

midzu®



KASUTUSJUHEND - MIDZU JOGURTIMASIN

Lugupeetud klient,
aitäh, et olete ostnud suurepärase Midzu jogurtimasina. Parema kogemuse nimel lugege palun seda kasutusjuhendit.
Lisainformatsiooni saamiseks külastage www.sojapood.ee

Etevaatusabinõud

1. Lugege instruktsioonid enne kodumasina kasutamist hoolikalt läbi.
 2. Vältimaks tulekahju või mistahes muud ohtu, ärge kunagi laske juhtmetel või elektrilistel osadel märjaks saada. Ärge kunagi asetage masinat üleni vette või mõnda vedelikku.
 3. Hoidke lastele kättesaamatus kohas ja juhendage lapsi kui nad masinat kasutavad.
 4. Kui te masinat parajasti ei kasuta, aga ka enne puhastamist, lülitage aparaat vooluvõrgust välja.
 5. Vältige kokkupuudet löikurite või liikuvate osadega.
 6. Ärge kunagi kasutage rikutud masinat. Saatke masin lähima volitatud klienditeenindaja juurde.
 7. Ärge kunagi kasutage tootja poolt mittesoovitatud lisaseadmeid.
 8. Ärge kasutage masinat välitingimustes.
 9. Ärge kasutage masinat küttekahade või gaasiseadmete juures (ahjud või pliidid)
 10. Masin on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises. Ärge kasutage seda muudel eesmärkidel.
- Hoidke juhend alles!

Masina ehitus:

1. kaas
2. kääritamisanuma kaas
3. kääritamisanum
4. kääritamisanuma süvend
5. korpus
6. juhtpaneel
7. põhi
8. juhe



Masina kasutus ja iseloomustus

- Unikaalne ehitus võimaldab soojuse ühtlase jaotumise, parandades lactobacilluse aktiveerumist
- Läbipaistev kaas ja kääritamisenõukaas võimaldavad töökäiku jälgida.
- Anuma disain väldib jogurti riknemise enne tarvitamist.
- Anuma materjal omab FDA(USA) sertifikaati ja vastab Euroopa Toiduohutuse nõuetele.

Spetsifikatsioon

Võimsus: 20W

Maht: 1 liiter

Mõõdud: 213x192x155mm

Puhastamine

Enne puhastamist lülitage masin vooluvõrgust välja ja laske jahtuda. Peske konteinerit pehmete pesuvahenditega ja ülejäänud masin puhastage niiske lapiga.

Ärge puhastage masinat tugevatoimeliste- või abrasiivvahenditega ega käsnaga, mis võiks masina pinda kahjustada.

Kasutamine

1. Steriliseerimine

Kääritamisanum, selle kate ja segamislusikas tuleb enne kasutamist steriliseerida. Selleks tuleb neid vees umbes 1 minut keeta. Eelmainitud osad võib vähese veega põhjas asetada ka 3-5 minutiks mikrolaineahju ja nii bakterid hävitada. Metallosiseid ei tohiks aga mikrolainetega mõjutada, sest see võib masinat kahjustada.

Tähelepanu:

Pesta tohib ainult kääritamisanumat ja selle kaant, mitte aga pealmist kaant ja masina korpust.

2. Segamine

Kallake 1 liiter soja-, lehma- või kitsepiima konteinerisse. Segage hulka 1 pakk jogurti juuretist. Võite kasutada ka 2-3 lusikatäit naturaalselt jogurtit.

Märkus:

- Piim peaks olema alati toatemperatuuril. Kui steriliseerite enne kasutamist piima keetmise teel, siis jahutage see 40kraadini enne kui lisate jogurtijuuretise.



3. Kääritamine

Peale koostisosade lisamist ja segamist katke kääritamisanum kaanega. Asetage see kääritamissüvendisse ja sulgege pealmise kaanega. Lülitage masin vooluvõrku ja laske 8-12 tundi haududa. Mida pikem on kääritamisperiood, seda suurem happelisus.

Märkused:

- 2) Kääritamise aeg sõltub ruumi ja koostisainete temperatuurist. Äрге hautage kauem kui 14 tundi!
- 3) Lühendamaks hautamisaega ja parandamaks soojust jaotuvust võib anumasse lisada sooja vett.

4. Säilitamine

Valmis jogurt on söödav, aga mitte maitsev. Kui teile ei maitse jahutatud jogurt võite seda tarvitada soojalt lisades maitseparandajaid nagu puuvilju, kookost või fruktoosi.

Kõige parem on panna vastvalminud jogurt külmikusse ja lasta tal seal 6-12 tundi jahtuda. Nii on maitse kõige parem!

Tähelepanu

Külmikus hoitud jogurt säilib kuni 10 päeva ent lactobacilluse kontsentratsioon on parim esimese 3 päeva jooksul.

Näpunäiteid ja kasutusvihjeid

- a) Kasutage Midzu sojapiimamasinat valmistamiseks soodsa hinnaga sojapiima
- b) Lisage värsked või kuivatatud puuvilju, samuti teravilja, et parandada jogurti maitset ja muuta toit mitmekülgsemaks. Juhul kui soovite puuvilju lisada enne hautamist steriliseerige neid 3-5 minutit keetes ja siis jahutage need 45kraadini.
- c) Lisanditega piima kasutamine pole soovitatav kuna lisandid võivad takistada lactobacilluse tekkimist. Kasutage üksnes töötlemata piima.
- d) Säilitage 3-4 lusikatäit jogurtit (umbes 30 ml) järgmise partii juuretiseks. Kui vana partii on vanem kui kolm päeva, siis kasutage uut juuretist. Sellist juuretise võtmise viisi võib kasutada 10-20 korda või kuni jogurt muutub liiga vedelaks. Siis kasutage uut juuretist. Kui kasutate juuretiseks naturaalselt jogurtit võib seda protsessi kasutada 1-2 korda.



- e) Tekstuuri parandamiseks võib kasutada näiteks agar-agarit(umbes 1 teelusikatäis), maisi jahu või muid jahuliike (1 teelusikas). Lahustage väike kogus ülalnimetatud aineid kuumas piimas ja lisage enne hautamist piimale. Võib kasutada ka pektiini (1teelusikatäis).
- f) Naturaalse jogurti baasil saab valmistada jogurti juustu, mis on suurepärase määre. Selle valmistamiseks kasutage Midzu tofu masinat. Lisage natuke soola ja maitsetaimi (näit.oreganot) jogurtile ja valage segu tofu anumasse, mis on kaetud marliga. Ühendage marli otsad ja pinguldage kergelt masina kaane abil. Asetage anum konteinerisse nõrguma. Laske külmikus umbes 12 tundi nõrguda ,siis tehke marli lahti ja eemaldage juust.
- g) Kui kääritamise ajal tekib suurem kogus gaasi ja ebameeldivat lõhna tähendab see seda, et piim või jogurtijuuretis polnud värsked ja seda saadust ei saa kasutada. Hästi käärinud toode on hapuka maitsega helekollaka pudingi laadne saadus.
- h) Pikem kääritamine toodab suurema koguse kollakat vedelikku ja muudab jogurti hapumaks. See on normaalne nähtus. See vedelik on toitainerikas, sisaldades piimhapet ja B vitamiine. Vedeliku võib jogurti hulka segada või tarbida iseseisva toiduna.
- i) Kui peale jogurti tarvitamist esineb kõhulahtisus või ebamugavustunne kõhus tuleb jogurti tarvitamist piirata 100ml päevas ja kogust järk-järgult suurendada.

GARANTII

Eesti Sojaliit garanteerib, et antud toode on kvaliteetne ja on valmis parandama ja asendama 2 aasta jooksul alates müügi kuupäevast mistahes osa, mis osutub defektseks seoses tootmisvigade või ebakvaliteetse materjali tõttu. See garantii kehtib ainult Eestis ja/või vastavalt kehtivatele õigusaktidele. Garantii kehtib üksnes juhul kui defektid ilmnevad masina kasutamisel vastavalt antud kasutusjuhisele. Kui garantiid on vaja kasutada, tuleb koos masinaga esitada ka ostu tõendav arve. Masinat tohib parandada ja muuta ainult Eesti Sojaliidu poolt volitatud agent.

TEHNILISTE KÜSIMUSTE PUHUL PALUN HELISTADA NUMBRIL : + 372 53584108 VÕI KÜLASTADA MEIE KODULEHEKÜLGE www.sojaliit.ee või www.sojapood.ee

