistuste aeg:

- Kuumutage piim (37- 40 °C): 5-6 tundi
Toatemperatuuril piim: 8- 9 tundi
- Taimse piimaga valmistamisel suureneb töötlemisaeg kaks tundi.

Kasutamine

- Paigutage jogurtimasin tavalise toatemperatuuriga ruumi.
- Pange ettevalmistatud portsjonitega klaaspurgid soojendus anumasse ja pange jogurtimasinale kaas peale
- Ühendage seade vooluvõrku ja lülitage sisse.
- Seejärel laske jogurtimasinal töötada, kuni jogurt on valmis. **Vältige tuuletõmmet, lööke ja kohalt liigutamist**
- Jogurt on valmis kohe, kui ettenähtud töötlemisaeg on möödunud.
- Lülitage seade välja.
- Tõmmake pistik pesast välja.
- Pange **soojad** purgid külmikusse ja laske jogurtil veel veidi valmida.
- Kui soovite valmistada puuviljajogurtit, siis lisage puuviljad soojale jogurtile enne, kui purgid külmikusse jahtuma panete.
- Pärast esimese partii jogurti valmistamist säilitage nõutud kogus jogurtit järgmise jogurtipartii valmistamiseks.
- **Märkus.** Pärast mitut valmistuskorda võib jogurt muutuda vesiseks ning siis tuleb võtta kasutusele uus naturaalne jogurt või värske jogurtipulber.

Meeldetuletuse reguleerimisketas

Meeldetuletuse reguleerimiskettast saate seadistada valmistamise algus- või lõpuaja. Lihtsalt keerake ülemine kaas vastava aja peale.

Puhastamine ja hooldustööd

- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult jahtunud.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge puhastage põhiseadet vedelikuga ega asetage seda vedelikku.
- Pühkige seadet ja selle kaant vaid puhta, kuiva või veidi niisutatud lapiga.
- Klaaspurke ja nende kaasi võib pesta sooja seebivahuse veega või nõudepesumasinas.

Retseptid

Märkus. Jogurti valmistamisel järgige eelmistes peatükkides toodud näpunäiteid ja juhiseid.

Naturaalne jogurt

900 ml piima 3,5%

140 g naturaalselt jogurtit 3,8%

- Pange koostisained sobivasse anumasse ja segage need õrnalt, kuid korralikult.
- Jagage segu võrdset klaaspurkidesse.
- Kruvige kaaned tihedalt peale.
- Pange klaaspurgid seadmesse ja seadmele kaas peale.
- Lülitage seade sisse.
- Kui jogurt on valmis, pange soojad purgid külmikusse ja laske jogurtil veel veidi valmida.

Kreeka stiilis jogurt

800 ml piima 3,5%

100 ml röõska koort 30%

140 g naturaalselt jogurtit 3,8% või Kreeka jogurtit 10%

- Pange koostisained sobivasse anumasse ja segage need õrnalt, kuid korralikult.
- Kuumutage segu kuni 37 °C, kuid **ärge** ületage seda temperatuuri.
- Jagage segu võrdset klaaspurkidesse.
- Kruvige kaaned tihedalt peale.
- Pange klaaspurgid seadmesse ja seadmele kaas peale.
- Lülitage seade sisse.
- Kui jogurt on valmis, pange soojad purgid külmikusse ja laske jogurtil veel veidi valmida.
- Klassikalise Kreeka stiilis jogurti nautimiseks võib vadata kurnata. Asetage sobivasse sõela puuvillane marlitükk, valage valmis jogurt sellele ja laske mõni tund külmikus nõrguda (sõltuvalt soovitud konsistentsist).

Kasutuselt kõrvaldamine



Selle sümboliga märgistatud seadmeid ei tohi kasutuselt kõrvaldada koos majapidamisprügiga. Viige sellised seadmed nende tööea lõppedes vastavasse kogumispunkti, sest need sisaldavad väärtuslikke materjale, mida saab ümber töödelda. Seadme kõrvaldamisega kasutuselt vastavalt nõuetele aitate kaitsa keskkonda ja inimtervist. Täpsemat teavet küsige seadme jaemüüjal või kohalikust omavalitsusest.

Garantii

Seadmel on alates ostukuupäevast kaheaastane garantii, mis katab materjali- ja valmistusdefekte. Garantiiajal on tootja kohustatud remontima või vahetama kõik seadme defektsed osad, tingimusel, et seade on tagastatud volitatud teeninduskeskusesse. Garantii kehtib ainult juhul, kui seadet on kasutatud vastavalt juhiste ja tingimusel, et seadet ei ole muutnud ega remontinud selleks volitamata isik ja et seade ei ole kahjustunud selle vale kasutamise tõttu. Garantii ei kata seadme kulumist ning klaasist ega

keraamiliste osade, hõõgpirnide jm purunemist. Garantii ei mõjuta teie seadusejärgseid kohustusi ega õigusi, mis teil tarbijana kaupade ostmist reguleerivate kehtivate riiklike õigusaktide kohaselt olla võivad. Kui seadme töös esineb häireid ja seadet on vaja remontida, pakkige see hoolikalt ning lisage oma nimi ja aadress ning tagastamise põhjus. Kui tagastate seadme garantiiajal, lisage ka garantiitalong ja ostutšekk.

**Hooldustöökoda: Renerki Kaubanduse OÜ, Tel. 651 2222, klienditeenindus@renerk.ee,
Avatud E-R 9:00-18:00**

Maaletuoja: Sandmani Grupi AS, Laki põik 6, Tallinn 12918