



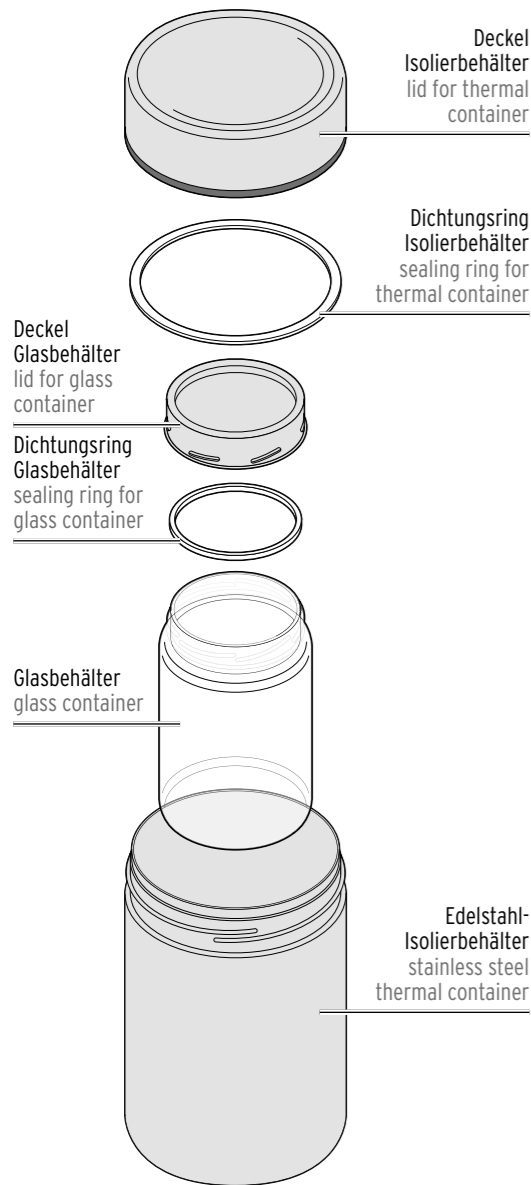
Joghurtbereiter Yoghurt maker



▷ Setzen Sie vor dem ersten Gebrauch den **Dichtungsring in den Deckel des Glasbehälters** ein.

▷ Before using it for the first time, place the **sealing ring into the lid of the glass container**.

- Im Deckel des Edelstahl-Isolierbehälters ist der Dichtungsring bereits eingesetzt.
- The sealing ring is already inserted into the lid of the stainless steel thermal container.



Artikelnummer | Product number
610 684

de Produktinformation

- Der Artikel ist für die Zubereitung von Joghurt aus Kuhmilch oder aus veganen Alternativen (z.B. Soja-, Hafer- oder Mandelmilch) vorgesehen. Der Innenbehälter aus Glas ist geeignet für ca. 500 ml frischen Joghurt. Er ist temperaturbeständig von +3 °C bis +100 °C.
- Glasbehälter und Edelstahl-Isolierbehälter sind nicht geeignet zum Kochen oder Erwärmen. Verwenden Sie sie nicht im Backofen oder in der Mikrowelle!
- Glasbehälter und Edelstahl-Isolierbehälter sind nicht geeignet zum Gebrauch im Gefriergerät.
- Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, dass die Dichtungsringe korrekt in den Deckeln sitzen. Nur so sind die Behälter luftdicht verschlossen.
- Die Dichtungsringe können sich aus den Deckeln lösen. Setzen Sie sie in dem Fall einfach wieder ein und verwenden Sie die Deckel weiter wie gewohnt.
- Setzen Sie den Joghurtbereiter während der Joghurtzubereitung keinen Erschütterungen aus. Bewegen Sie ihn möglichst wenig.
- Der Edelstahl-Isolierbehälter sorgt dafür, dass die Temperatur im Inneren möglichst lange konstant bleibt und sich die Joghurtkulturen optimal vermehren. Er darf daher nicht zu kalt sein, wenn Sie den Glasbehälter mit dem Joghurt hineinstellen. Wenn Sie den Isolierbehälter zuvor an einem kühlen Ort aufbewahrt haben (z.B. im Keller), lassen Sie ihn schon einige Zeit vor der Joghurtzubereitung Zimmertemperatur annehmen. Zusätzlich können Sie ihn vor dem Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen. Trocknen Sie ihn anschließend gut ab.

Wichtige Hinweise zum Glasbehälter

- Vorsicht beim Einfüllen von heißem Inhalt! Das Borosilikatglas des Innenbehälters ist zwar sehr hitzebeständig, aber nicht hitzeisolierend und wird beim Einfüllen von heißer Milch sehr heiß. Fassen Sie den heißen Glasbehälter nur mit Topflappen o.Ä. an. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Befüllen Sie den Glasbehälter nicht randvoll, sondern maximal bis ca. 2 cm unter den Schraubgewinderand.
- Setzen Sie den Glasbehälter keinen starken Temperaturschwankungen (Schocktemperaturen) aus. Es besteht Bruch- und damit Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie den heißen Glasbehälter nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage. Verwenden Sie immer eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie den Glasbehälter auf ein feucht-warmes Tuch, BEVOR Sie die warme Milch einfüllen. Sie verhindern dadurch, dass das Glas springt.
- Schützen Sie den gefüllten Glasbehälter vor direkter Sonneneinstrahlung bzw. extremer Überhitzung und Temperaturen unter +3 °C.
- Der Glasbehälter ist für die Verwendung im Kühlschrank geeignet. Stellen Sie ihn jedoch nicht ins Gefrierfach!
- Verwenden Sie den Glasbehälter nicht im Backofen, in der Mikrowelle, auf dem Herd oder auf offenem Feuer.
- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen des Glasbehälters.
- Wenn das Glas Beschädigungen wie Risse oder angeschlagene Stellen aufweist, darf der Glasbehälter nicht mehr verwendet werden, da er sonst vollständig zerbrechen kann.
- Spitze oder kratzende Gegenstände können den Glasbehälter beschädigen. Rühren Sie daher nicht mit harten Gegenständen im Glasbehälter. **Verwenden Sie zum Umrühren des fertigen Joghurts ausschließlich Löffel aus Holz oder Kunststoff.**

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie die beiden Behälter und die Deckel vor dem ersten Einfüllen von Milch und Joghurt sowie nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.

- Der Glasbehälter und der dazugehörige Deckel sind spülmaschinengeeignet.
- Der Edelstahl-Isolierbehälter und der dazugehörige Deckel sind ebenfalls spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch das schonendere Reinigen von Hand.
- ▷ Entfernen Sie zum gründlichen Reinigen die Dichtungsringe aus den Deckeln. Setzen Sie sie anschließend korrekt wieder ein.
- ▷ Bewahren Sie Glasbehälter und Edelstahl-Isolierbehälter bei Nichtgebrauch mit abgenommenen Deckeln auf, um Schimmelbildung zu vermeiden. Entfernen Sie ggf. auch die Dichtungsringe aus den Deckeln, um sicherzustellen, dass sich darunter keine Joghurtreste mehr befinden.

Rund um die Zutaten

- Für die Zubereitung von Joghurt können Sie ultrahoherhitzte Milch (H-Milch) oder pasteurisierte Milch verwenden. Am besten geeignet ist H-Milch. Verwenden Sie keine nicht pasteurisierte Milch!
- Zum Auslösen des Reifevorgangs wird ein frischer Naturjoghurt ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft benötigt. Der Joghurt muss lebende Joghurtkulturen enthalten.
- Achten Sie auf den Fettgehalt von Joghurt und Milch. Diese müssen identisch sein, da sonst der Joghurt zu flüssig wird.
- Die Ruhezeit kann je nach Fettgehalt der verwendeten Zutaten variieren. Experimentieren Sie einfach ein bisschen, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen.
- Die Milch darf nicht zu heiß sein, sonst können sich Klumpen im Joghurt bilden.
- Je länger der Joghurt ruht und je höher der Fettgehalt ist, desto fester und cremiger wird dieser.

Zubereitung

1. Milch in einem Kochtopf zum Kochen bringen und anschließend auf ca. 40 °C abkühlen lassen (Milch nicht direkt im Glasbehälter erhitzen!).
 2. In einem separaten Gefäß (nicht im Glasbehälter!) etwas frischen Joghurt mit der warmen Milch vermengen. Milch und Joghurt gründlich verrühren, bis sich der Joghurt vollständig in der Milch gelöst hat.
 3. Die Mischung in den Glasbehälter füllen und diesen mit dem Deckel verschließen. Den Isolierbehälter ggf. mit heißem Wasser ausspülen, abtrocknen, den Glasbehälter hineinstellen und den Isolierbehälter ebenfalls verschließen.
 4. Den Joghurt je nach Milchsorte 8-14 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
 5. Den fertigen Joghurt noch einmal vorsichtig umrühren.
- ▷ Den Joghurt im Glasbehälter im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einer Woche verbrauchen.

Tipp: Verfeinern Sie den Joghurt nach Belieben mit Honig, Früchten oder Nüssen.

Joghurt aus Kuhmilch

Zutaten: 500 ml Vollmilch (3,5 % Fett)
1 EL Naturjoghurt (3,5 % Fett)

Ruhezeit im Isolierbehälter: 12-14 Stunden

Tipp: Verfeinern Sie den Joghurt nach Belieben mit Honig, Früchten oder Nüssen.

Veganer Joghurt aus Sojamilch

Zutaten: 500 ml Sojamilch, ungesüßt
4 EL Sojajoghurt, ungesüßt

Ruhezeit im Isolierbehälter: 8-12 Stunden

Tipp: Verfeinern Sie den Joghurt nach Belieben mit Reissirup, Früchten oder Müsli.



www.tchibo.de/anleitungen

en Product information

- This product is designed for making yoghurt out of cow's milk or vegan alternatives (e.g. soy, oat or almond milk). The glass inner container is suitable for approx. 500 ml of fresh yoghurt. The product is resistant to temperatures from +3 °C to +100 °C.
- Glass containers and stainless steel thermal containers are not suitable for cooking and heating. Do not use the product in the oven or microwave!
- Glass containers and stainless steel thermal containers are not suitable for storage in freezers.
- Before filling the container, ensure that the sealing rings are correctly positioned in the lids. Only then are the containers properly sealed so that they are airtight.
- The sealing rings may come loose from the lids. If this occurs, simply reinsert them and continue using the product as usual.
- Do not expose the yoghurt maker to any jolts or impacts while it is making yoghurt. Move it as little as possible.
- The stainless steel thermal container ensures that the temperature inside remains as consistent as possible to allow the yoghurt cultures to multiply as efficiently as possible. Therefore, it must not be too cold when placing the glass container containing the yoghurt inside. If the thermal container was being stored in a cool location (e.g. in a basement), leave it for a while to allow it to come to room temperature before making yoghurt. You can also rinse it with hot water before use. If you do this, ensure you dry it off thoroughly.

Important information regarding the glass container

- Take care when pouring in hot drinks! Although the inner container's borosilicate glass is resistant to high temperatures, it is not heat-insulating and becomes very hot when filled with hot milk. Only touch the glass container with oven gloves or similar protection when it is hot. Risk of burns!
- Do not fill the glass container up to the top. Fill it up no further than approx. 2 cm below the screw-top opening.
- Do not expose the glass container to extreme fluctuations in temperature (shock temperatures). There is a risk of glass breakage and therefore a risk of injury!
- Do not place the hot glass container onto a cold or wet surface. Always use a suitable, heat-resistant mat.
- Place the glass container onto a damp, warm cloth BEFORE filling it with warm milk. This prevents the glass from cracking.
- Protect the glass container from exposure to direct sunlight, extreme overheating and temperatures below +3 °C when full.
- The glass container is suitable for storage in the refrigerator. However, do not place it into the freezer.
- Do not use the glass container in the oven, microwave, on the stove or over open flames.
- Always set the glass container down gently.
- Discontinue use of the glass container if it shows any signs of cracks or chips, as there is a risk of it shattering completely.
- Sharp or scouring implements may damage the glass container. For this reason, do not use hard implements to stir the contents in the container. **When stirring the prepared yoghurt, only use spoons made of wood or plastic.**

Cleaning

- ▷ Clean both containers and lids with hot water and some washing-up liquid before filling with milk or yoghurt for the first time and after every use. Do not use any harsh cleaning products, hard brushes, sharp implements or scourers. Dry all parts thoroughly after cleaning. The glass container and lid are also dishwasher-safe. The stainless steel thermal container and its lid are also dishwasher-safe. However, we recommend the more gentle method of washing by hand.

- ▷ For a more thorough clean, you can remove the sealing rings from the lids. Reinsert them correctly after cleaning.
- ▷ Store the glass containers and stainless steel thermal container with the lids open to prevent mould from forming. If necessary, also remove the sealing rings from the lids to ensure that no traces of yoghurt are left underneath.

Tips for choosing ingredients

- You can use either ultraheat-treated (UHT) milk or pasteurised milk for making yoghurt. UHT milk is the most suitable milk. Do not use unpasteurised milk!
- To start the fermentation process, you will require a fresh, natural yoghurt, without the addition of fruit or fruit juices. The yoghurt must contain live yoghurt cultures.
- Note the fat content of the yoghurt and milk. These must be identical otherwise the yoghurt will become too runny.
- The resting time may vary depending on the fat content of the ingredients used. Simply experiment a little until you have achieved the desired consistency.
- The milk must not be too hot otherwise this will cause lumps to form in the yoghurt.
- The longer the yoghurt is left to rest and the higher its fat content, the more solid and creamy it will become.

Preparation

1. Bring milk in a saucepan to the boil and then leave it to cool to approx. 40 °C (do not heat milk directly in the glass container!).
 2. In a separate container (not in the glass container!) combine a little fresh yoghurt with the warm milk. Give the milk and yoghurt a thorough mix until the yoghurt is fully incorporated into the milk.
 3. Pour this mixture into the glass container and seal the container with its lid. If necessary, rinse out the thermal container with hot water, dry it off then place the glass container inside before also sealing the thermal container using its lid.
 4. Depending on the type of milk you used, leave the yoghurt to rest at room temperature for 8-14 hours.
 5. Carefully stir the prepared yoghurt one more time.
- ▷ Store the yoghurt in the refrigerator in the glass container and consume it within one week of making it.

Tip: Add honey, fruit or nuts to your yoghurt, depending on your personal preferences.

Yoghurt using cow's milk

Ingredients: 500 ml whole milk (3.5 % fat)
1 tbsp. natural yoghurt (3.5 % fat)

Resting time in the thermal container: 12-14 hours

Tip: Add honey, fruit or nuts to your yoghurt, depending on your personal preferences.

Vegan yoghurt using soy milk

Ingredients: 500 ml soy milk, unsweetened
4 tbsp. soy yoghurt, unsweetened

Resting time in the thermal container: 8-12 hours

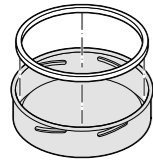
Tip: Add rice syrup, fruit or nuts to your yoghurt, depending on your personal preferences.



www.tchibo.de/anleitungen
(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")



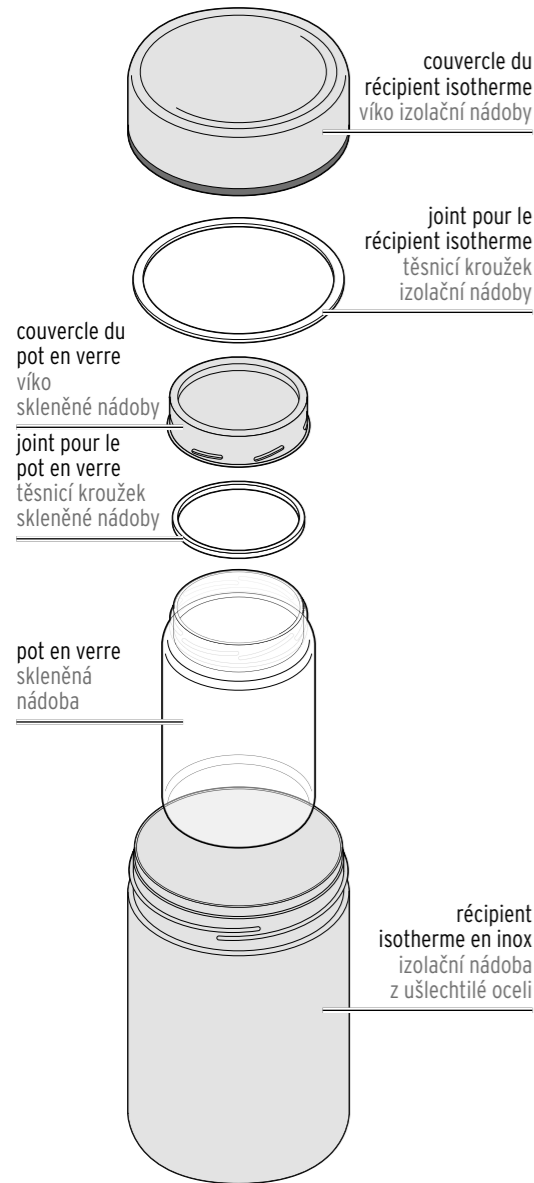
Yaourtière Jogurtovač



▶ Avant la première utilisation, mettez le **joint en place dans le couvercle du pot en verre**.

▶ Před prvním použitím vsadte **těsnicí kroužek do víka skleněné nádoby**.

- Le joint du couvercle du récipient isotherme en inox est déjà en place.
- Ve víku izolační nádoby z ušlechtilé oceli je již těsnicí kroužek nasazený.



Référence | Číslo výrobku:
610 684

fr Fiche produit

- L'article est conçu pour la confection de yaourt à partir de lait de vache ou de substituts végans (p. ex. lait de soja, d'avoine ou d'amande). Le pot intérieur en verre peut contenir environ 500 ml de yaourt frais. Il résiste à des températures de +3 °C à +100 °C.
- Le pot en verre et le récipient isotherme en inox ne doivent pas être utilisés pour la cuisson ou le réchauffage. Ne les utilisez pas au four ou au micro-ondes!
- Le pot en verre et le récipient isotherme en inox ne doivent pas être utilisés au congélateur.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les joints sont bien en place dans les couvercles pour que les récipients, une fois fermés, soient étanches.
- Il peut arriver que les joints se détachent des couvercles. Remettez-les simplement en place et continuez à utiliser les couvercles normalement.
- Veillez à ne pas exposer la yaourtière à des vibrations pendant que le yaourt se fait. Déplacez-la le moins possible.
- Le récipient isotherme en inox maintient la préparation à une température constante le plus longtemps possible et permet ainsi aux ferments du yaourt de se multiplier de manière optimale. Il ne doit donc pas être trop froid quand vous y mettez le pot en verre contenant le laitensemencé avec les ferments. Si le récipient isotherme vient d'un endroit froid (la cave, par exemple), laissez-le quelque temps à température ambiante avant de commencer la confection du yaourt. Vous pouvez aussi le rincer à l'eau très chaude avant de l'utiliser. Ensuite, essayez-le soigneusement.

Conseils d'utilisation importants pour le pot en verre

- Attention lorsque vous remplissez le pot en verre de liquides chauds! Le verre borosilicate est certes très résistant à la chaleur, mais il n'isole pas contre la chaleur et devient très chaud quand on y verse du lait chaud. Quand le pot en verre est chaud, ne le prenez qu'avec des maniques ou autre. Il y a risque de brûlure!
- Ne remplissez pas le pot en verre à ras bord, mais au maximum jusqu'à 2 cm environ en dessous du rebord du filetage.
- N'exposez pas le pot en verre à de fortes variations de température (chocs thermiques). Il pourrait se briser et provoquer des blessures!
- Ne posez jamais le pot en verre sur une surface froide ou humide quand il est chaud. Posez-le toujours sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- Posez le pot en verre sur un chiffon chaud et humide AVANT d'y verser le lait. Vous éviterez ainsi qu'il se fissure.
- N'exposez pas le pot en verre rempli au soleil, à la chaleur excessive ou à des températures inférieures à +3 °C.
- Vous pouvez mettre le pot en verre au réfrigérateur, mais ne le mettez pas au congélateur!
- Ne mettez pas le pot en verre au four, au micro-ondes, sur la cuisinière ou sur des flammes nues.
- Évitez tout choc violent contre le pot en verre.
- Si le verre est endommagé, p. ex. s'il présente des fissures ou des éclats, n'utilisez plus le pot en verre, car il risque de se briser complètement.

- Les objets pointus ou tranchants peuvent endommager le pot en verre. Ne remuez pas le contenu du pot en verre avec des objets durs. **Pour remuer le yaourt dans le pot, utilisez uniquement des cuillers en bois ou en plastique.**

Nettoyage

- ▶ Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez les deux récipients et leurs couvercles à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs, de brosses dures, d'objets pointus ou d'éponges à récurer. Ensuite, essayez soigneusement toutes les pièces. Le pot en verre et son couvercle vont au lave-vaisselle.

C'est également le cas du récipient isotherme en inox et de son couvercle, mais nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus respectueux des propriétés de votre article.

- ▶ Pour un nettoyage plus poussé, enlevez les joints des couvercles et remettez-les ensuite correctement en place.
- ▶ Quand vous n'utilisez pas le pot en verre et le récipient isotherme en inox, rangez-les ouverts, sans leurs couvercles, pour éviter les moisissures. Le cas échéant, enlevez aussi les joints des couvercles pour vous assurer que des restes de yaourt ne se sont pas logés dessous.

Informations sur les ingrédients

- Vous pouvez préparer le yaourt avec du lait longue conservation (UHT) ou du lait pasteurisé, mais c'est le lait UHT qui donne les meilleurs résultats. N'utilisez pas de lait non pasteurisé!
- Pour ensemencher le lait, il faut un yaourt nature frais, sans sucre ni fruits et contenant des ferments de yaourt vivants.
- Veillez à ce que le yaourt et le lait aient la même teneur en matière grasse. Vous éviterez ainsi que le yaourt ne soit trop liquide.
- Le temps de repos peut varier en fonction de la teneur en matière grasse des ingrédients. Faites des essais jusqu'à ce que vous obteniez le résultat souhaité.
- Le lait ne doit pas être trop chaud, sinon le yaourt pourrait contenir des grumeaux.
- Plus la teneur en matière grasse est élevée et plus le yaourt repose longtemps, plus il sera ferme et crémeux.

Préparation

1. Portez le lait à ébullition dans une casserole, puis laissez-le refroidir à env. 40 °C (ne pas faire chauffer le lait directement dans le pot en verre!).
2. Dans un autre récipient (pas dans le pot en verre!), mélanger un peu de yaourt frais avec le lait chaud. Bien mélanger le lait et le yaourt jusqu'à ce que le yaourt soit complètement dissous dans le lait.
3. Verser le mélange dans le pot en verre et fermer le pot avec le couvercle. Le cas échéant, rincer le récipient isotherme à l'eau très chaude, l'essuyer, y mettre le pot en verre et fermer également le récipient isotherme.
4. En fonction du lait utilisé, laisser le yaourt reposer de 8 à 14 heures à température ambiante.
5. Une fois le yaourt terminé, le remuer prudemment.

- ▶ Conserver le yaourt dans le récipient en verre au réfrigérateur et le consommer dans un délai d'une semaine.

Conseil: si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter au yaourt du miel, des fruits ou des fruits à coque.

Yaourt au lait de vache

Ingrédients: 500 ml de lait entier (3,5 % de matière grasse)
1 c.s. de yaourt nature (3,5 % de matière grasse)

Temps de repos dans le récipient isotherme: de 12 à 14 heures

Conseil: si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter au yaourt du miel, des fruits ou des fruits à coque.

Yaourt végétal au lait de soja

Ingrédients: 500 ml de lait de soja non sucré
4 c.s. de yaourt au soja non sucré

Temps de repos dans le récipient isotherme: de 8 à 12 heures

Conseil: si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter au yaourt du sirop de riz, des fruits ou du muesli.



www.fr.tchibo.ch/notices

cs Informace o výrobku

- Výrobek je určen k přípravě jogurtu z kravského mléka nebo z vegan-ských alternativ (např. sojového, ovesného nebo mandlového nápoje). Vnitřní nádoba ze skla je vhodná na cca 500 ml čerstvého jogurtu. Výrobek je odolný vůči teplotám od +3 °C do +100 °C.
- Skleněná nádoba a izolační nádoba z ušlechtilé oceli nejsou vhodné k vaření nebo ohřívání. Nepoužívejte je v klasické nebo mikrovlnné troubě!
- Skleněná nádoba a izolační nádoba z ušlechtilé oceli nejsou vhodné k používání v mrazničce.
- Před použitím zkontrolujte, zdali těsnicí kroužky správně sedí ve víkách. Pouze tak jsou nádoby vzduchotěsně uzavřeny.
- Těsnicí kroužky se mohou z vík uvolnit. V takovém případě je opět jednoduše nasadíte zpět a víka používejte jako obvykle.
- Během přípravy jogurtu nevystavujte jogurtovač otřesům. Pokud možno hýbejte s ním co nejméně.
- Izolační nádoba z ušlechtilé oceli zajišťuje, aby zůstala teplota uvnitř co nejdéle konstantní a aby se jogurtové kultury mohly optimálně množit. Proto nesmí být příliš studená, když do ní budete vkládat skleněnou nádobu s jogurtem. Jestliže jste uchovávali izolační nádobu předtím na chladném místě (např. ve sklepě), nechte ji po nějakou dobu před přípravou jogurtu přijmout pokojovou teplotu. Dodatečně ji můžete před použitím vypláchnout horkou vodou. Poté ji dobře utřete.

Důležitá upozornění ke skleněné nádobě

- Pozor při plnění horkým obsahem! Borosilikátové sklo vnitřní nádoby je sice velmi odolné vůči vysokým teplotám, ale neizoluje je a při naplnění horkým mlékem bude velmi horké. Horkých částí skleněné nádoby se dotýkejte pouze chňapkami apod. Jinak hrozí nebezpečí popálení!
- Skleněnou nádobu neplňte až po okraj, ale maximálně cca 2 cm pod okraj šroubového závitu.
- Skleněnou nádobu nevystavujte silným výkyvům teplot (teplotním šokům). Hrozí nebezpečí rozbití a tím i poranění!
- Horkou skleněnou nádobu nepokládejte na studený nebo vlhký podklad. Vždy používejte vhodnou žáruvzdornou podložku.
- Skleněnou nádobu postavte na vlhkou a teplou utěrku, PŘEDTÍM než do ní naplníte teplé mléko. Zabráníte tak prasknutí skla.
- Naplněnou skleněnou nádobu chraňte před přímým slunečním zářením, resp. extrémním přehřátím a teplotami pod +3 °C.
- Skleněná nádoba je vhodná k používání v chladničce. Nestavte ji ale do mrazicího boxu!
- Skleněnou nádobu nepoužívejte v pečicí troubě, v mikrovlnné troubě, na sporáku nebo nad plamenem.
- Zabraňte tvrdým nárazům skleněné nádoby.
- Pokud sklo vykazuje poškození jako jsou trhliny nebo otlučená místa, nesmí se skleněná nádoba dále používat, protože by se mohla rozbit úplně.
- Špičaté nebo škrábavé předměty mohou skleněnou nádobu poškodit. Proto tekutiny ve skleněné nádobě nemíchejte tvrdými předměty. **K míchání hotového jogurtu používejte pouze lžíci ze dřeva nebo plastu.**

Čištění

- ▶ Obě nádoby a víka vyčistěte před prvním naplněním mlékem a jogurtem a také po použití teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, ostré předměty nebo abrazivní houbičky. Všechny díly poté dobře osušte. Skleněná nádoba a příslušné víko jsou vhodné do myčky nádobí. Izolační nádoba z ušlechtilé oceli a příslušné víko jsou také vhodné do myčky nádobí. My ale doporučujeme šetrnější ruční mytí.

- ▶ Pro důkladné vyčištění odstraňte z vík těsnicí kroužky. Poté je znovu správně nasadíte.
- ▶ Pokud skleněnou nádobu a izolační nádobu z ušlechtilé oceli nepoužíváte, skladujte je s otevřenými víky, aby se v nich netvořila plíseň. Příp. odstraňte z vík těsnicí kroužky, abyste zajistili, že pod nimi nezůstaly zbytky jogurtu.

O přísadách

- K přípravě jogurtu můžete používat mléko ošetřené velmi vysokou teplotou (UHT) nebo pasterizované mléko. Nejvhodnější je homogenizované mléko. Nepoužívejte nepasterizované mléko!
- K vyvolání procesu zrání je zapotřebí přírodní jogurt bez přísad, tzv. bílý jogurt. Jogurt musí obsahovat živé jogurtové kultury.
- Dbejte také na obsah tuku v jogurtu a mléku. Obsahy tuku v obou musí být stejné, protože jinak by byl jogurt příliš tekutý.
- Doba odpočinku se může dle obsahu tuku použitých přísad měnit. Jednoduše trochu experimentujte, až dosáhnete požadovaného výsledku.
- Mléko nesmí být moc horké, jinak se v jogurtu mohou tvořit hrudky.
- Čím déle jogurt odpočívá a čím vyšší je obsah tuku, tím hustší a krémovější jogurt bude.

Příprava

1. Mléko v hrnci přiveďte do varu a poté ho nechte vychladnout na teplotu cca 40 °C (Mléko neohřívajte přímo ve skleněné nádobě!).
2. V samostatné nádobě (ne ve skleněné nádobě na jogurt) smíchejte trochu čerstvého jogurtu s teplým mlékem. Mléko a jogurt důkladně promíchejte, až se jogurt kompletně v mléce rozpustí.
3. Směs naplňte do skleněné nádoby a uzavřete ji víkem. Izolační nádobu příp. vypláchněte horkou vodou, osušte ji, vložte do ní skleněnou nádobu a také ji uzavřete.
4. Jogurt nechte odpočívat podle druhu mléka po dobu 8-14 hodin při pokojové teplotě.
5. Hotový jogurt ještě jednou opatrně zamíchejte.

- ▶ Jogurt ve skleněné nádobě uchovávejte v chladničce a spotřebujte do jednoho týdne.

Tip: Jogurt ochuťte dle libosti medem, ovocem nebo ořechy.

Jogurt z kravského mléka

Prísady: 500 ml plnotučného mléka (3,5 % tuku)
1 lžice prírodného jogurtu (3,5 % tuku)

Doba odpočinku v izolační nádobě: 12-14 hodin

Tip: Jogurt ochuťte dle libosti medem, ovocem nebo ořechy.

Veganský jogurt ze sojového nápoje

Prísady: 500 ml sojového nápoje, neslazeného
4 lžice sojového jogurtu, neslazeného

Doba odpočinku v izolační nádobě: 8-12 hodin

Tip: Jogurt ochuťte dle libosti rýžovým sirupem, ovocem nebo müsli.



www.tchibo.cz/navody