

MILCHSTRASSE

Joghurt Maker
Yoghourt Maker
Yogurtera
Yaourtière
Macchina per lo yogurt

10031316



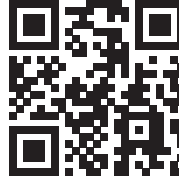
COOKINGCO
OKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

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
Geräteübersicht	5
Benutzung	6
Rezepte	7
Reinigung	8
Hinweise zur Entsorgung	8

English	9
Español	15
Français	21
Italiano	27

TECHNISCHE DATEN

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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

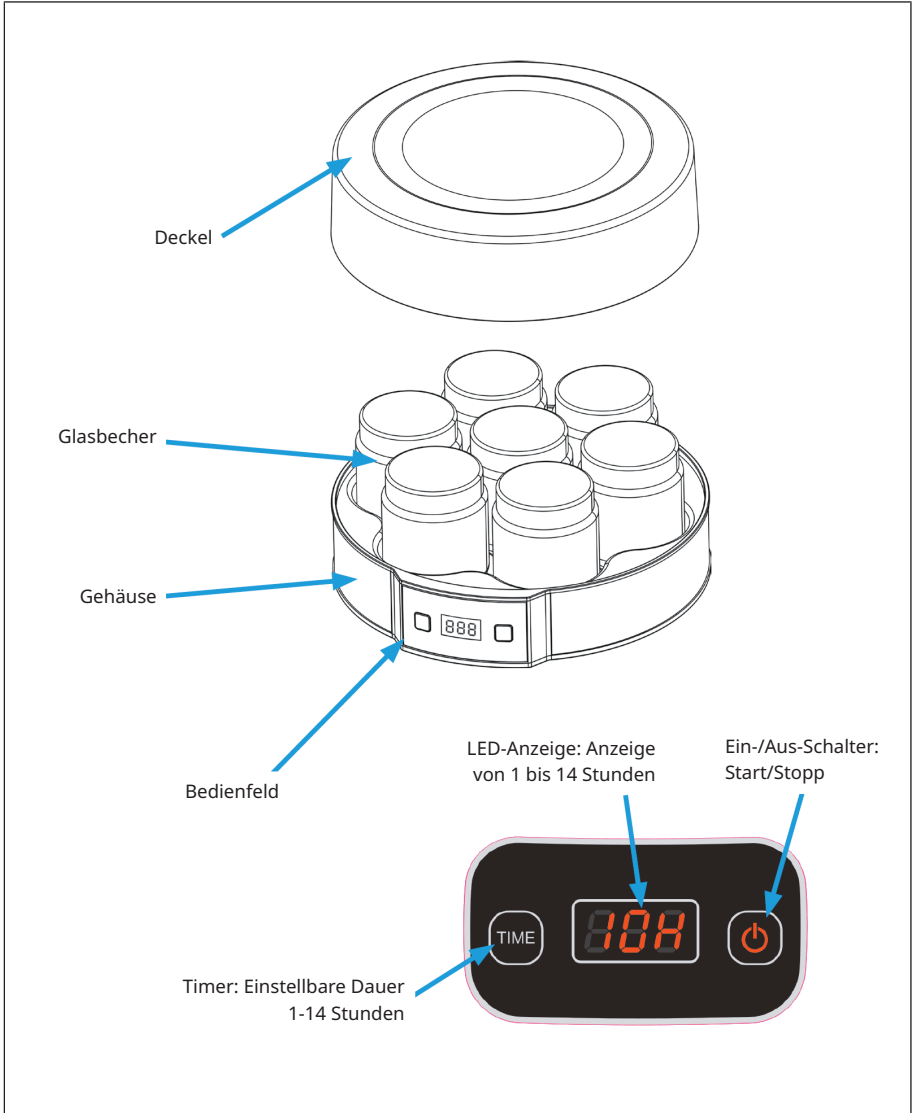
Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

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, psychisch 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 Metall-Gegenstände in das Gerät, um einen 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 den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

GERÄTEÜBERSICHT



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. Ultrahocherhitzte 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

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: Mischen 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.
- Ultrahocherhitzte 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.

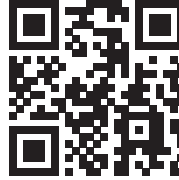
HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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.

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 10
 Product Description 11
 Operation 12
 Recipes 13
 Cleaning 14
 Disposal Considerations 14

TECHNICAL DATA

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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

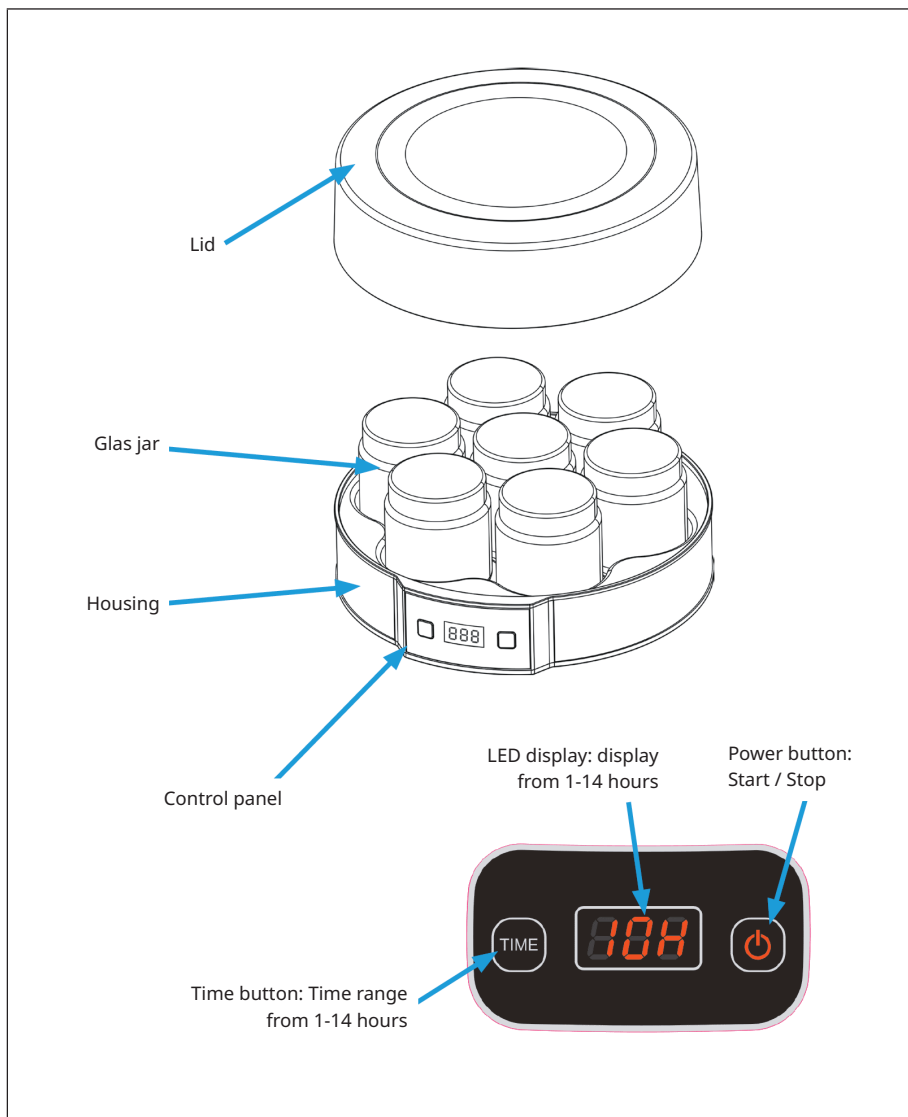
Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

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.

PRODUCT DESCRIPTION



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..

Note: if you are using unpasteurized milk, you must boil it in advance in order to kill germs and bac- teria, 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.

Note: 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

Recipes for plain yogurt

Yogurt culture for starters

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

Fresh yogurt for the beginning

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

Note: Do not use expired milk or expired yogurt.

Recipe ideas for yogurt

You can use plain yogurt to make fruit yogurt or flavored yogurt. There are no limits to your creativity. However, do not do this until the yogurt is ready or your recipe will not succeed.

Fruit yogurt: Mix in fresh fruit, or foods that are fruit based like jam.

Other flavors: Add sugar, vanilla, nuts, chocolate sprinkles, nougat, coconut flakes and other flavors to the yogurt.

Tsatsiki: Add chopped cucumber, garlic and olive oil.

Notes

- Homemade yogurt is usually creamier and not as thick as products from the store.
- During preparation, water may separate, this is normal. Just pour the water away or mix it back in.
- You can use the homemade yogurt to make the next batch. The more often you do this, the thinner the yogurt will become. If it has become too thin, you should start over with new yogurt from the store.
- If you use only 900 ml of milk, this made the yogurt a little firmer.
- If you add 3-4 teaspoons of powdered milk, the yogurt will become thicker.
- The yogurt will also be thicker if you let it ripen in the refrigerator for a day before eating.
- Ultra-high temperature milk does not need to be cooked before making yogurt.
- Instead of using yogurt cultures from other yogurts, you can use yogurt powder from health food stores or online retailers.

CLEANING

- Disconnect the power plug before cleaning.
- Clean the base of the device and the lid with a damp cloth. Avoid the use of abrasive cleaners.
- Do not immerse the power cord, power plug or the unit in water or other liquids.
- The beakers are dishwasher safe.

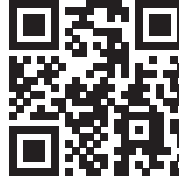
DISPOSAL CONSIDERATIONS



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.

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y síguelas 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	16
Descripción del aparato	17
Utilización	18
Recetas	19
Limpieza	20
Indicaciones sobre la retirada del aparato	20

DATOS TÉCNICOS

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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

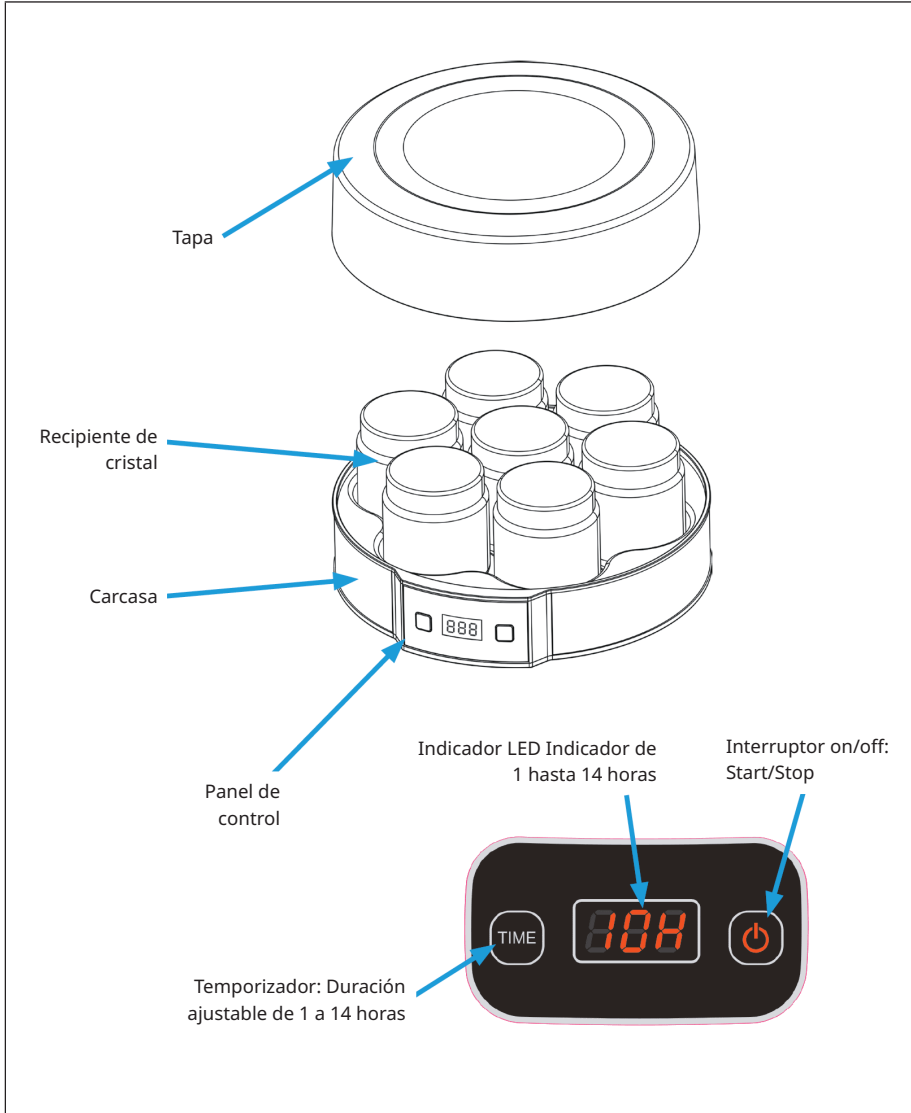
Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

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 limpien 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.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



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

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 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.

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 22
 Aperçu de l'appareil 23
 Utilisation 24
 Recettes 25
 Nettoyage 26
 Informations sur le recyclage 26

FICHE TECHNIQUE

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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

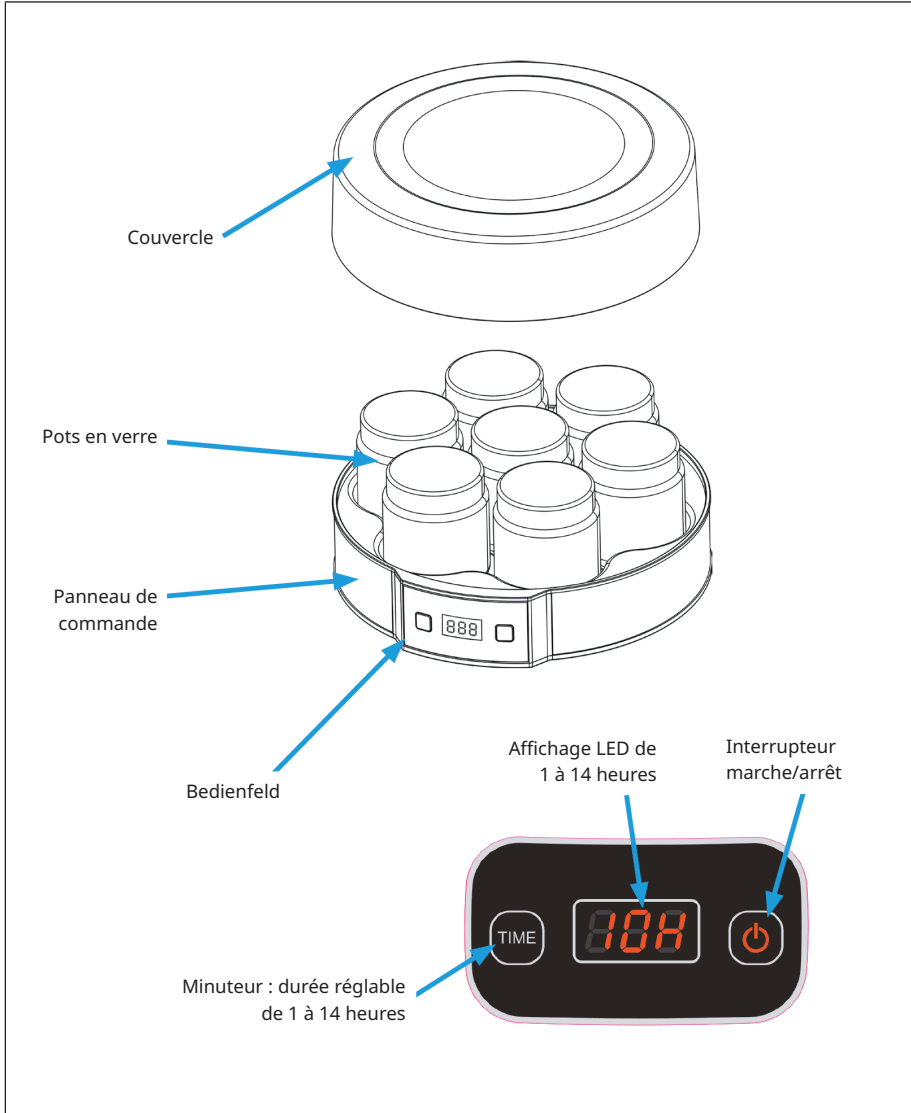
Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

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.

APERÇU DE L'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.

RECETTES

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

Note : 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.

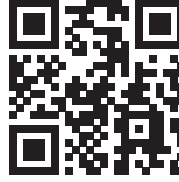
INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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.

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	28
Descrizione del prodotto	29
Utilizzo	30
Ricette	31
Pulizia	32
Avviso di smaltimento	32

DATI TECNICI

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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

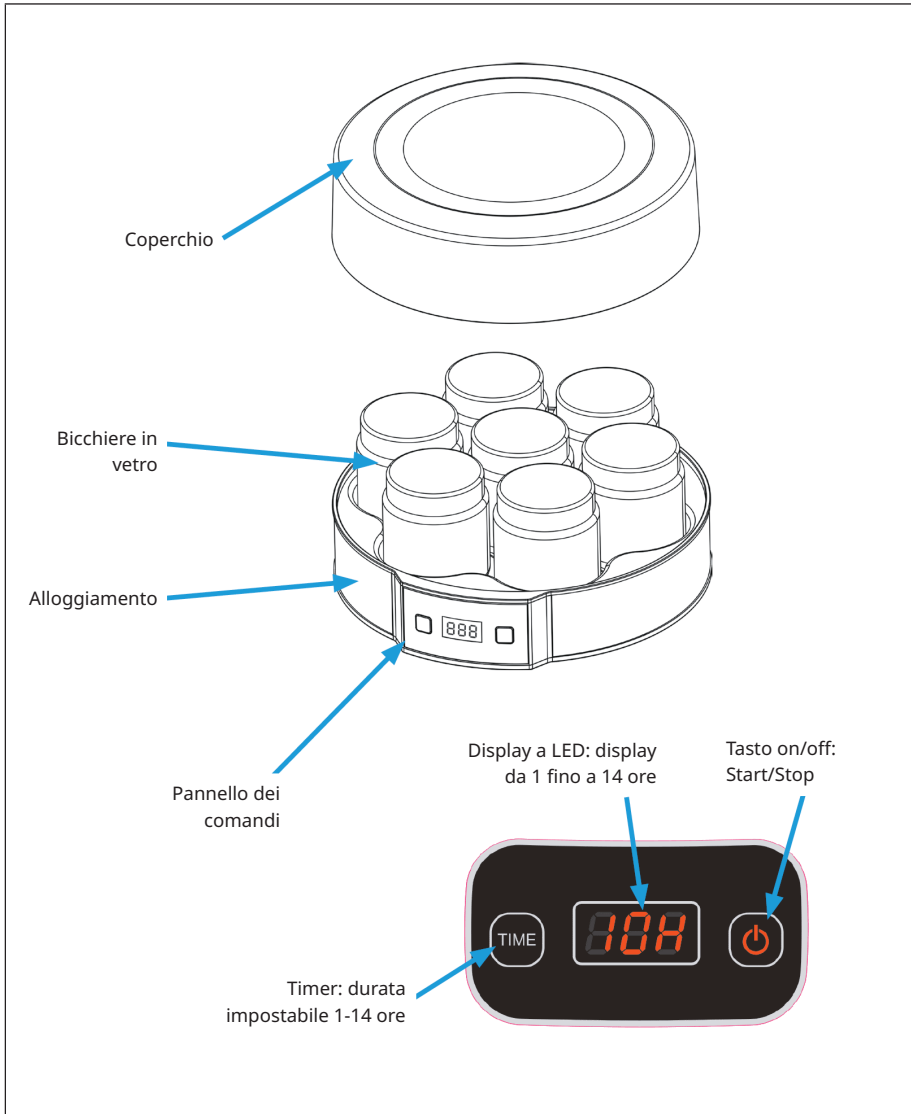
Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

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.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

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.

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.



KLARSTEIN