

Joghurtbereiter

10031316

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Technische Daten

Artikelnummer	10031316
Stromversorgung	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	20 W
Schutzklasse	II

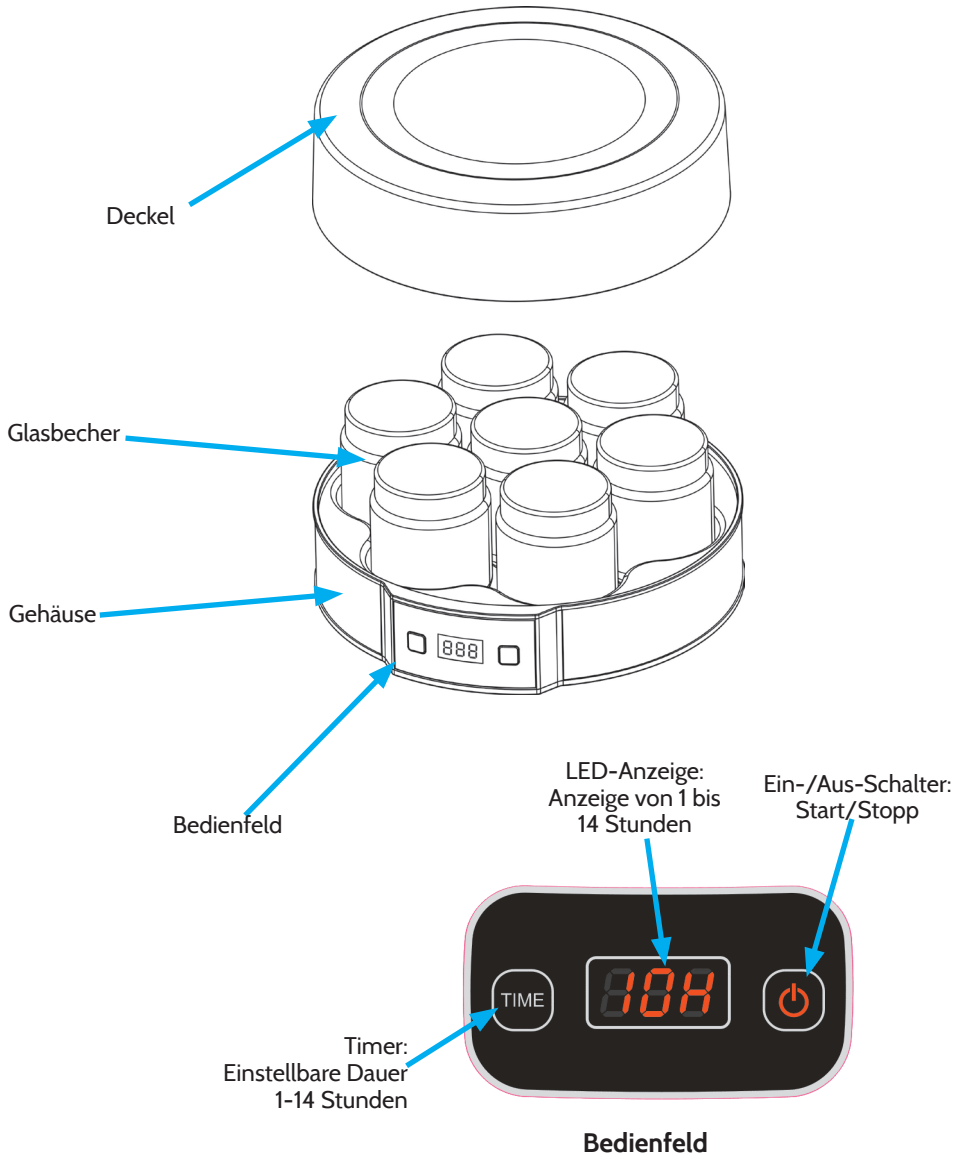
Sicherheitshinweise

- Heben Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Legen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Wenn das Netzkabel in eine Flüssigkeit gefallen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Greifen Sie nicht in die Flüssigkeit.
- Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird, ist eine sorgfältige Aufsicht geboten, um Verletzungen durch Unfälle zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, wenn es nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Teile abnehmen und vor dem Reinigen. Fassen Sie beim Trennen der Stromversorgung am Netzstecker an. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem defekten Netzkabel oder Netzstecker, nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte, wenn das Gerät fallen gelassen und beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät in dem Fall an den Kundendienst.
- Der Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht zugelassen ist oder verkauft wird, kann zu einem Brand, Stromschlag oder einer Personenverletzung führen.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante bzw. Arbeitsplatte hängen oder eine heiße Oberfläche berühren.

- Stellen Sie das Gerät nicht neben einen Gasbrenner, elektrisches Heizgerät oder einen geheizten Ofen. Geben Sie die Teile des Gerätes nicht in die Mikrowelle.
- Betreiben Sie dieses oder andere elektrische Gerät nicht unter dem Einfluss von Alkohol oder anderen Substanzen, die Ihre Reaktionsfähigkeit oder Wahrnehmung verändern.
- Berühren Sie nicht die Teile, die nicht zur Benutzung vorgesehen sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht während des Betriebes um.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht barfuß. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Reinigen Sie alle Teile des Gerätes, die mit Lebensmittel in Kontakt gekommen sind nach den Hinweisen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose. Ziehen Sie zum Trennen von der Stromversorgung den Netzstecker.
- Verwenden Sie das Gerät zu keinem anderen als dem vorbestimmten Zweck, nämlich dem Zubereiten von Joghurt.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken darauf hin, dass es unbeschädigt ist und alle Teile vorhanden sind.
- Achten Sie vor dem Stromanschluss darauf, dass die Spannungsangaben auf dem Typenschild zur Stromversorgung im Haushalt passen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Gerätes.
- Die Anschlüsse im Haushalt müssen nach der Anleitung des Herstellers vorgenommen werden. Der Hersteller ist nicht für Sachschäden, Personenschäden und Schäden an Haustieren verantwortlich, die durch einen falschen Anschluss zustande kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine vibrierende Oberfläche wie einem Kühlschrank. Setzen Sie es keinem Luftzug aus.
- Lassen Sie den Joghurt nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank.
- Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Verwenden Sie die Griffe und Tasten.
- Schließen Sie das Kabel immer zuerst am Gerät an, dann in die Wandsteckdose. Stellen Sie das Gerät immer erst über die Taste aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

Geräteübersicht

Gerät



Benutzung

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie die Schilder und Aufkleber am Gerät.
2. Waschen Sie vor der ersten Verwendung und längerer Aufbewahrung die Gehäuseoberfläche, die Glasbecher und Deckel gründlich in einer warmen Seifenlauge. Dann gründlich spülen und trocknen lassen.
3. Wischen Sie die Innenseite mit einem feuchten Tuch.

Herstellung von einfachem Joghurt

1. Sie brauchen einen Messbecher mit 1,5 Liter und einen Schneebesen.

Achten Sie darauf, dass alles gründlich gereinigt wurde und trocken gelagert wurde.

2. Geben Sie ca. 1,2 l Milch mit 130 ml frischem Joghurt oder 1,33 l Milch und 2 g Joghurtkultur hinein. Gut im Messbecher verrühren. Geben Sie dann alles in 7 Glasbecher und schrauben die Deckel rauf.

Hinweis: Wenn Sie nicht pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie die Milch erst abkochen, um Keime und Bakterien abzutöten. Ultraheißerhitze Milch muss nicht gekocht werden. Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollte die Milch Raumtemperatur haben.

3. Stellen Sie die Glasbecher in den Joghurtbereiter und schließen Sie den Deckel.
4. Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, blinkt die LED-Anzeige eine Zeit lang und schalten Sie dann aus.
5. Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter. In der Anzeige blinkt nun „10H“. Stellen Sie nun innerhalb von 5 Sekunden die passende Zeit ein. Der Joghurtbereiter startet selbständig.

Hinweis.: Sie können die Timer-Taste jederzeit drücken. Anschließend den Ein-/Aus-Schalter drücken, um das Gerät in Gang zu setzen. Die Wahl der Zeit ist während des Betriebs aktiv. Den Ein-Schalter drücken, um das Gerät auszuschalten. Dann ist eine erneute Wahl der Zeit möglich.

6. Nach der Auswahl geht das Gerät in Betrieb und zählt die Stunden herunter. Es schaltet sich nach dem Ablauf der Zeit automatisch aus.
7. Lassen Sie die Gläser etwas abkühlen. Stellen Sie die Gläser danach mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

Hinweise

Milch enthält Laktose. Sie wird durch Milchsäurebakterien (Joghurtkulturen) in Milchsäure gewandelt, was die Bildung von Joghurt ermöglicht. Der Joghurtbereiter schafft die idealen Temperaturen zur Vermehrung der Joghurtkulturen.

Die Milch darf keine andere Bakterien enthalten, da dies den Joghurt verunreinigt. Daher ist absolute Hygiene erforderlich, vor allem, was Joghurt angeht. Außerdem können Sie die Milch vorher kochen und sie dann auf ca. 40 °C abkühlen lassen, bevor Sie Joghurtkulturen hinzufügen.

Rezepte für einfachen Joghurt

Joghurtkultur für den Anfang

1. Milch: 1400 ml
2. Joghurtkultur: 2 g

Frischer Joghurt für den Anfang

1. Milch: 1200 ml
2. Frischer Joghurt: 130 ml

Anmerkung: Verwenden Sie keine abgelaufene Milch oder abgelaufenen Joghurt.

Rezeptideen für Joghurt

Sie können einfachen Joghurt verwenden, um Fruchtjoghurt oder Joghurt mit Aromen herzustellen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Tun Sie dies aber erst, wenn der Joghurt fertig ist, sonst gelingt Ihr Rezept nicht.

Fruchtjoghurt:

Mengen Sie frisches Obst unter, oder Lebensmittel, die auf Obst basieren wie Marmelade.

Weitere Geschmacksrichtungen: Fügen Sie dem Joghurt Zucker, Vanille, Nüsse, Schokoladenstreusel, Nugat, Kokosflocken und andere Aromen hinzu.

Tsatsiki

Gehackte Gurke, Knoblauch und Olivenöl hinzufügen.

Hinweise:

- Selbstgemachter Joghurt ist meistens cremiger und nicht so dick wie Erzeugnisse aus dem Handel.
- Während der Zubereitung kann sich Wasser abspalten, dies ist normal. Gießen Sie das Wasser einfach fort oder mischen Sie es wieder unter.
- Sie können den selbst hergestellten Joghurt verwenden, um die nächste Charge zu machen. Je öfter Sie dies tun, desto dünner wird der Joghurt. Wenn er zu dünn geworden ist, sollten Sie von vorne mit neuem Joghurt aus dem Handel beginnen.
- Wenn Sie lediglich 900 ml Milch verwenden, machen dies den Joghurt etwas fester.
- Wenn Sie 3-4 Teelöffel Milchpulver hinzufügen, wird der Joghurt dicker.
- Der Joghurt wird auch dicker, wenn Sie ihn vor dem Verzehr einen Tag im Kühlschrank reifen lassen.
- Ultrahocherhitze Milch muss vor der Joghurtherstellung nicht gekocht werden.
- Statt Joghurtkulturen von anderen Joghurts zu verwenden, können Sie auch Joghurtpulver aus dem Reformhaus oder aus dem Onlinehandel verwenden.

Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Reinigen Sie die Gerätebasis und den Deckel mit einem feuchten Tuch. Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die Bechergläser sind spülmaschinenfest.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Technical Data

Item number	10031316
Power supply	220-240 V~, 50 Hz
Power	20 W
Protection class	II

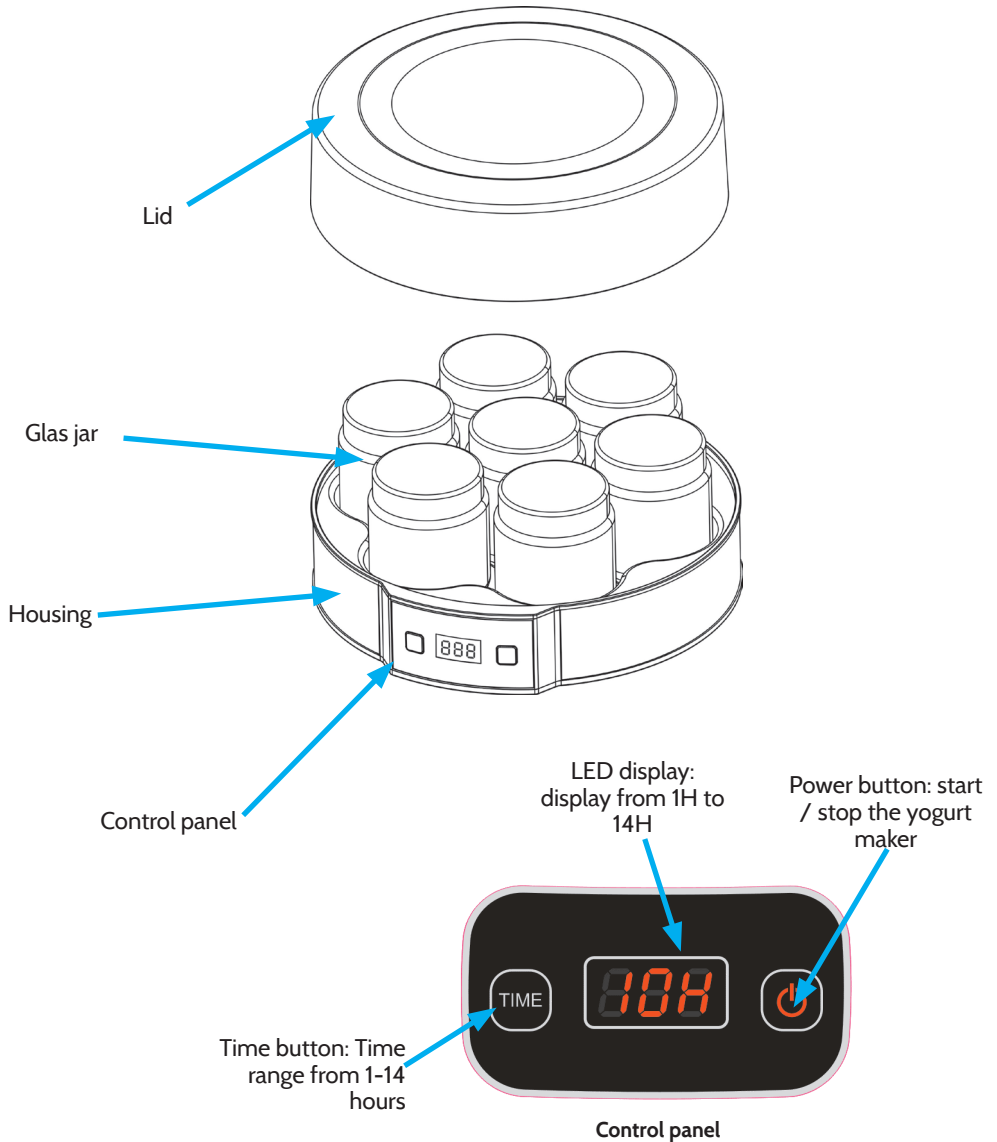
Safety Instructions

- Keep this user manual safe for future reference.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the appliance or cord in water or other liquid. If appliance or cord falls into liquid unplug the cord from the outlet immediately. Do not reach into the liquid.
- To avoid accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from the outlet when not in use, before taking parts off, or before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from the electrical outlet. Never pull cord. .
- Do not operate any appliance with damaged cord or plug, or after appliance malfunctions, or after the appliance has been dropped or damaged in any way. Return appliance to and authorized service center for examination and repair.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
- This appliance is designed for household use. Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not place on or near to hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not place any parts in the microwave oven.
- Do not operate this or any other appliance while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.

- Do not touch the parts that are not intended for manipulation.
- Never move the appliance when it is working.
- Do not use the appliance while barefoot. Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- After each use, clean all parts that have had contact with food by following the cleaning instructions in this booklet.
- Store the appliance and all of its parts out of the reach of children.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended uses.
- After unpacking the appliance, check that it is undamaged and that no parts are missing.
- Before connecting, check that the supply voltage details marked on the appliance agree with those of the electrical supply. The label with this information may be found on the bottom of the appliance.
- Household electrical installation must be carried out in accordance with manufacturer's instructions. The manufacturer is not responsible for damage or injuries to persons, animals or objects caused by incorrect installation.
- Do not put on top of a vibrating surface such as the top of a refrigerator or exposed to drafts.
- Do not keep yogurt in the refrigerator for more than 10 days.
- Never put the appliance in the refrigerator.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attached plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

Product Description

Gerät



Operation

Before first time use

1. Remove any labels or stickers from appliance.(beside rating label)
2. Before first use or after periods of prolonged storage, thoroughly wash cover, glass jars and lids in warm, soapy water then rinse and dry completely.
3. Wipe the inside of yogurt maker with a damp cloth..

How to make plain yoghurt

1. You need 1.5L-2.0L container (measure cup) and a whisk.

Please ensure all that has been clean thoroughly. And keep it dry.

2. Prepare around 1.2L milk & 130ml fresh yogurt or 1330ml milk & 2g yogurt culture. And let them stirring well in container (measure cup), Then have it in 7 glass jars, and screw the top on..

Tip : if you are using unpasteurized milk, you must boil it in advance in order to kill germs and bacteria, and cool down. UHT milk does not have to be boiled. To achieve an optimum result, the milk should be at room temperature.

3. Place the jars in the yogurt maker and cover the lid .
4. When plug in the unit, you will find the LED display is flashing for while, and in off mode.
5. Press power button, "10H" will be flashing on the screen, please do select your ideal time within 5 Seconds, or the machine will be started automatically.

Hinweis.: You can select your any idea time by time button, after your selection, please press power button to engine the unit. Any time selection is valid during the working status, you have to press power button for 2 seconds to switch off the unit, then it allows you to re-select the time.

6. After selection, the unit will be in working status and count-down by hour. Automatically switch off while the timing is end.
7. Allow the jar cool down slightly, after that please storage in refrigerator for over 3 hours.

Tips

Milk contains lactose. It is converted into lactic acid by lactic bacteria (yogurt culture), allowing yogurt to form, so this process is successful. The yogurt maker ensures the best temperature for the yogurt cultures to easily propagate.

The milk should not contain any other bacteria as this might contaminate the yogurt. Therefore ensure absolute cleanliness, particularly where the yogurt ports are concerned. In addition, you can boil the milk beforehand and allow it to cool down to around 40 degree before adding the yogurt culture.

Recipes

Recipe for plain yoghurt

Yogurt culture as starter

1. Milk: 1400 ml
2. Yogurt culture: 2 g

Fresh yogurt as starter

1. Milk: 1200ml
2. Fresh yogurt: 130ml

Remark: Do not use expired milk or expired yogurt

Ideas for recipes with yogurt

You can use plain yogurt to make yogurt containing fruit or yogurt with any flavor. There are no limits to your creativity, but do not do this until you have made the yogurt, or your recipe will not succeed.

Fruit yoghurt:

Mix in fresh fruit or a product made of fruit such as jam.

Other flavours

Add vanilla sugar, vanilla, nuts, chocolate sprinkles, nougat, coconut flakes or other flavorings to the yoghurt

Tsatsiki

Add chopped cucumber and garlic to the yogurt as well as a little olive oil .

Notes:

- Home-made yogurt is generally more creamy and not as thick as commercial products
- Water may separate off during preparation, but this is normal. Just pour away the water or mix it back in.
- You can use the yogurt you have made to start off the next batch. The more often you do this, the thinner your yogurt will become. If it becomes too thin, you should start afresh with a new yogurt you have bought
- If you only use 900 ml milk, this will make your yogurt a bit thicker
- If you add 3-4 tablespoons of powdered milk, this will make your yogurt thicker
- Yogurt will become thicker if you let it mature for a day in the refrigerator before eating
- UHT milk does not need to be boiled before making yogurt
- Instead of using yogurt cultures from another yogurt, you can also use yogurt powder bought from a health food shop or online
- Yogurt can also be made with soya milk, in this case use a yogurt made with soya milk as the starter culture.

Cleaning

- Before cleaning, unplug the appliance.
- Clean the base and the cover with a damp cloth and avoid abrasives.
- Do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids.
- The glass jars are dishwasher safe.

Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity



Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin. Germany

This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2014/35/EU (LVD)

KLARSTEIN

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Dati tecnici

Articolo numero	10031316
Alimentazione	220-240 V~, 50 Hz
Potenza	20 W
Classe energetica	II

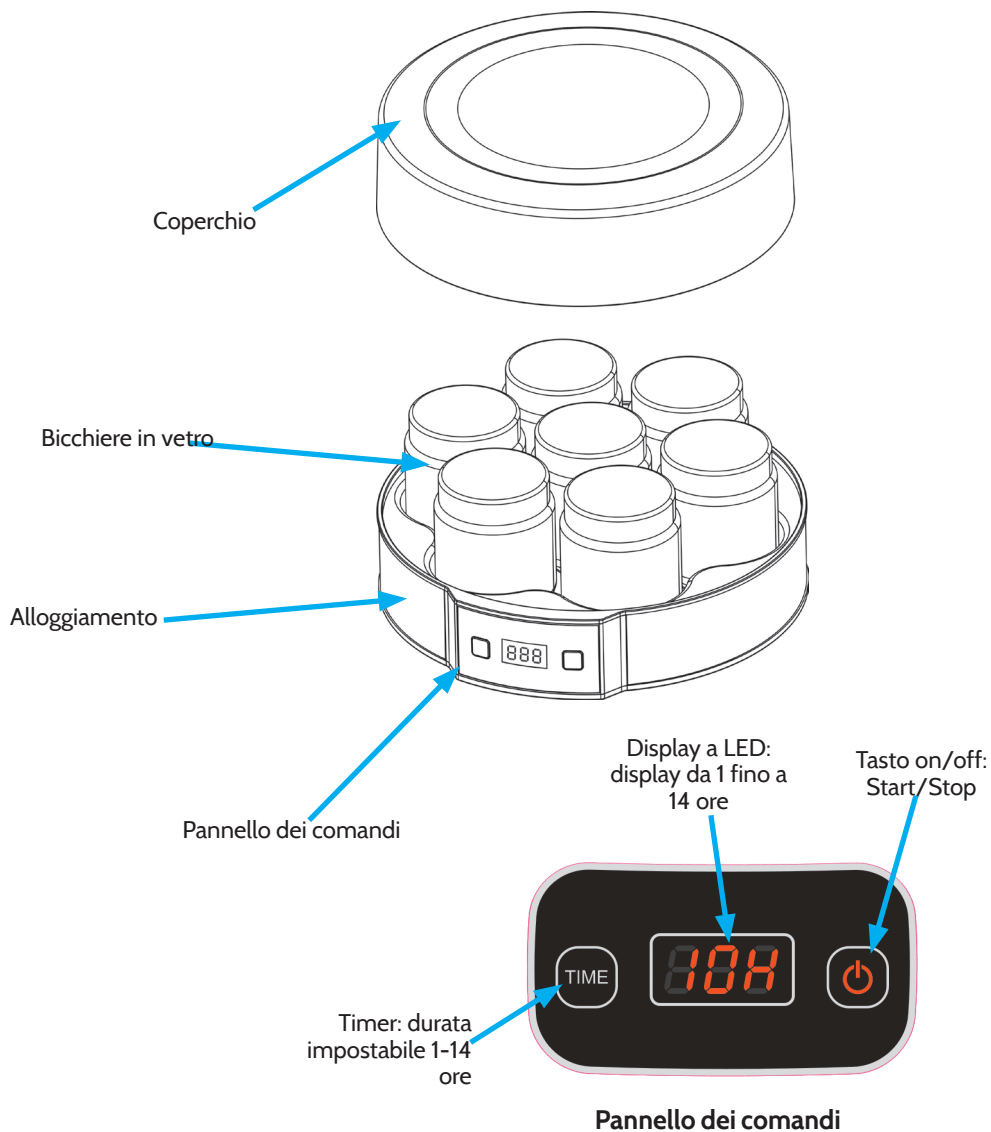
Avvertenze di sicurezza

- Conservare il manuale di istruzioni per consultazioni future.
- Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi. Se il cavo di alimentazione è caduto in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa. Non mettere le mani in acqua.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza per evitare infortuni.
- Staccare la spina dalla presa se il dispositivo non è in uso, prima di rimuovere i componenti e prima di pulirlo. Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina bensì afferrare la spina alla base.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se il dispositivo presenta dei malfunzionamenti oppure se è caduto o è danneggiato. In questo caso rivolgersi al servizio clienti.
- L'utilizzo di accessori non approvati dal produttore può comportare il pericolo di incendio, scosse elettriche o infortuni.
- Il dispositivo è concepito per un uso domestico. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal tavolo e tenerlo lontano da superfici calde.
- Non collocare il dispositivo accanto ad un bruciatore a gas, ad una stufa elettrica o ad un forno riscaldato. Non introdurre i componenti del dispositivo nel forno a microonde.
- Non azionare questo o altri dispositivi elettrici sotto l'effetto di alcool o di altre sostanze che alterano la capacità di reazione o la percezione.

- Non manomettere nessuno dei componenti.
- Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo ai piedi scalzi. Non toccare il dispositivo con le mani bagnate o umide.
- Lavare tutti i componenti del dispositivo a contatto con gli alimenti.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Inserire la spina in una presa a muro. Staccare la spina per scollegare il dispositivo dall'alimentazione.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto ovvero preparare lo yogurt.
- Dopo aver disimballato il dispositivo, accertarsi che non sia danneggiato e che tutti i componenti siano contenuti all'interno della confezione.
- Prima di inserire la spina nella presa, accertarsi che la tensione domestica sia conforme a quella indicata sulla targhetta identificativa posta nella parte inferiore del dispositivo.
- Il collegamento elettrico deve essere sempre eseguito seguendo le istruzioni del produttore. Si declina ogni responsabilità per danni a cose, persone e animali derivati da un collegamento errato.
- Non collocare il dispositivo su una superficie che vibra come ad esempio un frigorifero. Non esporre il dispositivo a schizzi d'acqua.
- Non lasciare lo yogurt in frigorifero per più di 10 giorni.
- Non mettere il dispositivo in frigorifero.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature e i tasti.
- Collegare il cavo prima al dispositivo e poi alla presa a muro. Spegnerne sempre il dispositivo tramite il tasto prima di staccare la spina dalla presa.

Descrizione del prodotto

Dispositivo



Utilizzo

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere le etichette e gli adesivi sul dispositivo.
2. Lavare con acqua calda e sapone le superfici, i bicchieri in vetro e il coperchio prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta e prima di conservarlo. Risciacquare con cura e far asciugare il dispositivo.
3. Lavare la parte interna del dispositivo con un panno umido.

Preparare uno yogurt semplice

1. È necessario un misurino da 1,5 litri e una frusta.

Assicurarsi che tutti i componenti siano stati lavati con cura e conservati all'asciutto.

2. Preparare circa 1,2 litri di latte e 130 ml di yogurt fresco oppure 1,33 litri di latte e 2 g cultura di yogurt. Mescolare bene nel misurino. Distribuire il preparato nei 7 bicchieri in vetro e avvitare il coperchio.

Nota: se si utilizza latte non pastorizzato, è necessario prima bollire il latte per eliminare germi e batteri. Il latte UHT non deve essere bollito. Per ottenere risultati ottimali, il latte deve essere a temperatura ambiente.

3. Mettere i bicchieri in vetro nella yogurtiera e chiudere il coperchio.
4. Quando il dispositivo è collegato alla corrente, la spia a LED lampeggia per un po' e poi passa in modalità off.
5. Premere il tasto on/off. Sul display lampeggia „10H“. Impostare il tempo entro 5 secondi. La yogurtiera si avvia automaticamente.

Nota: selezionare il tempo desiderato tramite il tasto timer. Premere il tasto on/off per azionare il dispositivo. È possibile reimpostare il timer mentre il dispositivo è in funzione. Per fare ciò, premere il tasto on/off per spegnere il dispositivo e selezionare di nuovo il tempo.

6. Una volta selezionato il tempo, il dispositivo si aziona e il timer si avvia. Allo scadere del tempo, il dispositivo si spegne automaticamente.
7. Lasciare raffreddare un po' i bicchieri. Mettere i bicchieri in frigorifero dopo almeno 3 ore.

Note

Il latte contiene il lattosio e viene trasformato in batteri di acido lattico (coltura per yogurt) che consentono la preparazione dello yogurt. Il dispositivo crea la temperatura ideale per aumentare le colture per yogurt.

Il latte non deve contenere altri batteri poiché possono contaminare lo yogurt. Pertanto è necessaria un'igiene assoluta. Inoltre è possibile bollire prima il latte e farlo raffreddare poi a 40°C prima di aggiungere le colture per yogurt.

Ricette per yogurt semplice

Coltura per yogurt come fermento lattico

1. Latte: 1400 ml
2. Coltura per yogurt: 2 g

Yogurt fresco come fermento lattico

1. Latte: 1200ml
2. Yogurt fresco: 130 ml

Nota: non utilizzare latte o yogurt scaduti

Idee per preparare lo yogurt

E' possibile utilizzare yogurt magro per produrre yogurt alla frutta o ad altri gusti. Non ci sono limiti alla creatività. Procedere solo quando lo yogurt è pronto per ottenere il risultato desiderato.

Yogurt alla frutta:

Mescolare frutta fresca oppure alimenti a base di frutta come la marmellata.

Altri gusti: aggiungere zucchero alla vaniglia, vaniglia, noci, scaglie di cioccolato, torrone, scaglie di cocco e altri aromi.

Tzatziki

Aggiungere cetriolo tritato, aglio e olio d'oliva.

Note:

- Lo yogurt fatto in casa di solito è più cremoso e rispetto a quello che si acquista.
- Durante la preparazione, potrebbe essere necessario rimuovere l'acqua in eccesso. In questo caso, gettare via l'acqua o mescolare di nuovo.
- È possibile utilizzare lo yogurt appena fatto per la preparazione dello yogurt successivo. Se si ripete questa operazione più volte, si ottiene uno yogurt più liquido. Se lo yogurt diventa troppo liquido, ricominciare con un nuovo yogurt acquistato.
- Utilizzando solo 900 ml di latte, lo yogurt diventa più consistente.
- Se si aggiungono 3-4 cucchiaini di latte in polvere, lo yogurt diventa più spesso.
- Lo yogurt diventa più spesso, se lasciato un giorno in frigorifero prima di consumarlo.
- Il latte UHT non deve essere bollito prima della produzione di yogurt.
- Lo yogurt può essere fatto anche con il latte di soia, in questo caso utilizzare uno yogurt fatto con latte di soia come fermento lattico.

Pulizia

- Staccare la spina dalla presa prima di eseguire la pulizia.
- Pulire la base del dispositivo e il coperchio con un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi il cavo di alimentazione, la spina e il dispositivo.
- I bicchieri possono essere lavati in lavastoviglie.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità



Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Datos técnicos

Número de artículo	10031316
Suministro eléctrico	220-240 V~, 50 Hz
Consumo	20 W
Tipo de protección	II

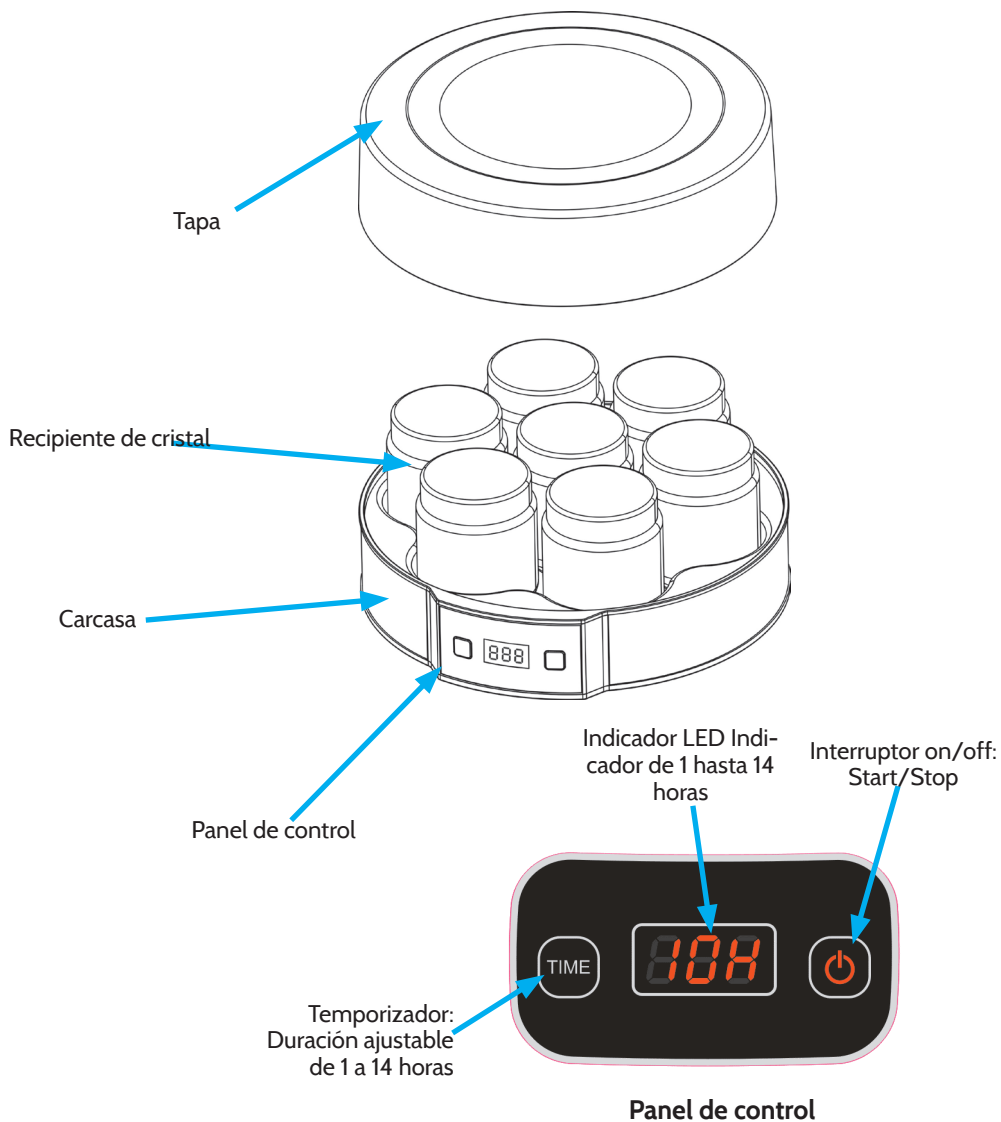
Indicaciones de seguridad

- Conserve este manual de instrucciones para consultas posteriores.
- No sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido. Si el cable cae dentro de un líquido, desconecte el enchufe inmediatamente. No lo toque mientras esté sumergido en el líquido.
- Si el aparato se pone en funcionamiento cerca de niños, se ruega que estos se supervisen para evitar lesiones provocadas por accidentes.
- Desconecte el enchufe del aparato si no está en uso, si desmonta piezas y antes de limpiarlo. Sujete el enchufe antes de desconectarlo del suministro eléctrico. No tire del cable de alimentación.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato presenta fallos en el funcionamiento o se ha visto dañado de cualquier manera. En ese caso, contacte con el servicio de atención al cliente.
- La utilización de complementos que no hayan sido autorizados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
- El aparato se ha concebido para un uso doméstico. No utilice el aparato al aire libre.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando sobre el borde de la mesa o entre en contacto con una superficie caliente.
-

- No coloque el aparato cerca de un quemador de gas, de un calefactor eléctrico o de un horno caliente. No introduzca las piezas del aparato en el microondas.
- No ponga en marcha este u otro aparato eléctrico bajo los efectos de alcohol o de otras sustancias que puedan alterar la capacidad de reacción.
- No toque las piezas que no hayan sido concebidas para su manipulación.
- No voltee el aparato durante su funcionamiento.
- No utilice este aparato sin el calzado puesto. No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Limpie todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos según las indicaciones de este manual de instrucciones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente situada en una pared. Desconecte el enchufe de la toma de corriente para interrumpir el suministro eléctrico.
- No utilice el aparato con otro fin distinto al del indicado, es decir, la preparación de yogur.
- Examine el aparato tras desembalarlo para comprobar que está intacto y que no falta ningún componente.
- Antes de realizar la conexión eléctrica, tenga en cuenta que la información sobre la tensión en la placa técnica coincide con la del suministro eléctrico de su hogar. La placa técnica se encuentra en la parte inferior del aparato.
- Las conexiones domésticas deben realizarse siguiendo las indicaciones del fabricante. El fabricante no se responsabiliza de daños materiales, personales o lesiones de mascotas provocados por una conexión errónea.
- No coloque el aparato sobre superficies vibratorias, como un frigorífico. No lo exponga a corrientes de aire.
- No conserve el yogur preparado durante más de 10 días en el frigorífico.
- No coloque el aparato dentro del frigorífico.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.
- Primero conecte el cable al aparato y a continuación a la toma de corriente. Coloque el interruptor en la posición Off antes de desconectar el enchufe.

Descripción del aparato

Dispositivo



Utilización

Antes del primer uso

1. Retire la placa y el adhesivo del aparato.
2. Antes del primer uso y tras un almacenamiento durante un periodo de tiempo prolongado, lave la superficie del aparato, el recipiente de cristal y la tapa en una solución de agua con jabón. A continuación, enjuague las piezas completamente y deje que se sequen.
3. Limpie el interior con un paño húmedo.

Producción de yogur natural

1. Necesita un vaso medidor con 1,5 litros y unas varillas.

Asegúrese de que todo se haya limpiado y secado en profundidad.

2. Añada 1,2 l de leche con 130 ml de yogur fresco o 1,33 l de leche y 2 g de cultivo de yogur. Remueva bien en el recipiente medidor. Distribuya todo en 7 vasos de cristal y enrosque la tapa.

Advertencia: Si utiliza leche no pasteurizada, deberá hervirla primero para eliminar virus y bacterias. La leche UHT no debe volver a hervirse. Para obtener el mejor resultado, la leche debe encontrarse a temperatura ambiente.

3. Coloque los recipientes de cristal en la yogurtera y cierre la tapa.
4. Si el aparato está conectado al suministro eléctrico, el indicador LED parpadea un tiempo y a continuación se apaga.
5. Presione el interruptor on/off. En el display ahora parpadea «10H». Ajuste el tiempo adecuado en los próximos 5 segundos. La yogurtera comienza a funcionar automáticamente.

Advertencia: puede pulsar el botón del temporizador en cualquier momento. A continuación, pulse el interruptor on/off para poner en marcha el aparato. La selección del tiempo aparece activa durante el funcionamiento. Pulse el interruptor de encendido para apagar el aparato. A continuación es posible seleccionar el tiempo de nuevo.

6. Tras la selección, el aparato se pone en marcha y comienza la cuenta atrás de las horas. Se apaga automáticamente tras el transcurso del tiempo.
7. Deje que los recipientes se enfríen un poco. A continuación, introduzca los vasos en el frigorífico al menos durante 3 horas.

Consejos

La leche contiene lactosa. Esta se transforma en ácido láctico gracias a las bacterias de la leche (cultivo de yogur), lo que produce la formación del yogur. La yogurtera consigue temperaturas ideales para generar cultivos de yogur.

La leche no debe contener otras bacterias, pues contaminaría el yogur. Por tanto, se requiere una higiene absoluta de todo aquello que entre en contacto con el mismo. Además, puede hervir con antelación la leche y dejar que se enfríe a 40 °C antes de añadir los cultivos del yogur.

Recetas de yogur natural

Cultivo del yogur para comenzar

1. Leche: 1400 ml
2. Cultivo de yogur: 2 g

Yogur fresco para comenzar

1. Leche: 1200 ml
2. Yogur fresco: 130 ml

Observación: No utilice leche ni yogures caducados.

Ideas de recetas con yogur

- Puede utilizar yogur natural para producir yogur de frutas o de sabores. Su creatividad no tiene límites, pero hágalo una vez esté el yogur hecho; de lo contrario, no le saldrá bien la receta.

Yogur de frutas:

- Añada fruta fresca o alimentos con base de fruta, como mermelada.
- **Otras alternativas de sabores:** Añada al yogur azúcar, vainilla, frutos secos, virutas de chocolate, nougat, copos de coco y otros aromas.

Tsatsiki

- Pepino picado, ajo y aceite de oliva.

Advertencia:

- El yogur casero normalmente es más cremoso y no tan espeso como los que se comercializan.
- Durante su preparación, es posible que el agua se separe, es un fenómeno normal. Deseche el agua o vuelva a mezclarla.
- Puede utilizar su propio yogur casero para hacer la próxima remesa. Cuanto más lo haga, más suelto quedará el yogur. Cuando se vuelva demasiado líquido, deberá comenzar el proceso con un yogur comprado.
- Si utiliza 900 ml de leche, el yogur quedará más espeso.
- Si añade 3-4 cucharaditas de leche en polvo, el yogur se espesará.
- El yogur también se espesará si deja que repose un día en el frigorífico antes de consumirlo.
- La leche UHT no debe volver a hervirse para producir el yogur.
- En lugar de utilizar cultivos de yogur de otros yogures, puede emplear yogur en polvo de establecimientos especializados.

Limpieza

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.
- Limpie la base del aparato y la tapa con un paño húmedo. Evite el uso de productos abrasivos.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Los vasos de cristal pueden lavarse en el lavavajillas.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas..

Declaración de conformidad



Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (baja tensión)

2011/65/UE (refundición RoHS)

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Fiche technique

Numéro d'article	10031316
Alimentation	220-240 V~, 50 Hz
Puissance consommée	20 W
Classe de protection	II

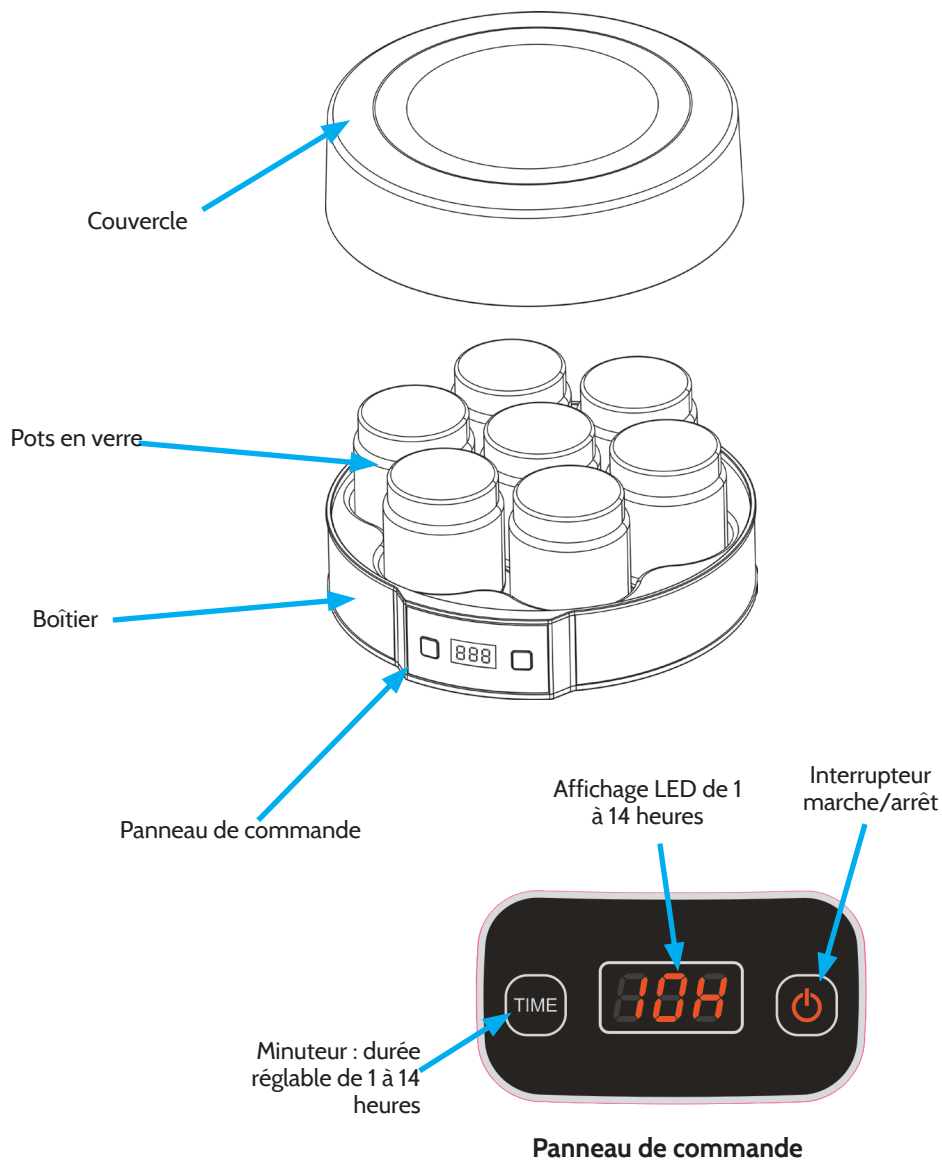
Consignes de sécurité

- Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Ne placez pas l'appareil ou son câble d'alimentation sous l'eau ni dans aucun autre liquide. Si le câble d'alimentation tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise secteur. Ne l'attrapez pas dans le liquide.
- Lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants, une attention particulière est demandée, afin d'éviter les blessures par accident.
- Débranchez le câble de l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé, si vous démontez des pièces et avant le nettoyage. Débranchez toujours le câble d'alimentation en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le câble secteur ou la prise sont défectueux, après que l'appareil ait eu un dysfonctionnement, ou si l'appareil est tombé et a été endommagé. Dans ces situations, apportez l'appareil au service client.
- L'utilisation d'accessoires, qui ne sont pas fournis ou vendus par le fabricant, peuvent causer un incendie, un court-circuit ou des blessures aux personnes.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ou au contact d'une surface chaude.
-

- Ne posez pas l'appareil près d'une gazinière, d'un chauffage électrique ou d'un four chaud. Ne placez pas les éléments de l'appareil au four à micro-ondes.
- N'utilisez pas cet appareil ni aucun autre appareil électrique en étant sous l'emprise de l'alcool ou d'autres substances susceptibles d'altérer vos capacités de réaction ou votre conscience.
- Ne touchez pas aux éléments qui ne sont pas destinés à être utilisés.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en service.
- N'utilisez pas cet appareil en étant pieds nus. Ne touchez pas à l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Nettoyez toutes les parties de l'appareil ayant été au contact des aliments en suivant les recommandations contenues dans ce mode d'emploi.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants.
- Branchez la fiche secteur sur une prise secteur murale. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche du câble d'alimentation.
- N'utilisez l'appareil dans aucun autre but que celui qui est prévu, en l'occurrence la préparation de yaourt.
- Contrôlez l'appareil après l'avoir sorti de son emballage, afin de vous assurer qu'il n'est pas endommagé et que tous les éléments sont bien présents.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les informations concernant la tension sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre domicile. La plaque signalétique se situe sous l'appareil.
- Les branchements à domicile doivent être réalisés en suivant les indications du fabricant. Le fabricant dégage toute responsabilité en cas de dommage matériels, aux personnes ou aux animaux domestiques, lorsqu'ils résultent d'un mauvais branchement.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface vibrante, telle qu'un réfrigérateur. Installez-le à l'abri des courants d'air.
- Ne conservez pas les yaourts au-delà de 10 jours au réfrigérateur.
- Ne placez pas l'appareil au réfrigérateur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Branchez toujours le câble sur l'appareil en premier, puis dans la prise murale. Éteignez toujours l'appareil en appuyant sur l'interrupteur, avant de retirer le câble d'alimentation.

Aperçu de l'appareil

Appareil



Utilisation

Avant la première utilisation

1. Retirez les étiquettes et autocollants de l'appareil.
2. Avant la première utilisation, et avant un stockage prolongé, nettoyez consciencieusement l'extérieur de l'appareil, les pots en verre et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Ensuite rincez abondamment puis laissez sécher.
3. Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide.

Préparation simple de yaourt

1. Il vous faut un verre doseur de 1,5 litre et un fouet.

Assurez-vous que tout a bien été nettoyé et entreposé au sec.

2. Versez environ 1,2 l de lait et 130 ml de yaourt frais ou bien 1,33 l de lait et 2 g de ferment. Mélangez bien à l'intérieur du verre doseur. Versez ensuite le tout dans 7 pots en verre et vissez les couvercles.

Remarque : Si vous n'utilisez pas du lait pasteurisé, il faut d'abord faire bouillir le lait, pour détruire les germes et bactéries. Vous n'avez pas besoin de bouillir le lait UHT. Pour obtenir le meilleur résultat, le lait doit être à température ambiante.

3. Placez les pots en verre dans la yaourtière et fermez le couvercle.
4. Quand l'appareil est relié au courant du secteur, la LED témoin clignote un moment puis s'éteint.
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'affichage indique alors „10H“. Réglez alors dans les 5 secondes la durée souhaitée. La yaourtière démarrera elle-même.

Remarque : Vous pouvez à tout moment appuyer sur la touche de la minuterie. Appuyez ensuite sur le bouton marche / arrêt pour mettre l'appareil en marche. Le choix de la durée est possible pendant le fonctionnement. Appuyez sur le bouton de mise en marche, pour éteindre l'appareil. Vous pouvez alors choisir une nouvelle durée.

6. Après la sélection de la durée l'appareil se met en marche et décompte les heures. Il s'éteint automatiquement à la fin du compte à rebours.
7. Attendez un peu pour que les pots en verre puissent refroidir. Placez ensuite les pots en verre au réfrigérateur pour au moins 3 heures.

Remarque

Le lait contient du lactose. Il se transforme en acide lactique sous l'action des bactéries lactiques (ferments), ce qui permet la fabrication de yaourt. La yaourtière maintient la température idéale pour favoriser la multiplication des ferments.

Le lait ne doit contenir aucune bactérie, car cela polluerait le yaourt. Ainsi, une hygiène absolue est impérative, avant tout, pour ce qui sera au contact du yaourt. Vous pouvez également faire bouillir le lait auparavant et le laisser refroidir jusqu'à la température de 40 °C environ, avant d'y ajouter les ferments.

Recette pour un yaourt facile

Ferments pour débiter

1. Lait : 1 400 ml
2. Ferments : 2 g

Yaourt frais pour débiter

1. Lait : 1200 ml
2. Yaourt frais : 130 ml

NB : n'utilisez pas de lait périmé ou de yaourt périmé.

Idées de recette de yaourt

Vous pouvez simplement utiliser des yaourts, pour fabriquer des yaourts aux fruits ou des yaourts aromatisés. Il n'y a pas de limite à votre créativité. Faites-le cependant seulement une fois que le yaourt est terminé, faute de quoi votre recette risque de ne pas réussir.

Yaourt aux fruits :

Mélangez avec des fruits frais, ou des aliments contenant des fruits, tels que les confitures.

Autres parfums : Ajoutez au yaourt du sucre, de la vanille, des noix, des pépites de chocolat, du nougat, du coco râpé et d'autres arômes.

Tzatziki

Ajoutez du concombre haché, de l'ail et de l'huile d'olive.

Remarque :

- Le yaourt fait maison est généralement plus crémeux et moins épais que dans le commerce.
- Pendant la préparation, de l'eau peut s'échapper, cela est normal. Jetez simplement l'eau ou mélangez-la de nouveau.
- Vous pouvez utiliser le yaourt fait maison, pour réaliser les prochains. Plus vous le ferez, plus vous obtiendrez un yaourt liquide. Si le résultat obtenu est trop liquide, il faut recommencer avec des yaourts du commerce.
- Si vous utilisez seulement 900 ml de lait, le yaourt devrait être un peu plus ferme.
- Si vous ajoutez 3-4 cuillères à café de lait en poudre, votre yaourt sera plus épais.
- Le yaourt est également plus épais, si vous le laissez reposer une journée au réfrigérateur avant de le consommer.
- Le lait UHT ne nécessite pas d'être bouilli avant de préparer des yaourts.
- Au lieu des ferments contenus dans d'autres yaourts, vous pouvez utiliser de la poudre de yaourt en vente dans les magasins bio ou dans les commerces en ligne.

Nettoyage

- Avant le nettoyage, retirez le câble d'alimentation.
- Nettoyez la base de l'appareil et son couvercle avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des produits à récurer.
- Ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise, ou l'appareil, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les pots de verre supportent le passage au lave-vaisselle.

Informations pour le recyclage



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/EU s'applique (poubelle à roulettes rayée). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Déclaration de conformité



Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)