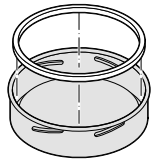


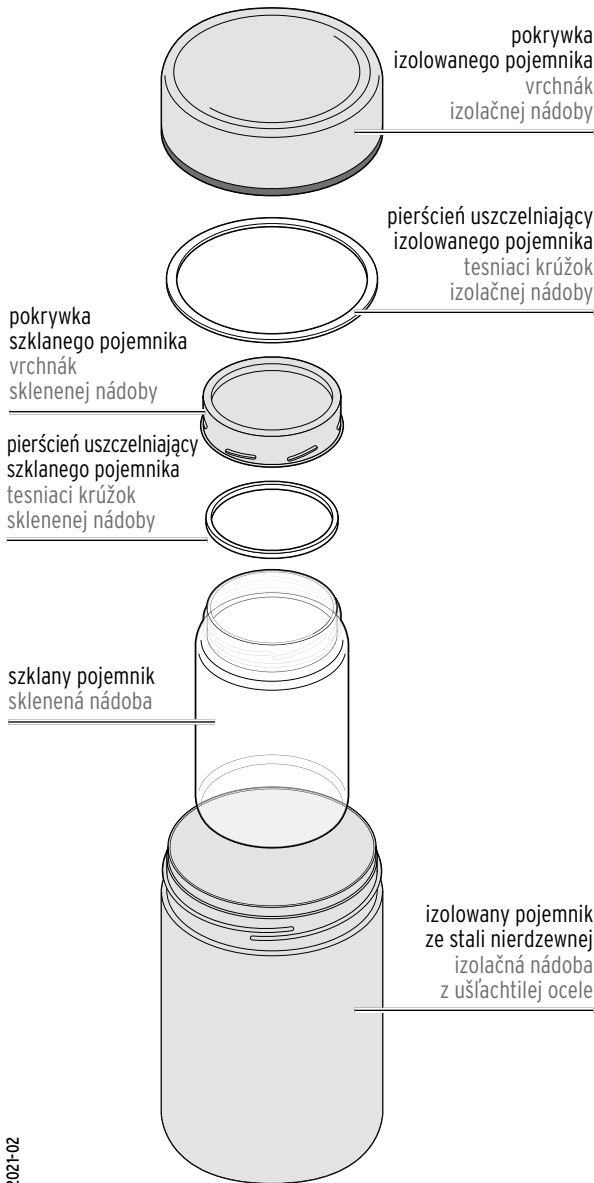


Jogurtownica Jogurtovač



- ▶ Przed pierwszym użyciem założyć **w pokrywie szklanego pojemnika pierścień uszczelniający**.
- ▶ Pred prvým použitím nasadíte **do vrchnáka sklenenej nádoby tesniaci krúžok**.

- W pokrywie izolowanego pojemnika ze stali nierdzewnej pierścień uszczelniający jest już założony.
- Vo vrchnáku izolačnej nádoby z ušľachtilej ocele je tesniaci krúžok už nasadený.



Numer artykułu | Číslo výrobku
610 684

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk

pl Informacje o produkcie

- Produkt jest przeznaczony do przyrządzania jogurtu z mleka krowiego lub jego wegańskich alternatyw (np. mleka sojowego, owsianego lub migdałowego). Wykonany ze szkła wewnętrzny pojemnik pomieści ok. 500 ml świeżego jogurtu. Produkt jest odporny na temperatury z zakresu od +3°C do +100°C.
- Szklanego pojemnika ani izolowanego pojemnika ze stali nierdzewnej nie używać do gotowania ani do podgrzewania. Nie używać ich w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej!
- Szklanego pojemnika ani izolowanego pojemnika ze stali nierdzewnej nie należy umieszczać w urządzeniach mrozących.
- 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 wstrząsy. Możliwie jak najmniej nią poruszać.
- Izolowany pojemnik ze stali nierdzewnej zapewnia możliwie jak najdłuższą stałą temperaturę wewnątrz 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 borokrzemianowe 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 ciepłej 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.
- Szklany 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.
- Uważać, aby nie uderzyć szklanym pojemnikiem o podłoże podczas stawiania go na twardym podłożu.
- Jeżeli szkło wykazuje uszkodzenia, takie jak pęknięcia lub nadtłuczone 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 mieszać płynów w szklanym pojemniku przy użyciu twardych przedmiotów. **Do mieszania gotowego jogurtu używać wyłącznie łyżek drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego.**

Czyszczenie

- ▶ Przed pierwszym waniem mleka i jogurtu, po użyciu oraz w razie potrzeby należy umyć oba pojemniki i pokrywkę w ciepłej wodzie

z odrobiną płynu do mycia naczyń. Nie należy przy tym stosować ostrych 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 tłuszczu w jogurcie i mleku. Powinna być identyczna, w przeciwnym razie jogurt będzie zbyt płynny.
- Czas spoczynku może wahać się w zależności od zawartości tłuszczu w użytych składnikach. Należy trochę poeksperymentować, aż osiągnie się upragniony 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 tłuszczu, tym bardziej jest on gęsty i kremowy.

Sposób przyrządzania

1. Mleko zagotować w garnku, a następnie odstawić do ostygnięcia do temp. ok. 40°C (nie podgrzewać mleka bezpośrednio w szklanym pojemniku!).
 2. 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.
 3. Napełnić szklany pojemnik mieszaniną i zamknąć go pokrywką. Izolowany pojemnik przepłukać ewentualnie gorącą wodą, osuszyć, włożyć do środka szklany pojemnik i również zamknąć.
 4. Odstawić jogurt w ciepłe miejsce (o temperaturze pokojowej) w zależności od rodzaju mleka na 8-14 godzin.
 5. Gotowy jogurt ponownie ostrożnie wymieszać.
- ▶ Przechowywać jogurt w szklanym pojemniku w lodówce i spożyć 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% tłuszczu)
1 łyżka jogurtu naturalnego (3,5% tłuszczu)

Czas spoczynku w izolowanym pojemniku: 12-14 godzin

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

Wegański 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.



www.tchibo.pl/instrukcje

sk Informácia o výrobku

- Výrobok je určený na prípravu jogurtu z kravského mlieka alebo z vegánskych alternatív (napr. sójové, ovsené alebo mandľové mlieko). Vnútorňá 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 mrazničke.
- Pred použitím skontrolujte, či tesniace krúžky správne sedia vo vrchnákoch. Len vtedy sú nádoby vzduchotesne uzatvorené.
- Tesniace krúžky sa môžu z vrchnákov uvoľniť. V takom prípade ich jednoducho znovu vložte do vrchnákov a používajte ich ďalej ako zvyčajne.
- Jogurtovač počas prípravy jogurtu nevystavujte otrasom. Čo najmenej s ním pohybuje.
- 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 budete vkladať sklenenú nádobu s jogurtom. Ak ste izolačnú nádobu predtým skladovali na chladnom mieste (napr. v pivnici), nechajte ju nejaký čas pred prípravou jogurtu prijať izbovú teplotu. Dodatočne ju môžete pred použitím vypláchnuť horúcou vodou. Následne ju dobre osušte.

Dôležité upozornenia ku sklenenej nádobe

- Opatrne pri plnení horúcim obsahom! Borokremičité sklo vnútornej nádoby je síce 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 nenapĺňajte po okraj, ale maximálne cca 2 cm pod závitový okraj.
- Sklenenú nádobu nevystavujte silným teplotným zmenám (náhla extrémna zmena teploty). Hrozí nebezpečenstvo rozbíťia, a teda poranenia!
- Nikdy neukladajte horúcu sklenenú nádobu na studené alebo mokré podklady. Vždy používajte vhodnú, teplovzdornú podložku.
- Sklenenú nádobu postavte na vlhkú a teplú utierku, PREDTÝM než do nej naplníte teplé mlieko. Zabráňte tak prasknutiu skla.
- Naplnenú sklenenú nádobu chráňte pred priamym slnečným žiarením, 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 nárazmi.

- Keď sklo vykazuje poškodenia ako trhliny alebo poudierané miesta, sklenenú nádobu už ďalej nepoužívajte, mohla by sa úplne rozbiť.
- Špicaté predmety 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.**

Čistenie

- ▶ Obe nádoby a vrchnáky vyčistite pred prvým naplnením mliekom a jogurtom a tiež po použití teplou vodou a trochu 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 vrchnákmi. 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 ošetrené vysokou teplotou (trvanlivé mlieko) alebo pasteurizované 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 krémovejší jogurt bude.

Príprava

1. V hrnci nechajte zovrieť 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 trochu čerstvého jogurtu s teplým mliekom. Mlieko a jogurt dôkladne zmiešajte, kým sa jogurt úplne nerozpustí v mlieku.
 3. Zmes naplňte do sklenenej nádoby a uzatvorte ju vrchnákom. Izolačnú nádobu príp. vypláchnite horúcou vodou, osušte, vložte do nej sklenenú nádobu a izolačnú nádobu tiež zatvorte.
 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 dochuťte podľa želania medom, ovocím alebo orieškami.

Jogurt z kravského mlieka

Prísady: 500 ml plnotučného mlieka (3,5 % tuku)
1 PL bieleho jogurtu (3,5 % tuku)

Doba odpočinku v izolačnej nádobe: 12 - 14 hodín

Tip: Jogurt dochuťte podľa želania medom, ovocím alebo orieškami.

Vegánsky jogurt zo sójového mlieka

Prísady: 500 ml nesladeného sójového mlieka
4 PL nesladeného sójového jogurtu

Doba odpočinku v izolačnej nádobe: 8 - 12 hodín

Tip: Jogurt dochuťte podľa želania ryžovým sirupom, ovocím alebo müsli.



www.tchibo.sk/navody

