

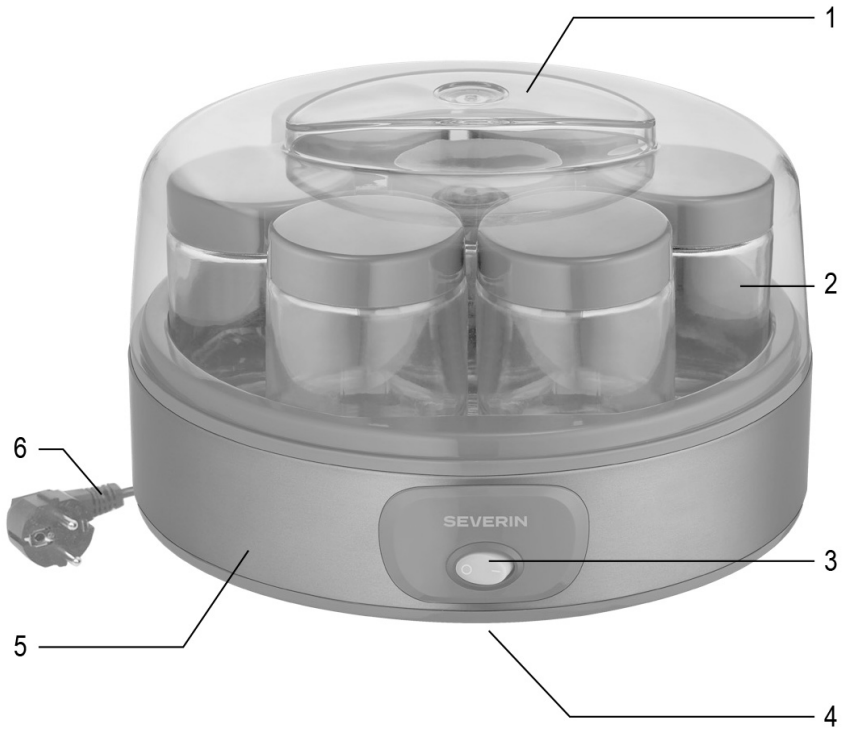
# **SEVERIN**




**ART.-NO. JG 003510**

---

LT Naudojimo instrukcija



<b>Techniniai duomenys</b>	
Produkto Nr.	JG 003510
Galia	18 W
Įtampa/Dažnis	220-240 V~ 50-60 Hz
Apsaugos klasė	1
Matmenys	244 x 244 x 145 mm
Svoris	2,1 kg
Stiklainių skaičius	7 vnt.
Techninę informaciją apie veikimo būsenas pagal ekologinio projektavimo reikalavimus (ES reglamentas 2023/826) galima rasti naudojant QR kodą arba nuorodą „ <a href="https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie">https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie</a> “.	

## Jogurto gaminimo aparatas

### Gerbiamas Kliente,

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir saugokite šį vadovą ateičiai. Prietaisą gali naudoti tik tie asmenys, kurie yra susipažinę su toliau pateiktomis instrukcijomis.

### Prijungimas prie elektros tinklo

Prietaisas turi būti jungiamas tik prie įžeminto, pagal reikalavimus įrengto elektros lizdo. Įsitinkinkite, kad maitinimo įtampa atitinka vardinėje etiketėje nurodytą įtampą. Šis gaminys atitinka visas privalomas CE ženklinimo direktyvas.

### Susipažinimas

1. Dangtis
2. Stiklainiai (7 vnt.)
3. Įjung./išjung.mygtukas su indikatoriumi
4. Duomenų lentelė (prietaiso apačioje)
5. Pagrindas
6. Maitinimo laidas su kištuku

### Svarbios saugos instrukcijos

- Siekiant išvengti pavojaus ir laikytis saugos reikalavimų, šio elektros prietaiso ar jo maitinimo laido remonto darbus turi atlikti mūsų klientų aptarnavimo tarnyba. Jei reikia atlikti remontą, prašome siųsti prietaisą į mūsų klientų aptarnavimo skyrių (žr. priedą).
- Prieš valydami prietaisą įsitinkinkite, kad jis yra atjungtas nuo maitinimo šaltinio ir yra visiškai atvėšęs.
- Siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus, neplaukite prietaiso su skysčiais ir neskirkite jo į vandenį.
- Po kiekvieno naudojimo ciklo stiklainiai ir dangčiai turi būti kruopščiai išplauti šiltame muiluotame vandenyje arba indaplovėje.
- Išsamesnę informaciją apie prietaiso valymą galite rasti skiltyje „Valymas ir priežiūra“.
- **Įspėjimas:** Bet koks netinkamas naudojimas gali sukelti didelę asmeninę žalą.
- **Įspėjimas:** Veikimo metu prietaisas įkaista ir išlieka karštas dar kurį laiką.

- Prietaisas nėra skirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Šis prietaisas yra skirtas naudoti buityje ar panašioje aplinkoje, kaip:
  - Darbuotojų virtuvėse, parduotuvėse, biuruose ar kitose panašiose darbo vietose;
  - Žemės ūkio įmonių aplinkoje;
  - Viešbučiuose, moteliuose ir panašiose apgyvendinimo vietose,
  - Įstaigose, siūlančiose nakvynę ir pusryčius.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai (nuo 3 metų amžiaus) ir asmenys su sumažintomis fizinėmis, jutimo ar psichikos galimybėmis, ar neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar buvo supažindinti, kaip naudotis prietaisu ir suprato visus kylančius pavojus bei būtinas saugos priemones susijusias su prietaiso naudojimu.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Neleiskite vaikams valyti ir prižiūrėti prietaiso, nebent jie būtų prižiūrimi ir vyresni nei 8 metų amžiaus.
- Prietaisas ir jo maitinimo laidas visada turi būti laikomas atokiau nuo jaunesnių nei 3 metų vaikų.
- **Įspėjimas:** Neleiskite vaikams žaisti su pakotės medžiagomis – šios medžiagos yra pavojingos, vaikai gali uždusti.
- Kiekvieną kartą naudojant prietaisą, jo korpusas, įskaitant maitinimo laidą ir visi pritvirtinti priedai turi būti kruopščiai patikrinti ar neturi defektų. Pavyzdžiui, jei prietaisas buvo nukritęs ant kieto paviršiaus arba buvo panaudota per didelė jėga traukiant maitinimo laidą, jo nebenaudokite: net ir nematomi pažeidimai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso veikimo saugai.
- Prietaisą visada statykite ant tvirto ir neslidaus, atsparaus drėgmei ir dėmėms paviršiaus.
- Neleiskite, kad prietaisas ar jo maitinimo laidas liestųsi su karštais paviršiais ar šilumos šaltiniais.
- **Visada ištraukite kištuką iš sieninio maitinimo lizdo**
  - **bet kokio gedimo atveju,**
  - **po naudojimo,**

- **prieš valydami prietaisą.**
- Ištraukdami kištuką iš kištukinio elektros lizdo, niekada netraukite už maitinimo laido; visada suimkite patį kištuką.
- Jei dėl netinkamo naudojimo arba šių instrukcijų nesilaikymo padaroma žala, jokia atsakomybė gamintojui netaikoma.

### **Naudojantis pirmą kartą**

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai jį išvalykite, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

### **Ingredientų paruošimas**

- Jogurtui pagaminti jums reikės nurodyto pieno kiekio ir fermentacijos procesui pradėti natūralaus šviežio jogurto (terminškai neapdoroto ir be cukraus, vaisių ar vaisių sulčių).
- Vietoje šviežio jogurto galima naudoti sausas bakterijų auginimo priemones (jogurto miltelius).
- Galima naudoti ir karvių pieną. Tačiau geriausius rezultatus pasieksite su pastერიuotu arba UHT pieno rūšimi. Naudodami kitos rūšies pieną, pirmiausia jį reikėtų trumpai pašildyti iki 90°C. Po to leiskite pienui atvėsti iki maždaug 40°C.

#### **Pieno šildymas iki aukštesnės temperatūros gali panaikinti jogurto bakterijas.**

- Veganišką jogurtą galite pagaminti iš sojų ar kokosų pieno. Avižų ar migdolų pienas netinka.

### **Patarimas:**

- Iš augalinio pieno pagaminto jogurto konsistencija labiau kreminė, ne tokia tiršta. Jei reikia, galite papildomai įdėti krakmolo (1-2 valg. šaukštus 1l pieno). Išmaišykite krakmolą nedideliame pieno kiekyje. Likusį pieną užvirinkite, supilkite krakmolą ir toliau virinkite ant mažos ugnies, kad išnyktų miltų poskonis. Palikite pieną atvėsti iki 40°C temperatūros.
- Krakmolo kiekį pasirinkite pagal savo skonį.

### **Stiklainių paruošimas**

- Stiklainiai turi būti švarūs ir sausi.
- Vienam stiklainiui reikia 1-2 arbatinių šaukštelių natūralaus jogurto.
- Naudodami jogurto miltelius, laikykitės gamintojo instrukcijų.
- Kiekvieno stiklainio talpa apie 150 ml.

### **Patarimas:**

- Pienas ir jogurto raugas ar milteliai turi būti vienodos temperatūros. Mes rekomenduojame kambario temperatūros.
- Jei reikia, trumpai pašildykite pieną iki 90°C ir palikite atvėsti iki temperatūros žemiau 40°C.
- Sudėkite ingredientus į tinkamą indą ir švelniai bei kruopščiai sumaišykite.
- Lygiomis dalimis padalinkite masę į stiklainius.
- Uždekite dangčius ir stipriai užsukite.

### **Gaminimo laikas**

- Šiltas pienas (37-40°C) : 5-6 val.
- Kambario temperatūros pienas: : 8-9 val.
- Jogurtui gaminamam iš augalinio pieno, fermentacijos laikas padidėja 2 valandom.

### **Naudojimas**

- Paruoštas naudojimui jogurto gaminimo aparatas turi būti kambario temperatūros.
- Sudėkite paruoštus stiklainius į šildymo dubenį ir uždenkite jogurto gaminimo prietaisą dangčiu.
- Įkiškite kištuką į maitinimo tinklo lizdą ir įjunkite jogurto gaminimo aparatą įjungimo/išjungimo jungikliu. Indikatorius pradės šviesti.
- Palikite jogurto gaminimo prietaisą ramioje vietoje iki jogurto gaminimo proceso pabaigos.

#### **Venkite skersvėjo, smūgių, nejudinkite prietaiso.**

- Jogurtas bus pagamintas, pasibaigus reikiamam gaminimo laikui.
- Išjunkite prietaisą.
- Ištraukite kištuką iš sieninio lizdo.
- Perkelkite **šiltus** stiklainius į šaldytuvą ir palikite jogurtą toliau fermentuotis dar kelioms valandoms.
- Norint pagaminti vaisinį jogurtą, prieš perkeldami stiklainius į šaldytuvą į šiltą jogurtą pridėkite vaisių.
- Pagaminę pirmą jogurto partiją, palikite reikiamą jogurto kiekį kitai partijai.
- **Pastaba:** Po kelių ciklų jogurtas gali pasidaryti vandeningas, tai reiškia, kad atėjo laikas pradėti procesą iš naujo su šviežiu natūraliu jogurtu arba šviežiais jogurto milteliais.

### Valymas ir priežiūra

- Prieš valydami prietaisą, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, neplaukite prietaiso pagrindo ar laido vandeniu ir nemerkite jų į skysčius.
- Pagrindą valykite su minkšta, drėgna šluoste ir trupučiu ploviklio.
- Stiklainius ir prietaiso dangtį galima plauti šiltame muiluotame vandenyje arba indaplovėje.

### Receptai

**Pastaba:** Gamindami jogurtą, laikykitės ankstesniuose skyriuose pateiktų patarimų ir instrukcijų.

### Natūralus jogurtas

900 ml pieno, 3,5% riebumo  
140 g natūralaus jogurto, 3,8% riebumo

- Stiklainius ir prietaiso dangtį galima plauti šiltame muiluotame vandenyje arba indaplovėje.
- Lygiomis dalimis supilstykite masę į stiklainius.
- Uždekite dangčius ir tvirtai užsukite.
- Sudėkite stiklainius į prietaisą ir uždenkite dangčiu.
- Įjunkite prietaisą.

- Pagamintą jogurtą stiklainiuose padėkite į šaldytuvą ir kuriam laikui palikite toliau fermentuotis.

### Graikiškas jogurtas

800 ml pieno 3,5% riebumo  
100 ml grietinėlės, 30% riebumo  
140 natūralaus jogurto, 3,8% riebumo ar graikiško jogurto 3,5% riebumo

- Įjunkite prietaisą.
- Ingredientus sudėkite į tinkamą dubelį ir švelniai bei kruopščiai sumaišykite juos.
- Pašildykite mišinį iki 37°C, bet neviršykite šios temperatūros.
- Lygiomis dalimis supilstykite masę į stiklainius.
- Uždekite dangčius ir tvirtai užsukite.
- Sudėkite stiklainius į prietaisą ir uždenkite dangčiu.
- Įjunkite prietaisą.
- Pagamintą jogurtą stiklainiuose padėkite į šaldytuvą ir kuriam laikui palikite toliau fermentuotis.
- Norėdami mėgautis tipišku graikišku jogurtu, išrūgas galite nukošti. Uždenkite tinkamą koštuvą medvilniniu mašeliu ir į jį supilkite pagamintą jogurtą ir kelioms valandoms palikite šaldytuve nuvarvėti (priklausomai nuo norimos konsistencijos).



Šis simbolis parodo, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Siekiant išvengti galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai, naudokitės senų prietaisų grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba susisiekite su pardavėju.

## **SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Platintojas:

"**Sandmani Grupi AS**", Laki põik 6,

12919 Talinas, Estija

www.sandman.ee

Modelio specifikacija gali būti keičiama.  
**MANUAL JG 003510 12/25**

