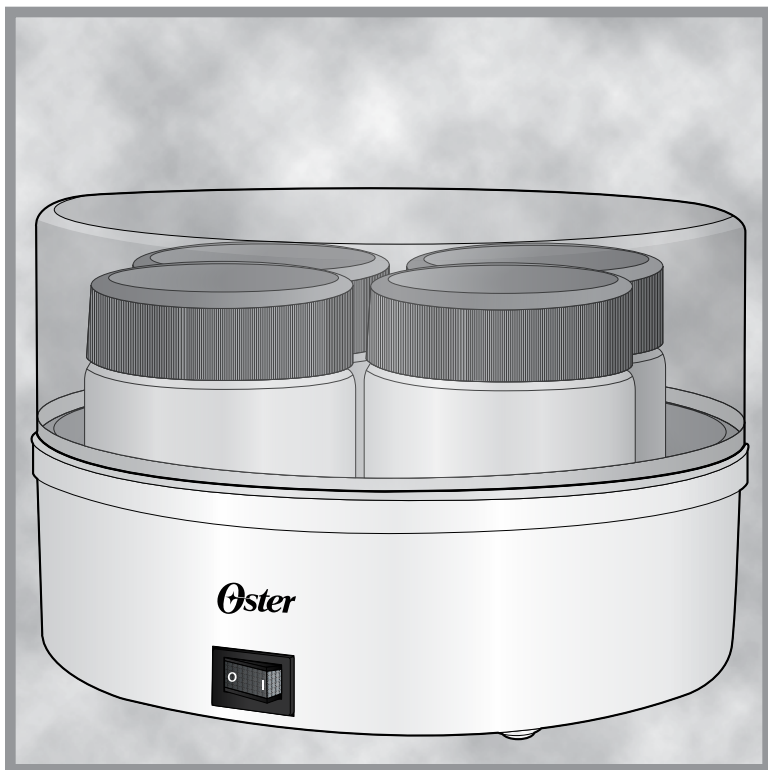


Oster®



MODELO
MODEL

CKSTYM1001

MANUAL DE INSTRUCCIONES
YOGURTERA

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
YOGURT MAKER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice cualquier artefacto eléctrico, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.**
2. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que haya fallado, caído al suelo o dañado de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánica o eléctricamente.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la unidad en agua o en cualquier otro líquido.
4. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarle o retirarle partes y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes que se encuentran funcionando.
6. El uso de accesorios o aditamentos que no sean los recomendados por el fabricante de este aparato pueden causar lesiones o daños.
7. **NO** utilice este artefacto al aire libre.
8. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes, incluyendo el horno.
9. **NO** utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
10. **NO** ponga a funcionar su yogurtera en seco. Siempre coloque la mezcla de yogurt dentro del recipiente antes de conectar el artefacto.
11. Los recipientes deben de estar completamente secos con una toalla después de su uso y lavado. Si los recipientes se dejan secar de forma natural podrían aparecer manchas de agua.
12. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
13. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
14. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
15. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

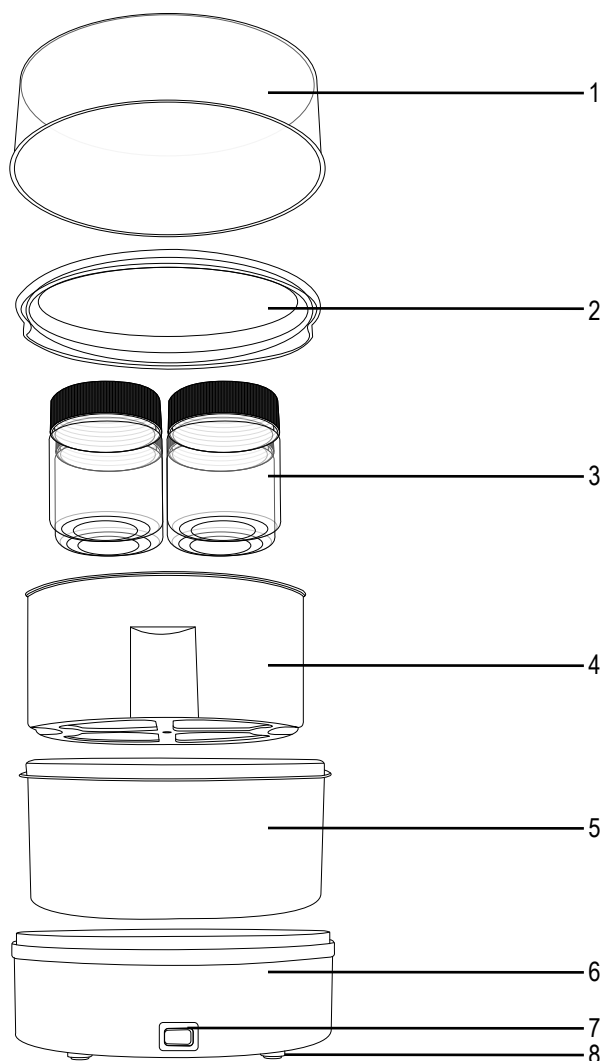
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Incluye un cable eléctrico corto para disminuir el peligro de que una persona o mascota se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Cubierta de plástico para la unidad
2. Tapa azul para el recipiente grande
3. 4 frascos de vidrio con tapas para porciones individuales
4. Colador de malla para yogur griego
5. Recipiente grande para la preparación por tandas
6. Base
7. Botón de encendido y apagado (ON/OFF)
8. Cable eléctrico (no se muestra)

PREPARACIÓN PARA EL USO POR PRIMERA VEZ

Retire todo el material de embalaje y lave todas las piezas removibles con agua caliente y jabón, séquelas bien. Limpie la base con un paño húmedo y seque bien. Revise la sección de Cuidado y Limpieza para obtener instrucciones completas.

QUÉ ES EL YOGURT GRIEGO

Es un yogurt muy popular que es más espeso debido a que el líquido (suero de la leche) ha sido drenado. Contiene más probióticos y casi el doble de la cantidad de proteína. (Los probióticos son bacterias buenas que pueden ayudar, de manera natural, tanto a su sistema inmunológico como digestivo. (También le pueden ayudar con la intolerancia a la lactosa.)

INSTRUCCIONES DE USO

Al utilizar su yogurtera por primera vez usted necesitará:

- Leche (utilice cualquiera de las siguientes): entera, 2%, 1%, descremada, de soya, de almendras, leche seca en polvo.
NOTA: El uso de leche entera da como resultado un yogurt más sabroso; otros productos lácteos tienen un menor contenido de grasa, lo que hace que tome más tiempo la preparación y se obtenga un yogurt más suave.
- Compre yogurt natural con probióticos activos (asegúrese de elegir los más frescos disponibles, que cuenten con la fecha máxima de uso.)
NOTA: No use yogures líquidos, de frutas o con sabores añadidos como cultivo iniciador.
NOTA: Si desea utilizar leche de soya, lo más recomendable es yogurt de leche de soya. Si desea utilizar leche de almendras, lo más recomendable es yogurt de leche de almendras.
- O cultivo iniciador liofilizado (disponible en la mayoría de las tiendas naturistas).

Usted también necesitará:

- Temporizador
- Termómetro
- Batidor
- Cacerola de bordes altos o taza de medir grande apta para microondas
- Taza para medir líquidos
- Cuchara medidora

UTILIZANDO SU YOGURTERA

Para comenzar:

Utilizando leche hervida (Esto resulta en un yogurt más firme):

NOTA: Este método no se recomienda para leche de soya o de almendras.

1. Añada la leche en la cacerola de bordes altos o en la taza de medir apta para microondas.
2. Caliente a fuego medio-alto hasta que hierva o caliente en el microondas, batiendo la leche de vez en cuando. Supervise cuidadosamente la leche. Una vez que la leche comience a hervir se elevará rápidamente hasta los lados de la olla o la taza de medir. Retire de inmediato para evitar que se derrame.
NOTA: Si se utiliza leche cruda permita que la leche hierva unos minutos, revolviendo constantemente, para evitar que se derrame.
3. Coloque la leche a un lado y deje que se enfríe a 35°C - 43°C. Si desea, coloque la leche en un tazón con agua fría para acelerar el proceso.
4. Utilizando un batidor, mezcle gradualmente la leche que fue enfriada con el cultivo iniciador, hasta que obtenga una mezcla suave y sin grumos.
NOTA: Si está utilizando un yogurt que preparó en su yogurtera con anterioridad, asegúrese de que no tenga más de 3 a 4 días de preparado.
5. Añada la leche restante y bata hasta que quede totalmente mezclada y sin grumos.
6. Vierta en los frascos limpios hasta justo por debajo de la rosca o en el recipiente grande sin el colador de malla plástico.

Para acelerar el tiempo de preparación (Esto da como resultado un yogurt más suave):

NOTA: Este método se recomienda para la leche de soya y de almendras.

1. Agregue la leche deseada en la cacerola de bordes altos o en la taza de medir apta para microondas.
2. Caliente la leche a 35°C - 43°C. Supervise cuidadosamente la leche y utilice un termómetro para evitar el sobrecalentamiento.
3. Siga los pasos 4 a 6.

Utilizando su yogurtera:

1. Coloque la yogurtera sobre una superficie lisa.
2. Retire todos los componentes de la base.

USANDO LOS FRASCOS (Para porciones individuales)	USANDO EL RECIPIENTE GRANDE (Para la preparación por tandas)
Llena cada frasco justo por debajo de la rosca.	Retire el colador de malla del recipiente grande y llene el recipiente hasta la línea de llenado.
Una vez llenos los frascos, colóquelos en la base de la yogurtera sin las tapas.	Colocar recipiente en la base de la yogurtera sin la tapa.
Coloque la cubierta de plástico transparente en la yogurtera.	Coloque la cubierta de plástico transparente en la yogurtera.

Enchufe el artefacto en un tomacorriente	Enchufe el artefacto en un tomacorriente
Pulse el interruptor de ON/OFF. El botón se iluminará.	Pulse el interruptor de ON/OFF. El botón se iluminará.

3. Consulte la siguiente tabla para los tiempos y las medidas correctas.
4. Use un temporizador para establecer una alarma que le avise cuando el yogurt esté listo.
IMPORTANTE: El artefacto no se enciende automáticamente. Usted debe desactivar manualmente la unidad presionando el botón de Start/Stop.
5. Desenchufe el artefacto.
6. Levante la tapa para evitar el goteo de cualquier humedad que se pueda haber acumulado en el interior de la tapa.

MEDIDAS Y TIEMPOS (UTILIZANDO LOS 4 FRASCOS INDIVIDUALES)					
LECHE ENTERA	LECHE 2%	LECHE 1%	LECHE DESCREMADA	LECHE DE SOYA	LECHE DE ALMENDRAS
2 ² / ₃ Tazas	2 ² / ₃ Tazas	2 ² / ₃ Tazas	2 ² / ₃ Tazas	2 ² / ₃ Tazas	2 ² / ₃ Tazas
Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado
Programe el temporizador: 10 horas	Programe el temporizador: 12 horas	Programe el temporizador: 13 horas	Programe el temporizador: 14 horas	Programe el temporizador: 12 horas	Programe el temporizador: 12 horas
Para yogurt regular, refrigere 3 horas					
Para yogurt griego, drene por lo menos 2 horas y refrigere 3 horas					

MEDIDAS Y TIEMPOS (UTILIZANDO EL RECIPIENTE GRANDE DE 1 LITRO)					
LECHE ENTERA	LECHE 2%	LECHE 1%	LECHE DESCREMADA	LECHE DE SOYA	LECHE DE ALMENDRAS
3 ½ Tazas	3 ½ Tazas	3 ½ Tazas	3 ½ Tazas	3 ½ Tazas	3 ½ Tazas
Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado	Cultivo Iniciador: ½ taza de yogurt sin sabor o 1 paquete (5 g) de cultivo iniciador liofilizado
Programa el temporizador: 10 horas	Programa el temporizador: 10 horas	Programa el temporizador: 11 horas	Programa el temporizador: 11 horas	Programa el temporizador: 12 horas	Programa el temporizador: 12 horas
Para yogurt regular, refrigere 3 horas					
Para yogurt griego, drene por lo menos 2 horas y refrigere 3 horas					

NOTA: Puede que se acumule un poco de líquido (suero de leche) en la parte superior del yogurt. Esto es normal.

7. Agite el yogurt y coloque las tapas; refrigere el yogurt durante al menos 3 horas.

NOTA: Guarde una taza de yogurt para usarla como iniciador en su siguiente tanda. Para obtener mejores resultados, utilice éste como iniciador en 2 o 3 días y guarde algo de la siguiente tanda para que lo utilice como iniciador. No utilice ninguno de esta tanda por más de 2 veces, ya que los probióticos se debilitan y el yogurt será demasiado aguado.

PARA CAMBIAR EL YOGURT REGULAR A GRIEGO

1. Coloque su yogurt casero en un tazón aparte y limpie el recipiente grande y el colador de malla.
2. Coloque el colador de malla dentro del recipiente grande y gire en sentido de las agujas del reloj hasta que las muescas descansen en la parte superior del recipiente grande, dejando algo de espacio entre la parte inferior del colador de malla y la parte inferior del recipiente grande. (véase la fig. 1a y 1b)



Fig. 1a

Fig. 1b

3. Vierta la cantidad deseada de yogurt que le gustaría cambiar a yogurt griego en la parte superior del filtro de malla (ver figura 2).



Fig. 2

4. Colóquelo la cubierta de plástico redonda y refrigere por lo menos 3 horas (mientras más tiempo permanezca refrigerado, más espeso será el yogurt final.) (Ver fig. 3)



Fig. 3

5. Coloque el yogurt griego en los frascos que han sido lavados y secados o en el recipiente grande con una tapa. Si está usando los frascos, enrósqueles las tapas. **CONSEJO:** El suero puede guardarse y utilizarse en sopas o productos horneados.
6. Sirvalo regular, o justo antes de servir, mézclelo con cualquier sabor o fruta de su preferencia (ver fig. 4).



Fig. 4

CONSEJOS PARA OBTENER EL MEJOR USO DE SU YOGURTERA:

1. Para variar el sabor, antes de servir, mezcle con miel, Agave, trozos de frutas o moras, jugo concentrado congelado, nueces picadas, cereales de granola, café instantáneo o expreso en polvo, o mermeladas.
2. El yogurt regular se puede refrigerar hasta por 10 días.
3. El yogurt casero puede ser congelado para ayudar a que dure más tiempo.
4. El calentamiento de la leche durante un largo período de tiempo resultará en un yogurt de mala calidad.
5. No le agregue iniciador de yogurt a la leche fría.
6. Después de que el yogurt preparado haya sido refrigerado, se puede acumular en la superficie una humedad. Esto es normal. Usted puede desecharla o si prefiere la puede mezclar con el yogurt.
7. Para cambiar el sabor, sustituya el yogurt de almendras por yogurt regular en sus batidos, cereales o postres helados.
8. El uso de frutas congeladas al preparar sus batidos da como resultado bebidas más espesas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Al terminar de utilizarlo, desconecte el artefacto y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
NOTA: No vuelva a usar los frascos sin haberlos lavado y secado.
2. Nunca sumerja la base del artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
3. Para limpiar la base, utilice un paño húmedo y seque con un paño suave.
4. Lave la tapa de plástico, el colador de malla, los frascos con sus tapas y el recipiente grande con su tapa. Enjuague y seque con un paño suave.
5. Todas las partes (excepto la base) son aptas para el lavaplatos.
NOTA: No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de este artefacto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	PREGUNTA	SOLUCIÓN
Potencia	Mi aparato no se enciende.	Asegúrese de que el tomacorriente está funcionando.
Yogurt listo	El yogurt tenía grumos	La leche estaba muy caliente.
		La mezcla no se mezcló a fondo.
	El yogurt listo estaba demasiado aguado	Puede que se haya sobre mezclado la mezcla
		La mezcla puede no haber estado en el aparato el tiempo suficiente. Trate de añadir más tiempo a la siguiente tanda.
		Asegúrese de que el yogurt que utilizó como iniciador estaba fresco. Los probióticos pueden haber estado debilitados.
		El yogurt iniciador no estaba a temperatura ambiente. Puede haber estado demasiado frío.
		La leche se pudo haber agriado.
	El yogurt rebasa la parte superior de los frascos.	Se colocó demasiada leche en los frascos.
	Había líquido en la parte del yogurt preparado.	El yogurt se pudo haber quedado en el artefacto demasiado tiempo.
		El yogurt preparado no se dejó enfriar lo suficiente.
	El yogurt listo estaba demasiado aguado.	El yogurt usado como iniciador no estaba lo suficientemente fresco.
	El yogurt tenía un sabor extraño.	El iniciador o la leche no estaban frescos.
		Se pudo haber utilizado un yogurt con sabor como iniciador.
		El yogurt se pudo haber quedado en el artefacto demasiado tiempo.
Había una gran cantidad de líquido en la parte superior del yogurt preparado.	El artefacto se pudo haber movido durante su funcionamiento.	
	Se pudo haber sobrecalentado la leche.	

RECETAS

DESAYUNO ENERGIZANTE DE MORAS Y BANANA

- | | |
|---|--|
| $\frac{3}{4}$ de taza de jugo de naranja, melocotón y mango | 1 taza de yogurt griego regular o de almendras |
| 1 taza de fresas frescas o congeladas | 1 banana mediana, cortada en mitades |

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si lo desea, decore con fresas frescas.

Porciones: aproximadamente 2 tazas.

DESPERTADOR ENERGIZANTE DE MELÓN

- | | |
|-----------------------------------|---|
| $\frac{3}{4}$ de taza de limonada | 1 taza de yogur griego regular o de almendras |
| 1 taza de melón chino en cubitos | 1 taza de melón cantaloupe cortado en cubos |
| 1 cucharada de miel | 1 hoja de menta fresca |
| 1 kiwi, pelado y cortado en cubos | |

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si lo desea, adorne con una rodaja de kiwi o hojas de menta.

Porciones: aproximadamente 3 tazas.

BATIDO ANTIOXIDANTE DE ARANDANO Y FRAMBUESA

- | | |
|--|---|
| $\frac{1}{2}$ taza de jugo de manzana | $\frac{1}{2}$ taza de frambuesas congeladas o frescas |
| $\frac{1}{4}$ taza de arándanos congelados o frescos | 1 cucharada de miel |
| 1 taza de ciruelas cortadas (sin pelar) | $\frac{1}{2}$ taza de rebanadas de durazno congelado |
| 1 taza de yogurt griego regular | |

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si lo desea, decore con frambuesas frescas.

Porciones: aproximadamente 2 tazas.

REFRESCANTE BATIDO ANTIOXIDANTE DE MORAS

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| ¾ taza de néctar de melocotón | 1 cucharada de miel |
| 1 taza de fresas congeladas | 1 taza de moras mixtas congeladas |
| 1 taza de yogurt griego regular | |

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si lo desea, decore con fresas frescas.

Porciones: aproximadamente 2 tazas.

BONANZA ANTIOXIDANTE DE MORAS

- | | |
|---|--------------------------------|
| ¾ taza de néctar de melocotón | 1 taza de fresas congeladas |
| 1 taza de moras mixtas congeladas | 1 cucharada de miel |
| 1 taza de yogurt regular o griego de soya | ½ taza de arándanos congelados |

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si se desea, decorar con fresas o varios arándanos.

Porciones: aproximadamente 3 tazas.

PARFAIT DE FRUTA CON LINAZA Y FIBRA REVITALIZADORA

- | | |
|---|---|
| 1 taza de granos de granola antiguos u otro cereal de granola | 2 tazas de yogurt griego |
| 1 cucharada de extracto de vainilla | 1 taza de frambuesas o arándanos |
| ½ taza de almendras tostadas en rodajas | 2 cucharadas jengibre cristalizado finamente picado |
| 1 taza de piña fresca finamente picada | |

En un tazón pequeño, combine la granola y las almendras. Coloque 2 cucharadas de esta mezcla en el fondo de cada vaso del parfait. Mezcle el yogurt y la vainilla. Coloque ¼ de taza de esta mezcla de yogurt encima de la mezcla de granola. Combine la piña, las frambuesas y el jengibre cristalizado. Vierta ¼ de taza de la mezcla de frutas encima del yogurt. Repita 2 cucharadas de la mezcla de granola, ¼ taza de yogurt, y ¼ de taza de las frutas. Enfíe hasta que esté listo para servir.

Porciones: 4 parfaits.

BATIDO ENERGIZANTE DE LINAZA Y FIBRA

¾ taza de leche de soya o descremada	2 cucharadas de linaza molida con moras mixtas
1 kiwi, pelado y cortado en trozos	1 taza de mango picado en cubitos
1 taza de yogurt griego de soya o regular	1 cucharada de agave
	1 taza de duraznos en cubos

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si lo desea, decore con la rebanada de kiwi.

Porciones: aproximadamente 3 tazas.

MEZCLA DE DESAYUNO RICA EN PROTEINAS DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y BANANAS

½ taza de leche	1 cucharadita de extracto de vainilla
1 banana mediana, partida en dos	2 cucharadas de mantequilla de maní cremosa
½ taza de yogurt griego	

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente.

Porciones: aproximadamente 1 ½ tazas.

DELICIA DIARIA ALTA EN PROTEÍNA

½ taza de leche de almendras	2 cucharadas de miel
1 taza de fresas frescas o congeladas	1/3 de taza de requesón de grumos pequeños
2/3 de taza de yogurt griego regular o de almendras	

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si lo desea, decore con fresas frescas.

Porciones: aproximadamente 1½ tazas.

SUSTANCIOSA SOPA DE VEGETALES ALTA EN PROTEÍNAS

2 tazas de caldo de verduras o consomé	½ taza de granos de maíz enteros
1 taza de verduras italianas congeladas	1 cebolla pequeña, picada
2 tazas de suero de leche de yogurt	½ taza de pasta pequeña, como por ejemplo, ditalini o lacitos.
½ taza de frijoles rojos oscuros	1 diente de ajo grande, picado
1 lata (400 g) de tomates cortados finitos con cebolla y el ajo	

En una cacerola grande, combine el caldo, el suero de leche, los tomates, la cebolla y el ajo. Lleve a ebullición, revolviendo ocasionalmente. Agregue los ingredientes restantes. Vuelva a hervir, revolviendo ocasionalmente. Reduzca el fuego y cocine, cubra parcialmente por 7 minutos o hasta que la pasta esté tierna. Se puede servir con guarnición de perejil picado y el queso parmesano rallado.

Porciones: aproximadamente 1.9 litros.

AMANECER DE NECTARINA VITAMÍNICO

½ taza de leche descremada	1 cucharada de Agave
1 taza de nectarina cortada en cubitos	1 taza de mango picado en cubitos
1 taza de yogurt griego	

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si lo desea, adorne con una rodaja de mango.

Porciones: aproximadamente 2 tazas.

PLATILLO VITAMÍNICO DE PAPAYA Y MELOCOTÓN

¾ taza de néctar de albaricoque y mango	1 taza de sorbete de limón
1 taza de duraznos en cubos	1 taza de papaya cortada en cubitos
1 taza de yogurt regular o griego de soya	

En la licuadora, agregue todos los ingredientes en el orden indicado. Mezcle hasta que quede suave. Sirva inmediatamente. Si lo desea, adorne con una rodaja de melocotón.

Porciones: aproximadamente 3 tazas.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**
2. **DO NOT** operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) to return for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
7. **DO NOT** use outdoors.
8. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces, including the stove.
9. **DO NOT** use appliance for other than intended use.
10. **DO NOT** operate your Yogurt Maker dry. Always have yogurt mixture in the CONTAINER when you plug in your appliance.
11. The containers should be thoroughly towel dried after use and washing. If the containers is left to "air dry", water spots may appear.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
14. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

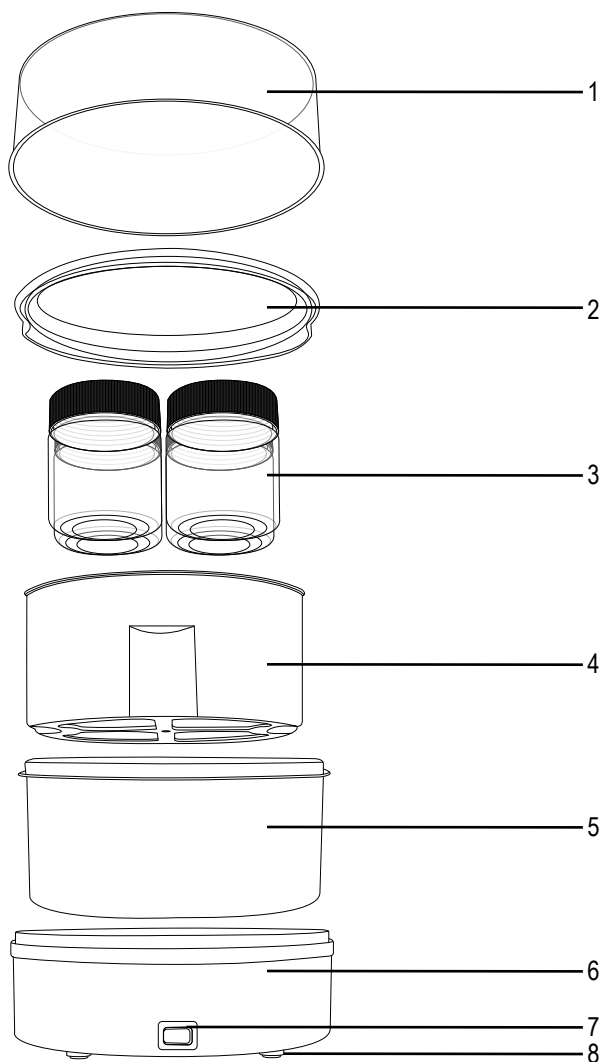
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Plastic cover for unit | 5. Large container for batch making |
| 2. Blue lid for large container | 6. Base |
| 3. 4 glass jars with lids for individual servings | 7. On/Off toggle switch |
| 4. Greek Yogurt Mesh Strainer | 8. Power cord (not shown) |

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Remove all packaging and wash all removable parts in hot soapy water and dry thoroughly. Wipe down the base with a warm wet cloth and dry thoroughly. Check Care and Cleaning section for complete instructions.

WHAT IS GREEK YOGURT

A very popular yogurt that is thicker because the liquid (whey) has been drained. It has more probiotics and almost double the amount of protein. (Probiotics are good bacteria that may naturally help your immune and digestive systems. It may also assist in lactose intolerance.)

OPERATING INSTRUCTIONS

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 dry 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.
NOTE: If using soy milk, it is best to use soy milk yogurt; if using almond milk, it is best to use almond milk yogurt.
- Or freeze dried yogurt starter (available at most health food stores).

You will also need:

- Timer
- Thermometer
- Whisk
- High sided saucepan or large microwave safe measuring cup
- Liquid Measuring cup
- Measuring spoon

USING YOUR YOGURT MAKER

To Begin:

Using boiled milk (This results in a 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°C - 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 starter culture until 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 or into large container without the plastic mesh strainer.

To quicken the preparation time (This results in a 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°C - 43°C. Watch milk carefully and use a thermometer to avoid overheating.
3. Follow steps 4 through 6 above.

Using the Yogurt Maker:

1. Place the yogurt maker on a smooth level counter.
2. Remove all components from the base. Refer to the following chart for times and measurements.

USING THE JARS (For individual containers)	USING THE LARGE CONTAINER (For batch making)
Fill each jar to just below the thread.	Remove the mesh strainer from the large container and fill the container to the fill line
Place filled jars in the yogurt base <u>without the lids on top.</u>	Place filled container in the yogurt base <u>without the lid on top</u>
Place the clear plastic cover on the yogurt maker.	Place the clear plastic cover on the yogurt maker
Plug the appliance into a wall socket	Plug the appliance into a wall socket
Press the on/off toggle switch. The button will become illuminated	Press the on/off toggle switch. The button will become illuminated.

3. Refer to the following chart for times and measurements.
4. Use a separate timer to set an alarm to let you know when the yogurt is complete.
IMPORTANT: The appliance does not automatically turn off. You must manually turn off the appliance by pressing the Start/Stop button.
5. Unplug the appliance.
6. Carefully lift the lid to avoid dripping any of the moisture that may have collected on the inside of the lid.

MEASUREMENTS AND TIMES (USING THE 4 INDIVIDUAL JARS)					
WHOLE MILK	2% MILK	1% MILK	SKIM MILK	SOY MILK	ALMOND MILK
2 ² / ₃ CUPS	2 ² / ₃ CUPS	2 ² / ₃ CUPS	2 ² / ₃ CUPS	2 ² / ₃ CUPS	2 ² / ₃ CUPS
Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter
Set Timer 10 hours	Set Timer 12 hours	Set Timer 13 hours	Set Timer 14 hours	Set Timer 12 hours	Set Timer 12 hours
For regular yogurt, refrigerate 3 hours					
For Greek yogurt, drain for at least 2 hours and refrigerate 3 hours					

MEASUREMENTS AND TIMES (USING THE 1 LITER BATCH CONTAINER)					
WHOLE MILK	2% MILK	1% MILK	SKIM MILK	SOY MILK	ALMOND MILK
3 ¹ / ₂ CUPS	3 ¹ / ₂ CUPS	3 ¹ / ₂ CUPS	3 ¹ / ₂ CUPS	3 ¹ / ₂ CUPS	3 ¹ / ₂ CUPS
Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter	Starter Culture: ½ cup plain yogurt or 1 packet (5 gm) freeze dried yogurt starter
Set Timer 10 hours	Set Timer 10 hours	Set Timer 11 hours	Set Timer 11 hours	Set Timer 12 hours	Set Timer 12 hours
For regular yogurt, refrigerate 3 hours					
For Greek yogurt, drain for at least 2 hours and refrigerate 3 hours					

NOTE: There may be some liquid (whey) that has accumulated on the top of the yogurt. This is normal.

7. Stir the yogurt and place the lids on; refrigerate the yogurt for at least 3 hours.

NOTE: Save cup of yogurt to use as starter for your next batch. For best results, use this as starter in 2 or 3 days and save some of the next batch as your starter. Do not use any of this batch for more than 2 times as the probiotics are weakened and the yogurt will be too thin.

TO CHANGE THE YOGURT TO GREEK STYLE

1. Transfer your homemade yogurt into a separate bowl and clean out the large container and mesh strainer.
2. Place the mesh stainer inside the large container and turn it clockwise until the notches rest on the top of the large container, leaving some room between the bottom of the mesh strainer on the bottom of the large container. (see fig. 1a & 1b)



Fig. 1a



Fig. 1b

3. Pour the desired amount of yogurt that you would like to make into Greek yogurt on top of the mesh strainer (see fig.2).



Fig. 2

4. Cover with the round plastic lid and refrigerate for at least 3 hours (The longer it stands, the thicker the finished yogurt.) (see fig. 3)



Fig. 3

5. Place the strained Greek yogurt in the jars which have been washed and dried or into one larger container with a lid. If using the jars, screw on the lids.

TIP: The whey may be saved and used in soups or baked goods.

6. Serve plain or, just before serving, blend in any desired flavors or fruits (see fig. 4).



Fig. 4

TIPS AND HINTS TO GET THE BEST USE OF YOUR YOGURT MAKER:

1. For flavor variety, before serving, stir in honey, Agave, diced fruits or berries, frozen juice concentrate, chopped nuts, granola cereals, instant coffee or espresso powder, or jams.
2. Unflavored yogurt can be refrigerated for up to 10 days.
3. The homemade yogurt may be frozen to help it last longer.
4. Heating the milk for a long period of time will result in a poor quality yogurt.
5. DO NOT add yogurt starter to cold milk.
6. After the prepared yogurt has been refrigerated, moisture may collect on the surface. This is normal. Either pour it off or mix it in.
7. For a flavor change, substitute almond yogurt for plain in smoothies, on top of cereal or in parfaits.
8. Using frozen fruits when making smoothies results in thicker drinks.

CARE AND CLEANING

1. At end of use, unplug appliance and allow to fully cool before cleaning.
NOTE: Do not reuse jars that have not been washed and dried.
2. Never immerse base of appliance in water or any other liquid.
3. To clean base, use a damp cloth and wipe dry with a soft cloth.
4. Wash plastic cover, mesh strainer, jars and lids and large container and lid. Rinse and dry with soft cloth.
5. All parts (except the base) are dishwasher safe.
NOTE: Do not use abrasive cleaners on any part of this appliance.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	QUESTION	SOLUTION
Power	My appliance will not turn on.	Make sure outlet is functioning.
Finished Yogurt	The yogurt had lumps.	The milk was too hot.
		The mixture was not thoroughly blended.
	The finished yogurt was too thin.	The mixture may have been over blended.
		The mixture may not have been in the appliance long enough. Try adding more time with the following batch.
		Make sure the yogurt used as a starter is fresh. The probiotics may have weakened.
		The starter yogurt was not at room temperature. It may have been too cold.
		The milk had soured.
	The yogurt ran over the top of the jars.	Too much milk was poured into the jars.
	There was liquid on top of the finished yogurt.	The yogurt was left in the appliance too long.
		The finished yogurt was not cooled long enough.
	The yogurt was too thin.	The yogurt used as starter was not fresh enough.
	The yogurt had a strange taste.	The starter or milk was not fresh.
		Flavored yogurt may have been used as a starter.
		The yogurt may have been left in the appliance too long.
	There is a lot of liquid on top of the finished yogurt.	The appliance may have been moved during operation.
		The milk may have been overheated
		The yogurt may have been left in the appliance too long.

RECIPES

ENERGY BOOST BERRY BANANA BREAKFAST BOOST

$\frac{3}{4}$ cup orange peach and mango juice 1 medium banana, halves
1 cup plain or almond Greek yogurt
1 cup fresh or frozen strawberries

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with fresh strawberry.

Makes about 2 cups.

ENERGY BOOST MELON MORNING EYE OPENER

$\frac{3}{4}$ cup lemonade 1 cup cubed honeydew
1 tbsp. honey 1 kiwi, peeled and cubed cup plain or
1 cup cubed cantaloupe almond Greek yogurt
1 fresh mint leaf

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with kiwi slice or mint leaves.

Makes about 3 cups.

ANTIOXIDANT CRAN-RASPBERRY SMOOTHIE

$\frac{1}{2}$ cup apple juice $\frac{1}{4}$ cup frozen or fresh cranberries
1 cup cut up plums (unpeeled) 1 cup plain Greek yogurt
 $\frac{1}{2}$ cup frozen or fresh raspberries 1 tbsp. honey
 $\frac{1}{2}$ cup frozen peach slices

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with fresh raspberries.

Makes about 2 cups.

ANTIOXIDANT BLENDED BERRY COOLER

$\frac{3}{4}$ cup peach nectar 1 cup frozen strawberries
1 cup plain Greek yogurt 1 tbsp. honey
1 cup frozen mixed berries

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with fresh strawberry.

Makes about 2 cups.

ANTIOXIDANT BERRY BONANZA

¾ cup peach nectar	1 cup frozen mixed berries
1 cup plain or soy Greek yogurt	1 cup frozen strawberries
1 tbsp. honey	½ cup frozen blueberries

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with strawberry or several blueberries.

Makes about 3 cups.

FLAX AND FIBER BOOST FRUITED CRUNCH PARFAIT

1 cup ancient grains granola or other granola cereal	1 tbsp vanilla extract
½ cup toasted sliced almonds	1 cup finely chopped fresh pineapple
2 cups Greek yogurt	1 cup raspberries or blueberries
	2 tbsp finely chopped crystallized ginger

In small bowl, combine cereal and almonds. For each parfait, spoon 2 tbsp in the bottom of parfait glass. Blend yogurt and vanilla. Top granola with ¼ cup yogurt mixture. Combine pineapple, raspberries and crystallized ginger. Spoon ¼ cup fruit mixture on top of yogurt. Repeat 2 tbsp cereal mixture, ¼ cup yogurt, and ¼ cup fruit. Chill until ready to serve.

Makes 4 parfaits.

FLAX AND FIBER BOOST FLAX SEED SMOOTHIE

¾ cup soy or skim milk	1 kiwi, peeled and cut in pieces
1 cup soy or plain Greek yogurt	2 tbsp ground flax seed with mixed berries
1 cup cubed mango	1 tbsp agave
1 cup cubed peaches	

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with kiwi slice.

Makes about 3 cups.

PROTEIN RICH PEANUT BUTTER BANANA BREAKFAST BLEND

½ cup milk	1 medium banana, halved
½ cup Greek yogurt	1 tsp vanilla extract
2 tbsp creamy peanut butter	

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately.

Makes about 1 ½ cups.

HIGH PROTEIN DAILY TASTE TREAT

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ½ cup almond milk | 1 cup fresh or frozen strawberries |
| ¾ cup almond or plain Greek Yogurt | 2 tbsp honey |
| ⅓ cup small curd cottage cheese | |

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with fresh strawberry.

Makes about 1 ½ cups.

PROTEIN RICH HEARTY VEGETABLE SOUP

- | | |
|--|--|
| 2 cups vegetable stock or broth | 1 cup frozen Italian vegetables |
| 2 cups yogurt whey | ½ cup dark red kidney beans |
| 1 can (400 g) petit cut tomatoes with onion and garlic | ½ cup whole kernel corn |
| 1 small onion, chopped | ½ cup small pasta, such as, ditalini or small bow ties |
| 1 large clove garlic, minced | |

In large saucepan, combine broth, whey, tomatoes, onion and garlic. Bring to boil, stirring occasionally. Add remaining ingredients. Return to boil, stirring occasionally. Reduce heat and cook, partially covered for 7 minutes or until pasta is tender. If desired, serve garnished with chopped parsley and grated Parmesan cheese.

Makes about 1.9 liters.

VITAMIN ENHANCED NECTARINE SUNRISE

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| ½ cup skim milk | 1 cup cubed nectarine |
| 1 cup Greek Yogurt | 1 tbsp Agave |
| 1 cup cubed mango | |

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with slice of mango.

Makes about 2 cups.

VITAMIN ENHANCED PAPAYA AND PEACH PLEASER

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| ¾ cup apricot mango nectar | 1 cup cubed peaches |
| 1 cup plain or soy Greek yogurt | 1 cup lemon sorbet |
| 1 cup cubed papaya | |

In blender container, add all ingredients in order listed. Blend until smooth. Serve immediately. If desired, garnish with peach slice.

Makes about 3 cups.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		CKSTYM1001-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
120 V	60 Hz	13.5 W
127 V	60 Hz	13.5 W
220 V	50/60 Hz	13.5 W
220 V	50 Hz	13.5 W
220 V	60 Hz	13.5 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.

YOGURTERA OSTER®
MODELOS: CKSTYM1001, CKSTYM1001-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_~ 13.5 W



© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com