



## Jogurtownica Jogurtovač

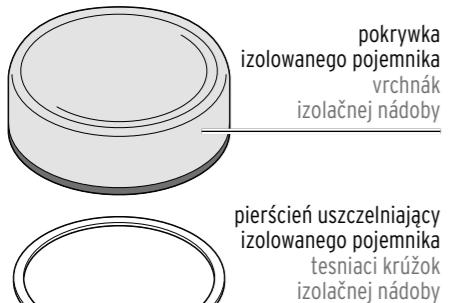


► Przed pierwszym użyciem założyć w pokrywce szklanego pojemnika pierścień uszczelniający.

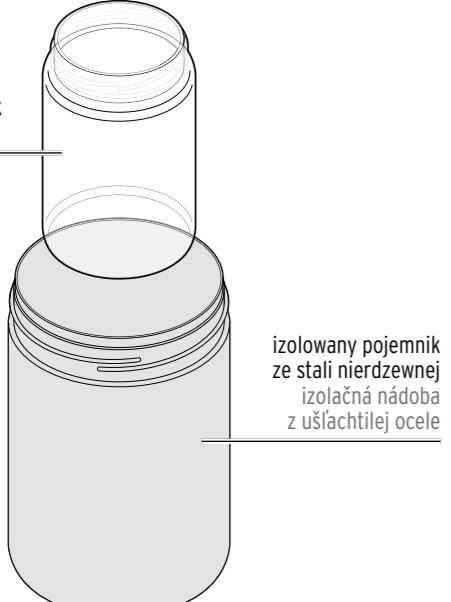
► Pred prvým použitím nasadte do vrchnáka sklenenej nádoby tesniaci krúžok.

• W pokrywce izolowanego pojemnika ze stali nierdzewnej pierścieni uszczelniający jest już założony.

• Vo vrchnáku izolačnej nádoby z ušľachtilej ocele je tesniaci krúžok už nasadený.



pokrywka szklanego pojemnika vrchnák sklenenej nádoby  
pierścieni uszczelniający szklanego pojemnika tesniaci krúžok sklenenej nádoby



Numer artykułu | Číslo výrobku  
610 684

### PL Informacje o produkcji

- Produkt jest przeznaczony do przyrządzania jogurtu z mleka krowiego lub jego wegańskich alternatyw (np. mleka sojowego, owsianego lub migdałowego). Wykonany ze szkła wewnętrznego pojemnik pomieści ok. 500 ml świeżego jogurtu. Produkt jest odporny na temperatury w zakresie od +3°C do +100°C.
- Szkłanego pojemnika ani izolowanego pojemnika ze stali nierdzewnej nie używać do gotowania ani do podgrzewania. Nie używać ich w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej!
- Szkłanego pojemnika ani izolowanego pojemnika ze stali nierdzewnej nie należy umieszczać w urządzeniach mrożących.
- Przed użyciem sprawdzić, czy pierścienie uszczelniające są prawidłowo założone w pokrywkach. Tylko w taki sposób pojemniki są hermetycznie zamknięte.
- Pierścienie uszczelniające mogą wypaść z pokrywek. W tym przypadku wystarczy ponownie założyć uszczelki i używać pokrywek jak zwykle.
- Podczas przygotowywania jogurtu nie należy narażać jogurtownicy na wstrąsy. Możliwie jak najmniej nią poruszać.

- Izolowany pojemnik ze stali nierdzewnej zapewnia możliwie jak najdłuższą stałą temperaturę wewnętrzny oraz optymalny rozwój kultur bakterii jogurtowych. Nie może być zatem zbyt zimny, gdy w jego wnętrzu umieszczany jest szklany pojemnik z jogurtem. Jeżeli izolowany pojemnik był uprzednio przechowywany w chłodnym miejscu (np. w piwnicy), przed przystąpieniem do przygotowywania jogurtu pozwolić mu ogrzać się do temperatury pokojowej. Dodatkowo można przed użyciem przepłukać go gorącą wodą. Następnie dobrze go osuszyć.

### Ważne informacje dotyczące szklanego pojemnika

- Należy zachować ostrożność podczas nalewania gorącej zawartości. Szkło borokremianowe wewnętrznego pojemnika jest odporne na bardzo wysoką temperaturę, ale nie jest termoizolacyjne i nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury podczas nalewania gorącego mleka. Gorącego pojemnika należy dotykać tylko przez łapki do garnków itp. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie napełniać szklanego pojemnika po brzegi, lecz maksymalnie do poziomu ok. 2 cm poniżej krawędzi gwintu.
- Nie narażać szklanego pojemnika na silne wahania temperatury (na działanie skrajnych temperatur). Istnieje niebezpieczeństwo rozbicia i ewentualnych skałeczeń!
- Nigdy nie należy stawiać gorącego szklanego pojemnika na zimnym lub mokrym podłożu. Używać zawsze odpowiedniej odpornej na wysokie temperatury podkładki.
- Postawić szklany pojemnik na cieplej i wilgotnej ściereczce PRZED napełnieniem go ciepłym mlekiem. Zapobiega to pęknięciu szkła.
- Napełniony szklany pojemnik należy chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, skrajnym przegrzaniem lub temperaturami poniżej +3°C.
- Szkłany pojemnik nadaje się do użytku w lodówce. Nie należy go jednak umieszczać w zamrażalniku!
- Nie używać pojemnika w piekarniku, mikrofalówce, na kuchence lub otwartym ogniu.
- Uważaj, aby nie uderzyć szklanym pojemnikiem o podłożę podczas stawiania go na twardym podłożu.
- Jeżeli szkło wykazuje uszkodzenia, takie jak pęknięcia lub nadłuczone miejsca, szklany pojemnik nie może być dalej używany, ponieważ w przeciwnym razie może ulec całkowitemu stłuczeniu.
- Ostro zakończone lub rysujące powierzchnię przedmioty mogą uszkodzić szklany pojemnik. Nie mieszkać płynów w szklanym pojemniku przy użyciu twardych przedmiotów. **Do mieszanina gotowego jogurtu używać wyłącznie łyżek drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego.**

### Czyszczenie

- Przed pierwszym wlaniem mleka i jogurtu, po użyciu oraz w razie potrzeby należy umyć oba pojemniki i pokrywki w ciepłej wodzie

z odrobiną płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrzych środków czyszczących, twardych szczotek ani gąbek do szorowania. Następnie dobrze osuszyć wszystkie elementy. Szklany pojemnik wraz z pokrywką nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Izolowany pojemnik ze stali nierdzewnej wraz z pokrywką także można myć w zmywarce do naczyń. Zalecamy jednak delikatniejsze mycie ręczne.

► W celu dokładnego umycia należy zdjąć pierścienie uszczelniające z pokrywek. Następnie należy z powrotem umieścić je prawidłowo w pokrywkach.

► Nieużywany szklany pojemnik oraz izolowany pojemnik ze stali nierdzewnej przechowywać po uprzednim zdjęciu z nich pokrywek, aby zapobiec tworzeniu się pleśni. W razie potrzeby należy również zdjąć pierścienie uszczelniające z pokrywek, aby upewnić się, że nie znajdują się pod nimi resztki jogurtu.

### Wszystko o składnikach

- W celu przygotowania jogurtu można wykorzystać mleko poddawane działaniu bardzo wysokiej temperatury (UHT) lub pasteryzowane. Najlepiej nadaje się mleko UHT. Nie stosować mleka niepasteryzowanego!
- Aby wywołać proces dojrzewania należy wykorzystać świeży jogurt bez dodatku owoców lub soku owocowego. Jogurt powinien zawierać żywe kultury bakterii jogurtowych.
- Należy zwrócić uwagę na zawartość tłuszczy w jogurcie i mleku. Powinna być identyczna, w przeciwnym razie jogurt będzie zbyt płynny.
- Czas spoczynku może ważyć się w zależności od zawartości tłuszczy w użytych składnikach. Należy trochę eksperymentować, aż osiągnie się uprawniony rezultat.

- Mleko nie powinno być zbyt gorące, w przeciwnym razie w jogurcie mogą tworzyć się grudki.
- Im dłużej jogurt spoczywa oraz im wyższa jest zawartość tłuszczy, tym bardziej jest on gęsty i kremowy.

### Sposób przyrządzania

- Mleko zagotować w garnku, a następnie odstawić do ostygnięcia do temp. ok. 40°C (nie podgrzewać mleka bezpośrednio w szklanym pojemniku!).
- W oddzielnym naczyniu (nie w szklanym pojemniku!) wymieszać odrobinę świeżego jogurtu z ciepłym mlekiem. Mleko i jogurt dokładnie wymieszać, aż jogurt całkowicie rozpuści się w mleku.
- Napełnić szklany pojemnik mieszaniną i zamknąć go pokrywką. Izolowany pojemnik przepłukać ewentualnie gorącą wodą, osuszyć, włożyć do środka szklany pojemnik i również zamknąć.
- Odstawić jogurt w ciepłe miejsce (o temperaturze pokojowej) w zależności od rodzaju mleka na 8-14 godzin.
- Gotowy jogurt ponownie ostrożnie wymieszać.
- Przechowywać jogurt w szklanym pojemniku w lodówce i spożywać w ciągu jednego tygodnia.

**Wskazówka:** Według upodobania doprawić jogurt do smaku miodem, owocami lub orzechami.

### Jogurt z mleka krowiego

Składniki: 500 ml pełnotłustego mleka (3,5% tłuszczy)  
1 łyżka jogurtu naturalnego (3,5% tłuszczy)

Czas spoczynku w izolowanym pojemniku: 12-14 godzin

**Wskazówka:** Według upodobania doprawić jogurt do smaku miodem, owocami lub orzechami.

### Vegański jogurt z mleka sojowego

Składniki: 500 ml mleka sojowego, niesłodzonego  
4 łyżki jogurtu sojowego, niesłodzonego

Czas spoczynku w izolowanym pojemniku: 8-12 godzin

**Wskazówka:** Według upodobania doprawić jogurt do smaku syropem ryżowym, owocami lub musli.

### SK Informácia o výrobku

• Výrobok je určený na prípravu jogurtu z kravského mlieka alebo z vegánskych alternatív (napr. sójové, ovosné alebo mandľové mlieko). Vnútorná nádoba zo skla je vhodná na cca 500 ml čerstvého jogurtu. Je odolná voči teplotám od +3 °C do +100 °C.

• Sklenená nádoba a izolačná nádoba z ušľachtilej ocele nie sú vhodné na varenie alebo zohrievanie. Nepoužívajte ich v rúre na pečenie ani v mikrovlnnej rúre!

• Sklenená nádoba a izolačná nádoba z ušľachtilej ocele nie sú vhodné na používanie v mrazeničke.

• Pred použitím skontrolujte, či tesniace krúžky správne sedia vo vrchnáku. Len vtedy sú nádoby vzduchotesne uzavorené.

• Tesniace krúžky sa môžu z vrchnákov uvoľniť. V takom prípade ich jednoducho znova vložte do vrchnákov a používajte ich ďalej ako zvyčajne.

• Jogurtovač počas prípravy jogurtu nevystavujte otrasmom. Čo najmenej s ním pohybujte.

• Izolačná nádoba z ušľachtilej ocele zabezpečuje, aby teplota vo vnútri zostala podľa možnosti dlho konštantná, a aby sa jogurtové kultúry mohli optimálne množiť. Preto nesmie byť príliš studená, keď do nej budeť vkladať sklenenú nádobu s jogurtom.

• Aby wywołać proces dojrzewania należy wykorzystać świeży jogurt bez dodatku owoców lub soku owocowego. Jogurt powinien zawierać żywe kultury bakterii jogurtowych.

### Dôležité upozornenia ku sklenenej nádobe

- Opatrne pri plnení horúcim obsahom! Borokremičité sklo vnútorej nádoby je sice žiaruvzdorné, ale teplo neizoluje a po naplnení horúcim mliekom je veľmi horúce. Horúcej sklenenej nádoby sa dotýkajte iba pomocou chňapiek a pod. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Sklenenú nádobu nenapíňajte po okraj, ale maximálne cca 2 cm pod závitový okraj.

- Sklenenú nádobu nevystavujte silným teplotným zmenám (náhlá extrémna zmena teploty). Hrozí nebezpečenstvo rozbitia, a teda poranenia!
- Nikdy neukladajte horúcu sklenenú nádobu na studené alebo mokré podklady. Vždy používajte vhodnú, teplovzdornú podložku.

- Sklenenú nádobu postavte na vlnkú a teplú utierku, PREDTÝM než do nej naplníte teplé mlieko. Zabráňte tak prasknutiu skla.
- Naplnenú sklenenú nádobu chráňte pred priamym slnečným žiareniom, resp. pred extrémnym prehriatím a teplotami nižšími ako +3 °C.

- Sklenená nádoba je vhodná na použitie v chladničke. Neukladajte ju ale do mraziaceho boxu!
- Sklenenú nádobu nepoužívajte v rúre na pečenie, mikrovlnnej rúre, na sporáku ani otvorenom ohni.

- Sklenenú nádobu chráňte pred tvrdými náramzmi.
- Keď sklo vykazuje poškodenia ako trhliny alebo poudierané miesta, sklenenú nádobu už ďalej nepoužívajte, mohla by sa úplne rozbiť.

- Špicaté premety alebo predmety spôsobujúce škrabance môžu sklenenú nádobu poškodiť. V sklenenej nádobe preto nemiešajte tvrdými predmetmi. **Na premiešanie hotového jogurtu použite výlučne lyžicu z dreva alebo plastu.**

### Cisťenie

- Obe nádoby a vrchnáky vyčistite pred prvým naplenením mliekom a jogurtom a tiež po použítiu teplou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy, ostré predmety alebo drsné špongie. Následne všetky diely dôkladne osušte.

Sklenenú nádobu a príslušný vrchnák môžete umývať v umývačke riadu.

Izolačnú nádobu z ušľachtilej ocele a príslušný vrchnák môžete tiež umývať v umývačke riadu. Odporúčame ale šetrné ručné umývanie.

Na dôkladné vyčistenie vyberte z vrchnákov tesniace krúžky. Následne ich opäť správne vložte do vrchnákov.

► Aby sa zabránilo tvorbe plesní, uschovajte sklenenú nádobu a izolačnú nádobu z ušľachtilej ocele s otvorenými vrchnákmami. Príp. odoberte aj tesniace krúžky z vrchnákov, aby sa zabezpečilo, že sa pod nimi nenachádzajú zvyšky jogurtu.

### O prísadách

• Na prípravu jogurtu môžete použiť mlieko ošetrované vysokou teplotou (trvanlivé mlieko) alebo pasterizované mlieko. Najlepšie sa hodí trvanlivé mlieko. Nepoužívajte nepasterizované mlieko!

• Na vyvolanie procesu zrenia je potrebný čerstvý biely jogurt bez pridania ovocia alebo ovocnej šťavy. Jogurt musí obsahovať živé jogurtové kultúry.

• Dbajte aj na obsah tuku v jogurte a mlieku. Musia byť identické, pretože inak bude jogurt príliš tekutý.

• Doba odpočinku sa môže podľa obsahu tuku použitých prísad meniť. Jednoducho trochu experimentujte, kým nedosiahnete želaný výsledok.

• Mlieko nesmie byť príliš horúce, inak sa v jogurte budú tvoriť hrudky. Čím dlhšie jogurt odpočíva a čím vyšší je obsah tuku, tým hustejší a krémovnejší jogurt bude.

### Príprava

1. V hrnci nechajte zovieť mlieko a následne ho nechajte vychladnúť na cca 40 °C (Mlieko nezohrievajte priamo v sklenenej nádobe!).

2. V inej nádobe (nie v sklenenej nádobe!) zmiešajte trocha čerstvého jogurtu s teplým mliekom. Mlieko a jogurt dôkladne zmiešajte, kým sa jogurt úplne neropustí v mlieku.

3. Zmes napľňte do sklenenej nádoby a uzavorte ju vrchnákom. Izolačnú nádobu príp. vypláchnite horúcou vodou, osušte, vložte do nej sklenenú nádobu a izolačnú nádobu tiež zavorte.

4. Jogurt v závislosti od druhu mlieka nechajte odpočívať 8 - 14 hodín pri izbovej teplote.

5. Hotový jogurt ešte raz opatrne premiešajte.

► Jogurt uschovajte v sklenenej nádobe v chladničke a spotrebujte do jedného týždňa.

**Tip:** Jogurt dochutte podľa želania medom, ovocím alebo orieškami.

### Jogurt z kravského mlieka



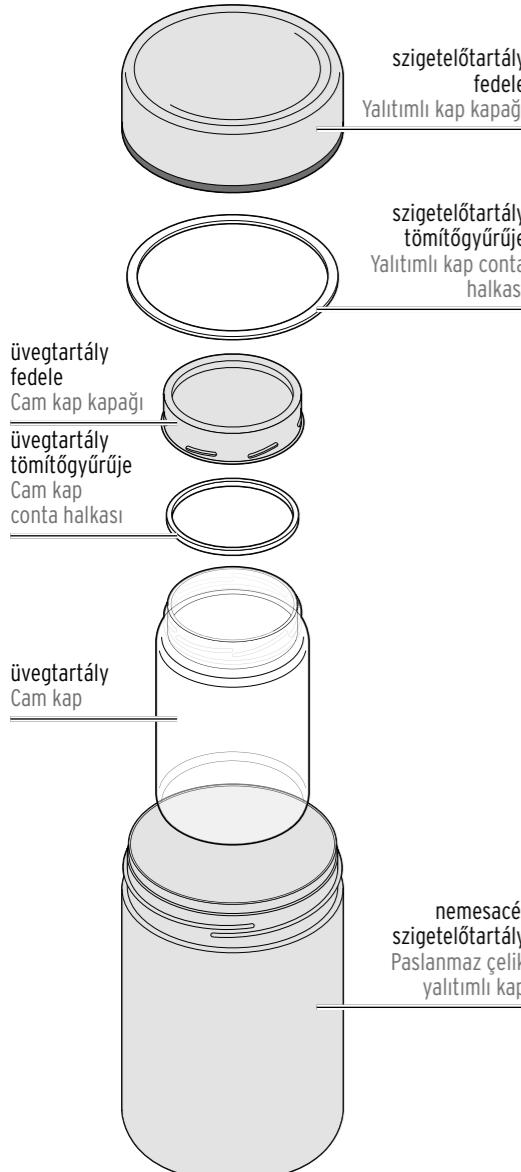
# Joghurtkészítő

## Yogurt hazırlama kabı



- ▷ Az első használat előtt helyezze be a tömítőgyűrűt az üvegtartály fedelébe.
- ▷ İlk kullanımdan önce conta halkayı cam kabin kapağına yerleştirin.

- A nemesacél szigetelőtartály fedelébe már be van helyezve a tömítőgyűrű.
- Conta halka, paslanmaz çelik yalitimli kabın kapağına önceden yerleştirilmiştir.



Cikkszám | Ürün numarası:  
610 684

### hu Termékismertető

- A termék joghurt készítésére szolgál tehéntejből vagy vegán alternatívából (pl. szója-, zab- vagy mandulatej). A belső üvegtartályban kb. 500 ml friss joghurtot készíthet, a tartály +3 °C és +100 °C közötti hőmérsékleten hőálló.
- Az üvegtartály és a nemesacél szigetelőtartály főzésre vagy ételek melegítésére nem alkalmas. Nem használható a sütőben vagy mikrohullámú sütőben!
- Az üvegtartály és a nemesacél szigetelőtartály a fagyasztóban nem használható.
- Ellenőrizze a használat előtt, hogy a tömítőgyűrű megfelelően helyezkednek-e el a fedelekben. Csak így zárnak a tartályok légmentesen.
- Előfordulhat, hogy a tömítőgyűrű leválnak a fedelekről. Ilyenkor helyezze vissza őket, és a szokásos módon használja tovább a fedeleket.
- Joghurt készítése során ne tegye ki a joghurtkészítő rázkódásoknak. Lehetséges ne nagyon mozgassa.
- A nemesacél szigetelőtartály biztosítja, hogy a hőmérséklet a belsejében lehetőleg hosszan egyenletes maradjon, és a joghurt-kultúrák optimálisan elszaporodjanak. Ezért ne legyen túl hideg, amikor beleteszi az üvegtartályt a joghurttal. Ha a szigetelőtartályt korábban egy hűvös helyen (pl. a pincében) tárolta, akkor időben a joghurt készítése előtt hagyja szabahőmérsékletre felmelegedni. A használat előtt kiöblítheti forró vízzel is, majd törölje szárazra.

### Fontos tudnivalók az üvegtartályhoz

- Vigyázzon forró élelmiszer betöltése során! A boroszilikát-üvegből készült belső tartály ugyan hőálló, de nem hőszigetelő, és forró tej betöltése esetén nagyon felforrósodik. A forró üvegtartályt csak edényfogoval vagy hasonlóval fogja meg. Égési sérülések veszélye áll fenn!
- Az üvegtartályt ne töltse meg teljesen a pereméig, hanem maximum kb. 2 cm-rel a menet aljáig.
- Ne tegye ki az üveget hirtelen nagy hőmérséklet-változásnak. Az üveg eltörhet, és ezáltal sérülésveszély áll fenn!
- Soha ne helyezze a forró üvegtartályt hideg vagy nedves felületre. Szükség esetén használjon egy arra alkalmas, hőálló alátétet.
- MIELŐTT betöltené a tejet, állítsa az üvegtartályt egy meleg, nedves ruhára. Ezzel megakadályozza, hogy elpattanjon az üveg.
- Óvjá a megtöltött üvegtartályt a közvetlen nap sugárzástól, a túlzott felmelegedéstől, valamint +3 °C alatti hőmérséklettől.
- Az üvegtartály használható a hűtőszekrényben is. Azonban ne tegye a fagyasztóba!
- Ne használja az üvegtartályt a sütőben, a mikrohullámú sütőben, a tűzhelyen vagy nyílt láng felett.
- Kerülje el, hogy az üvegtartály erősen odaütődjön valamihez.
- Ha az üvegen sérülést lát, pl. repedést vagy levert részeket, akkor a terméket tovább használni tilos, mert teljesen eltörhet.
- Hegyes vagy karcoló hatású tárgyak megsérthetik az üvegtartályt. Ezért ne keverjen kemény tárgyal az üvegtartályban.
- **A kész joghurt megkeveréséhez csak fa vagy müanyag kanalat használjon.**

### Tisztítás

- ▷ A tartályokat és a fedeleket az első tejel és joghurttal való használat előtt, valamint minden használat után mosogassa el meleg vízzel és egy kevés mosogatószerekkel. A tisztításhoz ne használjon maró hatású tisztítószert, durva kefét, hegyes tárgyakat vagy súrolószivacsot. Végül alaposan törölje szárazra a részeket.
- Az üvegtartály és az ahhoz tartozó fedél mosogatógépben is tisztíthatók.
- A nemesacél tartály és az ahhoz tartozó fedél is tisztítható a mosogatógépben. Mi azonban a kímélőbb kézi mosogatást javasoljuk.

- ▷ Az alapos tisztításhoz távolítsa el a tömítőgyűrűt a fedelekből. Végül megfelelően helyezze vissza őket.
- ▷ Az üveg- és a nemesacél tartályt a penészkapzódés elkerülése érdekében levett fedéllel tárolja. Szükség esetén vegye ki a tömítőgyűrűt a fedelekből, nehogy joghurtmaradék legyen alatta.

### A hozzávalókról

- Joghurt készítéséhez UHT (tartós) vagy pasztörözött tejet használjon. A legalaknál másabb a tartós tej. Ne használjon nem pasztörözött tejet!
- Az érlelési folyamat megindításához friss natúr joghurtra lesz szükség, mindenféle gyümölcs vagy gyümölcslé hozzáadása nélkül. A joghurtnak elő joghurtkultúrát kell tartalmaznia.
- Ügyeljen a joghurt és a tej zsírtartalmára. Ezeknek egyformának kell lenniük, különben túl folyékony lesz a joghurt.
- A pihentetési idő a használt hozzávaló zsírtartalmától függően változhat. Egyszerűen kísérletezzen egy kissé, amíg el nem éri a kívánt eredményt.
- A tej ne legyen túl forró, különben csomós lesz a joghurt.
- Minél tovább pihen a joghurt és minél magasabb a zsírtartalma, annál szilárdabb és krémesebb lesz.

### Elkészítés

1. Forralja fel a tejet egy edényben, majd hűtse le kb. 40 °C-ra (a tejet ne közvetlenül az üvegtartályban melegítse!).
2. Keverjen el egy másik edényben (ne az üvegtartályban!) egy kevés friss joghurtot a meleg tejjal 1:5 arányban. Alaposan keverje el a tejet és a joghurtot, amíg a joghurt teljesen feloldódott.
3. Töltse a keverékét az üvegtartályba és zárja le a fedéllel. Szükség esetén öblítse ki a szigetelőtartályt forró vízzel, törölje szárazra, állítsa bele az üvegtartályt, és zárja le a szigetelőtartályt is.
4. A tej fajtájától függően pihentesse a joghurtot szabahőmérsékleten 8-14 órán keresztül.
5. A kész joghurtot még egyszer óvatosan keverje meg.
- ▷ A joghurtot az üvegtartályban a hűtőben tárolja, és egy héten belül fogyassza el.

**Tipp:** A joghurtot ízlés szerint ízesítse mézzel, gyümölccsel vagy diójfélékkel.

### Joghurt tehéntejből

Hozzávalók: 500 ml teljes tej (3,5% zsírtartalom)  
1 ek. natúr joghurt (3,5% zsírtartalom)

Pihentetési idő a szigetelőtartályban: 12-14 óra

**Tipp:** Ízesítse a joghurtot kedve szerint mézzel, gyümölccsel vagy diójfélékkel.

### Vegan joghurt szójatejből

Hozzávalók: 500 ml szójatej, nem édesített  
4 ek. szójajoghurt, nem édesített

Pihentetési idő a szigetelő tartályban: 8-12 óra

**Tipp:** Ízesítse a joghurtot kedve szerint rizssziruppal, gyümölccsel vagy müzlivel.



[www.tchibo.hu/utmutatok](http://www.tchibo.hu/utmutatok)

### tr Ürün bilgisi

- Bu ürün inek sütünden veya vegan alternatiflerinden (örn. soya, yulaf veya badem sütü) jogurt hazırlamak için tasarlanmıştır. İç cam kap yakl. 500 ml taze jogurt için uygundur. Ürün +3 °C ile +100 °C arasındaki sıcaklıklara dayanıklıdır.

• Cam kaplar ve paslanmaz çelik yalitimli kaplar yemek pişirmeye veya ısıtmaya uygun değildir. Fırında veya mikrodalgada kullanılmamalıdır!

• Cam kaplar ve paslanmaz çelik yalitimli kaplar dondurucuda kullanıma uygun değildir.

• Kullanmadan önce halka contaların kapakları doğru şekilde oturup oturmadığını kontrol edin. Kaplar sadece bu şekilde hava geçirmez halde kapanır.

• Halka contalar kapaklardan gevşeyebilir. Bu durumda tekrar yerine yerleştirin ve kapakları her zamanki gibi kullanmaya devam edin.

• Yoğurt hazırlama kabını yoğurdu hazırlarken titreşime maruz bırakmayın. Mümkün olduğunda az hareket ettirin.

• Paslanmaz çelik yalitimli kap, içeriğeki sıcaklığın mümkün olduğu kadar uzun süre sabit kalmasını ve yoğurt kültürlerinin optimum şekilde çoğalmasını sağlar. Bu nedenle cam kabı yoğurtla birlikte içeriğine kozyduğunda çok soğuk olmamalıdır. Yalitimli kabı daha önce serin bir yerde (örn. kilerde) sakladığınızda yoğurdu hazırlamaya başlamadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Ayrıca kullanmadan önce sıcak su ile durulayabilirsiniz. Ardından iyice kurulayın.

### Cam kapla ilgili önemli bilgiler

- Sıcak içerik doldurulken dikkat! İç kabın borosilikát camı ısıya çok dayanıklı olmasına rağmen ısı yalitimli değildir ve sıcak süt dökülürken aşırı isnır. Sıcak cam hazneyi sadece bir bez vb. ile tutun. Aksi takdirde yanma tehlikesi vardır!
- Cam hazneyi ağızna kadar doldurmayın, aksine vidalamalı kenarının azami yakl. 2 cm altına kadar doldurun.
- Cam hazneyi güçlü sıcaklık dalgalandırmalarına (şok sıcaklıklarla) maruz bırakmayın. Kirılma ve yaralanma tehlikesi söz konusudur.
- Sıcak cam hazneyi soğuk veya ılık olabilecek bir altlık üzerine yerleştirmeyin. Daima uygun, ısıya dayanıklı bir altlık kullanın.
- Sıcak süt doldurmadan ÖNCE cam kabı nemli, ılık bir bez üzerine yerleştirin. Bu şekilde camın çatlamasını önlersiniz.
- Dolu haldeki cam hazneyi doğrudan gelen güneş ışınlarından veya aşırı sıcaklardan ve +3 °C altındaki sıcaklıklardan koruyun.
- Cam kap buz dolabında kullanıma uygundur. Ancak dondurucuya yerleştirmeyin!
- Cam kabı fırında, mikrodalgá fırında, ocakta veya açık ateşe kullanmayın.
- Cam hazneye sert vuruşlar yapmaktan kaçının.
- Çizik veya çatlak gibi hasarlar görünen话sa, cam hazneye kullanılmamalıdır; aksi takdirde tamamlı kırılabilir.
- Sıvı ve çiçici nesneler cam hazneye hasar verebilir. Bu yüzden cam haznenin içini sert cisimlerle karıştırmayın. **Hazırlanmış yoğurdu karıştırma için sadece tahta veya plastik kaşık kullanın.**

### Temizleme

- ▷ İlk kez süt ve yoğurt doldurmadan önce ve aynı şekilde kullanmadan sonra iki kabı ve kapakları sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile yıkın. Keskin temizleme maddeleri ve sert fırçalar, sıvı maddeler veya ovma süngerleri kullanmayın. Ardından tüm parçaları iyice kurulayın.

Cam kap ve ilgili kapak, bulaşık makinesinde yıkabilir. Paslanmaz çelik yalitimli kap ve ilgili kapak da bulaşık makinesinde yıkabilir. Ancak daha nazik şekilde elde yıkamasını öneririz.

▷ İyice temizlemek için halka contaları kapaklardan çıkarın. Ardından tekrar doğru bir şekilde yerine takın.

▷ Küflenmeyi önlemek için cam kapları ve paslanmaz çelik yalitimli kapları kullanılmadığı zaman contaları çıkarılmış şekilde saklayın. Gerekirse altında yoğurt kalıntıları kalmadığından emin olmak için halka contaları da kapaklardan çıkarın.

### Malzemeler hakkında her şey

- Yoğurt hazırlamak için ultra yüksek sıcaklıkta süt (UHT süt) veya pastörize süt kullanılabilsiniz. Uzun ömürlü süt en iyisidir. Pastörize edilmemiş süt kullanmayın!
- Olgunlaşma sürecini tetiklemek için meyve veya meyve suyu eklenmemiş taze doğal yoğurt gereklidir. Yoğurta canlı yoğurt kültürleri bulunmalıdır.
- Yoğurt ve sütün yağı içeriğine dikkat edin. Bunlar aynı olmalıdır, aksi halde yoğurt çok sıvı halde olur.
- Bekleme süresi, kullanılan bileşenlerin yağı içeriğine bağlı olarak değişebilir. İstediğiniz sonucu elde edene kadar biraz deneme yapın.
- Süt çok sıcak olmamalıdır, aksi halde yoğurta topaklar oluşturabilir.
- Yoğurt ne kadar uzun süre dinlenir ve yağı içeriği ne kadar yüksek olursa o kadar yoğun ve kaymaklı olur.

### Hazırlanışı

1. Süt bir tencerede kaynatın ve yaklaşık 40 °C 'ye kadar soğumaya bırakın (sütü doğrudan cam kaptı ısıtmayın!).
  2. Bir miktar taze yoğurdu sıcak sütle ayrı bir kaptá (cam kaptá deej!) karıştırın. Süt ve yoğurdu, yoğurt sütté tamamen eriyene kadar iyice karıştırın.
  3. Karışımı cam kaba dökün ve kapakla kapatın. Gerekirse yalitimli kabı sıvı suyla durulayın, kurutun, içeriğine cam kabı yerleştirin ve ayrıca yalitimli kabı da kapatın.
  4. Sütün cinsine göre yoğurdu oda sıcaklığında 8-14 saat dinlendirin.
  5. Hazır yoğurdu dikkatlice tekrar karıştırın.
  - ▷ Cam kaptaki yoğurdu buz dolabında saklayın ve bir hafta içinde tüketin.
- Öneri: Yoğurda dilediğiniz gibi bal, meyve veya ceviz katın.

### Inek sütü yoğurdu

Malzemeler: 500 ml tam yağılı süt (%3,5 yağı)

1 YK doğal yoğurt (%3,5 yağı)

Yalitimli kapta bekleme süresi: 12 ila 14 saat

Öneri: Yoğurda dilediğiniz gibi bal, meyve veya ceviz katın.

### Soya sütünden vegan yoğurt

Malzemeler: 500 ml soya sütü, şekersiz

4 YK soya yoğurdu, şekersiz

Yalitimli kapta bekleme süresi: 8 ila 12 saat

Öneri: Yoğurda istediyiniz şekilde pirinç şurubu, meyve veya müsli katın.



[www.tchibo.com.tr/kılavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kılavuzlar)