

GAIA

Joghurt Maker
Yoghourt Maker
Yogurtera
Yaourtière
Macchina per lo yogurt

10011602 10028636 10035435



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Bedienung	5
Joghurtzubereitung	6
Rezepte mit Joghurt	10
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	14
Hinweise zur Entsorgung	16
Hersteller & Importeur (UK)	16

English	17
Español	29
Français	41
Italiano	53

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10011602, 10028636, 10035435
Stromversorgung	230 V ~ 50/60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an, die der angegebenen Spannung entsprechen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Neigen Sie das Gerät nicht um mehr als 45°.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, halten Sie Wasser fern vom Stecker, dem Kabel und den Lüftungsschlitzen und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Halten Sie um das Gerät herum 8 cm Abstand zu Wänden oder anderen Geräten, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das vom Hersteller ausdrücklich zugelassen ist.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen und das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Feuer, Herden oder Öfen.
- Drücken Sie nicht mehrfach hintereinander auf den Ein-Schalter, um den Kompressor nicht zu beschädigen.
- Stecken Sie keine Metallgegenstände ins Gerät, um Kurzschluss zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entzündlicher Sprays oder Flüssigkeiten.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

BEDIENUNG

1. Gerät einschalten

Stecken Sie den Stromstecker in die Steckdose. Daraufhin zeigt das Display zunächst **88^{Hr}** und nach einer Sekunde **00**.

2. Timer einstellen

Drücken Sie den Knopf "Time" mehrfach, um die gewünschte Laufzeit einzustellen. Sie können eine Laufzeit von bis zu 15 Stunden einstellen.

3. Zubereitungsvorgang starten

Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie den „Start/Stop“-Knopf, um den Zubereitungsvorgang zu starten. Ein Countdown wird erscheinen.

Beispielsweise: Wenn Sie eine Laufzeit von 5 Stunden ausgewählt haben, zeigt das Display **05^{Hr}**, wobei das Zeichen "Hr" blinkt. Wenn die Laufzeit auf eine Stunde gefallen ist, wechselt das Display in eine Minutenanzeige und zeigt **60^{Min}**, wobei das Zeichen "Min" blinkt.

4. Zubereitungsvorgang beenden

(A) Der Zubereitungsvorgang stoppt automatisch, wenn die Laufzeit abgelaufen ist. Das Display wird in diesem Fall **00** anzeigen.

(B) Sie können den Zubereitungsvorgang manuell beenden, indem Sie die "Start/

Stop"-Taste drücken. Das Display wird **00** anzeigen.

JOGHURTZUBEREITUNG

Wenn Sie ihren Joghurt Maker erstmalig benutzen benötigen Sie:

Milch (verwenden Sie eine der folgenden): Vollmilch, 2%, 1%, Magermilch, Soja- oder Mandelmilch.

Hinweis: Vollmilch sorgt in der Regel für den besten Geschmack. Milcherzeugnisse haben einen geringeren Fettgehalt und brauchen länger in der Vorbereitung und Zubereitung und ergeben einen weicheren Joghurt.

Gekauft Naturjoghurt mit aktiven Probiotika (Kauf die frischesten zur Verfügung, die die neueste Haltbarkeitsdatum hat.)

Hinweis: Verwenden Sie keine flüssigen oder aromatisierten Joghurts und keine Fruchtjoghurts als Startkultur. Gefriergetrocknete Joghurt-Kulturen erhalten Sie in den meisten Naturkostläden.

Sie brauchen außerdem:

- Timer (wenn Gerät verfügt über Ein- / Aus-Schalter)
- Thermometer
- Schneebesen
- Hohen Topf oder einen großen mikrowellenfesten Messbecher
- Flüssigkeitsmessbecher
- Messlöffel

Zubereitung

Joghurt aus Frischmilch (diese Methode ist für Mandel und Sojamilch nicht geeignet)

- 1 Geben Sie die Milch in einen Kochtopf oder einen mikrowellengeeigneten Messbecher.
- 2 Erhitzen Sie die Milch bei mittlerer Temperatur auf dem Herd oder in der Mikrowelle und rühren Sie gelegentlich um. Behalten Sie die Milch im Auge. Sobald Sie zu kochen beginnt läuft Sie schnell über. Entfernen Sie sie dann sofort von der Herdplatte.

Hinweis: Falls Sie Rohmilch verwenden, lassen Sie sie mehrere Minuten kochen und rühren Sie dabei ständig um, damit die nicht überläuft.

- 3 Stellen Sie die Milch beiseite und lassen Sie sie auf 35-43 °C abkühlen. Wenn Sie die Milch in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen, kühlt sie schneller ab. Benutzen Sie einen Schneebesen und mischen Sie nach und nach die Hälfte der heruntergekühlten Milch zur Joghurt-Startkultur bis eine glatte Masse entsteht.

Hinweis: Falls Sie Kulturen aus bereits hergestelltem Joghurt verwenden, sollte der Joghurt nicht älter als 3-4 Tagen sein.

- 4 Geben Sie dann die restlichen Milch hinzu und vermischen Sie sie mit dem Schneebesen, bis sie vollständig vermischt ist und keine Klumpen mehr übrig sind.
- 5 Gießen Sie die Masse in saubere Gläser bis unmittelbar unterhalb des Gewindes oder in die rechteckige Kunststoff-Box, ohne die Kunststoffsieb.

Die folgende Methode wird für Soja und Mandelmilch vorgeschlagen

- Erhitzen Sie die gewünschte Milch in einem Kochtopf oder in der Mikrowelle.
- Erhitzen Sie die Milch auf 35-43 °C. Behalten Sie die Milch im Auge und benutzen Sie ein Thermometer, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Führen Sie die Schritte 4 bis 6, der oberen Methode durch.

Zubereitungstabelle

Halten Sie sie was Menge und Zubereitung angeht an die folgenden Angaben. Verwenden Sie die 6 Gläser und/oder den rechteckigen Plastikbehälter.

Hinweis: Der Plastikbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten und muss separat erworben werden.

Vollmilch	2% Milch	1% Milch
9 Tassen	9 Tassen	9 Tassen
Startkultur, 1 Tasse selbst gemachter Joghurt oder 1 Paket gefriergetrocknete Kulturen.	Startkultur, 1 Tasse selbst gemachter Joghurt oder 1 Paket gefriergetrocknete Kulturen.	Startkultur, 1 Tasse selbst gemachter Joghurt oder 1 Paket gefriergetrocknete Kulturen.
Timer auf 8 Stunden stellen, Gläser danach entnehmen, die rechteckige Box braucht 2 Stunden länger.	Timer auf 8 Stunden stellen, Gläser danach entnehmen, die rechteckige Box braucht 2 Stunden länger.	Timer auf 8 Stunden stellen, Gläser danach entnehmen, die rechteckige Box braucht 2 Stunden länger.
3 Stunden ab- kühlen lassen.	3 Stunden ab- kühlen lassen.	3 Stunden ab- kühlen lassen.
Für griechischen Joghurt 2 Stunde Flüssigkeit abtropfen lassen. Dann 3 Stunden kühlen.	Für griechischen Joghurt 2 Stunde Flüssigkeit abtropfen lassen. Dann 3 Stunden kühlen.	Für griechischen Joghurt 2 Stunde Flüssigkeit abtropfen lassen. Dann 3 Stunden kühlen.
Magermilch	Sojamilch	Mandelmilch
9 Tassen	9 Tassen	9 Tassen
Startkultur, 1 Tasse selbst gemachter Joghurt oder 1 Paket gefriergetrocknete Kulturen.	Startkultur, 1 Tasse selbst gemachter Joghurt oder 1 Paket gefriergetrocknete Kulturen.	Startkultur, 1 Tasse selbst gemachter Joghurt oder 1 Paket gefriergetrocknete Kulturen.
Timer auf 8 Stunden stellen, Gläser danach entnehmen, die rechteckige Box braucht 2 Stunden länger.	Timer auf 8 Stunden stellen, Gläser danach entnehmen, die rechteckige Box braucht 2 Stunden länger.	Timer auf 8 Stunden stellen, Gläser danach entnehmen, die rechteckige Box braucht 2 Stunden länger.
3 Stunden ab- kühlen lassen.	3 Stunden ab- kühlen lassen.	3 Stunden ab- kühlen lassen.
Für griechischen Joghurt 2 Stunde Flüssigkeit abtropfen lassen. Dann 3 Stunden kühlen.	Für griechischen Joghurt 2 Stunde Flüssigkeit abtropfen lassen. Dann 3 Stunden kühlen.	Für griechischen Joghurt 2 Stunde Flüssigkeit abtropfen lassen. Dann 3 Stunden kühlen.

Wichtig: Falls Sie die Box UND die Gläser verwenden, nehmen Sie die 3 Gläser zur genannten Zeit aus dem Joghurt Maker. Setzen Sie dann den Deckel wieder auf und lassen Sie die rechteckige Box noch weitere 2 Stunden im Joghurt Maker.

Griechischen Joghurt

1



Geben Sie Ihren hausgemachten Joghurt in eine separate Schüssel und reinigen, den großen Behälter und das Sieb.

2



Setzen Sie das Sieb auf großen Behälter und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis die Kerben oben auf dem großen Behälter sitzen. Lassen Sie etwas Platz zwischen dem Boden des Siebs und der Unterseite des großen Behälters.

3



Geben Sie die gewünschte Menge Joghurt, die sie zu griechischem Joghurt verarbeiten wollen, ins Sieb.

4



Setzen Sie den Plastikdeckel auf und stellen Sie die Box 3 Stunden lang in den Kühlschrank. Je länger Sie sie im Kühlschrank lassen, desto dicker wird der Joghurt.

5



Geben Sie den abgetropften griechischen Joghurt in ausgewaschene Gläser oder in eine Box mit Deckel. Schrauben Sie die Deckel auf die Gläser. Sie können den Joghurt wahlweise mit Aromen oder Früchten verfeinern.

REZEPTE MIT JOGHURT

Energy-Boost-Drinks

Beeren-Bananen-Frühstücks-Drink

- ¾ Tasse Orangen, Pfirsich und Mango-Saft
- 1 Tasse glatter oder griechischer Joghurt aus Mandelmilch
- 1 Tasse frischer oder gefrorener Erdbeeryoghurt
- 1 mittelgroße Banane, halbiert

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit frischen Erdbeeren garnieren. Ergibt etwa 2 Tassen.

Melonen-Augenöffner

- ¾ Tasse Limonade
- 1 EL Honig
- 1 Tasse gewürfelte Wassermelone
- 1 Tasse gewürfelte Honigmelone
- 1 Tasse Kiwi, geschält und gewürfelt
- 1 Tasse glatter oder griechischer Joghurt aus Mandelmilch
- 1 frischer Minze-Joghurt

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit Kiwi oder Minze garnieren. Ergibt etwa 3 Tassen.

Antioxidanz-Rezepte

Himbeer-Cranberry-Smoothie

- ½ Tasse Apfelsaft
- 1 Tasse zerschnitten Pflaumen (ungeschält)
- ½ Tasse gefrorene oder frische Himbeeren
- ½ Tasse gefrorene Pfirsichspalten
- ¼ Tasse gefrorene oder frische Cranberries
- 1 Tasse glatter oder griechischer Joghurt
- 1 EL Honig

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit frischen Himbeeren garnieren. Ergibt etwa 2 Tassen.

Blended-Berry-Cooler

- ¾ Tasse Pfirsichnektar
- 1 Tasse glatter oder griechischer Joghurt
- 1 Tasse gefrorene Beerenmischung
- 1 Tasse gefrorene Erdbeeren
- 1 EL Honig

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit frischen Erdbeeren garnieren. Ergibt etwa 2 Tassen.

Berry-Bonanza

- ¾ Tasse Pfirsichnektar
- 1 Tasse glatter oder griechischer Joghurt aus Sojamilch
- 1 EL Honig
- 1 Tasse gefrorene Beerenmischung
- 1 Tasse gefrorene Erdbeeren
- ½ Tasse gefrorene Blaubeeren

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit Erdbeeren oder Blaubeeren garnieren. Ergibt etwa 3 Tassen.

Leinsamen Und Körner Booster

Knusperfrucht-Parfait

- 1 Tasse Körnermüsli und ½ Tasse geröstete Mandelblättchen
- 2 Tassen griechischer Joghurt
- 1 EL Vanille-Extrakt
- 1 Tasse Himbeeren, Heidelbeeren oder Ananas
- 2 EL fein gehackter kandierter Ingwer

In kleinen Schüssel Müsli und Mandeln mischen. Für jede Parfait, 2 EL auf den Boden des Parfait- Glases geben. Joghurt und Vanille vermischen. Die Gläser mit ¼ Tasse Joghurt-Mischung füllen. Früchte und kandierter Ingwer mischen und ¼ Tasse Fruchtmischung oben auf Joghurt geben. Wiederholen Sie die Schritte ein weiteres Mal. Bis zum Servieren kalt stellen. Ergibt 4 Parfaits.

Leinsamen-Smoothie

- ¾ Tasse Soja oder Magermilch
- 1 Tasse Soja- oder griechischer Joghurt
- 1 Tasse in Würfel geschnittene Mango
- 1 Tasse in Würfel geschnittene Pfirsiche
- 1 Kiwi, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 EL Leinsamen
- 1 EL gemischte Beeren

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit Kiwistücken garnieren. Ergibt etwa 3 Tassen.

Proteinreiche Rezepte

Erdnussbutter-Bananen-Frühstück

- ½ Tasse Milch
- ½ Tasse griechischer Joghurt
- 2 EL cremige Erdnussbutter
- 1 Mittelgroße Banane, halbiert
- 1 TL Vanille-Extrakt

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Ergibt etwa 1 ½ Tassen.

Protein-Shake

- ½ Tasse Mandelmilch
- 1 Tasse Mandeljoghurt oder griechischer Joghurt
- 1 Tasse Hüttenkäse
- 1 Tasse frische oder gefrorene Erdbeeren
- 2 EL Honig

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit frischen Erdbeeren garnieren. Ergibt etwa 1 ½ Tassen.

Herzhafte Gemüsesuppe

- 2 Tassen Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- 2 Tassen Molke
- 1 Dose (400 g) Tomatenstücke
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 große Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Tasse gefrorenes italienisches Gemüse
- ½ Tasse dunkle rote Bohnen
- ½ Tasse ganze Maiskörnern
- ½ Tasse kleine Nudeln

In großen Topf Brühe, Molke, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch mischen. Zum Kochen bringen, dabei gelegentlich umrühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben. reduzieren lassen und dabei gelegentlich umrühren. Hitze reduzieren und 7 kochen lassen (oder bis Nudeln gar sind). Falls gewünscht, mit gehackter Petersilie und geriebenem Parmesan garnieren. Ergibt etwa 2 Liter.

Vitaminreiche Rezepte

Nectarine-Sunrise

- ½ Tasse Milch
- 1 Tasse griechischer Joghurt
- 1 Tasse gewürfelte Mango
- 1 Tasse in Würfel geschnittene Nektarine
- 1 EL Agavendicksaft

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit einer Scheibe Mango garnieren. Ergibt etwa 2 Tassen.


Papaya-Peach-Pleaser

- ¾ Tasse Aprikosen-Mangon-Nektar
- 1 Tasse glatter oder griechischer Joghurt
- 1 Tasse in Würfel geschnittene Papaya
- 1 Tasse Pfirsiche, in Würfel geschnitten
- 1 Tasse Zitronensorbet

Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer. Glatt rühren und sofort servieren. Falls gewünscht, mit Pfirsichscheiben garnieren. Ergibt etwa 3 Tassen.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions 18
Operation 19
Yoghurt Preparation 20
Recipes with Yoghurt 24
Disposal Considerations 28
Manufacturer & Importer (UK) 28

TECHNICAL DATA

Item number	10011602, 10028636, 10035435
Power supply	230 V ~ 50/60 Hz

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
- Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
- Do not switch on the power button frequently (ensure 5 min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
- Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.

OPERATION

1. Power on

Plug the appliance with power supply, **88^{Hr}** will show in LCD display and it will be in standby after 1S **00**.

2. Procedure setting and heating

Press Time key once, the time will be 1 hour more. Press Time for more than 1 S, time figure will increase by hours continuously and stop after no pressing. The time setting circle is 0-15 hours.

3. Start preparation process

After time setting, press Start/Stop key to start heating and count down figure will show in LCD display.

For example: Time setting for 5 hours, **05^{Hr}** shows in LCD and "Hr" keeps winking; when count down figure is less than 1 hour, **60^{Min}** shows in LCD and "Min" keeps winking.

4. End preparation process

(A) Stop heating automatically: When count down is over, appliance stops heating automatically then in standby. Meanwhile, **00** shows in LCD.

(B) Stop heating manually: When appliance is in heating situation, press Start/Stop key and appliance is in standby directly. Meanwhile, **00** shows in LCD.

YOGHURT PREPARATION

When you use your Yoghurt Maker for the first time you will need to

Milk (use one of the following): Whole milk, 2%, 1%, skim milk, soy or almond milk.

Note: Whole milk usually gives the best taste. Milk products have a lower fat content and take longer to prepare and prepare, resulting in a softer yoghurt.

Bought natural yoghurt with active probiotics (Buy the freshest available, which has the latest expiry date.)

Note: Do not use liquid or flavoured yoghurts or fruit yoghurts as starting culture. Freeze-dried yoghurt cultures are available in most health food stores.

You also need:

- Timer (if the machine has an on/off switch)
- Thermometer
- Whisk
- High pot or a large microwave-proof measuring cup
- Liquid measuring cup
- Measuring spoon

Preparation

Yoghurt from fresh milk (this method is not suitable for almond and soy milk)

- 1 Pour the milk into a saucepan or microwaveable measuring cup.
- 2 Heat the milk at medium temperature on the stove or microwave and stir occasionally. Keep an eye on the milk. As soon as it begins to boil, it will overflow quickly. Remove it from the stove immediately.

Note: If you are using raw milk, let it boil for several minutes, stirring constantly to prevent it from overflowing.

- 3 Set the milk aside and let it cool to 35-43 °C. If you put the milk in a bowl of cold water, it will cool down faster. Use a whisk and gradually mix half of the cooled milk into the yoghurt starter culture until a smooth mass is formed.

Note: If you use cultures from yoghurt that has already been made, the yoghurt should not be older than 3-4 days.

- 4 Then add the remaining milk and mix with a whisk until it is completely mixed and no lumps are left.
- 5 Pour the mixture into clean glasses up to just below the thread or into the rectangular plastic box, without the plastic strainer.

The following method is suggested for soy and almond milk

- Heat the desired milk in a saucepan or microwave.
- Heat the milk to 35-43 °C. Keep an eye on the milk and use a thermometer to avoid overheating.
- Follow steps 4 to 6 of the above method.






Preparation table

As far as quantity and preparation are concerned, keep to the following instructions. Use the 6 glasses and/or the rectangular plastic container.

Note: The plastic container is not included and must be purchased separately.

Whole milk	2% milk	1% milk
9 Cups	9 Cups	9 Cups
Starter Culture, 1 cup plain yoghurt or 1 packets freeze dried yoghurt starter.	Starter Culture, 1 cup plain yoghurt or 1 packets freeze dried yoghurt starter.	Starter Culture, 1 cup plain yoghurt or 1 packets freeze dried yoghurt starter.
Set Timer 8 hours, remove jars, leave rectangular box in appliance an additional 2 hours.	Set Timer 8 hours, remove jars, leave rectangular box in appliance an additional 2 hours.	Set Timer 8 hours, remove jars, leave rectangular box in appliance an additional 2 hours.
Refrigerate 3 hours.	Refrigerate 3 hours.	Refrigerate 3 hours.
For Greek Yoghurt drain for at least 2 hours. Refrigerate 3 hours.	For Greek Yoghurt drain for at least 2 hours. Refrigerate 3 hours.	For Greek Yoghurt drain for at least 2 hours. Refrigerate 3 hours.
Skim milk	Soy milk	Almond milk
9 Cups	9 Cups	9 Cups
Starter Culture, 1 cup plain yoghurt or 1 packets freeze dried yoghurt starter.	Starter Culture, 1 cup plain yoghurt or 1 packets freeze dried yoghurt starter.	Starter Culture, 1 cup plain yoghurt or 1 packets freeze dried yoghurt starter.
Set Timer 8 hours, remove jars, leave rectangular box in appliance an additional 2 hours.	Set Timer 8 hours, remove jars, leave rectangular box in appliance an additional 2 hours.	Set Timer 8 hours, remove jars, leave rectangular box in appliance an additional 2 hours.
Refrigerate 3 hours.	Refrigerate 3 hours.	Refrigerate 3 hours.
For Greek Yoghurt drain for at least 2 hours. Refrigerate 3 hours.	For Greek Yoghurt drain for at least 2 hours. Refrigerate 3 hours.	For Greek Yoghurt drain for at least 2 hours. Refrigerate 3 hours.

Note: If the rectangular box has been used, remove the jars at the times listed above. Return the lid and allow the milk mixture in the rectangular box to set for an additional 2 hours.

Greek yoghurt	
1	2
	
Put your homemade yogurt in a separate bowl and clean the large container and the strainer.	Place the strainer on large container and rotate clockwise until the notches are on top of the large container. Leave some space between the bottom of the sieve and the bottom of the large container.
3	4
	
Put the desired amount of yoghurt, which you want to make into Greek yoghurt, into the sieve.	Replace the plastic lid and place the box in the refrigerator for 3 hours. The longer you leave it in the fridge, the thicker the yoghurt will become.
5	
	Pour the drained Greek yoghurt into washed out glasses or into a box with a lid. Screw the lids onto the jars. You can refine the yoghurt with flavours or fruits.

RECIPES WITH YOGHURT

Energy Boost Drinks

Berry Banana Breakfast Drink

- ¾ cup of oranges, peach and mango juice
- 1 cup of smooth or Greek yoghurt made from almond milk
- 1 cup of fresh or frozen strawberry yoghurt
- 1 medium banana, halved

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with fresh strawberries if desired. Makes about 2 cups.

Melon Eye Opener

- ¾ cup of lemonade
- 1 tablespoon honey
- 1 cup of diced watermelon
- 1 cup of diced honeydew melon
- 1 cup kiwi, peeled and diced
- 1 cup of smooth or Greek yoghurt made from almond milk
- 1 fresh mint yoghurt

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with kiwi or mint if desired. Makes about 3 cups.

Antioxidant Recipes

Raspberry and Cranberry Smoothie

- ½ cup of apple juice
- 1 cup of sliced plums (unpeeled)
- ½ cup of frozen or fresh raspberries
- ½ cup of frozen peach slices
- ¼ cup of frozen or fresh cranberries
- 1 cup of plain or Greek yoghurt
- 1 tablespoon honey

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with fresh raspberries if desired. Makes about 2 cups.

Blended Berry Cooler

- ¾ cup of peach nectar
- 1 cup of plain or Greek yoghurt
- 1 cup of frozen berry mixture
- 1 cup of frozen strawberries
- 1 tablespoon honey

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with fresh strawberries if desired. Makes about 2 cups.

Berry Bonanza

- ¾ cup of peach nectar
- 1 cup of plain or Greek yoghurt made from soya milk
- 1 tablespoon. Honey
- 1 cup of frozen berry mixture
- 1 cup of frozen strawberries
- ½ cup of frozen blueberries

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with strawberries or blueberries if desired. Makes about 3 cups.

Flax Seeds And Grains Booster

Crunchy Fruit Parfait

- 1 cup granola and ½ cup roasted almond flakes
- 2 cups of Greek yoghurt
- 1 tablespoon vanilla extract
- 1 cup raspberries, blueberries or pineapple
- 2 tablespoons finely chopped candied ginger

Mix the muesli and almonds in a small bowl. For each parfait, pour 2 tablespoons at the bottom of the parfait glass. Mix yoghurt and vanilla. Fill the glasses with ¼ cup of yoghurt mixture. Mix fruits and candied ginger and put ¼ cup of fruit mixture on top of yoghurt. Repeat the steps one more time. Keep cold until serving. Makes 4 parfaits.

Flax Seed Smoothie

¾ cup of soya or skimmed milk
1 cup of soya or Greek yoghurt
1 cup of diced mango
1 cup of diced peaches
1 kiwi, peeled and cut into pieces
2 tablespoons linseed
1 tablespoon mixed berries

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with pieces of kiwi if desired. Makes about 3 cups.

Protein-rich recipes

Peanut Butter Banana Breakfast

½ cup of milk
½ cup of Greek yogurt
2 tablespoons creamy peanut butter
1 medium banana, halved
1 teaspoon vanilla extract

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Makes about 1 ½ cups.

Protein Shake

½ cup of almond milk
1 cup of almond yoghurt or Greek yoghurt
1 cup of cottage cheese
1 cup of fresh or frozen strawberries
2 tablespoons honey

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with fresh strawberries if desired. Makes about 1 ½ cups.

Hearty Vegetable Soup

- 2 cups vegetable broth or meat broth
- 2 cups of whey
- 1 tin (400 g) tomato pieces
- 1 small onion, chopped
- 1 large clove of garlic, chopped
- 1 cup of frozen Italian vegetables
- ½ cup of dark red beans
- ½ cup of whole corn kernels
- ½ cup of small noodles

In a large pot mix stock, whey, tomatoes, onion and garlic. Bring to the boil, stirring occasionally. Add the rest of the ingredients. Reduce and stir occasionally. Reduce heat and bring 7 to boil (or until pasta is cooked). If desired, garnish with chopped parsley and grated parmesan. Makes about 2 litres.

Vitamin Packed Recipes

Nectarine Sunrise

- ½ cup of milk
- 1 cup of Greek yoghurt
- 1 cup of diced mango
- 1 cup of diced nectarine
- 1 tablespoon agave syrup

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with a slice of mango if desired. Makes about 2 cups.

Papaya Peach Pleaser

- ¾ cup of apricot-mangon nectar
- 1 cup of plain or Greek yoghurt
- 1 cup of diced papaya
- 1 cup peaches, diced
- 1 cup of lemon sorbet

Place all ingredients into blender jug in the specified order. Stir until smooth and serve immediately. Garnish with slices of peach if desired. Makes about 3 cups.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	30
Uso del aparato	31
Preparación de yogures	32
Recetas con yogur	36
Indicaciones sobre la retirada del aparato	40
Fabricante e importador (Reino Unido)	40

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10011602, 10028636, 10035435
Fuente de alimentación	230 V ~ 50/60 Hz

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra que se adecuen a la tensión del mismo.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No incline el aparato más de 45°.
- Para protegerse de descargas eléctricas, mantenga el agua alejada del enchufe, del cable y de las ranuras de ventilación y no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Mantenga el aparato a 8 cm de distancia de paredes u otros aparatos para que el aire pueda circular libremente.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato y de que solo lo limpian bajo supervisión.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor ni hornos.
- No presione varias veces consecutivas el interruptor On para evitar dañar el compresor.
- No introduzca objetos metálicos dentro del aparato para evitar cortocircuitos.
- No retire el removedor durante el funcionamiento. No utilice el aparato cerca de sprays o líquidos fácilmente inflamables.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.

USO DEL APARATO

1. Encender el aparato

Introduzca el enchufe en la toma de corriente. A continuación, la pantalla mostrará primero **88^{Hr}** y tras unos segundos, **00**.

2. Configurar el temporizador

Pulse varias veces el botón «Time» para configurar el tiempo de ejecución deseado. Puede configurar un periodo de tiempo de hasta 15 horas.

3. Empezar con los preparativos

Tras haber configurado la hora, pulse el botón «Start/Stop» para empezar los preparativos. Comenzará una cuenta hacia atrás.

Por ejemplo: Si ha elegido el tiempo de ejecución de 5 horas, la pantalla mostrará **05^{Hr}**, y las letras «Hr» parpadearán. Cuando quede 1 hora de tiempo de ejecución, la pantalla mostrará **60^{Min}** y las letras «Min» parpadearán.

4. Terminar con los preparativos

(A) Los preparativos terminan automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo de ejecución. La pantalla mostrará en este caso **00**.

(B) Puede terminar los preparativos de manera manual presionando el botón «Start/Stop». La pantalla mostrará en este caso **00**.

PREPARACIÓN DE YOGURES

Si utiliza su yogurtera por primera vez, necesita:

Leche (utilice una con las siguientes características): leche entera, 2%, 1%, leche desnatada, leche de soja o de almendra.

Nota: Por regla general, la leche entera proporciona buen sabor. Los productos lácteos tienen un bajo contenido de grasa y tardan más en la preparación y elaboración y dan como resultado un yogur tierno.

Compre yogur natural con probióticos activos (compre el más fresco, el que tenga la fecha de elaboración más reciente.)

Nota: No utilice yogures líquidos o aromáticos ni tampoco yogures de fruta como yogur de base. Podrá comprar yogures liofilizados en la mayoría de tiendas de productos naturales.

Además, necesitará:

- Temporizador (si el aparato dispone de un botón ON/OFF)
- Termómetro
- Batidora
- Olla alta o un grande vaso medidor apto para microondas
- Vaso medidor de líquidos
- Cuchara medidora

Preparación

Yogur de leche fresca (este método no es adecuado para leche de almendra y soja)

1. Rellene con leche una olla o un vaso medidor apto para microondas.
2. Caliente la leche a temperatura media en los fogones o en el microondas y remuévala de vez en cuando. Controle la leche. Tan pronto como empiece a hervir, la leche rebosa rápidamente. Retírela de la placa.

Nota: En caso de utilizar leche cruda, deje que hierva durante varios minutos y remuévela constantemente para que no rebose.

3. Ponga la leche aparte y deje que se enfríe hasta 35-43 °C. La leche se enfriará más rápido si la introduce dentro de un recipiente con agua fría.
4. Utilice una batidora y mezcle lentamente la mitad de la leche congelada con el yogur base hasta que se forme una masa homogénea.

Nota: Si utiliza como base un yogur ya preparado, éste no debe tener más de 3-4 días.

5. A continuación, añada el resto de leche y mézclela con la batidora hasta que quede completamente mezclada y no hayan grumos.
6. Vierta la masa en copas limpias hasta la mitad o en una caja de plástico rectangular sin colador.

El siguiente método es adecuado para leche de almendra y soja

- Caliente la leche deseada sobre los fogones o en el microondas.
- Caliente la leche a 35-43 °C. Controle la leche y utilice un termómetro para evitar sobrecalentamiento.
- Repita los pasos 4-6 del método descrito anteriormente.






Tabla de preparación

Consulte en esta tabla los tiempos y las cantidades. Para 6 copas y/o un recipiente de plástico rectangular.

Nota: El recipiente de plástico no está incluido y debe adquirirse por separado.

Leche entera	2% leche	1% leche
9 vasos	9 vasos	9 vasos
Yogur base, 1 vaso de yogur de elaboración propia o 1 paquete de yogur de base congelado.	Yogur base, 1 vaso de yogur de elaboración propia o 1 paquete de yogur de base congelado.	Yogur base, 1 vaso de yogur de elaboración propia o 1 paquete de yogur de base congelado.
Configurar el temporizador a 8 horas y retirar las copas; La caja rectangular necesita 2 horas más.	Configurar el temporizador a 8 horas y retirar las copas; La caja rectangular necesita 2 horas más.	Configurar el temporizador a 8 horas y retirar las copas; La caja rectangular necesita 2 horas más.
Dejar enfriar 3 horas.	Dejar enfriar 3 horas.	Dejar enfriar 3 horas.
Para yogur griego dejar escurrir 2 horas. A continuación, enfriar 3 horas.	Para yogur griego dejar escurrir 2 horas. A continuación, enfriar 3 horas.	Para yogur griego dejar escurrir 2 horas. A continuación, enfriar 3 horas..
Leche desnatada	Leche de soja	Leche de almendra
9 vasos	9 vasos	9 vasos
Yogur base, 1 vaso de yogur de elaboración propia o 1 paquete de yogur de base congelado.	Yogur base, 1 vaso de yogur de elaboración propia o 1 paquete de yogur de base congelado.	Yogur base, 1 vaso de yogur de elaboración propia o 1 paquete de yogur de base congelado.
Configurar el temporizador a 8 horas y retirar las copas; La caja rectangular necesita 2 horas más.	Configurar el temporizador a 8 horas y retirar las copas; La caja rectangular necesita 2 horas más.	Configurar el temporizador a 8 horas y retirar las copas; La caja rectangular necesita 2 horas más.
Dejar enfriar 3 horas.	Dejar enfriar 3 horas.	Dejar enfriar 3 horas.
Para yogur griego dejar escurrir 2 horas. A continuación, enfriar 3 horas.	Para yogur griego dejar escurrir 2 horas. A continuación, enfriar 3 horas.	Para yogur griego dejar escurrir 2 horas. A continuación, enfriar 3 horas.

Importante: Si utiliza la caja Y las copas, retire 3 copas a la hora indicada de la yogurtera. Coloque de nuevo la tapa y deje la caja rectangular durante 2 horas más en la yogurtera.

Yogur griego	
1	2
 <p>Ponga su yogur casero en un tazón separado y limpie el recipiente grande y el colador.</p>	 <p>Coloque el colador en el recipiente grande y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, hasta que las muescas estén en la parte superior del contenedor grande. Deje un poco de espacio entre el fondo del colador y el fondo del contenedor.</p>
3	4
 <p>Vierta la cantidad de yogur que quiera convertir en yogur griego, en el colador.</p>	 <p>Ponga la tapa de plástico y coloque el recipiente durante 3 horas en el refrigerador. Cuanto más tiempo lo dejes en la nevera, más espeso será el yogur.</p>
5	
	<p>Vierta el yogur griego escurrido en vasos lavados o en un recipiente con tapa. Ponga las tapas a los frascos. Puedes hacer el yogur con sabores o frutas.</p>

RECETAS CON YOGUR

Bebidas para aumentar la energía

Bebida de desayuno de bayas y plátanos

- 3/4 taza de jugo de naranja, melocotón y mango
- 1 taza de yogur natural o griego hecho con leche de almendras
- 1 taza de yogur de fresa fresco o congelado
- 1 plátano mediano, cortado por la mitad

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sírvalo inmediatamente. Adorne con fresas frescas si lo desea. Cantidades como para unas dos tazas.

Bebida estimulante de melón

- 3/4 taza de limonada
- 1 cucharada de miel
- 1 taza de sandía cortada en cubos
- 1 taza de melón en cubitos
- 1 taza de kiwi, pelado y cortado en cubos
- 1 taza de yogur suave o griego hecho con leche de almendras
- 1 yogur de menta fresca

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Adorne con kiwi o menta si lo desea. Cantidades como para unas 3 tazas.

Recetas de antioxidantes

Batido de frambuesa y arándanos

- 1/2 taza de jugo de manzana
- 1 taza de ciruelas en rodajas (sin pelar)
- 1/2 taza de frambuesas congeladas o frescas
- 1/2 taza de rodajas de melocotón congeladas
- 1/4 taza de arándanos frescos o congelados
- 1 taza de yogur natural o griego
- 1 cucharada de miel

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Adorne con frambuesas frescas si lo desea. Cantidades como para unas dos tazas.

Blended-Berry-Cooler

- 3/4 Taza de pulpa de melocotón
- 1 taza de yogur natural o griego
- 1 taza de mezcla de bayas congeladas
- 1 taza de fresas congeladas
- 1 cucharada de miel

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Revuelva hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Adorne con fresas frescas si lo desea. Cantidades como para unas dos tazas.

Bonanza de bayas

- 3/4 Taza de pulpa de melocotón
- 1 taza de yogur natural o griego hecho de leche de soja
- 1 cucharada miel
- 1 taza de mezcla de bayas congeladas
- 1 taza de fresas congeladas
- 1/2 Taza de arándanos congelados

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Adorne con fresas o arándanos si lo desea. Cantidades como para unas 3 tazas.

Semillas de lino y extra de granos

Parfait de frutas crujientes

- 1 taza de granola y 1/2 taza de copos de almendra tostada
- 2 tazas de yogur griego
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 taza de frambuesas, arándanos o piña
- 2 cucharadas de jengibre confitado finamente picado

Mezcle el muesli y las almendras en un tazón pequeño, ponga 2 cucharadas en el fondo del vaso de cada parfait. Mezcle el yogur y la vainilla. Llene los vasos con 1/4 taza de mezcla de yogur. Mezcle la fruta y el jengibre confitado y ponga una taza de la mezcla de fruta encima del yogur. Repita los pasos una vez más. Manténgalo frío hasta que lo sirva. Cantidades como para unos 4 parfaits.

Batido de semillas de lino

- 3/4 Taza de leche de soja o desnatada
- 1 taza de yogur de soja o griego
- 1 taza de mango cortado en cubitos
- 1 taza de melocotones cortados en dados
- 1 kiwi pelado y cortado en trozos
- 2 cucharadas de semillas de lino
- 1 cucharada de bayas mixtas

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Adorne con trozos de kiwi si lo desea. Cantidades como para unas 3 tazas.

Recetas ricas en proteínas

Desayuno de crema de cacahuete y plátano

- 1/2 taza de leche
- 1/2 Taza de yogur griego
- 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete cremosa
- 1 plátano mediano, cortado por la mitad
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Cantidades como para una taza y media.

Batido de proteínas

- 1/2 taza de leche de almendra
- 1 taza de yogur de almendras o yogur griego
- 1 taza de queso cottage
- 1 taza de fresas frescas o congeladas
- 2 cucharadas de miel

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Adorne con fresas frescas si lo desea. Cantidades como para una taza y media.

Sopa de verduras de corazón

2 tazas de caldo de verduras o de carne
 2 tazas de suero de leche
 1 lata (400 g) de tomate en trozos
 1 cebolla pequeña, picada
 1 diente de ajo grande, picado
 1 taza de verduras italianas congeladas
 1/2 taza de alubias rojas
 1/2 taza de granos de maíz entero
 1/2 Taza de fideos pequeños

En una olla grande mezcle el caldo, el suero, los tomates, la cebolla y el ajo. Hierva, revolviendo de vez en cuando. Añada el resto de los ingredientes. Reduzca y revuelva de vez en cuando. Reduzca el fuego y póngalo a hervir 7 minutos (o hasta que la pasta esté cocida). Si lo desea, adorne con perejil picado y parmesano rallado. Cantidades como para unos 2 litros.

Recetas ricas en vitaminas

Nectarina Sunrise

1/2 taza de leche
 1 taza de yogur griego
 1 taza de mango cortado en cubitos
 1 taza de nectarina cortada en cubos
 1 cucharada de jarabe de agave

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Adorne con una rebanada de mango si lo desea. Cantidades como para unas dos tazas.

Placer de papaya y melocotón

3/4 taza de pulpa de albaricoque-mango
 1 taza de yogur natural o griego
 1 taza de papaya en trozos
 1 taza de melocotón en trozos
 1 taza de sorbete de limón

Ponga todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden especificado. Mezcle hasta que esté suave y sirva inmediatamente. Adorne con rodajas de melocotón si lo desea. Cantidades como para unas 3 tazas.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

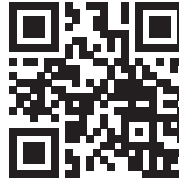
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 42
 Utilisation de l'appareil 43
 Préparation de yaourts 44
 Recettes au yaourt 48
 Informations sur le recyclage 52
 Fabricant et importateur (UK) 52

FICHE TECHNIQUE



Numéro d'article	10011602, 10028636, 10035435
Alimentation	230 V ~ 50/60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez bien toutes les consignes de sécurité et conservez le guide d'utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Ne branchez l'appareil que sur des prises dont la tension correspond à celle de l'appareil.
- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant, un atelier agréé ou une personne de qualification équivalente.
- N'inclinez pas l'appareil à plus de 45°.
- Pour éviter les électrocutions, veillez à ce qu'il n'y ait jamais de l'eau sur la fiche ou le câble ou les fentes d'aération et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise.
- Laissez un espace de 8 cm entre l'appareil et les murs ou les autres objets, pour que l'air puisse circuler librement.
- Utilisez seulement les accessoires expressément recommandés par le fabricant.
- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites peuvent utiliser l'appareil uniquement s'ils ont assimilé les consignes d'utilisation et de sécurité de l'appareil fournies par une personne responsable de leur surveillance. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et à ce qu'ils le nettoient seulement sous surveillance.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un feu, de plaques de cuisson ou de fours.
- N'appuyez pas plusieurs fois de suite sur l'interrupteur de mise en marche, afin de ne pas endommager le compresseur.
- N'insérez aucun objet métallique dans l'appareil afin d'éviter les courts-circuits.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sprays ou de liquides facilement inflammables.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais seulement domestique et dans des conditions équivalentes.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Allumer l'appareil



Branchez l'appareil à la prise courant. L'écran affiche  puis, après une seconde, .

2. Régler la minuterie

Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Time » pour régler le temps de fonctionnement jusqu'à 15 secondes.

3. Débuter la préparation

Après réglage du temps, appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour débiter la préparation. Un compte à rebours s'affiche alors.

Par ex.: Si vous choisissez une durée de 5 heures, l'écran affiche , et le symbole "Hr" clignote. Si vous avez sélectionné une heure, l'écran affiche , et le signe "Min" clignote.

4. Interrompre la préparation

(A) La préparation s'interrompt automatiquement lorsque le temps est écoulé et l'écran affiche .

(B) Vous pouvez interrompre manuellement la préparation en appuyant sur « Start/Stop ». L'écran affiche .

PRÉPARATION DE YAOURTS

Lors de la première utilisation, vous aurez besoin de :

Lait (utiliser du lait entier, du lait à 2 % ou 1 % de matières grasses, du lait de soja ou du lait d'amande)

Avertissement : C'est avec du lait entier que l'on obtient le meilleur goût. Les laits végétaux comportent généralement moins de matières grasses, ils nécessitent une préparation et un temps de fabrication plus long, les yaourts sont aussi plus mous.

Yaourt avec des probiotiques actifs (il est conseillé d'acheter des yaourts très frais avec date de péremption reculée).

Avertissement : Ne pas utiliser de yaourt à boire ou aromatisé ni yaourt aux fruits comme yaourt de base. Des cultures de yaourt surgelées et déshydratées peuvent être trouvées dans la plupart des magasins d'alimentation diététique.

Vous aurez besoin aussi de :

- Un minuteur (avec interrupteur)
- Un thermomètre
- Un fouet
- Un récipient avec bords haut ou verre doseur adapté pour le micro-onde
- Une cuillère pour mesurer

Préparation

Yaourt au lait frais (cette recette n'est pas adaptée pour les yaourts au lait de soja ou d'amande).

1. Verser le lait dans une casserole ou un récipient adapté pour le micro-onde.
2. Faire chauffer le lait à température moyenne en remuant régulièrement. Surveiller le lait, car dès qu'il commence à bouillir, le lait déborde facilement. Retirer le lait du feu.

Avertissement : si vous utilisez du lait cru, le laisser cuire quelques minutes sans cesser de remuer afin qu'il ne déborde pas.

3. Laisser le lait refroidir jusqu'à 35-43 °C. Il refroidira plus vite s'il est placé dans une bassine d'eau froide. Utiliser un fouet pour mélanger petit à petit la moitié du lait refroidi avec des ferments lactiques, jusqu'à ce qu'une masse lisse se forme.

Avertissement : Si vous utilisez les ferments lactiques d'un yaourt que vous avez fabriqué, veillez à ce que celui-ci ne soit pas plus vieux que 3-4 jours.

4. Ajouter le reste du lait et mélanger avec le fouet, jusqu'à ce que tout le lait soit mélangé et que le mélange ne présente plus aucun grumeau.
5. Verser le mélange dans des verres propres jusqu'au pas de vis ou bien dans la boîte en plastique carrée, sans la passoire.

Pour préparer des yaourts au lait de soja ou d'amande, procéder comme suit :

- Faire chauffer le lait dans une casserole ou au micro-onde.
- Faire chauffer le lait jusqu'à 35-43 °C. Surveiller le lait et utiliser un thermomètre pour s'assurer qu'il ne cuise pas trop.
- Suivre les étapes 4 à 6 de la méthode précédente.






Tableau de préparation

Suivre les indications suivantes concernant la quantité et la préparation. Utiliser les 6 verres ou la boîte carrée.

Avertissement : Le récipient en plastique ne sont pas inclus et doit être acheté séparément.

Lait entier	Lait à 2 %	Lait à 1 %
9 tasses	9 tasses	9 tasses
Ferments lactiques, 1 yaourt fait maison ou 1 paquet de cultures surgelées déshydratées	Ferments lactiques, 1 yaourt fait maison ou 1 paquet de cultures surgelées déshydratées	Ferments lactiques, 1 yaourt fait maison ou 1 paquet de cultures surgelées déshydratées
Régler le minuteur sur 8 heures, retirer ensuite les pots en verre, la boîte carrée a besoin de 2 heures de plus	Régler le minuteur sur 10 heures, retirer ensuite les pots en verre, la boîte carrée a besoin de 2 heures de plus	Régler le minuteur sur 11 heures, retirer ensuite les pots en verre, la boîte carrée a besoin de 2 heures de plus
Laisser refroidir pendant 3 heures	Laisser refroidir pendant 3 heures	Laisser refroidir pendant 3 heures
Pour le yaourt à la grecque, laisser égoutter pendant 2 heures puis refroidir pendant 3 heures	Pour le yaourt à la grecque, laisser égoutter pendant 2 heures puis refroidir pendant 3 heures	Pour le yaourt à la grecque, laisser égoutter pendant 2 heures puis refroidir pendant 3 heures
Lait écrémé	Lait de soja	Lait d'amande
9 tasses	9 tasses	9 tasses
Ferments lactiques, 1 yaourt fait maison ou 1 paquet de cultures surgelées déshydratées	Ferments lactiques, 1 yaourt fait maison ou 1 paquet de cultures surgelées déshydratées	Ferments lactiques, 1 yaourt fait maison ou 1 paquet de cultures surgelées déshydratées
Régler le minuteur sur 12 heures, retirer ensuite les pots en verre, la boîte carrée a besoin de 2 heures de plus	Régler le minuteur sur 12 heures, retirer ensuite les pots en verre, la boîte carrée a besoin de 2 heures de plus	Régler le minuteur sur 12 heures, retirer ensuite les pots en verre, la boîte carrée a besoin de 2 heures de plus
Laisser refroidir pendant 3 heures	Laisser refroidir pendant 3 heures	Laisser refroidir pendant 3 heures
Pour le yaourt à la grecque, laisser égoutter pendant 2 heures puis refroidir pendant 3 heures	Pour le yaourt à la grecque, laisser égoutter pendant 2 heures puis refroidir pendant 3 heures	Pour le yaourt à la grecque, laisser égoutter pendant 2 heures puis refroidir pendant 3 heures

Important : Si vous utilisez la boîte et les pots en verre, retirer les 3 pots de la yaourtière au bout du temps indiqué. Remettre le couvercle de la yaourtière et laisser la boîte dans la yaourtière 2 heures de plus.

Yaourt grec	
1	2
	
Placez votre yaourt maison dans un bol séparé et nettoyez le grand récipient et la passoire.	Placez la passoire sur le grand récipient et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches soient au-dessus du grand récipient. Laissez un peu d'espace entre le fond de la passoire et le fond du grand récipient.
3	4
	
Mettez la quantité désirée de yaourt que vous souhaitez transformer en yaourt grec dans la passoire.	Mettez le couvercle en plastique et mettez la boîte au réfrigérateur pendant 3 heures. Plus vous la laissez au réfrigérateur, plus le yaourt sera épais.
5	
	Placez le yaourt grec égoutté dans des bocaux lavés ou dans une boîte avec un couvercle. Vissez les couvercles sur les bocaux. Vous pouvez assaisonner le yaourt avec des saveurs ou des fruits.

RECETTES AU YAOURT

Boissons Energy Boost

Boisson de petit-déjeuner aux baies et bananes

- ¾ de tasse de jus d'oranges, de pêche et de mangue
- 1 tasse de yaourt au lait d'amande nature ou grec
- 1 tasse de yaourt aux fraises frais ou glacé
- 1 banane de taille moyenne, coupée en deux

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir éventuellement de fraises fraîches. Recette pour environ 2 tasses.

Coup de fouet au melon

- ¾ tasse de limonade
- 1 CS de miel
- 1 tasse de dés de pastèque
- 1 tasse de melon coupé en dés
- 1 tasse de kiwi, pelé et en dés
- 1 tasse yaourt nature ou grec au lait d'amande 1 yaourt à la menthe fraîche

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir de kiwi ou de menthe au choix. Donne environ 3 tasses.

Recettes antioxydantes

Smoothie Canneberge framboise

- ½ tasse de jus de pomme
- 1 tasse de prunes coupées (non pelées)
- ½ tasse de framboises surgelées ou fraîches
- ½ tasse de tranches de pêche surgelées
- ¼ tasse de canneberges surgelées ou fraîches
- 1 tasse de yaourt nature ou grec
- 1 CS de miel

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir de framboises fraîches au choix. Recette pour environ 2 tasses.

Rafraîchissement aux baies mélangées

- ¾ tasse de nectar de pêche
- 1 tasse de yaourt nature ou grec
- 1 tasse de mélange de baies surgelé
- 1 tasse de fraises surgelées
- 1 CS de miel

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir de fraises fraîches au choix. Recette pour environ 2 tasses.

Berry Bonanza

- ¾ tasse de nectar de pêche
- 1 tasse de yaourt nature ou grec au soja
- 1 CS de miel
- 1 tasse de mélange de baies surgelé
- 1 tasse de fraises surgelées
- ½ tasse de myrtilles surgelées

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir de fraises ou de myrtilles au choix. Pour environ 3 tasses.

Booster aux graines et au lin

Parfait aux fruits croquants

- 1 tasse de muesli et ½ tasse d'amandes effilées grillées
- 2 tasses de yaourt grec
- 1 CS d'extrait de vanille
- 1 tasse de framboises, myrtilles ou ananas
- 2 CS de gingembre confit finement haché

Mélangez le muesli et les amandes dans un petit bol. Pour chaque parfait, mettez 2 cuillères à soupe au fond du verre à parfait. Mélangez le yaourt et la vanille. Remplissez les verres avec ¼ tasse de mélange de yaourt. Mélangez les fruits et le gingembre confit et versez ¼ de tasse de mélange de fruits sur le yaourt. Répétez les étapes une fois de plus. Réfrigérer jusqu'au service. Pour 4 parfaits.

Smoothie aux graines de lin

- ¾ tasse de lait de soja ou écrémé
- 1 tasse de yaourt de soja ou grec
- 1 tasse de mangues coupées en dés
- 1 tasse de pêches coupées en dés
- 1 Kiwi pelé et coupé en morceaux
- 2 CS de graines de lin
- 1 CS de baies mélangées

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir de morceaux de kiwi au choix. Pour environ 3 tasses.

Recettes riches en protéines

Déjeuner aux bananes et au beurre d'arachide

- ½ tasse de lait
- ½ tasse de yaourt grec
- 2 CS de beurre de cacahuète crémeux
- 1 banane moyenne coupée en deux
- 1 CC d'extrait de vanille

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Pour environ 1 ½ tasse.

Shake protéiné

- ½ tasse de lait d'amandes
- 1 tasse de yaourt aux amandes ou yaourt grec
- 1 tasse de cottage cheese
- 1 tasse de fraises fraîches ou surgelées
- 2 CS de miel

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir de fraises fraîches au choix. Pour environ 1 ½ tasse.

Soupe de légumes copieuse

- 3 tasses de bouillon de légumes ou de viande
- 2 tasses de petit-lait
- 1 boîte (400 g) de morceaux de tomate
- 1 petit oignon haché
- 1 grosse gousse d'ail hachée
- 1 tasse de légumes italiens surgelés
- ½ tasse de haricots rouges foncés
- ½ tasse de grains de maïs entiers
- ½ tasse de petites pâtes

Mélanger le bouillon, le petit lait, les tomates, l'oignon et l'ail dans une grande casserole. Porter à ébullition en remuant de temps en temps. Ajouter les ingrédients restants. Laisser réduire et remuer de temps en temps. Réduire le feu et laisser cuire 7 (ou jusqu'à ce que les nouilles soient cuites). Si besoin, garnir de persil haché et de parmesan râpé. Pour environ 2 litres.

Recettes vitaminées

Nectarine Sunrise

- ½ tasse de lait
- 1 tasse de yaourt grec
- 1 tasse de dés de mangue
- 1 tasse de nectarine coupée en dés
- 1 CS de sirop d'agave

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir d'une tranche de mangue si besoin. Pour environ 2 tasses.

Plaisir à la pêche et à la papaye

- ¾ tasse de nectar d'abricots et de mangue
- 1 tasse de yaourt grec ou nature
- 1 tasse de papaye en dés
- 1 tasse de pêche en dés
- 1 tasse de sorbet citron

Placez tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué. Remuer jusqu'à consistance lisse et servir immédiatement. Garnir de tranches de pêche si besoin. Pour environ 3 tasses.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

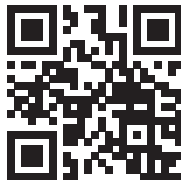
272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza 54

Utilizzo 55

Preparazione dello yogurt 56

Ricette a base di yogurt 60

Avviso di smaltimento 64

Produttore e importatore (UK) 64

DATI TECNICI

Numero articolo	10011602, 10028636, 10035435
Alimentazione	230 V ~ 50/60 Hz

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il manuale per consultazioni future.
- Collegare il dispositivo solo ad una presa che corrisponde alla tensione indicata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato.
- Non inclinare il dispositivo più di 45°.
- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, tenere lontano dall'acqua la spina, il cavo di alimentazione e le prese d'aria. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Prima di eseguire la pulizia, staccare la spina dalla presa.
- Lasciare intorno al dispositivo 8 cm di spazio con le pareti o altri dispositivi, affinché l'aria possa circolare.
- Utilizzare solo accessori specificatamente approvati dal produttore.
- I bambini a partire dagli 8 anni, le persone con capacità fisiche e mentali ridotte possono utilizzare il dispositivo solo se una persona responsabile della loro sicurezza ha prima spiegato loro le avvertenze di sicurezza e come utilizzare il dispositivo.
- Non collocare il dispositivo vicino a fiamme vive, fornelli o forni.
- Non premere più volte ripetutamente l'interruttore di accensione per evitare di danneggiare il compressore.
- Non inserire oggetti in metallo nel dispositivo per evitare il pericolo di scosse elettriche.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a spray o liquidi facilmente infiammabili.
- Il dispositivo non è destinato ad uso commerciale bensì domestico e in ambienti simili.

UTILIZZO

1. Accendere il dispositivo

Inserire la spina nella presa elettrica. Il display mostra **88^{Hr}** e dopo un secondo **00**.

2. Impostare il timer

Premere "Time" più volte, per impostare la durata operativa. La durata può essere impostata fino a 15 ore.

3. Iniziare la procedura di preparazione

Dopo aver impostato la durata, premere "Start/Stop" per avviare la preparazione. Compare un conto alla rovescia.

Ad es.: se si imposta una durata operativa di 5 ore, sul display compare **05^{Hr}** e il simbolo "Hr" lampeggia. Se la durata è di un'ora, il display passa all'indicazione in minuti e mostra **60^{Min}**, con il simbolo "Min" che lampeggia.

4. Terminare la procedura di preparazione

(A) La preparazione si arresta automaticamente quando scade la durata impostata. In tal caso il display mostra **00**.

(B) La preparazione può essere fermata manualmente premendo "Start/Stop". Il display mostra **00**.

PREPARAZIONE DELLO YOGURT

Quando si utilizza la macchina per lo yogurt per la prima volta, è necessario quanto segue:

Latte (utilizzare uno dei seguenti): latte intero, 2%, 1%, latte scremato, latte di soia o di mandorla.

Nota: il latte intero permette in genere di ottenere il sapore migliore. I latticini che hanno un contenuto di grasso inferiore necessitano di maggiore tempo di preparazione e producono uno yogurt più morbido.

Yogurt la naturale comprato con probiotici attivi (acquistare il più fresco disponibile, con la data di scadenza più recente).

Nota: non utilizzare yogurt liquidi, aromatizzati o alla frutta come starter. Starter per yogurt seccati tramite congelamento sono disponibili nella maggior parte dei negozi di alimenti naturali.

Sono inoltre necessari:

- Timer (se il dispositivo è dotato di interruttore on/off)
- Termometro
- Frusta da cucina
- Pentola alta o grande misurino adatto al microonde
- Misurino per liquidi
- Misurino a cucchiaino

Preparazione

Yogurt partendo da latte fresco (questo metodo non è adatto a latte di soia e mandorla)

1. Mettere il latte in una pentola o in un misurino adatto al microonde.
2. Scaldare il latte a temperatura media sul fornello o in microonde, mescolando di tanto in tanto. Tenere sotto controllo il latte. Non appena inizia a bollire, trabocca rapidamente. Togliero subito dal fornello.

Nota: se si utilizza latte crudo, farlo cuocere per qualche minuto mescolando di continuo, in modo che non trabocchi.

3. Mettere da parte il latte e farlo raffreddare fino a 35-40 °C. Se si mette il contenitore con il latte in una ciotola con acqua fredda, si raffredda più rapidamente. Utilizzare una frusta da cucina per mescolare gradualmente la metà del latte raffreddato allo starter, fino a ottenere un composto liscio.

Nota: se si utilizzano colture da yogurt già pronti, lo yogurt non deve essere più vecchio di 3-4 giorni.

4. Aggiungere poi il latte restante e mescolare con la frusta, fino a quando non rimane alcun grumo.
5. Versare il composto in un barattolo di vetro pulito, riempiendolo fino a sotto la filettatura, o nella scatola rettangolare di plastica, senza colino in plastica.

I seguenti metodi sono consigliati per latte di soia e mandorla

- Scaldare il latte desiderato in pentola o microonde.
- Scaldare il latte a 35-43 °C. Tenere sotto controllo il latte e utilizzare un termometro per evitare che si surriscaldi.
- Procedere con i passaggi da 4 a 6 del metodo precedente.

Tabella di preparazione

Rispettare i valori nella seguente tabella per quantità e preparazione.

Utilizzare i 6 barattoli e/o i contenitori rettangolari di plastica.

Nota: i contenitori di plastica non sono inclusi in consegna e devono essere acquistati separatamente.

Latte intero	Latte 2%	Latte 1%
9 tazze	9 tazze	9 tazze
Starter, 1 tazza di yogurt fatto in casa o 1 pacchetto di starter seccato tramite congelamento.	Starter, 1 tazza di yogurt fatto in casa o 1 pacchetto di starter seccato tramite congelamento.	Starter, 1 tazza di yogurt fatto in casa o 1 pacchetto di starter seccato tramite congelamento.
Impostare il timer su 8 ore e poi togliere i barattoli. La scatola rettangolare richiede 2 ore in più.	Impostare il timer su 8 ore e poi togliere i barattoli. La scatola rettangolare richiede 2 ore in più.	Impostare il timer su 8 ore e poi togliere i barattoli. La scatola rettangolare richiede 2 ore in più.
Lasciare raffreddare per 3 ore.	Lasciare raffreddare per 3 ore.	Lasciare raffreddare per 3 ore.
Per preparare yogurt greco, lasciare sgocciolare il liquido per 2 ore. Poi raffreddare per 3 ore.	Per preparare yogurt greco, lasciare sgocciolare il liquido per 2 ore. Poi raffreddare per 3 ore.	Per preparare yogurt greco, lasciare sgocciolare il liquido per 2 ore. Poi raffreddare per 3 ore.
Latte scremato	Latte di soia	Latte di mandorla
9 tazze	9 tazze	9 tazze
Starter, 1 tazza di yogurt fatto in casa o 1 pacchetto di starter seccato tramite congelamento.	Starter, 1 tazza di yogurt fatto in casa o 1 pacchetto di starter seccato tramite congelamento.	Starter, 1 tazza di yogurt fatto in casa o 1 pacchetto di starter seccato tramite congelamento.
Impostare il timer su 8 ore e poi togliere i barattoli. La scatola rettangolare richiede 2 ore in più.	Impostare il timer su 8 ore e poi togliere i barattoli. La scatola rettangolare richiede 2 ore in più.	Impostare il timer su 8 ore e poi togliere i barattoli. La scatola rettangolare richiede 2 ore in più.
Lasciare raffreddare per 3 ore.	Lasciare raffreddare per 3 ore.	Lasciare raffreddare per 3 ore.
Per preparare yogurt greco, lasciare sgocciolare il liquido per 2 ore. Poi raffreddare per 3 ore.	Per preparare yogurt greco, lasciare sgocciolare il liquido per 2 ore. Poi raffreddare per 3 ore.	Per preparare yogurt greco, lasciare sgocciolare il liquido per 2 ore. Poi raffreddare per 3 ore.

Nota: se si utilizzano la scatola E i barattoli, togliere i 3 barattoli dal dispositivo al momento indicato. Riposizionare poi il coperchio e lasciare la scatola per altre 2 ore nel dispositivo.

Yogurt greco

1



Versare lo yogurt fatto in casa in una ciotola a parte e lavare il contenitore grande e il setaccio.

2



Sistemare il setaccio sul contenitore grande girandolo in senso antiorario finché le tacche si incastrano nel contenitore. Lasciare un po' di spazio tra il fondo del setaccio e quello del contenitore.

3



Versare nel setaccio la quantità di yogurt desiderata che si vuole trasformare in yogurt greco

4



Chiudere con il coperchio di plastica e riporre il contenitore in frigorifero per 3 ore. Più ore si lascia lo yogurt in frigo e più spesso diventa.

5



Versare lo yogurt greco scolato in vasetti puliti o in un contenitore con coperchio. Richiudere i vasetti con il coperchio. Si può arricchire lo yogurt con aromi o frutti.

RICETTE A BASE DI YOGURT

Bevande energetiche

Breakfast drink alle banane e frutti di bosco

¾ tazza d'arance, pesche e succo di mango
1 tazza di yogurt naturale o greco con latte di mandorle
1 tazza di yogurt alla fragola fresco o congelato
1 metà banana di medie dimensioni

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovrarmenzionata. Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con fragole fresche. Quantità: 2 tazze.

Drink al melone

¾ tazza di limonata
1 cucchiaino di miele
1 tazza di anguria tagliata a dadini
1 tazza di melone tagliato a dadini
1 tazza di kiwi pelato e tagliato a dadini
1 tazza di yogurt naturale o greco con latte di mandorle
1 yogurt alla menta

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovrarmenzionata. Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con kiwi o menta. Quantità: circa 3 tazze.

Ricette antiossidanti

Smoothie ai lamponi e mirtilli rossi

½ tazza di succo di mela
1 tazza di prugne tagliate (con la buccia)
½ tazza di lamponi freschi o congelati
½ tazza di spicchi di pesche fresche
¼ tazza di mirtilli rossi freschi o congelati
1 tazza di yogurt naturale o greco
1 cucchiaino di miele

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovrarmenzionata. Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con lamponi freschi. Quantità: circa 2 tazze.

Semifreddo ai frutti di bosco

- ¾ tazza di succo di pesca
- 1 tazza di yogurt naturale o greco
- 1 tazza di frutti di bosco congelati
- 1 tazza di fragole congelate
- 1 cucchiaino di miele

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovramenzionata. Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con fragole fresche. Quantità: circa 2 tazze.

Bonanza ai frutti di bosco

- ¾ tazza di succo di pesca
- 1 tazza di yogurt naturale o greco al latte di soia
- 1 cucchiaino di miele
- 1 tazza di frutti di bosco congelati
- 1 tazza di fragole congelate
- ½ tazza di mirtilli congelati

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovramenzionata. Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con fragole o mirtilli. Quantità: circa 3 tazze.

Bevande energetiche con semi di lino e grano

Semifreddo ai frutti croccanti

- 1 tazza di müsli ai cereali
- 2 tazze di yogurt greco
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 tazza di lamponi, mirtilli o ananas
- 2 cucchiaini di zenzero candito spezzettato

Mescolare in una piccola ciotola il müsli e le mandorle e versare per ogni semifreddo 2 cucchiaini sul fondo del vasetto. Amalgamare lo yogurt e la vaniglia. Riempire i vasetti con ¼ di miscela allo yogurt. Mescolare i frutti con lo zenzero candito e versare ¼ della tazza della miscela di frutti sullo yogurt. Ripetere i passaggi un'altra volta e riporre in frigorifero fino al momento del suo consumo. Quantità: circa 4 semifreddi.

Smoothie ai semi di lino

¾ tazza di latte di soia o scremato
1 tazza di yogurt greco o di soia
1 tazza di mango tagliato a dadini
1 tazza di pesche tagliate a dadini
1 kiwi pelato e tagliato a pezzetti
2 cucchiari di semi di lino
1 cucchiaino di frutti di bosco misti

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovrarmenzionata.
Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con pezzetti di kiwi. Quantità: circa 3 tazze.

Ricette ricche di proteine

Colazione a base di burro di noccioline e banane

½ tazza di latte
½ tazza di yogurt greco
2 cucchiari di burro di noccioline
1 metà banana di medie dimensioni
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovrarmenzionata.
Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Quantità: circa 1 ½ tazze.

Frullato proteico

½ tazza di latte di mandorle
1 tazza di yogurt greco o alle mandorle
1 tazza di fiocchi di latte
1 tazza di fragole fresche o congelate
2 cucchiari di miele

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovrarmenzionata.
Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con fragole fresche. Quantità: circa 1 ½ tazze.

Sostanzioso minestrone di verdure

- 2 tazze di brodo vegetale o di carne
- 2 tazze di siero di latte
- 1 lattina (400 g) di pomodori in pezzi
- 1 cipolla piccola spezzata
- 1 spicchio d'aglio grande, spezzato
- 1 tazza di verdure italiane congelate
- ½ tazza di fagioli rossi scuri
- ½ tazza di chicchi di mais interi
- ½ tazza di spaghetti

Versare in una pentola ampia il brodo, il siero di latte, i pomodori, la cipolla e l'aglio. Portare a ebollizione e mescolare di tanto in tanto. Aggiungere gli ingredienti rimasti e mescolare. Abbassare il fuoco e lasciar cuocere per 7 minuti (o finché gli spaghetti sono cotti). Se si desidera si può guarnire con prezzemolo tritato e parmigiano grattugiato. Quantità: circa 2 litri.

Ricette ricche di vitamine

Nectarine Sunrise

- ½ tazza di latte
- 1 tazza di yogurt greco
- 1 tazza di mango tagliato a dadini
- 1 tazza di pesche noci tagliate a dadini
- 1 cucchiaino di succo d'agave

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovramenzionata. Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con una fetta di mango. Quantità: circa 2 tazze.

Papaya-Peach-Pleaser

- ¾ tazza di succo d'albicocca e mango
- 1 tazza di yogurt naturale o greco
- 1 tazza di papaya tagliata a dadini
- 1 tazza di pesche tagliate a dadini
- 1 tazza di sorbetto al limone

Versare tutti gli ingredienti nel mixer seguendo la sequenza sovramenzionata. Mescolare finché il composto diventa compatto e servire subito. Se si desidera si può guarnire con spicchi di pesche. Quantità: circa 3 tazze.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN