



Jogurtovač

10011602
10028636

KLARSTEIN

UPOZORNENIE

Prístroj:

Aby sa znížilo riziko požiaru, skratu a úrazu elektrickým prúdom:

- Výrobok nevystavujte dažďu.
- Na výrobok nepokladajte nádoby naplnené tekutinou, ako napríklad vázy.
- Používajte iba odporúčané príslušenstvo.
- Výrobok neopravujte sami. V prípade potreby sa obráťte na kvalifikovaný servisný personál.
- Do výrobku nekladajte žiadne kovové predmety.

NAPÁJACÍ KÁBEL / NAPÁJANIE

Aby sa znížilo riziko požiaru, skratu a úrazu elektrickým prúdom:

- Uistite sa, že napätie elektrickej zásuvky zodpovedá hodnote napájania uvedenej na prístroji.
- Napájací kábel zasunúť do zásuvky poriadne.
- Neťahajte za kábel, neohýbajte ho a nekladte naň žiadne ťažké predmety.
- Nedotýkajte sa zástrčky mokkými rukami.
- Pri vyťahovaní z elektrickej zásuvky neťahajte za kábel.
- Nepoužívajte poškodený napájací kábel alebo poškodenú elektrickú zásuvku.
- Prístroj postavte tak, aby v prípade potreby bolo možné napájací kábel okamžite odpojiť.

MALE PREDMETY / SUCASTI OBALU

(plastové tašky, lepenka, atď):

- Udržujte drobné predmety (napr skrutky a ďalšie armatúry) a časti obalu mimo dosahu detí, čím zabránite riziku ich prehltnutia. Nedovoľte deťom hrať sa s fóliou. Hrozí nebezpečenstvo udusenia sa!

UPOZORNENIE

- prístroj umiestnite na suchý, rovný, vodotesný a žiaruvzdorný povrch.
- prístroj umiestnite tak, aby sa k nemu nemohli dostať deti.
- Zásuvka musí byť ľahko prístupná, aby bolo možné zariadenie v prípade núdze okamžite odpojiť z elektrického obvodu.
- prístroj nekladajte do stiesnených priestorov, knižníc, vstavaných skriň alebo iného uzavretého priestoru. Zabezpečte dostatočné vetranie prístroja.
- prístroj neumiestňujte na iné zariadenia, ktoré by mohli byť horúce. Teplo z týchto zariadení by mohlo spotrebič poškodiť.
- Prístroj nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu, vysokým teplotám, vysokej vlhkosti a nadmerných vibráciám.

Napájací adaptér:

- Napájací adaptér môže pracovať iba na 220-240 V .
- V prípade, že adaptér nepasuje do zásuvky, vymeňte ho iba za taký adaptér, ktorý je vhodný.

ÚČEL POUŽITIA

Toto zariadenie je určené na

- **prípravu jogurtov.**

Spotrebič je určený výhradne na tento účel a mal by byť používaný len na tento účel. Spotrebič môže byť použitý len spôsobom, aký je popísaný v tomto návode na obsluhu.

Tento prístroj nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) s fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo osobami s nedostatkom skúseností a / alebo vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo pokiaľ neboli oboznámení, ako prístroj správne používať.

Deti by mali byť pod dozorom, aby sa s prístrojom nehrali.

PREMIESTŇOVANIE SPOTREBIČA

Originálny obal si uchovajte. Pre dosiahnutie adekvátnej ochrany počas prepravy, spotrebič zabalte do pôvodného obalu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čistenie vonkajších povrchov:

Nepoužívajte prchavé kvapaliny, ako sú insekticídne spreje. Spotrebič umývajte jemne, aby ste ho tlakom pri umývaní nepoškodili. Gumové alebo plastové časti spotrebiča by nemali byť v dlhodobom kontakte so spotrebičom.



OPRAVY

- Opravy spotrebiča môžu byť vykonané iba v autorizovanom servisnom stredisku.
- Prestavovanie alebo modifikácia produktu môže viesť k zníženiu jeho bezpečnosti. Pozor, možnosť poranenia sa!
- Produkt nikdy svojvoľne neotvárajte a nevykonávajte na ňom žiadne opravy!
- Nesprávne zmontovanie spotrebiča môže viesť k jeho poruche alebo úplnému zlyhaniu.
- V žiadnom prípade zariadenie neotvárajte.

Varovanie: Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené technickými modifikáciami a nesprávnym zaobchádzaním! V prípade cudzieho zasahovania do výrobku záruka produktu zaniká.

POUŽITIE



1. Zapnutie zariadenia

Zapojte napájací kábel do zásuvky. Následne sa na displeji najskôr objaví  a po jednej sekunde 

2. Nastavenie časovača


pre nastavenie požadovaného času prevádzky stlačte tlačidlo "Čas" niekoľkokrát za sebou. Nastaviteľná doba je až 15 hodín.

3. Začatie procesu prípravy

po nastavení času stlačte tlačidlo "Štart / Stop" pre spustenie procesu prípravy. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie. Napríklad: Ak ste zvolili prevádzkovú dobu 5 hodín, displej zobrazí  a skratka "hr" (hour = hodina) bude blikať. Po tom, ako čas prevádzky klesne pod jednu hodinu, znak "hr" sa prepne na znak "min". 

4. Ukončenie procesu prípravy:

A) Proces prípravy sa automaticky zastaví, akonáhle vyprší nastavený čas. Na displeji sa v takomto prípade zobrazí 

B) Priebeh prípravy môžete zastaviť manuálne stlačením tlačidla "Štart / Stop". Na displeji sa objaví 

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

1. Napájanie: 220-240 V / 230 V ~ 50Hz / 60Hz
2. Spotreba energie: 21.5W
3. Pracovná teplota: 5-40 °C, Pracovná vlhkosť: ≤80%

Pokyny k likvidácii



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2002/96 /EÚ tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.

Vyhlásenie o zhode

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



Tento produkt je v súlade s nasledovnými európskymi smernicami:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

RECEPTY

NÁPOJE NA ENERGIU:

BERRY BANANA BREAKFAST BOOST

- $\frac{3}{4}$ šálky šťavy z broskyne a manga
- 1 šálka bieleho alebo mandľového gréckeho jogurtu
- 1 šálka čerstvého alebo mrazeného jahodového jogurtu
- 1 stredne veľký banán, prekrojený na polovicu

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. V prípade potreby ozdobte čerstvými jahodami. Porcia: 2 šálky.

MELON MORNING EYE OPENER

- $\frac{3}{4}$ šálka limonády
- 1 polievková lyžica medu
- 1 šálka kockovaného cantalupu
- 1 šálka medovice
- 1 olúpaná kivi
- 1 pohár bieleho alebo mandľového gréckeho jogurtu
- 1 jogurt z čerstvých listov mäty

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. V prípade potreby ozdobte kivi plátkami alebo listami mäty. Porcia: cca 3 šálky.

ANTIOXIDANTNÉ RECEPTY:

CRAN-RASPBERRY SMOOTHIE

- $\frac{1}{2}$ šálky jablčnej šťavy
- 1 šálka nakrájaných sliviek (nešúpané)
- $\frac{1}{2}$ šálky mrazených alebo čerstvých malín
- $\frac{1}{2}$ šálky mrazených broskyňových plátkov
- $\frac{1}{4}$ šálky mrazených alebo čerstvých brusníc
- 1 šálka bielehogrécckeho jogurtu
- 1 polievková lyžica medu

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. V prípade potreby ozdobte čerstvými malinami. Porcia: 2 šálky.

BLENDED BERRY COOLER

- $\frac{3}{4}$ šálky nektáru z broskyne
- 1 šálka bielehogrécckeho jogurtu
- 1 šálka mrazených bobúľ podľa vlastného výberu
- 1 šálka mrazených jahôd
- 1 polievková lyžica medu

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. V prípade potreby ozdobte čerstvými jahodami. Porcia: 2 šálky.

BERRY BONANZA

- $\frac{3}{4}$ šálky nektáru z broskyne
- 1 šálka bielehogrécckeho jogurtu
- 1 polievková lyžica medu
- 1 šálka mrazených bobúľ podľa vlastného výberu
- 1 šálka mrazených jahôd
- $\frac{1}{2}$ šálky mrazených čučoriedok

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. V prípade potreby podávajte s jahodou alebo niekoľkými čučoriedkami. Porcia: cca 3 šálky.

RECEPTY S VLÁKNINOU

FRUITED CRUNCH PARFAIT

- 1 šálka granoly (staroveké zrno) alebo ½ šálky opekaných plátkov mandlí alebo iných granola cereálií
- 2 šálky gréckeho jogurtu
- 1 lyžička vanilkového extraktu
- 1 šálka malín alebo čučoriedok
- 1 šálka ananásu
- 2 polievkové lyžice jemne nakrájaného kryštalizovaného zázvoru

V malej miske zmiešajte obilniny a mandle. Na spodok každého pohára pridajte 2 lyžice parfait. Zmiešajte jogurt s vanilkou. Polejte granolu s ¼ šálky jogurtovej zmesi. Zmiešajte ananás, maliny a kryštalizovaný zázvor. Na vrch jogurtu nasypťte ¼ šálky ovocnej zmesi. Opakujte v pomere 2 polievkové lyžice obilnín, ¼ šálky jogurtu a ¼ šálky ovocia. Pred servírovaním vložte do chladničky. Porcia: 4 parfaity.

FLAX SEED SMOOTHIE

- ¾ šálky sója mlieka alebo odstredeného mlieka
- 1 šálka bielehogréckeho jogurtu
- 1 šálka nakrájaného manga
- 1 šálka kociek broskýň
- 1 kivi, olúpané a nakrájané na kúsky
- 2 lyžice mletých ľanových semiačok s 1 lyžičkou agáve zmiešaných bobúľ

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. V prípade potreby ozdobte s kivi. Porcia: cca 3 šálky.

RECEPTY BOHATÉ NA PROTEÍNY

PEANUT BUTTER BANANA BREAKFAST BLEND

- ½ šálky mlieka
- ½ šálky gréckeho jogurtu
- 2 polievkové lyžice krémového arašidového masla
- 1 stredne veľký banán, prekrojený na polovicu
- 1 lyžička vanilkového extraktu

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. Porcia: cca 1 ½ šálky.

HIGH PROTEIN DAILY TASTE TREAT

- ½ šálky mandľového mlieka
- 1 šálka bielehogréckeho jogurtu
- 1 šálka tvarohu
- 1 šálka čerstvého alebo mrazeného jahodového jogurtu
- 2 polievkové lyžičky medu

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. V prípade potreby ozdobte čerstvými jahodami. Porcia: cca 1 ½ šálky.

VÝDATNÁ ZELENINOVÁ POLIEVKA

- 2 šálky zeleninového bujónu alebo vývaru
- 2 šálky jogurtu
- 1 konzerva (400 gramov) drobných paradajok
- 1 malá cibuľu nakrájanú s cesnakom
- 1 veľký mletý klinček
- 1 šálka mrazenej talianskej zeleniny
- ½ šálky tmavej červenej fazule
- ½ šálky celozrnnej kukurice
- ½ šálky malých cestovín, ako napríklad ditalini alebo kolienka

Vo veľkej nádobe zmiešajte vývar, jogurt, paradajky, cibuľu a cesnak. Privedte k varu a občas premiešajte. Pridajte zvyšné prísady. Nechajte variť a občas premiešajte. Znížte teplo a nechajte variť, čiastočne zakryté pokrievkou, po dobu 7 minút alebo až kým nebude cestovina mäkká. V prípade potreby podávajte ozdobené nasekanou petržlenovou vňaťou a strúhaným parmezánom. Porcia: cca 2 misky.

RECEPTY BOHATÉ NA VITAMÍNY

NECTARINE SUNRISE

- ½ šálky odstredeného mlieka
- 1 šálka bieleho gréckeho jogurtu
- 1 šálka nakrájaného manga
- 1 šálka kociek mandarinky
- 1 polievková lyžica Agave

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. Pokiaľ je to potrebné, ozdobte plátkom manga. Porcia: 2 šálky.

PAPAYA AND PEACH PLEASER

- ¾ šálku nektáru marhule
- 1 šálka bieleho gréckeho jogurtu
- 1 šálka kociek papáje
- 1 šálka kociek broskýň
- 1 šálka citrónového sorbetu

Podľa vyššie spomínaného poradia pridajte všetky zložky do nádoby mixéra. Zmiešajte do hladka. Podávajte ihneď. Pokiaľ je to potrebné, ozdobte broskyňovým rezom. Porcia: cca 3 šálky.

GRÉCKY JOGURT

Veľmi populárny jogurt, ktorý je hustejší, pretože všetka tekutina (srvátka) bola z jogurtu odstredená. Má viac probiotík a takmer dvojnásobné množstvo bielkovín. (Probiotiká sú dobré baktérie, ktoré môžu prirodzene pomôcť imunitnému a zažívaciemu systému. Môžu tiež pomôcť pri neznášanlivosti na laktózu.)

Začíname

Pri prvom použití vášho jogurtovača budete potrebovať:

- Mlieko (použijete niektorý z nasledujúcich druhov): plnotučné, 2%, 1%, odtučnené, sójové, mandľové, sušené mlieko.

POZNÁMKA: Použitie plnotučného mlieka vedie k najchutnejšiemu jogurtu; iné mliečne výrobky majú nižší obsah tuku, výroba jogurtu preto trvá dlhšie a výsledný jogurt je menej hutný.

- Zakúpený obyčajný jogurt s aktívnymi probiotikami (čo najčerstvejší je najlepší). **POZNÁMKA:** Nepoužívajte tekuté, ovocné alebo ochutené jogurty ako základ.
- Mrazený sušený jogurtový základ (k dispozícii vo väčšine obchodov so zdravou výživou).

Taktiež budete potrebovať:

- Časovač (ak má zariadenie spínač zap. / vyp.)
- Teplomer
- Šľahač
- Hlboký hrniec alebo veľký odmerný pohár vhodný do mikrovlnnej rúry
- Odmerný pohár na tekutiny
- Meracia lyžička

Príprava:

V prípade použitia vareného mlieka (Výsledkom je tvrdší jogurt):

POZNÁMKA: Táto metóda nie je vhodná pre sójové a mandľové mlieko.

1. Mlieko nalejte do hrnca alebo ho vložte v pohári do mikrovonnej rúry.
2. Zohrejte ho na stredne vysokú teplotu až do varu. Príležitostne premiešajte, aby sa mlieko nepripálilo. Pozorne ho sledujte. Akonáhle sa totiž mlieko začne variť, začne stúpať po stenách hrnca alebo odmerky. Preto treba mlieko okamžite odstaviť z tepla, aby nepretieklo cez okraj.

POZNÁMKA: Ak používate surové mlieko, nechajte ho variť niekoľko minút za stáleho miešania tak, aby nevykypelo.

3. Ostráňte mlieko z platne alebo mikrovonnej rúry a nechajte ho vychladnúť na teplotu 35 - 43 °C. V prípade potreby vložte hrniec s mliekom do nádoby so studenou vodou, aby ste tento proces urýchlili.

4. Polovicu mlieka postupne pomocou metličiek premiešavajte, až kým nebude kultúra hladká a dobre premiešaná.

POZNÁMKA: Ak používate už predtým jogurtovačom pripravený jogurt, použite ho do 3 alebo 4 dní.

5. Pridajte zostávajúce mlieko a šľahajte, až kým nebude úplne zmiešané a nezostanú v ňom žiadne hrudky.

6. Nalejte do čistej nádoby až tesne pod okraj a / alebo do obdĺžnikovej plastovej krabice bez sedidla.

K urýchleniu času prípravy (Výsledkom je mäkkší jogurt):

POZNÁMKA: Táto metóda nie je vhodná pre sójové a mandľové mlieko.

1. Mlieko nalejte do hrnca alebo ho vložte do mikrovonnej rúry.

2. Ohrejte ho na 35 - 43 ° C. Dávajte pri tom pozor na mlieko a používajte teplomer, aby ste predišli prehriatiu.

3. Nasledujte kroky 4 až 6, ktoré boli spomenuté vyššie.

TABUĽKA PRÍPRAVY:

Prehľad času prípravy a odmeriek nájdete v nasledujúcej tabuľke.

POZNÁMKA: Plastová nádoba nie je súčasťou dodávky a musí sa zakúpiť samostatne.

Plnotučné mlieko	Mlieko s 2% obsahom tuku	Mlieko s 1% obsahom tuku	Odtučnené mlieko	Sójové mlieko	Mandľové mlieko
9 pohárov	9 pohárov	9 pohárov	9 pohárov	9 pohárov	9 pohárov
Začiatočná kultúra: 1 šálka bieleho jogurtu alebo 1 balenie zamrazeného sušeného jogurtu.	Začiatočná kultúra: 1 šálka bieleho jogurtu alebo 1 balenie zamrazeného sušeného jogurtu.	Začiatočná kultúra: 1 šálka bieleho jogurtu alebo 1 balenie zamrazeného sušeného jogurtu.	Začiatočná kultúra: 1 šálka bieleho jogurtu alebo 1 balenie zamrazeného sušeného jogurtu.	Začiatočná kultúra: 1 šálka bieleho jogurtu alebo 1 balenie zamrazeného sušeného jogurtu.	Začiatočná kultúra: 1 šálka bieleho jogurtu alebo 1 balenie zamrazeného sušeného jogurtu.
Nastavte časovač na 8 hodín, vyberte nádoby, nechajte obdĺžnikovú nádobu v jogurtovači po ďalšie 2 hodiny.	Nastavte časovač na 8 hodín, vyberte nádoby, nechajte obdĺžnikovú nádobu v jogurtovači po ďalšie 2 hodiny.	Nastavte časovač na 8 hodín, vyberte nádoby, nechajte obdĺžnikovú nádobu v jogurtovači po ďalšie 2 hodiny.	Nastavte časovač na 8 hodín, vyberte nádoby, nechajte obdĺžnikovú nádobu v jogurtovači po ďalšie 2 hodiny.	Nastavte časovač na 8 hodín, vyberte nádoby, nechajte obdĺžnikovú nádobu v jogurtovači po ďalšie 2 hodiny.	Nastavte časovač na 8 hodín, vyberte nádoby, nechajte obdĺžnikovú nádobu v jogurtovači po ďalšie 2 hodiny.
Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Nechajte v chladničke 3 hodiny.
Pre grécky jogurt nechajte srvátku odtekať minimálne 2 hodiny. Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Pre grécky jogurt nechajte srvátku odtekať minimálne 2 hodiny. Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Pre grécky jogurt nechajte srvátku odtekať minimálne 2 hodiny. Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Pre grécky jogurt nechajte srvátku odtekať minimálne 2 hodiny. Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Pre grécky jogurt nechajte srvátku odtekať minimálne 2 hodiny. Nechajte v chladničke 3 hodiny.	Pre grécky jogurt nechajte srvátku odtekať minimálne 2 hodiny. Nechajte v chladničke 3 hodiny.

DÔLEŽITÉ: Ak ste použili obdĺžnikovú nádobu, vyberte nádoby v hore-uvodených časoch. Vráťte veko a nechajte zmes mlieka v obdĺžnikovej nádobe po ďalšie dve hodiny, tak aby sa usadilo.

V prípade že chcete zmeniť obyčajný jogurt na grécky:



1. Premiestnite váš domáci jogurt do samostatnej nádoby a veľkú nádobu jogurtovača a cedidlo dôkladne vyčistite.



2. Vložte cedidlo do veľkej nádoby a otočte ho v smere hodinových ručičiek, až kým sa zárezy nenachádzajú na hornej časti veľkej nádoby tak, aby ostal nejaký priestor medzi spodkom a vrchom nádoby a cedidlom



3. Nalejte požadované množstvo jogurtu na vrch cedidla.



4. Prikryte plastovým vekom a nechajte ho v chladničke po dobu najmenej 3 hodín (čím dlhšie ho necháte odstáť, tým hutnejší jogurt bude).



5. Nalejte odstredený grécky jogurt do pohárov, ktoré ste predtým dôkladne umyli a vysušili, alebo do nejakej inej väčšej nádoby s vekom. Ak použijete poháre, vrchnáky zaskrutkujte.

Tip: Srvátku môžete odložiť a neskôr použiť v polievkach alebo do pečiva.

Jogurt podávajte bez prísad alebo tesne pred podávaním zmiešajte s ľubovoľným ovocím podľa chuti.