

Automatický jogurtovač Laktoferm



Driml

Popis a charakteristika výrobku:

- Jednoučelový digitální automat pro výrobu jogurtů a kefírů
- Střízlivý a elegantní design
- Bezpečný a energeticky účinný, příkon 55 W
- Teplota je automaticky nastavena na 38°C, po dosažení této úrovně zůstává konstantní po zvolenou dobu.
- Časovač v rozsahu 1 – 24 hodin. Volba času v hodinách je jediný volitelný údaj. Přístroj si ho pamatuje i po odpojení ze zásuvky pro další použití - fermentaci
- Jogurtovač je naprogramován tak, že po uplynutí doby fermentace stanovené uživatelem – kdy už je jogurt hotov – započne automaticky ochlazování.
- Jogurt se ochladí na 6°C a potom udržuje konstantní teplotu dokud nestlačíte tlačítko STOP, nebo nevytáhnete vidlici ze zásuvky
- Obsah vaničky je 1,5 litru. Vanička má cejchování po 0,1 litru
- Vanička s vlastním víkem je vyjímatelná a může se vložit do ledničky.
- Připojení přístrojovým kabelem 220 V, 50 Hz
- Rozměry (V x D x H): 24,5 x 18 x 25 cm
- Vhodné i pro alergiky na mléčný cukr, prodloužením doby fermentace nad 12 hodin je všechna laktóza pryč.
- Součástí balení je pravá belgická jogurtová kultura pro první zaočkování

Důležité instrukce pro provoz přístroje

- Před prvním použitím si pozorně přečtete tyto instrukce.
- Tento přístroj je určen pro použití v domácnosti, není určen pro komerční účely.
- Před prvním použitím nalejte do plastové vaničky právě vařící vodu a 1 minutu sterilizujte. Pozor, voda se nesmí dostat mimo plastovou vaničku do termoregulačního hnízda! Mohlo by dojít k poškození přístroje.
- Vanička se svým víkem se může mýt normálně v myčce.
- Samotný přístroj udržujte v čistotě vlhkou houbičkou pouze po vytažení vidlice přívodní šňůry ze zásuvky! Nevystavujte se nebezpečí úrazu el. proudem.
- Nikdy neponořujte ani odpojený přístroj do vody! Již by nikdy nemusel fungovat!



Mléko

Můžete používat mléko plnotučné, polotučné nebo nízkotučné. Nejlepšího jogurtu dosáhnete při používání mléka plnotučného. Pokud používáte čerstvé mléko, doporučujeme jej napřed pasterizovat (zahřát a zchladit), abyste jej zbavili cizích bakterií. Běžné mléko můžete použít při pokojové teplotě, nebo přehřáté na 35°C, čímž zkrátíte dobu fermentace v přístroji.

Výroba jogurtu

Jogurt připravíte nejlépe za použití mrazem vysušených kultur. Kultury se aktivují pouze při správné teplotě. V balení naleznete spolu s jogurtovačem také jedno startovací balení jogurtové kultury Lactoferm. Pokud začnete s mlékem o teplotě cca 20°C, výroba zabere cca 10 hodin. U přehřátého mléka se čas zkrátí o cca 2 hodiny.

Rozmíchejte kulturu v litru mléka ve vyjímatelné vaničce jogurtovače. Následně ji vložte dovnitř přístroje. Přiklopte, zapojte do zásuvky a stisknete tlačítko start. Pomocí tlačítek + a – si nastavte požadovaný čas fermentace (normální jogurt cca 9 - 10 hodin, bifido jogurt cca 11 hodin). Čas začne na displeji blikat a s každou hodinou se bude snižovat.

Poslední nastavený čas se automaticky uloží do paměti přístroje. Pokud chcete čas měnit, stisknete na 3 vteřiny tlačítko stop a nastavíte čas nový.

Jakmile skončí požadovaný čas fermentace, přístroj automaticky vypne zahřívání a zapne se chlazení. Na displeji se v tuto chvíli zobrazí „L“. Přístroj bude stále chladit až do úplného vypnutí, aby nebyl přerušen proces dozrávání a konzervace.

Tuto funkci oceníte zejména, když nejste doma, případně když si necháváte jogurt vyrobit přes noc. Přístroj vypnete stiskem tlačítka stop na 3 vteřiny.

U první dávky nejspíš zaznamenáte řidší konzistenci, což je běžný a normální jev, jogurt z následujících rekultivací bude lepší a hustší. Můžete přidat i lžici sušeného mléka.

Pro další zaočkování schovejte 2 -3 lžice jogurtu ideálně ze středu nádoby. Při tomto úkonu dbejte maximální hygieny a jogurt pro další zaočkování uchovejte ideálně ve sterilizované skleničce od výživy. Potom tuto dávku rozmíchejte v litru mléka a nechejte fermentovat v přístroji přibližně 4 hodiny. Při zaočkování jogurtu jogurtem by doba fermentace nikdy neměla překročit 8 hodin, jinak hrozí výrazná změna chuti, jogurt může zhořknout

Upozornění:

Pokud zaznamenáte u jogurtu zápach nebo plynatost, zřejmě jste použili kontaminované mléko nebo kulturu. Jogurt v žádném případě nekonzumujte.

Jogurt je úspěšně hotov, pokud chutná jemně nakysle, má hladkou, lesklou strukturu a čistě bílou barvu.

Ujistěte se, že napětí v zásuvce je stejné jako na štítku přístroje.

Nepoužívejte přístroj v přímém kontaktu s hořlavými materiály.

Ujistěte se, že máte suché ruce při manipulaci s přívodním kabelem.

Přístroj neumývejte ve vodě, ani jej nenamáčejte.

Při poškození přístroje, nebo vidlice zásuvky, musí být oprava provedena osobou s odbornou způsobilostí

Udržujte přístroj mimo dosah dětí.

Čištění a údržba

Po použití vytáhněte přístroj ze zásuvky

Před čištěním se ujistěte, že je přístroj studený.

Nečistěte saponáty, abrazivními prášky nebo drátěnými kartáči.

Použijte pouze vlhkou houbičku a přístroj otřete, nikdo nepolévejte vodou.

Vyjímatelnou nádobku propláchnete horkou vodou, je potřeba ji udržovat v maximální čistotě aby jste předešli usazení bakterií.



Možné problémy

Mléko s kulturou nefermentuje : příliš krátká fermentace, případně nízká teplota. Prodlužte dobu fermentace.

Z přístroje vychází těžký zápach : příliš dlouhá fermentace, případně použití vadných surovin.



Driml

E-mail : driml.libor@seznam.cz www.driml-napajacky.cz

Tel: + 420 541 232 007, 733 533 332, 732 238 188

sídlo: Hana Drimlová, Dvořákova 6, 602 00 Brno,

prodejna: DRIML Česká u Brna 19