

GAIA

Jogurtovač

10011602 10028636 10035435



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Vážený zákazníku,

Blahopřejeme Vám k zakoupení tohoto produktu. Pozorně si přečtěte následující pokyny a dodržujte je, abyste předešli možnému poškození. Za škody způsobené nedodržením pokynů a nesprávným používáním nepřebíráme žádnou odpovědnost. Skenujte následující QR kód, abyste získali přístup k nejnovějšímu manuálu a dalším informacím o produktu.



OBSAH

Bezpečnostní pokyny 4

Provoz 5

Příprava jogurtu 6

Recepty s jogurtem 10

Likvidace odpadu 14

Výrobce 14

TECHNICKÁ DATA

Číslo položky	10011602, 10028636, 10035435
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Pečlivě si přečtěte všechny bezpečnostní a provozní pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
- Zajistěte, aby napětí odpovídalo rozsahu napětí uvedenému na typovém štítku, a ujistěte se, že je uzemnění zásuvky v dobrém stavu.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo riziku.
- nepřevracujte výrobek, ani ho neskláňajte pod úhlem 45 °.
- Na ochranu před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nelijte vodu na kabel, zástrčku a větrání, neponořujte přístroj do vody nebo jiné tekutiny.
- Po použití nebo před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Udržujte spotřebič 8 cm od jiných předmětů, aby se zajistilo dobré uvolňování tepla.
- Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo poučením o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti bez dozoru. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti plamenů, varných desek nebo sporáků.
- Nezapínejte vypínač často (zajistěte minimálně 5 minutový interval), aby nedošlo k poškození kompresoru.
- Do přístroje se nesmí vkládat plechy ani jiné elektrické předměty, aby nedošlo k požáru a zkratu.
- V tomto přístroji neskladujte výbušné látky, jako například aerosolové plechovky s hořlavým hnacím plynem.
- Tento přístroj je určen pro použití v domácnosti a podobné účely.

PROVOZ

1. Zapněte

Připojte přístroj ke zdroji napájení, na LCD displeji se zobrazí  a po 15 bude v pohotovostním režimu .

2. Nastavení a ohřev

Jednou stiskněte tlačítko Čas, čas bude o 1 hodinu větší. Stiskněte Čas na více než 1 S, čas se bude zvyšovat o hodiny nepřetržitě a zastaví se po puštění stlačení. Kruh nastavení času je 0-15 hodin.

3. Spusťte proces přípravy

Po nastavení času stiskněte tlačítko Start / Stop pro spuštění ohřevu a na LCD displeji se zobrazí odpočítávání.

Například: Nastavení času na 5 hodin, zobrazuje se na LCD a "Hr" bliká; když je hodnota odpočítávání kratší než 1 hodina, zobrazí se na LCD  a "Min" stále bliká .

4. Ukončete proces přípravy

(A) Automatické zastavení zahřívání: Po uplynutí odpočítávání se zařízení automaticky zastaví v pohotovostním režimu. Zatím se zobrazuje na LCD .

(B) Zastavte manuálně: Když je přístroj v chodu, stiskněte tlačítko Start / Stop a přístroj je přímo v pohotovostním režimu. Zatím se zobrazuje na LCD .

PŘÍPRAVA JOGURTU

Při prvním použití jogurtovače budete muset

Mléko (použijte jednu z následujících možností): plnotučné mléko, 2%, 1%, odstředěné mléko, sójové nebo mandlové mléko.

Poznámka: Plnotučné mléko obvykle dává nejlepší chuť. Mléčné výrobky mají nižší obsah tuku a jejich příprava trvá déle, výsledkem čehož je jemnější jogurt.

Koupený přírodní jogurt s aktivními probiotiky (Kupte si nejčerstvější dostupný produkt, který má poslední datum spotřeby.)

Poznámka: Jako počáteční kulturu nepoužívejte tekuté ani ochucené jogurty nebo ovocné jogurty. Mrazem sušené jogurtové kultury jsou dostupné ve většině obchodů se zdravou výživou.

Potřebujete také:

- Časovač (pokud je stroj vybaven vypínačem)
- Teploměr
- Šlehač
- Vysoký hrnec nebo velká odměrka vhodná do mikrovlnky
- Odměrka na tekutinu
- Odměrná lžíce

Příprava

Jogurt z čerstvého mléka (tato metoda není vhodná pro mandlové a sójové mléko)

- 1 Mléko nalijte do hrnce nebo do odměrky, která se dá ohřát v mikrovlnné troubě.
- 2 Mléko zahřejte na střední teplotě na sporáku nebo v mikrovlnné troubě a občas ho promíchejte. Dejte pozor na mléko. Jakmile začne vřít, rychle přeteče. Ihned odstavte ze sporáku.

Poznámka: Pokud používáte syrové mléko, nechte ho za stálého míchání několik minut přejít varem, aby nepřeteklo.

- 3 Mléko odstavíme a necháme vychladnout na 35-43 ° C. Pokud dáte mléko do misky se studenou vodou, rychleji se ochladí. Šlehačem postupně přimíchejte polovinu vychladlého mléka do jogurtové startovací kultury, dokud nevznikne hladká hmota.

Poznámka: Pokud používáte kultury z jogurtu, který už byl vyroben, jogurt by neměl být starší než 3 - 4 dny.

- 4 Pak přidáme zbylé mléko a metličkou mícháme, dokud není úplně promíchány a nezůstanou žádné hrudky.
- 5 Nalijte směs do čistých sklenic až těsně pod závit nebo do obdélníkové plastové krabice bez plastového sítky.

Pro sójové a mandlové mléko se doporučuje následující postup

- Požadované mléko zahřejte v hrnci nebo v mikrovlnné troubě.
- Mléko zahřejte na 35-43 ° C. Dejte pozor na mléko a používejte teploměr, abyste se vyhnuli přehřátí.
- Postupujte podle kroků 4 až 6 výše uvedeného postupu.

Přípravná tabulka

Pokud jde o množství a přípravu, dodržujte následující pokyny. Použijte 6 sklenic a / nebo obdélníkovou plastovou nádobu.

Poznámka: Plastová nádoba není součástí dodávky a je třeba ji dokoupit zvlášť

Plnotučné mléko	2% mléko	1% mléko
9 sklenic	9 sklenic	9 sklenic
Startovací kultura, 1 šálek obyčejného jogurtu nebo 1 balíček mraženého sušeného jogurtového startéru	Startovací kultura, 1 šálek obyčejného jogurtu nebo 1 balíček mraženého sušeného jogurtového startéru	Startovací kultura, 1 šálek obyčejného jogurtu nebo 1 balíček mražený sušený jogurtový startér.
Nastavte časovač na 8 hodin, vyberte nádoby, nechte obdélníkovou krabici v přístroji další 2 hodiny.	Nastavte časovač na 8 hodin, vyberte nádoby, nechte obdélníkovou krabici v přístroji další 2 hodiny.	Nastavte časovač na 8 hodin, vyberte nádoby, nechte obdélníkový krabici v přístroji další 2 hodiny.
Chladnička 3 hodiny	Chladnička 3 hodiny	Chladnička 3 hodiny
V případě řeckého jogurtu cedte nejméně 2 hodiny. Chladnička 3 hodiny.	V případě řeckého jogurtu cedte nejméně 2 hodiny. Chladnička 3 hodiny.	V případě řeckého jogurtu cedte nejméně 2 hodiny
Odstředěné mléko	Sójové mléko	Mandľové mléko
9 sklenic	9 sklenic	9 sklenic
Startovací kultura, 1 šálek obyčejného jogurtu nebo 1 balíček mraženého sušeného jogurtového startéru	Startovací kultura, 1 šálek obyčejného jogurtu nebo 1 balíček mraženého sušeného jogurtového startéru	Startovací kultura, 1 šálek obyčejného jogurtu nebo 1 balíček mraženého sušeného jogurtového startéru.
Nastavit časovač na 8 hodin, odstranit nádoby, nechte obdélníkovou krabici v přístroji a další 2 hodiny	Nastavit časovač na 8 hodin, odstranit nádoby, nechte obdélníkovou krabici v přístroji a další 2 hodiny	Nastavit časovač na 8 hodin, odstranit nádoby, nechte obdélníkovou krabici v přístroji a další 2 hodiny.
Chladnička 3 hodiny.	Chladnička 3 hodiny	Chladnička 3 hodiny.
V případě řeckého jogurtu cedte nejméně 2 hodiny. Chladnička 3 hodiny.	V případě řeckého jogurtu cedte nejméně 2 hodiny. Chladnička 3 hodiny.	V případě řeckého jogurtu cedte nejméně 2 hodiny. Chladnička 3 hodiny.

Poznámka: Pokud jste použili obdélníkovou krabici, vyberte nádoby v uvedených časech. Vraťte víčko na místo a nechte mléčnou směs v obdélníkové krabici ještě tuhnout 2 h

Řecký jogurt	
1	2
	
Vložte svůj domácí jogurt do samostatné mísy a očistěte velkou nádobu a sítko.	Vložte sítko na velkou nádobu a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud nebudou zářezy na vrchu velké nádoby. Mezi dnem síta a dnem velké nádoby nechte trochu místa.
3	4
	
Do síta vložte požadované množství jogurtu, který chcete připravit z řeckého jogurtu.	Nasaďte zpět plastové víčko a nechte krabici v chladničce 3 hodiny. Čím déle ho necháte v lednici, tím bude jogurt hustší.
5	
	Nalijte do umytých sklenic nebo do krabice s víkem scezený řecký jogurt. Zašroubujte víčka na nádoby. Jogurt můžete doladit příchutěmi nebo ovocem.

RECEPTY S JOGURTEM

Nápoje na zvýšení energie

Beeren-Bananen snídaňový nápoj

- ¾ šálku pomerančů, broskví a mangového džusu
- 1 šálek jemného nebo řeckého jogurtu z mandlového mléka
- 1 šálek čerstvého nebo zmrazeného jahodového jogurtu
- 1 střední banán, rozpuštěný

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Míchejte dohladka a ihned podávejte. Dle přání ozdobte čerstvými jahodami. Uděláte asi 2 sklenice.

Melon Eye opener

- ¾ šálku limonády
- 1 polévková lžíce medu
- 1 šálek melounu nakrájeného na kostky
- 1 šálek na kostky nakrájeného medového melounu
- 1 šálek kiwi, oloupané a nakrájené na kostičky
- 1 šálek hladkého nebo řeckého jogurtu z mandlového mléka
- 1 čerstvý mátový jogurt

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Míchejte dohladka a ihned podávejte. Na přání dozdobte kiwi nebo mátou. Uděláte asi 3 šálky.

Antioxidační recepty

Smoothie z malin a brusinek

- ½ šálku jablečného džusu
- 1 šálek nakrájených švestek (neloupaných)
- ½ šálku mražených nebo čerstvých malin
- ½ šálku mražených broskvových plátků
- ¼ šálek mražených nebo čerstvých brusinek
- 1 šálek obyčejného nebo řeckého jogurtu
- 1 polévková lžíce medu

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Míchejte dohladka a ihned podávejte. Dle přání ozdobte čerstvými malinami. Uděláte asi 2 šálky.

Smíšený Berry Cooler

- ¾ šálku nektaru z broskví
- 1 šálek obyčejného nebo řeckého jogurtu
- 1 šálek mražené směsi bobulí
- 1 šálek mražených jahod
- 1 polévková lžíce medu

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Promícháme dohladka a podáváme okamžitě. Dle přání ozdobte čerstvými jahodami. Asi na 2 šálky.

Berry-Bonanza

- ¾ šálku broskvového nektaru
- 1 šálek obyčejného nebo řeckého jogurtu ze sójového mléka
- 1 polévková lžíce.
- med
- 1 šálek mražené směsi bobulí
- 1 šálek mražených jahod
- ½ šálku mražených borůvek

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Promícháme dohladka a podáváme okamžitě. Dle přání ozdobte jahodami nebo borůvkami. Asi na 3 šálky.

Booster s ľanovými semienkami a orechmi

Crunchy Fruit Parfait

- 1 šálek granoly a ½ šálku pražených mandlových lupínků
- 2 šálky řeckého jogurtu
- 1 polévková lžíce vanilkového extraktu
- 1 šálek malin, borůvek nebo ananasu
- 2 lžíce nadrobno nakrájeného kandovaného zázvoru

V malé misce smíchejte musli a mandle. Na spodní část sklenice dejte 2 polévkové lžíce směsi. Přimícháme jogurt a vanilku. Naplňte sklenice do ¾ jogurtovou směsí. Smíchejte ovoce a kandovaný zázvor a dejte na vrch jogurt. Kroky opakujte ještě jednou. Chladte až do podávání. Uděláte asi 4 parfaity.

Smoothie Lněné semínko

- ¾ šálku sóji nebo odstředěného mléka
- 1 šálek sójového nebo řeckého jogurtu
- 1 šálek nakrájeného manga
- 1 šálek broskví nakrájených na kostky
- 1 kiwi, oloupané a nakrájené na kousky
- 2 lžice lněného semene
- 1 lžice rozmixovaných bobulí

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Promícháme dohladka a podáváme okamžitě. Dle přání ozdobte kousky kiwi. Asi 3 šálky.

Recepty bohaté na bílkoviny

Raňajky z arašidového masla a banánu

- ½ šálku mléka
- ½ šálku řeckého jogurtu
- 2 lžice krémového arašidového másla
- 1 střední banán, rozpuhlený
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Promícháme dohladka a podáváme okamžitě. Připraví asi 1 ½ šálku.

Proteinový nápoj

- ½ šálku mandlového mléka
- 1 šálek mandlového jogurtu nebo řeckého jogurtu
- 1 šálek tvarohu
- 1 šálek čerstvých nebo mražených jahod
- 2 lžice medu

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Míchejte do hladka a servírujte. Dle přání ozdobte čerstvými jahodami. Připravíte asi 1 ½ šálku.

Vydatná zeleninová polévka

2 šálky zeleninového vývaru nebo masového vývaru

2 šálky syrovátky

1 plechovka (400 g) kusů rajčat

1 malá cibule, nasekaná

1 velký stroužek česneku, nasekaný

1 šálek mražené italské zeleniny

½ šálku tmavě červené fazole

½ šálku celých kukuřičných zrn

½ šálku malých nudlí

Ve velkém hrnci smíchejte vývar, syrovátku, rajčata, cibuli a česnek. Za stálého míchání přivedeme k varu. Přidejte zbytek přísad. Zredukujte a občas promíchejte. Snižte teplotu a přivedeme do varu (nebo dokud nebudou uvařené těstoviny). Dle přání dozdobíme nasekanou petrželkou a nastrouhaný parmezán. Připravíte asi 2 litry.

Vitaminové bomby

Nectarine Sunrise

½ šálku mléka

1 šálek řeckého jogurtu

1 šálek nakrájeného manga

1 šálek nektarinky nakrájené na kostičky

1 polévková lžíce Agáвовý sirupu

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Promícháme dohladka a podáváme okamžitě. Dle přání ozdobte plátkem manga. Připravíte asi 2 šálky.

Papaya-Peach-Pleaser

¾ šálku meruňkově-mangónového nektaru

1 šálek obyčejného nebo řeckého jogurtu

1 šálek nakrájené papáji

1 šálek broskví, nakrájených na kostky

1 šálek citronového sorbetu

Všechny ingredience vložte do mixéru v určeném pořadí. Promícháme dohladka a podáváme okamžitě. Dle přání ozdobte plátky broskve. Připravíte asi 3 šálky.

POKYNY PRO LIKVIDACI



Pokud ve vaší zemi existují právní předpisy o likvidaci elektrických a elektronických zařízení, tento symbol na produktu nebo na jeho obalu znamená, že tento produkt nesmí být likvidován spolu s domovním odpadem. Namísto toho musí být předán do sběrného dvora k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Likvidace v souladu s předpisy chrání životní prostředí a zdraví vašich bližních před negativními následky. Informace o recyklaci a likvidaci tohoto produktu získáte od místních úřadů nebo u služby likvidace domácího odpadu.

VÝROBCE

Výrobce:

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



KLARSTEIN