



# Joghurtmaker

---

10011602  
10028636

# KLARSTEIN

## Warnung

### Gerät

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Setzen Sie dieses Gerät nicht dem Regen aus.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gefäße, wie Vasen, auf dieses Gerät.
- Ausschließlich das empfohlene Zubehör verwenden.
- Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Lassen Sie keine Gegenstände aus Metall in dieses Gerät fallen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dieses Gerät.

## Netzkabel/Netzteil

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Gewährleisten Sie, dass die Spannung der Stromversorgung dem auf diesem Gerät angegebenen Wert entspricht.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.
- Installieren Sie dieses Gerät so, dass das Netzkabel sofort aus der Steckdose gezogen werden kann, wenn Störungen auftreten.

## Kleine Objekte/Verpackungsteile

### (Plastikbeutel, Karton, etc.)

- Bewahren Sie die kleine Objekte (z.B. Schrauben und anderes Montagematerial, Speicherkarten) und Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit sie nicht von diesen verschluckt werden kann. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickengefahr!

### Achtung

- **Gerät**  
Stellen Sie keine Quellen offener Flammen, z.B. brennende Kerzen, auf das Gerät.

## Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Suchen Sie einen Aufstellort, an dem Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.
- Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät nicht in einem Bücherregal, Einbauschränk oder einem sonstigen engen Raum. Stellen Sie eine gute Belüftung des Gerätes sicher.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Verstärker oder andere Geräte, die heiß werden können. Diese Hitze könnte das Gerät beschädigen.
- Setzen Sie dieses Gerät keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, starker Feuchtigkeit und übermäßigen Erschütterungen aus.

## Netzadapter

- Der Netzadapter kann mit Wechselstrom von 220 - 240 V betrieben werden.
- Verwenden Sie aber einen geeigneten Steckeradapter, wenn der Stecker nicht in die Netzsteckdose passt.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- **Zubereiten von Joghurt**

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Transport des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichenden Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

## Reinigung der äußeren Oberfläche

Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten, wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen können die Oberflächen beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein.

## Reparaturen

- Reparaturen am Gerät sollten nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Falscher Zusammenbau führt möglicherweise zu Fehlfunktionen oder dem Totalausfall.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät.

### **Achtung:**

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

### **Beachten Sie:**

Die Gewährleistung verfällt bei Fremdeingriffen in das Gerät.

## Gerätenutzung

### 1. Gerät einschalten

Stecken Sie den Stromstecker in die Steckdose. Daraufhin zeigt das Display zunächst **88<sup>Hr</sup>** 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<sup>Hr</sup>**, wobei das Zeichen "Hr" blinkt. Wenn die Laufzeit auf eine Stunde gefallen ist, wechselt das Display in eine Minutenanzeige und zeigt **60<sup>Min</sup>**, 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.

## Technische Eigenschaften

- 1. Stromversorgung: 220-240V/230V~50Hz/60Hz
- 2. Stromverbrauch: 21.5W
- 3. Arbeitstemperatur: 5-40°C, Arbeitsluftigkeit: ≤80%

## Hinweise zur Entsorgung



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

## Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2014/30/EU (EMV)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

# Joghurtzubereitung

Wenn Sie ihren Joghurtmaker 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
- Schneebesens
- Hohe seitigen Topf oder große mikrowellenfest 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.
4. Benutzen Sie einen Schneebesens 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.
5. Geben Sie dann die restlichen Milch hinzu und vermischen Sie sie mit dem Schneebesens, bis sie vollständig vermischt ist und keine Klumpen mehr übrig sind.
6. 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

1. Erhitzen Sie die gewünschte Milch in einem Kochtopf oder in der Mikrowelle.
2. Erhitzen Sie die Milch auf 35-43 °C. Behalten Sie die Milch im Auge und benutzen Sie ein Thermometer, um eine Überhitzung zu vermeiden.
3. 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.



<b>Vollmilch</b>	<b>2% Milch</b>	<b>1% Milch</b>	<b>Magermilch</b>	<b>Sojamilch</b>	<b>Mandelmilch</b>
9 Tassen	9 Tassen	9 Tassen	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.	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.	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 abkühlen lassen.	3 Stunden abkühlen lassen.	3 Stunden abkühlen lassen.	3 Stunden abkühlen lassen.	3 Stunden abkühlen lassen.	3 Stunden abkühlen 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.	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 Joghurtmaker. Setzen Sie dann den Deckel wieder auf und lassen Sie die rechteckige Box noch weitere 2 Stunden im Joghurtmaker.

## Use

Before using, please pay attention to the instruction as below.

### 1. Power on.

Plug the appliance with power supply,  will show in LCD display and it will be in standby after 1S .

### 2. Procedure setting and heating



#### 1) Time setting for 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.

#### 2) Heating


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,  shows in LCD and "Hr" keeps winking; when count down figure is less than 1 hour,  shows in LCD and "Min" keeps winking.

### 3. Stop heating

#### A) Stop heating automatically

When count down is over, appliance stops heating automatically then in standby. Meanwhile,  shows in LCD.

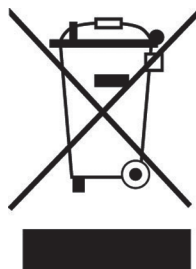
#### B) Stop heating manually

When appliance is in heating situation, press Start/Stop key and appliance is in standby directly. Meanwhile,  shows in LCD.

## Specification

1. Rating voltage: 220-240V/230V~50Hz/60Hz
2. Rating power: 21.5W
3. Ambient working temperature: 5-40 °C, ambient humidity ≤ 80%

## Disposal and Declaration of Conformity



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

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



This product is conform to the following European Directives:  
2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

# Yoghurt Preparation

When using your yogurt maker for the first time you will need:

- Milk (use any of the following): Whole, 2 %, 1 %, Skim, Soy, Almond, Powdered milk. NOTE: Using whole milk results in the most flavorful yogurt; other milk products have lower fat content, take longer to prepare and result in a softer yogurt.
- Purchased plain yogurt with active probiotics (Purchase the freshest available which has the latest use by date.) NOTE: Do not use liquid, fruit added or flavored yogurts as a starter.
- Freeze dried yogurt starter (available at most health food stores).

You will also need:

- Timer (if unit has on/off toggle switch)
- Thermometer
- Whisk
- High sided saucepan or large microwave safe measuring cup
- Liquid Measuring cup
- Measuring spoon

## Preparation

Using boiled milk: (This results in firmer yogurt). NOTE: This method is not suggested for Soy and Almond Milk.

1. Add milk to straight sided saucepan or microwave safe measuring cup.
2. Heat over medium high heat to boil or heat in microwave, whisking milk occasionally. Watch milk carefully. As milk begins to boil it will rise quickly up the sides of the pan or measuring cup. Remove immediately to avoid run over. NOTE: If using raw milk allow milk to boil several minutes, stirring constantly, to avoid run over.
3. Set milk aside and allow it to cool to 35 - 43 °C. If desired, place milk in bowl of cold water to quicken the process.
4. Using a whisk, gradually blend half of the cooled milk to the milk starter culture until very smooth and well blended. NOTE: If using previously prepared yogurt from the yogurt maker use within 3 or 4 days.
5. Add to remaining milk and whisk until fully blended and no lumps remain.
6. Pour into clean jars up to just below the threads of the jar and/or into rectangle plastic box without the plastic mesh strainer.



To quicken the preparation time: (This results in softer yogurt) NOTE: This method is suggested for Soy and Almond Milk.

1. Add desired milk to straight sided saucepan or microwave safe measuring cup.
2. Heat the milk to 35 - 43 °C. Watch milk carefully and use a thermometer to avoid overheating.
3. Follow steps 4 through 6 above.

### Preparation Table

Refer to the following chart for times and measurements. FOR 6 JARS AND PLASTIC RECTANGULAR CONTAINER. **NOTE:** The plastic container is not included and must be purchased separately.

Whole milk	2% milk	1% milk	Skim milk	Soy milk	Almond milk
9 Cups	9 Cups	9 Cups	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.	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.	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.	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.	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.

**IMPORTANT:** 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.

## Avertissement

### Appareil

Pour réduire les risques d'incendie, de court-circuit et de dommages en général:

- Ne placez pas cet appareil sous la pluie.
- Ne disposez pas de contenant rempli de liquide à proximité de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires indiqués.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil par vous même. Adressez-vous exclusivement à du personnel qualifié.
- Ne laissez pas tomber d'objet en métal sur l'appareil.
- Ne déposez pas d'objets lourds sur l'appareil.

## Câble d'alimentation

Pour réduire les risques d'incendie, de court-circuit et de dommages en général:

- Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle indiquée sur votre prise.
- Introduisez complètement la prise électrique dans la prise murale.
- Ne tordez pas le câble et ne tirez pas dessus. Ne déposez pas d'objets lourds dessus.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides.
- Tenez la prise par son corps lorsque vous la retirez ou l'introduisez.
- N'utilisez pas de prise murale endommagée.
- Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace libre Autour de l'appareil pour pouvoir rapidement le débrancher en cas de problème.

## Petits objets / Composantes de l'emballage

(sac en plastique, carton, etc.)

- Conservez les petits objets (vis et autres matériel de montage, carte d'enregistrement, etc.) à l'abri des enfants, afin que ces pièces ne soient pas ingérées par accident. Ne laissez pas jouer les enfants avec les sacs plastiques – risque d'étouffement !

### Attention

- **Appareil**  
Ne déposez pas d'objets incandescents (par ex. bougie) sur l'appareil.

## Installation

- Déposez l'appareil sur une surface plane, à l'abri de l'eau et de la chaleur.
- Trouvez une surface à laquelle les enfants n'ont pas accès pour ne pas qu'ils se brûlent avec la partie chauffante de l'appareil.
- Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace libre autour de la prise pour pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas de problème.
- N'installez pas l'appareil sur une étagère, dans un placard ou quelconque endroit étriqué. Assurez-vous que l'air puisse circuler autour de l'appareil.
- Ne déposez pas l'appareil au dessus d'un autre appareil dégageant de la chaleur. Cela pourrait l'endommager.
- Ne placez pas l'appareil directement à la lumière du jour, sous de hautes températures, en milieu humide et ne l'exposez pas à des secousses.

## Câble alimentation

- Le câble alimentation doit être relié à du 220 - 240 V.
- Utilisez éventuellement une rallonge ou un adaptateur ad hoc pour le brancher.

## Utilisation indiquée

### Cet appareil sert à

- **Préparer des yaourts**

Cet appareil a été exclusivement produit pour effectuer cette tâche. Il doit être utilisé uniquement selon les instructions contenues dans le manuel.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (enfants inclus) à autonomie réduite (handicap physique ou mental) ou les personnes qui manquent de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son utilisation ou sans la surveillance d'un responsable qui se porte garant de la sécurité de l'utilisateur, du bon emploi et de la juste mise en fonctionnement de l'appareil. En particulier la surveillance des parents est préconisée pour que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

## Transport de l'appareil

Veuillez conserver l'emballage original et le ré-utiliser lors du transport de l'appareil afin de le protéger efficacement.

## Nettoyage de l'extérieur

N'utilisez pas de liquide sous forme de vapeur (par ex. spray). Une pression trop importante lors du nettoyage peut provoquer des dommages. Les parties en plastique et en caoutchouc ne doivent pas être en contact trop longtemps avec l'appareil.

## Réparations

- Les réparations sur l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Le démontage ou le bricolage de l'appareil peut entraîner de sérieux dommages. Risques de blessure !
- Ne tentez jamais d'ouvrir le produit ni de le réparer par vous-même !
- Un remontage incorrect peut mener à une défaillance générale de l'appareil.
- N'ouvrez jamais l'appareil.

### Attention :

La garantie perd sa validité en cas d'utilisation contre-indiquée !

### Note :

La garantie perd sa validité en cas d'immixtion de tiers.

## Utilisation de l'appareil

### 1. Allumer l'appareil



Branchez l'appareil à la prise courant. L'écran affiche **88** puis ,après une seconde, **00** .

### 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 débuter 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 .

## Caractéristiques techniques

1. Alimentation: 220-240V/230V~50Hz/60Hz
2. Consommation énergétique: 21.5W
3. Température de fonctionnement: 5-40°C, Humidité de l'air: ≤80%

## Informations sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité

**Fabricant** : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
2014/30/UE (CEM)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)

# 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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 :

1. Faire chauffer le lait dans une casserole ou au micro-onde.
2. 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.
3. 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. **NOTE:** Le récipient en plastique ne sont pas inclus et doit être acheté séparément.

Lait entier	Lait à 2 %	Lait à 1 %	Lait écrémé	Lait de soja	Lait d'amande
9 tasses	9 tasses	9 tasses	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	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	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	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	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.

## Advertencia

### Dispositivo

Para prevenir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y deterioro:

- No exponga el aparato a la lluvia.
- No coloque encima del aparato recipientes que contengan líquidos, como jarrones.
- Utilice únicamente los accesorios recomendados.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Para realizar tareas de mantenimiento, diríjase a un personal cualificado.
- No deje caer objetos de metal sobre el aparato.
- No coloque objetos pesados sobre este aparato.

## Cable de alimentación

Para prevenir el riesgo de un incendio, descarga eléctrica y deterioro:

- Asegúrese de que la tensión del suministro eléctrico se adecúa a los valores indicados en este aparato.
- Introduzca la totalidad del enchufe en la toma de corriente.
- No tire o doble el cable ni coloque objetos pesados sobre él.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- A la hora de desenchufar el aparato, tire del enchufe por su cuerpo.
- No utilice enchufes o tomas de corriente en mal estado.
- Instale el aparato de tal manera que el cable de red pueda desconectarse enseguida de la toma de corriente en caso de avería.

## Piezas pequeñas/partes del embalaje

(Bolsas de plástico, cartón, etc.)

- Mantenga las piezas pequeñas (p.ej. tornillos y otro material de montaje) y las partes del embalaje fuera del alcance de los niños para evitar que se atraganten. No permita que los niños pequeños jueguen con los plásticos, puede provocar riesgo de asfixia.

### Atención

- Aparato

No coloque encima del aparato fuente de llamas abiertas, como velas encendidas.

## Montaje

- Coloque el aparato en una superficie seca, plana y resistente al calor y al agua.
- Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños.
- La toma de corriente debe poder alcanzarse fácilmente para desconectar el aparato de inmediato en caso de emergencia.
- No instale ni coloque este aparato en estanterías, armarios empotrados o en espacios muy estrechos. Asegúrese de que el aparato dispone de ventilación suficiente.

- No conecte el aparato a amplificadores u otros dispositivos que puedan calentarse. El calor podría dañar el aparato.
- Proteja el aparato de la luz directa del sol, temperaturas altas, humedad y movimientos bruscos.

## Adaptador de red

- El adaptador de red funciona con una corriente alterna de 220-240V.
- Utilice un adaptador apropiado para el enchufe cuando este no encaje en la toma de corriente.

## Uso específico

Este aparato funciona para

- **preparar yogures**

Se ha diseñado solamente para tal efecto y no debe ser utilizado con ningún otro fin distinto al del indicado en estas instrucciones de uso.

Este aparato sólo debe ser utilizado por personas adultas. El aparato no está creado para ser usado por niños o personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o/y escaso conocimiento, a no ser que haya una persona que vele por su seguridad o dé instrucciones sobre el uso del aparato. Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

## Transporte del aparato

Conserve el embalaje original. Para proteger el aparato durante el transporte introdúzcalo en su embalaje original.

## Limpieza de la superficie externa

No utilice líquidos volátiles, como sprays insecticidas. El exterior del aparato podría dañarse si se frota demasiado fuerte. Evite que el aparato esté en contacto continuado con objetos de goma o plástico.

## Reparaciones

- Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por personal técnico cualificado.
- Modificaciones y cambios en el producto comprometen la seguridad del producto. ¡Atención: riesgo de lesiones!
- ¡Nunca abra la cubierta del aparato ni intente reparar el aparato usted mismo!
- Ensamblaje incorrecto puede provocar mal funcionamiento o fallo general.
- Nunca abra el aparato.

### **Atención:**

La empresa no se responsabiliza por los posibles daños. ¡Se reserva el derecho a realizar modificaciones técnicas!



### **Tome en cuenta:**

La garantía expirará si abre el aparato sin autorización.



## Uso del aparato

### 1. Encender el aparato



Introduzca el enchufe en la toma de corriente. A continuación, la pantalla mostrará primero  y tras unos segundos, .

### 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 , y las letras «Hr» parpadearán. Cuando quede 1 hora de tiempo de ejecución, la pantalla mostrará  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 .
- B) Puede terminar los preparativos de manera manual presionando el botón «Start/Stop». La pantalla mostrará en este caso .

## Características técnicas

- 1. Fuente de alimentación: 220-240 V / 230 V ~ 50 Hz / 60 Hz
- 2. Consumo de energía: 21.5 W
- 3. Temperatura de funcionamiento: 5-40 °C, humedad de aire: ≤ 80%

## Indicaciones sobre la retirada del aparato



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

## Declaración de conformidad

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:  
2014/30/UE (EMC)  
2014/35/UE (baja tensión)  
2011/65/UE (refundición RoHS)

# 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

1. Caliente la leche deseada sobre los fogones o en el microondas.
2. Caliente la leche a 35-43 °C. Controle la leche y utilice un termómetro para evitar sobrecalentamiento.
3. 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	Leche desnatada	Leche de soja	Leche de almendra
9 vasos	9 vasos	9 vasos	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.	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.	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.	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..	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.